Le traitement des culturèmes gastronomiques siciliens dans quelques guides touristiques français

Rosa CETRO

Université de Pise, Italie Inalco - PLIDAM

Résumé : L'ouverture à l'altérité culturelle passe par le biais d'une dynamique entre deux phénomènes apparemment opposés mais qui sont en réalité l'un le pendant de l'autre : l'ethnocentrisme et l'exotisme. Les guides touristiques offrent un reflet intéressant de cette dualité, étant orientés à la fois vers l'exotisme et vers l'ethnocentrisme. Comment l'équilibre entre ces deux composantes du guide touristique peut-il se manifester dans un domaine hautement culturel tel que la gastronomie ? Nous essayerons d'apporter quelques éléments de réponse à cette question, en choisissant comme point de départ la section « Gastronomie » de quelques guides sur la Sicile. Notre analyse sera articulée en trois temps. Dans un premier temps, nous évoquerons quelques concepts théoriques relatifs au couple culture/traduction, avant de passer, dans un deuxième temps, à la définition du genre « guide touristique » et à la présentation des guides du corpus analysés, enfin, dans un troisième temps, à l'analyse de quelques culturèmes gastronomiques siciliens dans ces guides.

Mots clés : traduction, culturèmes, gastronomie, Sicile, guides touristiques.

Abstract : Openness to cultural otherness is situated on a spectrum between two phenomena : exoticism and ethnocentrism. While these may appear to be polar opposites, they are actually two ends of the same continuum. Travel guides, mixing a tendency to both exoticism and ethnocentrism, offer an interesting manifestation of this duality. This article examines how these two approaches can be balanced by travel guides in a highly cultural domain such as gastronomy, taking the gastronomy section of several travel guides on Sicily as our point of entry. First, we evoke some concepts related to the relationship between culture and translation, before defining travel guides as a genre and presenting the corpus of travel guides examined for this study. Finally, we analyze the description of some cultural words related to Sicilian gastronomy in these travel guides.

Keywords : translation, cultural words, gastronomy, Sicily, tourist guides

1 Introduction

L'ouverture à l'altérité culturelle passe par le biais d'une dynamique entre deux phénomènes apparemment opposés mais qui sont en réalité l'un le pendant de l'autre[1] :

[1] Jean-René Ladmiral et Edmond Marc Lipiansky (2015), *La communication interculturelle*, Paris, Les Belles Lettres, p. 30.

l'ethnocentrisme et l'exotisme. Les guides touristiques offrent un reflet intéressant de cette dualité. En effet, le guide touristique est à la fois orienté vers l'exotisme, de par une invitation constante à se décentrer, adressée au lecteur voyageur, et vers l'ethnocentrisme, en évoquant « une réalité familière [qui] fer[a] coller les réalités nouvelles et étrangères à des réalités bien connues de son propre univers de référence »[2]. Comment l'équilibre entre ces deux composantes du guide touristique peut-il se manifester dans un domaine hautement culturel tel que la gastronomie ?

Nous essayerons d'apporter quelques éléments de réponse à cette question, en choisissant comme point de départ la section « Gastronomie » de quelques guides sur la Sicile, région insulaire du Sud de l'Italie à l'identité régionale très marquée. Notre analyse sera articulée en trois temps. Dans un premier temps, nous évoquerons quelques concepts théoriques relatifs au couple culture/traduction, avant de passer, dans un deuxième temps, à la définition du genre « guide touristique » et à la présentation des guides du corpus analysé, enfin, dans un troisième temps, à l'analyse de quelques culturèmes gastronomiques siciliens dans ces guides.

2 Gastronomie, culture, traduction

2.1 La culture dans la traduction

D'après Gambier[3], le couple culture et traduction peut recevoir deux interprétations complémentaires. Lorsqu'on parle de « culture et traduction », on se réfère à la façon dont des sociétés données conçoivent la traduction et leur rapport à l'Autre. Dans le sens inverse, « traduction et culture », l'attention sera dirigée plutôt aux modes de traduction des traits culturels de l'Autre[4].

La réflexion sur les manifestations culturelles, notamment dans les textes, a suscité l'intérêt de différents chercheurs en traductologie, parmi lesquels nous citerons Vinay et Darbelnet (1958)[5], Nida (1945[6], 1964[7]) et Newmark (1981[8]).

En illustrant les différents procédés utilisés dans la traduction[9], Vinay et Darbelnet définissent le procédé d'adaptation comme « la limite extrême de la traduction »[10]. Appliquer le procédé d'adaptation revient à créer une situation de la langue source

[2] Mariagrazia Margarito, « La *bella Italia* des guides touristiques : quelques formes de stéréotypes », *in* M.-G. Margarito (dir.) (2000), *L'Italie en stéréotypes*, Paris, L'Harmattan, 174 p.

[3] Yves Gambier, « Traduire l'Autre. Une sub-version », *ELA*, 2008/2, n° 150, p. 177-194.

[4] *Ibid.*, p. 179.

[5] Jean-Paul Vinay et Jean Darbelnet (1958), *Stylistique comparée du français et de l'anglais*, Paris, Didier, 331 p.

[6] Eugene Albert Nida (1945), « Linguistics and Ethnology in Translation-Problems », *Word*, n° 1 vol. 2, p. 194-208.

[7] Eugene Albert Nida (1964), *Towards a science of translating*, Leiden, EJ Brill, 331 p.

[8] Peter Newmark (1981), *Approaches to translation,* London, Pergamon Press, 200 p.

[9] Vinay et Darbelnet identifient deux catégories de procédés de traduction : une catégorie de procédés de traduction directe (ou de non-traduction) et une catégorie de procédés de traduction oblique. Les procédés appartenant à la première catégorie sont l'emprunt, le calque et la traduction littérale, tandis que les procédés identifiés pour la deuxième catégorie sont la transposition, la modulation, l'équivalence et l'adaptation.

[10] Jean-Paul Vinay et Jean Darbelnet *op. cit.*, p. 52.

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

dans la langue cible par la recherche d'une équivalence. L'adaptation se présente ainsi comme « une *équivalence de situations* »[11].

Dans un paragraphe intitulé « Range of cultural experience »[12], Nida (1964) affirme que :

> « […] Even though specific behavior within any one area of life may differ, the range of common human experience is sufficiently similar to provide a basis for mutual understanding. Certainly the similarities that unite mankind are much greater than the differences that separate. »[13]

Les termes culturels sont définis par Newmark comme des « token-words which first add local colour to any description of their countries of origin, and may have to be explained »[14]. D'après l'auteur, dans la traduction des termes culturels le traducteur a une marge de manœuvre plus étendue que dans la traduction des termes institutionnels.

2.2 Gastronomie et rencontre interculturelle

La gastronomie occupe une place privilégiée dans la rencontre interculturelle, qui a de nombreuses chances de se concrétiser dans une situation de type touristique. Comme le souligne Poulain (2000), « Le repas par sa quotidienneté […] est une composante principale de la pratique touristique. Voie d'accès à la culture de l'autre, il permet tout à la fois l'identification et la distanciation, la découverte de l'autre et une meilleure compréhension de soi »[15] (p. 157).

Tout comme dans les autres situations qui présupposent une rencontre de type interculturelle, la perception de l'autre « se fait à travers une "grille de lecture" élaborée inconsciemment à partir de ce qui nous est familier et de nos valeurs propres »[16].

Cette approche projective se manifeste dans la traduction de la gastronomie de l'Autre qui n'est pas sans poser quelques problèmes. Si la gastronomie est un domaine « hautement culturel »[17] (p. 101), dont la complexité est accentuée – même dans une dimension intralinguale – par les régionalismes et la dimension historique,

> « La traduction alimentaire pose aussi des problèmes de catégories ; alimentaires, de techniques du corps, qui relèvent de l'évidence dans une

[11] Jean-Paul Vinay et Jean Darbelnet, *op. cit.*, p. 53.

[12] « La portée de l'expérience culturelle » (traduction personnelle).

[13] Peter Newmark *op. cit.*, p. 55 : « Bien que les comportements spécifiques dans un domaine donné de la vie puissent être différents, la portée de l'expérience commune entre les humains est assez similaire pour fournir une base de compréhension mutuelle. Les similarités unissant les êtres humains sont certainement beaucoup plus conséquentes que les différences qui les séparent » (traduction personnelle).

[14] Peter Newmark, *op. cit.*, p. 82 : « Des mots-clés qui ajoutent de la couleur locale à toute description de leur pays d'origine et qui pourraient nécessiter une explication » (traduction personnelle).

[15] Jean-Pierre Poulain (2000), « Les patrimoines gastronomiques et leurs valorisations touristiques », *in* R. Amirou et P. Bachimon (éds.), *Le tourisme local. Une culture de l'exotisme*, Paris/Montréal, L'Harmattan, 237 p.

[16] Jean-René Ladmiral et Edmond-Marc Lipiansky, *op. cit.*, p. 138.

[17] Jean-François Allain, « Accommoder les écarts culturels : le modèle gastronomique », *in* Thomas Szende (dir.) (2003), *Les écarts culturels dans les dictionnaires bilingues*, Paris, H. Champion, 413 p.

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

> culture donnée, mais dont la relativité apparaît au grand jour dans la rencontre interculturelle. C'est par elles que le touriste peut accéder à l'espace social alimentaire de l'autre et comprendre comment le sien est organisé. »[18]

La complexité du lexique gastronomique avait déjà été remarquée par Nida (1945), qui identifie cinq « lieux sémantiques de l'intraduisibilité », affichant des problèmes d'équivalence : l'écologie, la culture matérielle, la culture sociale, la religion et la culture linguistique[19]. Les différences alimentaires entre les cultures semblent ainsi avoir trait aux différences écologiques et peuvent ressortir dans la traduction[20].

2.3 *Realia*, mot à charge culturelle partagée – C.C.P., culturème ?

Les termes culturels ont fait l'objet de plusieurs tentatives de définition et témoignent ainsi d'une certaine variation terminologique. Trois dénominations ont retenu notre attention : *realia*, *mot à charge culturelle partagée* (désormais mot à C.C.P.) et *culturème*.

Le terme *realia*, d'origine latine médiévale, indique en traductologie « les mots désignant des objets matériels spécifiques d'une culture donnée »[21] (p. 111). Utilisé par les chercheurs bulgares Vlahov et Florin, ce terme est répandu surtout dans la tradition traductologique de l'Europe orientale. Les deux auteurs identifient trois catégories de *realia* :

a) les *realia* géographiques, qui sont des mots désignant des éléments de la géographie physique, de la météorologie ou de la biologie ;

b) les *realia* ethnographiques, parmi lesquels nous retrouvons des mots concernant la vie quotidienne, le travail, l'art, la religion, la mode, les unités de mesure et les devises ;

c) les *realia* politiques et sociaux, concernant des administrations territoriales, des organismes et des institutions ou bien la vie sociale et militaire.

Ainsi, la gastronomie rentrerait dans la catégorie des *realia* ethnographiques.

L'expression *mot à C.C.P.* et le terme *culturème* ont été créés dans le cadre de la didactique des langues-cultures étrangères. On doit à Galisson (1991[22], 2000[23]) la théorisation des mots à C.C.P., qui seraient des éléments lexicaux importants dans la pragmatique lexiculturelle. Le sigle C.C.P. est expliqué de la sorte :

> « *Charge* renvoie à une idée de supplément, d'ajout au contenu du mot ; *culturelle* inscrit cette charge dans [...] une *connotation singulière*, non prise

[18] Jean-Pierre Poulain, *op. cit.*, p. 170.
[19] *Ibid.*, p. 196.
[20] Josiane Podeur (2008), *Jeux de traduction*, Napoli, Liguori, 138 p.
[21] Bruno Osimo (2011), *Manuale del Traduttore*, Torino, Hoepli, 367 p.
[22] Robert Galisson (1991), *De la langue à la culture par les mots*, Paris, CLE International, 191 p.
[23] Robert Galisson (2000), « La pragmatique lexiculturelle pour accéder autrement, à une autre culture, par un autre lexique », *Mélanges du CRAPEL*, n° 25, p. 47-73.

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

> en charge par la dictionnairique classique (*cf.* la dimension pragmatique) ; *partagée* est le propre de la culture (toute culture est un produit communautaire), mais, en l'occurrence, ce partage est l'affaire du plus grand nombre de locuteurs qui se réclame de cette communauté. »[24]

L'auteur identifie trois origines pour la C.C.P.[25] :

a) Des jugements tout faits véhiculés par des locutions figurées, dont le bestiaire culturel et l'inanimé culturel sont les exemples les plus typiques : *être muet comme une carpe*, *dur comme une pierre* ;

b) L'association automatique d'un lieu à un produit spécifique : *les calissons d'Aix* ;

c) La coutume évoquée par le mot, comme une tradition ou une fête : le *muguet*, associé au 1er mai, dont il est le symbole.

Pour conclure, la dénomination *culturème* se voudrait une simple modification terminologique de *mot à C.C.P.*, opérée par les auteurs du volume *Que voulez-vous dire ?* dont Luc Collès[26].

Pour le traitement de notre objet d'étude, nous n'utiliserons que les termes *culturème* et *mots à C.C.P. de 2e type*, ces derniers étant ceux qui associent un produit à un lieu.

3 Le genre « guide touristique »

Le guide touristique, en tant que genre, fait l'objet de cette section. Après une évocation rapide de ses origines, nous passerons en revue ses caractéristiques discursives, qui le constituent comme genre hybride. La présentation des guides constituant le corpus analysé clôturera la section.

3.1 Les origines du guide touristique

Les premiers guides touristiques voient le jour dans la seconde moitié du XIXe siècle, à un moment où les langues du tourisme – né lui aussi au XIXe siècle – sont essentiellement l'anglais et le français. Santulli (2010)[27] reconnaît un rapport de filiation entre le guide touristique et le journal de voyage, dont le déclin aurait sans doute été provoqué par son rapprochement avec la prose littéraire. Parmi les facteurs contribuant au succès du guide touristique en tant que genre, l'auteure cite la souplesse dans la consultation de ce nouveau produit, beaucoup plus maniable que les volumes historico-artistiques utilisés par les voyageurs du Grand Tour[28]. La vocation pragmatique du guide touristique ressort dès ses débuts : il a pour but d'instruire, de donner

[24] *Ibid.*, 2000, p. 55-56.
[25] Robert Galisson, *op. cit.*, 1991, p. 135 *sq.*
[26] Cité dans Luc Collès (2007), « Enseigner la langue-culture et les culturèmes », *Québec français*, n° 146, p. 64-65.
[27] Francesca Santulli (2010), "La guida turistica come genere : tratti costitutivi e realizzazioni testuali", *EC Serie speciale*, n° 6, p. 25-34.
[28] *Ibid.*, p. 25-26.

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

des conseils et de préparer le lecteur à partir de l'expérience que quelqu'un d'autre a faite avant lui. Plus d'un siècle après sa création, le guide touristique en tant que genre se porte toujours bien et semble ne pas pâtir de la crise qui touche le monde éditorial.

3.2 Un genre « hybride »

D'après Kerbrat-Orecchioni, les guides touristiques constituent « un *genre discursif particulier* »[29], qui se démarque par son hybridité. Les caractéristiques de plusieurs genres discursifs semblent en effet converger dans les guides touristiques.

Tout d'abord, on y retrouve des traits d'autres genres descriptifs, « plus particulièrement [de] deux types de discours dont les guides actuels sont les descendants directs : les récits de voyage [...] [et] les ouvrages "signalétiques", à visée purement pratique et informationnelle »[30]. Ensuite, les guides partagent les stratégies des discours *procéduraux*, dont les recettes de cuisine sont un exemple typique, et aussi des discours *critiques*, tout en ayant une spécificité singulière : à la différence des critiques de films, par exemple, dans les guides touristiques se met en place « une discrimination positive systématique »[31]. De par leur « souci pédagogique »[32], les guides affichent aussi des traits des discours *didactiques*.

Il ne faut pas oublier, par ailleurs, que les guides sont le produit d'une industrie florissante, celle du tourisme, qu'ils contribuent à développer. Il en découle que l'univers discursif des guides partage de nombreux traits avec les discours *promotionnels*, ce dernier « surplomb[ant] et englob[ant] les discours descriptifs, procéduraux et critiques »[33]. On retrouve donc dans le discours des guides touristiques ce « mécanisme inférentiel qui caractérise tout discours publicitaire : X est bien (il possède tels attributs positifs) consommez X »[34] et qui pousse à l'achat et à la consommation d'un produit.

Enfin, les stéréotypes jouent un rôle de premier plan dans les guides touristiques, qui « s'avèrent être des textes à haute densité stéréotypique »[35]. Grâce à leur « fonction anticipatrice »[36], ils préparent le lecteur voyageur à son séjour dans le pays étranger. Lorsqu'ils sont la marque d'une tendance à l'exotisme, les stéréotypes sont souvent positifs.

3.3 Présentation du corpus analysé

L'étude présentée dans cette contribution s'appuie sur un corpus de quatre guides touristiques en français, ayant pour seul sujet la Sicile, tous édités entre 2014 et 2015. Ces guides sont :

[29] Catherine Kerbrat-Orecchioni, « Suivez le guide ! Les modalités d'invitation au voyage dans les guides touristiques : l'exemple de l'île d'Aphrodite », *in* F. Baider, M. Burger et D. Goutsos (dir.) (2004), *La communication touristique : approches discursives de l'identité et de l'altérité*, L'Harmattan, p. 134.
[30] *Ibid.*, p. 134.
[31] *Ibid.*, p. 135.
[32] *Ibid.*
[33] *Ibid.*
[34] *Ibid.*
[35] Mariagrazia Margarito, *op. cit.*, p. 35.
[36] Jean-René Ladmiral et Edmond Marc Lipiansky, *op. cit.*, p. 139.

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

- Le *Guide Vert Michelin Sicile* 2015 (dorénavant *GM*), aux éditions Michelin ;
- *Le Petit Futé Country Guide Sicile* 2015 (dorénavant *PF*), aux Nouvelles Éditions de l'Université ;
- *Le Guide du Routard Sicile* 2014 (*GR*), aux éditions Hachette ;
- *Lonely Planet Sicile* 2014 (dorénavant *LP*), publié par le groupe Editis.

Bien que le quatrième et dernier guide soit un guide australien traduit en français, à la différence des trois autres guides du corpus, il nous a semblé intéressant de le prendre en compte pour notre analyse.

Pour ce qui est de la typologie de ces guides, nous suivrons le classement général « Livres pour le tourisme » (dossier Fnac et La Documentation française, 2003, cité par Margarito[37]), qui qualifie le *GM* de guide culturel et range les trois autres guides parmi les guides pratiques. D'après Margarito, « d'un point de vue promotionnel, le partage entre les deux catégories peut se lire dans la gradation "connaissances, aspects culturels" et "renseignements pratiques indispensables" »[38]. Bien évidemment, les aspects culturels ne sont pas absents des guides pratiques, tout comme les guides culturels contiennent aussi des renseignements pratiques.

Quant aux types de publics visés par ces guides, nous dirons que si le *GM* touche potentiellement un public assez hétérogène, les autres guides semblent s'adresser à des publics plus spécifiques. Ainsi, *PF* vise une population plus âgée, tandis que *GR* et *LP* s'adressent plutôt à des publics jeunes, à une différence près : en effet, si les lecteurs du *LP* représentent généralement un public aisé, ceux du *GR* forment plutôt « un public juvénile, débrouillard »[39]. Par rapport aux autres guides, d'un point de vue discursif le *GR* est un guide atypique, dans lequel les nombreux conseils et marques d'évaluation explicitent une importante « fonction de maternage dans la communication »[40] à l'égard des lecteurs.

4 Le traitement des culturèmes gastronomiques dans les guides du corpus

4.1 La section « Gastronomie »

La section consacrée à la gastronomie occupe un espace variable dans les guides analysés (entre quatre et quatorze pages) et peut avoir des noms différents.

Dans *GM*, la rubrique « Cuisine » comporte cinq pages. Des repères historiques, soulignant le caractère hétérogène de la cuisine sicilienne, sont donnés dans le premier paragraphe. Après une mise en valeur du caractère méditerranéen de la tradition gastronomique sicilienne, sont présentés les spécialités à manger sur le pouce, les desserts et les boissons. On trouve en outre trois encadrés : un « petit dictionnaire des pâtes les

[37] Mariagrazia Margarito (2003), « Éléments dysphoriques dans les guides touristiques : la Sicile des guides français », *Synergies Italie*, n° 1, p. 102-114.
[38] *Ibid.*
[39] Mariagrazia Margarito, *op. cit.*, 2000, p. 17.
[40] *Ibid.*

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

plus courantes », « la constitution d'un repas » et « les étoiles de la Sicile », indiquant les restaurants qui ont reçu les prestigieuses « étoiles » du jury du guide.

Dans *PF*, « Cuisine sicilienne » occupe quatre pages. Elle est organisée en trois grandes sous-parties détaillant les ingrédients et les plats typiques, le déroulement du repas et la place du pain et du café, les recettes de deux spécialités (les *cannoli* et les *melanzane alla parmigiana*, ces dernières n'étant pas une spécialité sicilienne à proprement parler). Dans ce guide aussi, il y a trois encadrés : « Slow Food », « Les petites gourmandises siciliennes ! » (consacré aux desserts) et « Petit rappel pour les sauces » (pour l'assaisonnement des pâtes). Avec ce dernier encadré, ainsi que d'autres informations contenues dans les sous-sections principales, se démarque *PF* des autres guides du corpus : il semblerait en effet que la dimension nationale l'emporte sur la couleur locale.

Pour en venir au *GR*, la section « Cuisine », comptant huit pages, s'ouvre par des explications sur les différents thèmes proposés dans une carte typique de restaurant et par des informations historiques sur le caractère régional de la cuisine italienne. Les neuf sous-sections donnent des indications sur les thèmes du repas, les spécialités régionales, le succès du mouvement culinaire *Slowfood*, les différents types d'établissements gastronomiques et les marchés alimentaires. Un petit lexique gastronomique constitue la dernière sous-section de la rubrique. Les quatre petits encadrés de la rubrique expliquent les origines historiques d'un plat ou le sens d'expressions italiennes utilisées pour se référer à la nourriture. La fonction de maternage évoquée plus haut à propos de ce guide se manifeste notamment par des marques d'évaluation sur les prix des aliments. Autre différence à souligner entre *GR* et les autres guides du corpus : les boissons font l'objet d'une rubrique à part.

La gastronomie se taille cependant la part du lion dans *LP*, qui consacre deux sections différentes à ce domaine, pour un total de 14 pages. La première, « Manger et boire à la sicilienne », fournit des indications de nature pratique : quelques noms de restaurants « incontournables », le calendrier et les lieux des spécialités culinaires, l'horaire des repas, les types d'établissements et les thèmes de la carte. Des repères culturels ouvrent cette seconde section, « La cuisine sicilienne », qui est plutôt axée sur la présentation des spécialités culinaires et des produits typiques de la région (les appellations IGP et DOP), comme les vins. Un petit lexique bilingue (avec prononciation) clôt cette section.

D'un point de vue linguistique, tous les guides du corpus, à l'exception du *PF*, utilisent la dénomination dialectale de quelques plats, ce qui apporte une touche de couleur locale. La seule occurrence repérée dans *PF* (*la frittura a sciabacheddu*) semble confirmer notre hypothèse selon laquelle la dimension régionale serait amenuisée dans ce guide.

4.2 Les types de culturèmes gastronomiques traités

La présentation des rubriques gastronomiques dans les guides du corpus a fait ressortir plusieurs types de culturèmes : en effet, outre les spécialités culinaires, nous retrouvons aussi des mots à C.C.P. de 2^{e} type (basés sur l'association entre un produit et un lieu), des culturèmes liés à la classification des établissements (*trattoria, pizzeria*, etc.) et à

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

la constitution du repas (*antipasto*, *primo*, *secondo*, …). Nous résumons la répartition de ces types de culturèmes à l'aide du tableau [tab1] :

Guide	Spécialités culinaires	Mots à C.C.P. de 2e type (produit-lieu)	Classification des établissements	Thèmes de la carte / Constitution d'un repas
GM	X	Charcuterie, vins	–	X
PF	X	Vins	–	X
GR	X	–	X	X
LP	X	Vins, fruits secs, charcuterie, fruits	X	–

Tab. 1 : les types de culturèmes dans les guides du corpus.

Pour ce qui est des mots à C.C.P. de 2^{e} type, les noms des vins sont toujours donnés en italien, tandis que les noms d'autres types de produits sont traduits en français (comme pour *pistaches de Bronte*). Parfois, des indications sur la localisation géographique du produit sont données (*sur la côte orientale*).

4.3 Analyse de quelques cas

Nous verrons à présent comment les guides du corpus décrivent les culturèmes gastronomiques siciliens. Tout d'abord, nous nous pencherons sur la description d'une même spécialité culinaire suivant les guides, avant d'analyser des cas de recherche d'équivalences pouvant poser quelques problèmes. Le dernier volet de l'analyse mettra en lumière des cas de non-reconnaissance.

4.3.1 Le traitement d'un même culturème

Les spécialités culinaires retenues pour la comparaison entre les guides sont : le *sfincione*, la *caponata* et l'*arancina* (ou *arancino*).

Absent du *PF* et du *GR*, le culturème *sfincione* est défini à l'aide d'un classificateur dans *GM* :

> « Sorte de pizza traditionnelle à base de tomates, d'anchois, d'oignons et saupoudrée de chapelure » (p. 129)

et par le biais d'une adaptation dans *LP* :

> « Pissaladière garnie de tomates, d'oignons et parfois d'anchois » (p. 284).

Plusieurs procédés de description sont mis en œuvre pour ce qui concerne le culturème *caponata*, retrouvé dans tous les guides du corpus. Ainsi, si *PF* opte pour une description par synecdoque, listant une partie des ingrédients :

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

« Aubergines, oignons, poivrons » (p. 75)

GM et *GR* utilisent un classificateur suivi d'une adaptation :

« Sorte de ratatouille aux aubergines avec câpres, poivrons et vinaigre » (*GM*, p. 128) ;

« Sorte de ratatouille aigrelette » (*GR*, p. 73).

Quant à *LP*, celui-ci emploie l'hyperonyme *salade* (bien que la *caponata* ne soit pas une salade) :

« Salade de légumes cuits à la saveur aigre-douce où prédominent aubergines, câpres et olives » (p. 284).

En revanche, nous constatons une uniformité entre les guides dans la définition du culturème *arancina*, qui est partout « boulette de riz ». Ce qui change est la dénomination de ce culturème : *arancino* dans *PF*, *arancine* dans *GM*, *arancine* et *arancinette* dans *LP*, *arancini* dans *GR*[41], ainsi que l'extension de la définition :

« Boulette de riz safranée farcie au fromage et frite dans l'huile » (*PF*, p. 75) ;

« Grosses boulettes de riz à la sauce tomate avec de la viande et des petits pois ou au fromage et au jambon » (*GM*, p. 128) ;

« Boulettes de riz farcies de viande ou de fromage, passées dans la chapelure et frites » (*LP*, p. 30) ;

« Boulettes de riz farcies avec des légumes, de la viande ou du fromage, de la taille d'une petite orange, comme son nom l'indique, et que l'on mange sur le pouce » (*GR*, p. 73).

4.3.2 À la recherche d'une équivalence

La recherche d'équivalences qui fassent adhérer les réalités de la culture source aux réalités de la culture cible est récurrente dans les guides touristiques. Cette démarche peut aboutir à une description réussie, mais ses résultats peuvent aussi prêter à confusion ou donner lieu à de fausses équivalences.

Pour le premier cas, nous citerons l'exemple du culturème *cassata* dans *GM* :

« La cassata, proche de notre plombière » (p. 130).

[41] Le double genre dont jouit ce mot est lié à une question de variation diatopique. En effet, la forme féminine, *arancina*, est répandue dans la majorité du territoire sicilien, à l'exception de la ville de Catane, où prédomine la forme masculine, *arancino*. Cette dernière est surtout utilisée en italien standard.

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

En effet, à l'entrée *plombières* du *Petit Robert 2009*[42] on peut lire : « Glace à la vanille garnie de fruits confits », avec un renvoi au mot *cassate*.

Il n'en va pas de même pour le cas de *ricotta* dans *PF*, où il est associé à deux équivalents, ce qui peut dérouter le lecteur. Si dans la section consacrée aux fromages on lit que « Le fromage sicilien le plus connu est la *ricotta* : très bon frais […], en accompagnement de pâtes ou en farce de raviolis et surtout des incontournables *cannoli*. C'est un peu l'équivalent du *brocciu* corse » (p. 76), lorsque ce guide définit le *cannolo*, il nous indique que ce dernier est un « gâteau traditionnel fourré de fromage blanc et de fruits confits ou d'écailles de chocolat » (*Ibid.*). Or, le brocciu et le fromage blanc évoquent deux produits différents pour un locuteur français natif. De plus, le mot *ricotta* fait partie de la nomenclature du *PR2009*, qui le définit comme « fromage frais d'origine italienne ».

Un autre cas douteux est représenté par la description de *cassatelle* donnée dans *LP* : « bugnes fourrées à la ricotta sucrée et au chocolat, originaires de la province de Trapani » (p. 286). En réalité, les bugnes françaises sont l'équivalent d'un autre gâteau sicilien, le *chiacchiere*.

Il peut arriver aussi qu'un guide mette en garde le lecteur contre le risque d'une équivalence incorrecte : à propos du *pesto alla trapanese*, *GR* souligne que « le *pesto* n'est pas seulement la traduction de notre pistou, c'est une bouillie, écrasée au mortier, de tomates crues, d'ail et de basilic, sans oublier les amandes pelées et grillées qui lui sont ajoutées » (p. 75).

4.3.3 Des cas de non-reconnaissance

Une dernière catégorie relevée lors de l'analyse est celle des cas de non-reconnaissance.

Ainsi, *GR* décrit *biancomangiare* comme « une gelée au lait d'amandes » (p. 74), sans y reconnaître le *blancmanger*, entremets originaire de la cuisine française.

De même, aussi bien *GM* que *PF* utilisent une périphrase pour parler du *caffè macchiato*, plutôt que de recourir à l'équivalence, assez correcte par ailleurs, constituée par le nom composé *café noisette* :

1. « servi dans une petite tasse et simplement « taché » de lait » (*GM*, p. 131) ;
2. « taché, c'est-à-dire servi avec une goutte de lait » (*PF*, p. 78).

Cependant, nous considérons que le cas de non-reconnaissance le plus évident est constitué par les encadrés servant de « dictionnaires des pâtes » dans *GM* et *GR*, donnant les définitions de formats de pâtes très communs en France, comme par exemple les *spaghetti*, les *ravioli* ou les *lasagne*. Cette tentative lexicographique est-elle vraiment nécessaire pour le lecteur ou cache-t-elle d'autres intentions ? Nous aurions tendance à privilégier cette deuxième option, d'autant plus qu'une bonne partie de ces mots font partie de la nomenclature du *PR2009* – l'entrée en français de certains d'entre eux datant même de quelques siècles :

[42] Désormais *PR2009*.

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

- Cannelloni : 1918 – mot italien ;
- Lasagne : XV^{e} s. – italien *lasagna ;*
- Penne : 1987 – mot italien ;
- Ravioli : 1803 *rafiolis* – 1747 mot italien (> *raviole*) ;
- Spaghetti : 1893 – mot italien ;
- Tagliatelle : 1963 ;
- Tortellini : 1974 – mot italien.

Nous pourrions presque en déduire que la présence de ces encadrés-dictionnaires ajoute une touche d'exotisme à l'objet décrit.

5 Conclusion

Dans cette contribution, nous avons voulu examiner la façon dont les guides touristiques équilibrent les deux composantes de la rencontre interculturelle, à savoir l'ethnocentrisme et l'exotisme, à partir de l'analyse comparée de la rubrique gastronomique dans un corpus de quatre guides français de parution récente sur la Sicile.

Nous avons pu constater que les guides touristiques utilisent souvent des combinaisons de stratégies dans la description/traduction des culturèmes gastronomiques et que parfois les mêmes plats peuvent recevoir des descriptions différentes selon le guide. L'analyse a fait ressortir aussi des cas dans lesquels la stratégie de domestication produit des incohérences (par exemple, l'assimilation de la *ricotta* au *brocciu* ou au *fromage blanc*). D'un autre côté, la redondance de certaines descriptions a pour effet de mettre en relief l'étranger de la réalité illustrée, même lorsque cette réalité est en quelque sorte présente dans la culture de départ.

À l'époque de la mondialisation, notre culture se configure comme « une culture transnationale puisant ses éléments dans l'ensemble des cultures planétaires et les combinant diversement »[43]. Cependant, les éléments de la rencontre avec l'Autre peuvent dater parfois de quelques siècles : aux dictionnaires la tâche de garder les traces de cette union avec l'Autre qui est déjà en nous.

Références bibliographiques

ALLAIN Jean-François (2013), « Accommoder les écarts culturels : le modèle gastronomique », *in* Szende T. (dir.), *Les écarts culturels dans les dictionnaires bilingues*, Paris, H. Champion, 413 p.

COLLES Luc (2007), « Enseigner la langue-culture et les culturèmes », *Québec français*, n° 146, p. 64-65.

GALISSON Robert (1991), *De la langue à la culture par les mots*, Paris, CLE International, 191 p.

GALISSON Robert (2000), « La pragmatique lexiculturelle pour accéder autrement, à une autre culture, par un autre lexique », *Mélanges du CRAPEL*, n° 25, p. 47-73.

GAMBIER Yves (2008), « Traduire l'Autre. Une sub-version », *ELA*, 2008/2, n° 150, p. 177-194.

[43] Ladmiral, Jean-René, Lipiansky, Edmond Marc, *op. cit.*, p. 143.

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508

IACONO Gessica (2016), « Strategie traduttive di riferimenti culturali gastronomici siciliani nelle guide turistiche francesi », Mémoire de Licence non publié, Université de Pise.

KERBRAT-ORECCHIONI Catherine (2004), « Suivez le guide ! Les modalités d'invitation au voyage dans les guides touristiques : l'exemple de l'île d'Aphrodite », *in* Baider F., Burger M. et Goutsos D. (dir.), *La communication touristique : approches discursives de l'identité et de l'altérité*, L'Harmattan, 295 p.

LADMIRAL Jean-René, LIPIANSKY Edmond Marc (2015), *La communication interculturelle*, Paris, Les Belles Lettres, 327 p.

LE PETIT ROBERT (2009), Paris, éds. Le Robert.

MARGARITO Mariagrazia (2000), « La *bella Italia* des guides touristiques : quelques formes de stéréotypes », *in* Margarito, M. (dir.), *L'Italie en stéréotypes*, Paris, L'Harmattan, 174 p.

MARGARITO Mariagrazia (2003), « Éléments dysphoriques dans les guides touristiques : la Sicile des guides français », *Synergies Italie*, n° 1, p. 102-114.

NEWMARK Peter (1981), *Approaches to translation,* London, Pergamon Press, 200 p.

NIDA Eugene Albert (1945), « Linguistics and Ethnology in Translation-Problems », *Word*, n° 1 vol. 2, p. 194-208.

NIDA Eugene Albert (1964), *Towards a science of translating*, Leiden, EJ Brill, 331 p.

OSIMO Bruno (2011), *Manuale del Traduttore*, Torino, Hoepli, 367 p.

PODEUR Josiane (2008), *Jeux de traduction*, Napoli, Liguori, 138 p.

POULAIN Jean-Pierre (2000), « Les patrimoines gastronomiques et leurs valorisations touristiques », *in* R. Amirou et P. Bachimon (éds.), *Le tourisme local. Une culture de l'exotisme*, Paris/Montréal, L'Harmattan, 237 p.

SANTULLI Francesca (2010), "La guida turistica come genere : tratti costitutivi e realizzazioni testuali", *EC Serie speciale*, n° 6, p. 25-34.

VINAY Jean-Paul, DARBELNET Jean (1958), *Stylistique comparée du français et de l'anglais*, Paris, Didier, 331 p.

Corpus d'analyse

Le *Guide Vert Michelin Sicile* (2015), éds. Michelin.

Le Petit Futé Country Guide Sicile (2015), Nouvelles Éditions de l'Université.

Le Guide du Routard Sicile, (2014), éds. Hachette.

Lonely Planet Sicile (2014), groupe Editis.

Published in : Malek Al-Zaum, Frosa Bouchereau-Pejoska, Heba Lecocq (dir.), *À propos des* realia. *Littérature, traduction et didactique des langues*, Editions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003508, doi : 10.17184/eac.9782813003508