

La localisation, la naturalisation et  
l'exotisation des ingrédients dans la  
traduction finnoise du livre de cuisine *Délices  
de Lait*

Mémoire de licence  
Tiina Masar

Université de Jyväskylä  
Institut des langues modernes et classiques  
Philologie romane  
04.12.2008



# TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES.....	3
0 INTRODUCTION.....	4
1 GÉNÉRALITÉS.....	6
1.1 Définition des termes.....	6
1.2 Les stratégies de traduction.....	7
1.3 Ouvrages étudiés .....	8
2 ANALYSE COMPARATIVE.....	9
2.1 La localisation.....	9
2.1.1 Ingrédients .....	9
2.1.1.1 Ingrédient inconnu.....	9
2.1.1.2 Ingrédient courant .....	11
2.1.1.3 Quantités.....	12
2.1.2 Instructions .....	12
2.2 La naturalisation et l'exotisation .....	14
2.2.1 Les recettes .....	14
2.2.2 Les noms des recettes.....	15
2.3 Synthèse.....	17
3 CONCLUSION.....	19
BIBLIOGRAPHIE .....	20

## 0 INTRODUCTION

La traduction n'est pas un processus dans lequel on peut simplement remplacer un mot de la langue de départ par un mot de la langue d'arrivée. Au contraire, quand on traduit, on choisit le plus souvent, consciemment ou inconsciemment, une « stratégie de traduction » : le traducteur peut faire en sorte que le résultat final soit par exemple une traduction informative, précise, idiomatique, sélective ou artistique. Au niveau des textes ayant une fonction pratique, le traducteur peut, pour diverses raisons, choisir de privilégier soit le texte et la culture de départ, soit le texte d'arrivée et la culture cible.

Comment ces stratégies sont-elles visibles dans une traduction ? Pour donner des éléments de réponse, nous avons choisi de comparer deux versions d'un livre de cuisine, l'original en français *Délices de lait* par Gilles et Laurence Laurendon et sa traduction en finnois *Samettisia makuja*, par la traductrice et spécialiste du domaine culinaire Marita Suontausta. Notre hypothèse est que ce livre de cuisine a été traduit soit en présentant la cuisine étrange avec ses curiosités – on parle dans ce cas de traduction *exotative*, soit en adaptant le contenu à la culture du lecteur pour que le livre reste pratique, dans ce cas, on parle de traduction *localisée* et *naturalisante*. Nous reviendrons sur ces termes dans notre développement.

Notre objectif est de savoir 1) si une stratégie a été utilisée dans la traduction des recettes, 2) quelle est cette stratégie / quelles sont ces stratégies, 3) comment se réalisent ces stratégies et 4) quels sont les effets de celles-ci sur le destinataire. Ce sujet a été choisi d'un côté pour voir s'il est possible de déceler des stratégies de traduction dans une traduction authentique. D'un autre côté, nous avons aussi choisi ce sujet pour nous-même, pour apprendre à envisager le processus de traduction sous un angle différent.

Dans cette étude, nous nous concentrerons sur les *unités de traduction*, c'est-à-dire les segments de texte que le traducteur conçoit comme un ensemble en traduisant<sup>1</sup> qui sont en rapport avec les *ingrédients*, comme les ingrédients eux-mêmes, les instructions et les noms des recettes. Par contre, nous négligerons toutes les autres unités de traduction, comme les cas où les différences entre les deux versions résultent de différences entre les deux langues et non pas de différences entre les deux cultures. Dans cette étude, même si le choix de la stratégie de traduction peut être aussi bien conscient qu'inconscient, nous examinerons les questions mentionnées ci-dessus comme si les stratégies de traduction étaient des choix conscients.

---

<sup>1</sup>Kosunen – Väisänen 2001 : sv.

Dans une première partie, nous définirons les termes les plus importants en ce qui concerne notre étude. De plus, nous préciserons la manière et les critères selon lesquels nous avons choisi les recettes. Dans la deuxième partie, nous réaliserons une analyse lexicale comparative de vingt recettes pour savoir comment les ingrédients sont traduits du français en finnois. Les concepts seront regroupés selon les trois stratégies mentionnées ci-dessus : *localisation*, *naturalisation* et *exotisation*.

# 1 GÉNÉRALITÉS

## 1.1 Définition des termes

*Le texte de départ* ou *le texte source* et *la langue de départ* ou *la langue source* se réfèrent au texte qu'on traduit et à la langue à partir de laquelle on traduit. *Le texte d'arrivé* est le produit de la traduction et *la langue d'arrivée* ou *la langue cible* est la langue vers laquelle on traduit. Des termes semblables sont en usage également en ce qui concerne les cultures, *la culture de départ* étant celle de l'auteur, tandis que *la culture cible* est celle du récepteur. *Le mandat* se réfère aux instructions et aux directives données par le commanditaire. Ce mandat porte normalement sur plusieurs aspects : le délai de livraison, le paiement, l'objectif de la traduction et les moyens pour atteindre celui-ci.<sup>2</sup>

Dans cette étude, ce qui nous intéresse particulièrement, c'est *la localisation*. Ce concept renvoie au processus d'adaptation d'un produit à un marché étranger, donc, en l'occurrence, à un livre de cuisine français. Lommel constate qu'il est difficile de dire précisément quelle est la différence entre la localisation et la traduction en général, car elle est assez vague. Lommel estime que la différence principale est le fait que la localisation se concentre plutôt sur les produits et non pas sur les textes comme la traduction. De plus, la localisation se concentre souvent sur les aspects culturels non linguistiques d'un produit.<sup>3</sup> Elle ressemble donc à la naturalisation (voir ci-dessous). Cependant, la localisation est beaucoup plus concrète que la traduction et inclut des modifications plus considérables dont nous parlerons plus longuement dans la partie « Analyse ».

En plus de la localisation, dans ce travail, nous étudions également la naturalisation de la traduction. *La naturalisation* est une stratégie de traduction à l'aide de laquelle on ajoute des éléments typiques de la langue et de la culture cible au texte étranger<sup>4</sup>. De cette manière, le traducteur fait disparaître les différences entre la langue et la culture de départ et la langue et la culture cible<sup>5</sup>. Leppihalme constate que c'est la tâche du traducteur de modifier le texte de départ pour qu'il devienne compréhensible et que l'expérience de la lecture ne soit pas trop dérangée par les différences entre les cultures<sup>6</sup>. De plus, Leppihalme estime que parfois une modification minimale n'est pas la meilleure solution si l'idée du texte n'est pas transmise au destinataire<sup>7</sup>. Leppihalme constate cependant que la traduction n'a pas

---

<sup>2</sup> Kosunen – Väisänen 2001 *passim*

<sup>3</sup> Lommel 2006 : 223-224

<sup>4</sup> Venuti 1994 : 49

<sup>5</sup> Aaltonen 2002 : 403

<sup>6</sup> Leppihalme 2000 : 98

<sup>7</sup> Leppihalme 2000 : 101

de sens si le traducteur supprime ou naturalise tous les éléments typiques à la culture de départ car, en général, on lit un texte étranger parce qu'on est intéressé par la culture où le texte est né.<sup>8</sup>

*L'exotisation* signifie le contraire de la naturalisation. Dans ce cas-là, la traduction apparaît comme étrangère et elle reflète son origine<sup>9</sup>. Elle peut par exemple contenir des concepts ou des termes que le lecteur de la culture cible ne comprend pas car ceux-ci ne font pas partie de sa culture, mais de la culture de départ. De plus, la traduction peut différer nettement d'autres textes du même genre. Cette différence est souvent créée par exemple à l'aide d'expressions dialectales, argotiques ou autrement étrangères.<sup>10</sup> Venuti dit que la traduction doit être étrangère et qu'elle doit contenir des éléments qui dérangent la lecture. Autrement dit, il faut que le lecteur remarque que le texte est d'origine étrangère. De cette manière, le destinataire est obligé de penser au texte de départ, au texte d'arrivée et au rapport entre ceux-ci.<sup>11</sup>

## 1.2 Les stratégies de traduction

On peut dire que l'activité de traduction peut être caractérisée par deux paramètres, la stratégie de traduction et le procédé de traduction. *La stratégie de traduction* se réfère au plan d'action du traducteur concernant le texte de départ dans son ensemble. En revanche, *le procédé de traduction* fait référence aux décisions prises par le traducteur cas par cas. Autrement dit, ce sont les solutions qu'il a trouvées pour chaque unité de traduction. C'est ainsi en fonction de la stratégie de traduction que le traducteur choisit les différents procédés.<sup>12</sup>

Pourquoi est-ce qu'on a besoin de choisir une stratégie ? Leppihalme estime que c'est à cause de différences entre l'auteur et le lecteur d'un texte : en traduisant, on passe la frontière entre deux langues et deux cultures. Une culture a un impact sur les actions de gens mais également sur les textes et sur la manière dont ils sont produits. Donc, un texte est né dans une culture spécifique et il la reflète. C'est pourquoi le texte de départ tel quel peut être incompréhensible ou étrange aux lecteurs de la culture cible.<sup>13</sup>

Le choix de la stratégie de traduction n'est pas nécessairement un choix délibéré mais la stratégie peut être « acquise » par automatisme. Donc, elle peut être consciente ou inconsciente. Comme nous l'avons déjà constaté, dans cette étude,

---

<sup>8</sup> Leppihalme 2000 : 90

<sup>9</sup> Paloposki 2002 : 365

<sup>10</sup> Aaltonen 2002 : 403

<sup>11</sup> Venuti (cité par Koskinen) 2002 : 382-383

<sup>12</sup> Kosunen – Väisänen 2001 : *stratégie de traduction, procédé de traduction, sv.*

<sup>13</sup> Leppihalme 2000 : 89

nous examinerons la traduction comme si les stratégies de traduction avaient été des choix délibérés et conscientes. Donc, si le traducteur choisit une stratégie, il le fait selon plusieurs facteurs : Leppihalme dit qu'il faut réfléchir à la question de savoir quelle est la réaction du destinataire, ce qu'il comprend, ce qu'il ne comprend pas<sup>14</sup>. De plus, Oittinen estime que ce sont également la culture, la langue, le mandat, le traducteur et son passé, l'époque et les normes qui influent sur la décision de la stratégie<sup>15</sup>. Oittinen dit qu'actuellement il n'est plus impératif que la traduction corresponde parfaitement au texte de départ, mais les conceptions ont varié selon l'époque<sup>16</sup>.

### 1.3 Ouvrages étudiés

Pour illustrer et étudier la problématique mentionnée ci-dessus, nous avons choisi de comparer le livre de cuisine, *Délices de Lait* et sa traduction en finnois *Samettisia makuja*. Sur ce point, notre hypothèse est que l'ouvrage *Délices de Lait* contient des concepts, mots et expressions qui n'ont pas d'équivalent direct en finnois. Nous étudions ainsi la question de savoir si la traductrice les a conservés en exotisant ou si elle les a adaptés en localisant et en naturalisant.

Pour notre étude, nous avons choisi 20 recettes. Toutes les recettes ont quelque chose à voir avec le lait, la crème, le fromage frais ou le yaourt, et de cette façon, le vocabulaire est déjà délimité. Nous avons mis les résultats sous forme de tableau, le plus souvent en unités de traduction car la traduction est de temps à autre assez libre. Le tableau a donc été principalement fait pour nous aider dans le processus de classement et d'analyse. Nous avons regroupé les ingrédients et les concepts faisant partie de ceux-ci selon trois stratégies de traduction : la localisation, la naturalisation et l'exotisation. De plus, il reste des unités qui ont été traduites mot à mot et que nous négligerons.

Dans la partie suivante, nous étudierons les stratégies que la traductrice a utilisées, pour quelles raisons elle les a utilisées, dans quelle mesure et de quelle façon. En outre, nous nous demanderons quel est l'effet de telle ou telle stratégie sur le destinataire du texte.

---

<sup>14</sup> Leppihalme 2000 : 90

<sup>15</sup> Oittinen 2000 : 269-271

<sup>16</sup> Oittinen 2000: 267

## 2 ANALYSE COMPARATIVE

### 2.1 La localisation

Il y a localisation si quelque chose a été concrètement (et volontairement) changé pendant le processus de traduction. Inversement, il y a naturalisation si on peut traduire en ajoutant des informations pour être plus compréhensible ou pour créer le sentiment de quelque chose de familier. De plus, la naturalisation se concentre sur les différences entre les langues tandis que la localisation se concentre sur les différences entre les cultures. Par exemple, un concept inconnu peut être naturalisé (= conservé) par une explication ou localisé (= remplacé) par un autre concept qui est plus connu dans la culture cible.

Dans les deux versions du livre, toutes les recettes se composent de cinq parties : le nom de la recette, une liste courte comprenant par exemple la durée de préparation, les ingrédients, les instructions, et éventuellement un conseil ou une information supplémentaire à la fin des instructions. Dans les vingt recettes traduites en finnois que nous avons étudiées, la localisation a été utilisée comme stratégie de traduction le plus souvent au niveau des ingrédients et des instructions. Au niveau des ingrédients, la localisation concerne les ingrédients mais aussi les unités de mesure. Au niveau des instructions, il y a plusieurs cas où la traductrice a omis ou ajouté une information.

#### 2.1.1 Ingrédients

##### 2.1.1.1 Ingrédient inconnu

Les cas dans lesquels la traductrice aurait pu traduire mot à mot (et choisir la stratégie exotative) mais ne l'a pas fait sont fréquents. Dans la plupart des cas, l'ingrédient a probablement été considéré comme peu familier, trop difficile à trouver dans le commerce ou comme quelque chose qui n'existe pas du tout dans la culture finlandaise. Les ingrédients inconnus sont par exemple:

sur tartine de pain de campagne – maukkaan leivän kanssa  
miel d'acacia – (akaasiankukka)hunajaa  
4 à 5 capsules de cardamome – 1 tl jauhettua kardemummaa  
tapioca – mannasuurimoita  
cassonade en poudre – (ruoko)sokeria  
1 tube de lait concentré sucré – makeutettua säilykemaitoa (ks. s. 34)  
mûres – karhunvatukoita tai muita marjoja  
petits-suisse – 1 ½ dl rahkaa + 1 ½ dl ranskankermaa  
eau de fleur d'oranger – appelsiinikukkavettä / appelsiiniaromia  
4 filaments de safran – hiukan saframia  
sachet de sucre vanillé – vaniljasokeria  
fromage blanc lisse à 40% de matière grasse – rahkaa

Dans ce cas, la traductrice à utilisé quelques procédés de traduction mentionnés par exemple par Baker : la traduction par un hyperonyme et par une substitution culturelle<sup>17</sup>. Baker dit qu'une des stratégies les plus courantes concernant la non-équivalence au niveau de mots est la traduction par un *hyperonyme*, autrement dit par un mot plus général. Baker constate qu'il est utile de traduire avec un hyperonyme si la langue d'arrivée manque de précision.<sup>18</sup> Dans ce cas, les cas ne sont pas des cas très extrêmes de non-équivalence et le finnois ne manque pas nécessairement de précision, mais, de toute façon, les concepts ne sont pas très connus en Finlande et surtout on n'utilise pas normalement des ingrédients de ce genre. De cette manière, le destinataire peut choisir lui-même s'il veut utiliser par exemple des filaments de safran ou du safran moulu<sup>19</sup>, et donc la traduction reste pratique. Les traductions par un hyperonyme sont :

sur tartine de pain de campagne – maukkaan leivän kanssa  
miel d'acacia – (akaasiankukka)hunajaa  
4 filaments de safran – hiukan saframia  
cassonade en poudre – (ruoko)sokeria

L'autre procédé de traduction que la traductrice a utilisé est la traduction par une *substitution culturelle*. Baker explique qu'en utilisant ce procédé on remplace un terme culturel par un concept de la langue d'arrivée qui n'a pas le même sens mais qui a le même effet sur le destinataire. De plus, Baker dit qu'un concept de ce genre peut sembler familier ou agréable. Cependant, le mandat et l'objectif de la traduction ont un effet sur le pouvoir du traducteur.<sup>20</sup> Les unités de traduction traduites par une substitution culturelle sont des cas où le référent n'existe pas dans la culture finlandaise et a été remplacé par un référent similaire, ou bien où l'ingrédient n'est pas courant et a été remplacé par un référent plus quotidien. Les unités de traduction traduites par une substitution culturelle sont les suivantes :

tapioca – mannauurimoita  
4 à 5 capsules de cardamome – 1 tl jauhettua kardemummaa  
petits-suisse – 1 ½ dl rahkaa + 1 ½ dl ranskankermaa  
sachet de sucre vanillé – vaniljasokeria  
fromage blanc lisse à 40% de matière grasse – rahkaa  
faisselle égouttée – maustamatonta tuorejuustoa  
crème fraîche liquide – kevytkermaa

Il y a également des cas que Baker ne mentionne pas, l'ajout d'information et l'ajout d'une alternative, qui sont typiques de la localisation. Souvent, si quelque chose semble étrange ou difficile à trouver, la traductrice a ajouté une alternative plus courante, comme dans les cas de *mûres – karhunvatukoita tai muita marjoja* ou

---

<sup>17</sup> Baker 1992 : 26-42

<sup>18</sup> Baker 1992 : 26-28

<sup>19</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 38

<sup>20</sup> Baker 1992 : 31-34

d'eau de fleur d'oranger – *appelsiinikukkavettä / appelsiiniaromia*<sup>21</sup>. De cette façon, les ingrédients plus difficiles à trouver n'empêchent pas le destinataire d'essayer les recettes. De plus, nous avons trouvé un cas qui représente un ajout assez radical : *1 tube de lait concentré sucré – makeutettua säilykemaitoa (ks. s. 34)*<sup>22</sup>. En l'occurrence, la traductrice a ajouté une recette toute neuve qui ne se trouve pas dans *Délices de lait*. Cet ajout a été fait pour aider le destinataire s'il ne trouve pas de tube de lait concentré sucré au magasin (ce qui est le cas habituel). Donc, il peut le préparer lui-même et le livre de cuisine reste pratique malgré un ingrédient inconnu.

### 2.1.1.2 Ingrédient courant

En plus des ingrédients qui peuvent être peu familiers, il y a également des cas où l'ingrédient est tout à fait connu en Finlande et on l'utilise souvent. Malgré cela, la traductrice a fait des changements :

lait – kookosmaitoa  
cognac – brandyä tai konjakkia  
sucre en poudre – sokeria  
rhum – rommia tai rommiaromia  
lait entier – maitoa  
crème fraîche épaisse – 4 dl kuohukermaa + 1 dl ranskankermaa

Dans le cas de *du sucre en poudre – sokeria* et *du lait entier – maitoa*<sup>23</sup>, la traductrice a utilisé un terme plus général. Pour tous ces concepts il y a un équivalent mot à mot en finnois et donc la traductrice n'a pas utilisé un hyperonyme à cause d'un manque dans la langue ou la culture d'arrivée. Dans ce cas, Suontausta a plutôt utilisé une omission. Baker explique que *l'omission* est un procédé de traduction où on peut omettre un mot ou une expression en traduisant si on pense que cela n'a pas d'effet sur le résultat<sup>24</sup>. Donc, dans ce cas, le type de sucre ou le type de lait utilisé n'a pas d'importance.

Il y a aussi des cas où Suontausta a traduit un concept avec deux alternatives, par exemple *du cognac – brandyä tai konjakkia*, *du rhum – rommia tai rommiaromia*<sup>25</sup>. Ici, la traduction finnoise laisse le destinataire choisir lequel des deux il veut utiliser. Il est donc possible de cuisiner selon son goût et d'avoir un effet sur le résultat final. À la fin, il y a des changements qui ne peuvent pas résulter de différences entre les deux cultures ou de la non-équivalence. Donc, nous présumons que c'est quelque chose que la traductrice a décidé elle-même pour une raison ou pour une autre, et à quoi nous n'avons pas de réponse, comme dans le cas de *de lait – kookosmaitoa*<sup>26</sup>.

---

<sup>21</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 70, 34

<sup>22</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 106

<sup>23</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 9, 65, 55

<sup>24</sup> Baker 1992 : 40

<sup>25</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 70, 65

<sup>26</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 110

En tout cas, nous pouvons constater que la traductrice a eu l'ordre et le droit de faire des changements principalement pour localiser le livre *Délices de lait* aux besoins des Finlandais, mais aussi de faire des changements plus généraux.

### 2.1.1.3 Quantités

En plus des ingrédients, la localisation a été utilisée souvent comme stratégie de traduction également dans le cas des unités de mesure. Dans *Délices de lait*, les liquides sont exprimés avec les centilitres et les autres ingrédients avec les grammes comme souvent en France. Par contre, dans *Samettisia makuja*, aussi bien les liquides que la plupart des ingrédients comme la farine, le sucre et même les baies sont exprimés en décilitres, ce qui est plus courant en Finlande.

En plus des unités de mesure, les quantités ont aussi été modifiées. Dans 7 recettes sur 20 que nous avons étudiées, les quantités dans la traduction sont les mêmes que dans *Délices de lait*. En revanche, dans 10 recettes sur 20, les quantités ont été augmentées et, dans 3 recettes sur 20, elles ont été diminuées. Le plus souvent, si les quantités ont été changées, elles sont cependant en proportion avec les quantités originales. À ces changements, il n'y a pas de réponse exhaustive. À notre avis, ils ne peuvent pas être dus aux différences entre les deux langues ou les différences entre les deux cultures. Donc, on peut se demander si les changements ont été nécessaires.

### 2.1.2 Instructions

En plus des ingrédients comme des mots isolés, il y a également des unités plus vastes qui ont été localisées par la traductrice au niveau des instructions. Dans cette partie, nous nous concentrons sur les cas où la traductrice a soit omis soit ajouté des informations. Nous nous demanderons quel type d'information a été omis ou ajouté, pourquoi, et quel est l'effet sur le destinataire. Avant de commencer, nous notons que pour toutes les omissions ou ajouts il n'y a pas d'explication et donc nous nous concentrons sur les cas où le changement a été important du point de vue de la compréhension de la recette ou s'il a été fait à cause des différences entre les deux cultures.

Sur la base de l'analyse lexicale, nous constatons qu'il y a deux types d'*omission* : (1) l'omission à cause des différences entre les deux cultures et (2) l'omission des étapes de travail, qui est plutôt la conséquence des différences entre les deux langues que nous négligeons dans ce travail. Baker constate que l'omission est un procédé assez radical mais nécessaire par exemple pour éviter des explications longues qui dérangerait la lecture<sup>27</sup>. Dans ce cas, le résultat final est considéré plus important que la fidélité envers le texte de départ comme c'est souvent le cas dans le procédé

---

<sup>27</sup> Baker 1992 : 40

de localisation. Baker dit que les explications longues ne sont pas le seul problème, mais également le fait que les destinataires changent<sup>28</sup>. C'est ainsi le traducteur qui doit estimer le besoin d'information des destinataires et évaluer l'importance de l'information cas par cas. Les omissions à cause des différences entre les deux cultures et les manières de travail sont les suivantes :

Note: la fleur de lait est l'un des jolis noms donnés à la crème fraîche. Elle se dépose à la surface du lait cru fraîchement tiré. Autrefois, on laissait le lait reposer toute la nuit et on recueillait la fleur de lait le matin

Utilisez une crème fraîche de qualité (Isigny)

Conseil : pour obtenir une peau plus épaisse, utilisez du lait cru fraîchement tiré

Ouvrez les capsules de cardamome et récupérez soigneusement les graines. Déposez les dans le petit bol de votre mixeur et réduisez-les en poudre.

En localisant les instructions, la traductrice continue le procédé de traduction qu'elle a déjà utilisé en localisant les ingrédients : elle a conservé ou adapté les points qui sont nécessaires pour la compréhension et pour le résultat final si on veut que le livre reste pratique. Par contre, les notes ou conseils plus longs n'ont pas été traduits pour plusieurs raisons :

- l'information n'est pas nécessaire car elle représente une autre culture et peut sembler étrange ;
- l'information ne sert pas à grand chose si les ingrédients ne sont pas les mêmes en France et en Finlande. Si on veut cependant donner un supplément d'information concernant une autre culture, il faudrait aussi expliquer les particularités, ce qui peut être une manière trop lourde en traduisant un livre de cuisine (où l'accent est le plus souvent sur la cuisine).

Les cas où la traductrice a ajouté quelque chose qui ne se trouve pas dans *Délices de lait* sont fortement dirigés vers le destinataire finlandais. Ce sont souvent des conseils pour aider le lecteur finlandais à trouver une solution à des problèmes éventuels, ou une proposition pour utiliser un ingrédient alternatif ou plus courant. La traduction encourage aussi le destinataire à cuisiner selon son goût et à omettre les choses qui ne conviennent pas. Ces expressions sont les suivantes :

Päätä itse, paljonko on sopiva määrä

Vinkki: kastanjasoseen sijaan voit käyttää esimerkiksi pähkinäjauheella maustettua omenasosetta

Jos et saa kaupasta säilykemaitoa, tee sitä itse. Katso sivua 34.

Mausta halutessasi appelsiiniaromilla

---

<sup>28</sup> Baker 1992 : 41

## 2.2 La naturalisation et l'exotisation

Comme nous l'avons déjà constaté, la naturalisation est une stratégie de traduction à l'aide de laquelle on adapte le texte de départ pour qu'il semble plus familier et ressemble à la langue et la culture cible. Inversement, l'exotisation est une stratégie grâce à laquelle le texte reflète son origine, semble étrange et contient des éléments qui ne font pas partie de la langue d'arrivée. En comparaison avec la localisation, les choses dans le texte de départ ne changent pas concrètement comme en localisant, mais s'adaptent plutôt.

En lisant le livre de cuisine *Samettisia makuja*, on remarque immédiatement que les stratégies les plus fréquentes ont été la localisation et la naturalisation car les recettes et la langue ne semblent pas étranges. L'exotisation a aussi été utilisée mais pas trop souvent et principalement dans les noms des recettes où un terme « exotique » ne dérange pas et n'entrave pas la compréhension. Dans les parties suivantes, nous examinerons la naturalisation et l'exotisation conjointement au niveau des recettes et des noms des recettes car il s'agit théoriquement de la même stratégie en comparaison avec la localisation : il ne faut que choisir une position entre les deux extrêmes. Venuti constate que c'est le destinataire qui impose les conditions de traduction. Donc, le traducteur choisit la fidélité soit envers le texte de départ soit envers la culture cible.<sup>29</sup>

### 2.2.1 Les recettes

Comme nous nous concentrerons plutôt sur les ingrédients et les unités autour de ceux-ci et négligerons la naturalisation faite sur les autres niveaux, la quantité de la naturalisation semble plus modeste que la quantité que la traduction contient en réalité. Les unités qui ont été naturalisées sont par exemple les suivants :

mascarpone – mascarponejuustoa  
quenelle – soikion muotoinen palleri  
petits dômes – kauniiksi keoksi, kuin lumihuipuksi  
baguette fraîche – patonki  
grains de "caillé blanc" – hiutaleiseksi  
moule à charlotte – 1 ½ litran vetoinen pyöreä uunivuoka

Un des procédés que la traductrice a utilisés est l'utilisation d'un emprunt + une explication<sup>30</sup>. C'est par exemple le cas de *mascarpone – mascarponejuustoa*<sup>31</sup>, où *juustoa* a été ajouté pour expliquer au lecteur ce que c'est le mascarpone. Pour ce mot, il n'y pas d'équivalent en finnois et donc cette explication est très importante pour quelques destinataires pour trouver le bon produit facilement. Il est également

---

<sup>29</sup> Venuti (cité par Aaltonen) 2002 : 403

<sup>30</sup> Baker 1992 : 34

<sup>31</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 120

important que *des grains de "caillé blanc" – hiutaleiseksi*<sup>32</sup>, qui n'a pas d'équivalent en finnois mot à mot, à été traduit en expliquant pour illustrer au destinataire l'apparence du lait quand il est prêt selon la recette.

Par contre, dans le cas de *une quenelle – soikion muotoinen pallero*<sup>33</sup>, il y a une équivalent en finnois *kvenelli*<sup>34</sup>. Malgré cela, la traductrice a décidé d'expliquer et d'utiliser une paraphrase pour ne pas introduire un mot qui peut être peu familier pour quelques destinataires. Un autre mot se référant à une quenelle est *pyörykkä*<sup>35</sup> qui ne décrit pas néanmoins sa forme ovale. Un cas similaire est *un moule à charlotte – 1 ½ litran vetoinen pyöreä uunivuoka*<sup>36</sup> où on aurait pu traduire aussi *charlotte-vuoka* comme le mot *charlotte* se trouve dans le dictionnaire<sup>37</sup>. Ici, il est cependant mieux de traduire en expliquant car les destinataires finlandais ne savent probablement pas à quoi ressemble un moule à charlotte.

La naturalisation a été réalisée en traduisant mais également en ajoutant. C'est le cas de *des petits dômes – kauniiksi keoksi, kuin lumihuipuksi*<sup>38</sup> où *kauniiksi keoksi* seul aurait suffi. Même si l'ajout *kuin lumihuipuksi* n'est pas nécessaire, il décrit l'apparence du dessert et stimule l'imagination du lecteur. Il y a aussi des cas, où la traduction a été faite en utilisant une omission comme dans le cas de *baguette fraîche – patonki*<sup>39</sup>. Ici, il importe peu de savoir si la baguette est fraîche ou non car en Finlande il n'y a pas normalement de possibilité de choisir.

Au niveau des ingrédients, l'exotisation n'a guère été utilisée. En fait, nous avons trouvé un seul cas où l'exotisation a été utilisée au niveau des ingrédients: *1 gros pot de lait concentré sucré – 1 tlk (3dl) makeutettua säilykemaitoa (condensed milk)*<sup>40</sup>. Ici, l'utilisation d'une stratégie exotative n'a pas été faite pour déranger la lecture mais pour aider le destinataire à trouver le bon produit qui est le plus souvent en vente dans les magasins ethniques.

## 2.2.2 Les noms des recettes

Même s'il y a des modifications considérables concernant les noms des recettes, nous les traiterons ici sous la rubrique de la naturalisation et de l'exotisation car la traduction des noms des recettes est plutôt un processus stylistique : en comparaison avec la localisation, il n'y a rien qui change concrètement. Donc, dans

---

<sup>32</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 9

<sup>33</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 38

<sup>34</sup> Kalmbach 1994 : *quenelle*, sv.

<sup>35</sup> *Ibid.*

<sup>36</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 60

<sup>37</sup> Kalmbach 1994 : *charlotte*, sv.

<sup>38</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 134

<sup>39</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 106

<sup>40</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 18

ce cas, la traductrice pourrait utiliser aussi bien la naturalisation que l'exotisation sans entraver la compréhension. En revanche, la stratégie peut bien sûr avoir des effets sur le destinataire même s'il comprend. Soit le nom d'une recette peut sembler étrange et faire que le lecteur hésite à essayer la recette, soit, à l'inverse, il peut susciter l'intérêt chez les destinataires. Les unités traduites d'une manière naturalisante sont les suivantes :

Faisselle à la crème fraîche – Tuorejuustoa ranskankerman kera  
Fontainebleaux aux fraises des bois – Rahkaa ja metsämansikoita  
Glace à fleur de lait – Jogurttijäätelö  
Quenelles sucrées maison – Makeat pallerot  
Petits-suisse fouettés en pot – Kuohkea rommirahka  
Oeufs au lait – Maitovanukas  
Mon beurre maison – Kotitekoinen voi  
Mon fromage frais maison – Kotitekoinen tuorejuusto  
Crème de lait – Maitokuori  
Tapioca à la noix de coco – Kookosmannapuuro  
Milk-shake aux deux laits – Kahden maidon pirtelö

Ces exemples montrent que la naturalisation a été utilisée comme stratégie de traduction dans 11 noms de recettes sur 20 et l'exotisation dans 4 noms sur 20. Dans 5 recettes sur 20, la traductrice a trouvé une traduction mot à mot. Oittinen dit qu'en utilisant la stratégie naturalisante, la voix de l'auteur du texte de départ disparaît<sup>41</sup>. C'est le cas de *mon beurre maison – kotitekoinen voi*, *mon fromage frais maison – kotitekoinen tuorejuusto*<sup>42</sup> où l'auteur est présent dans la phrase française (« mon ») mais ne se trouve plus dans la traduction en finnois. De cette manière, le texte se rapproche de la culture finlandaise et des nouveaux destinataires.

Normalement, les noms des recettes sont traduits d'une manière descriptive. Dans plusieurs cas, il y a un concept qui n'existe pas en Finlande et donc il n'y a pas de traduction mot à mot. Dans ces cas, la traductrice a traduit les concepts étranges avec l'ingrédient qui est utilisé pour « construire » l'ingrédient manquant, comme par exemple : *faisselle – tuorejuustoa*, *fontainebleaux – rahkaa*, *fleur de lait – jogurtti*, *petits-suisse – rahka*, *tapioca – manna*<sup>43</sup>. Un autre procédé a été de traduire en décrivant l'apparence du résultat : *œufs au lait – maitovanukas*, *crème de lait – maitokuori*<sup>44</sup>.

La naturalisation a également été utilisée comme stratégie de traduction dans le cas de *milk-shake aux deux laits – kahden maidon pirtelö*<sup>45</sup> même si cela n'avait pas été nécessaire. La traductrice aurait pu traduire également *kahden maidon milk-shake*

---

<sup>41</sup> Oittinen 2000 : 278-280

<sup>42</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 9

<sup>43</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 60, 68, 154, 65, 110

<sup>44</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 60, 55

<sup>45</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 34

qui aurait été une traduction exotisante mais pas trop étrange étant donné que le mot est connu en Finlande aussi.

Même si l'exotisation n'a pas été utilisée comme stratégie de traduction aussi souvent que la naturalisation, nous avons cependant trouvé quelques cas :

Mont-Blanc – Mont-Blanc  
Panacotta – Pannacotta  
Confiture de lait – Maitotahna, confiture de lait, ("milk jam")  
Mousse vaporetto au mascarpone – Mascarpone mousse

L'exotisation a été utilisée pour insister sur le fait exotique de la recette, mais pas nécessairement dans un sens négatif. Ici, cette stratégie a été possible car elle ne dérange pas la lecture ou la compréhension. Par contre, elle peut avoir un effet positif sur le destinataire. La traduction *Mont Blanc* apparaît dans une recette où on met des meringues, de la purée de marrons et de la crème Chantilly dans une coupelle<sup>46</sup>. De cette manière, le dessert ressemble à un pic enneigé et la traduction est particulièrement frappante. Par contre, dans le cas de *panacotta – pannacotta*<sup>47</sup> le dessert est mondialement célèbre, on peut donc facilement garder le nom (qui a en outre une forme finnoise) et on n'a pas besoin de traduire par exemple par *kermavanukas*. De plus, *mousse vaporetto au mascarpone – mascarpone mousse*<sup>48</sup> a été traduit d'une manière exotisante où le concept *mascarpone* n'a pas été expliqué par la traductrice.

Une des traductions les plus intéressantes que nous ayons trouvées est la suivante :

confiture de lait – maitotahna, confiture de lait ("milk jam")<sup>49</sup>

Dans ce cas, la traduction comporte une traduction en finnois *maitotahna*, le nom français *confiture de lait* et encore une traduction en anglais ("*milk jam*"). Ici, la stratégie exotisante a été probablement utilisée pour insister sur le fait que *maitotahna* n'est pas un concept connu en Finlande. La traductrice a donc ajouté le mot français et anglais au cas où quelqu'un veut en savoir plus et chercher plus d'informations.

## 2.3 Synthèse

Si on fait la synthèse des trois stratégies de traduction utilisées dans le texte, on peut dire que *la localisation* est la stratégie de traduction la plus concrète et la plus radicale en comparaison avec la naturalisation et l'exotisation, qui se concentre

---

<sup>46</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 134

<sup>47</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 120

<sup>48</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 120

<sup>49</sup> Délices de lait – Samettisia makuja : 18

plutôt sur le produit et non pas sur le texte. Elle a été utilisée comme stratégie au niveau des ingrédients et des instructions. Au niveau des ingrédients, les ingrédients peu familiers ont été traduits le plus souvent par un hyperonyme, une substitution culturelle, un ajout d'information ou d'une alternative, tandis que les ingrédients courants sont traduits le plus souvent par une omission ou une alternative. De plus, les quantités ont été changées également, ce pour quoi nous n'avons pas d'explication. Au niveau des instructions, la localisation se voit dans les omissions et ajouts d'information.

*La naturalisation* est une stratégie de traduction qui fait disparaître les différences entre la langue et la culture de départ et la langue et la culture cible d'un texte. Le plus souvent, les ingrédients dans les recettes ont été naturalisés par un emprunt + une explication, un ajout ou par une omission. Au niveau des noms des recettes, les ingrédients sont traduits par l'équivalent le plus proche. En revanche, *l'exotisation* est une stratégie de traduction qui renforce les différences entre deux langues et cultures. Au niveau des recettes, elle n'a guère été utilisée en traduisant les ingrédients, tandis qu'au niveau des noms des recettes elle a été utilisée davantage comme stratégie.

Ces stratégies ont un effet surtout sur le destinataire. En utilisant *la localisation*, la traductrice a rendu la traduction de *Délices de lait* pratique : la traduction se concentre plutôt sur le résultat final et sur la compréhension du destinataire que sur la fidélité envers le texte et la culture de départ. Les ingrédients inconnus ou trop difficiles à trouver ont été également changés et donc les recettes ont été facilitées et simplifiées. De plus, l'information qui ne fait pas partie de la culture finlandaise ou qui peut sembler étrange a été omise. De cette manière, le texte aide et encourage le destinataire à essayer les recettes, cuisiner selon son goût et il donne la possibilité de choisir. Et avant tout, la localisation améliore les possibilités de réussite de la recette.

De plus, *la naturalisation* a fait en sorte que la traduction ne semble pas étrange linguistiquement. Même si les ingrédients n'ont pas été modifiés dans ce cas là, ils ont été traduits d'une manière compréhensible et naturelle en les adaptant dans les cuisines finlandaises. Même si *l'exotisation* est une stratégie de traduction contraire, elle aussi peut avoir un effet positif sur le destinataire : quelques traductions exotatives peuvent nettement l'aider et susciter l'intérêt chez lui.

### 3 CONCLUSION

Dans ce travail, nous avons analysé un livre de cuisine français et sa traduction finnoise pour savoir si la traductrice a utilisé une stratégie de traduction ou plusieurs, comment se réalisent ces stratégies, quels sont les effets sur le destinataire de celles-ci et si les recettes ont été traduites de telle manière qu'on puisse les essayer facilement. Pour trouver une réponse, nous avons abordé la question en examinant trois stratégies de traduction : la localisation, la naturalisation et l'exotisation.

Au vu des résultats, nous pouvons constater que la localisation et la naturalisation ont été les stratégies les plus courantes en traduisant le livre de cuisine *Délices de lait*. Par conséquent, il s'agit d'un livre de cuisine pratique dont l'idée est que le lecteur finlandais peut facilement essayer les recettes et également réussir. Même si l'exotisation a aussi été utilisée comme stratégie de traduction, elle n'a pas rendu la traduction en finnois incompréhensible ou étrange.

Le fait que les ingrédients dans *Délices de lait* ont été traduits d'une manière localisée et naturalisante fait de *Samettisia makuja* un livre de cuisine pratique. De plus, l'exotisation n'a pas été utilisée comme stratégie de traduction pour rendre le texte étrange ou incompréhensible, mais plutôt plus intéressant et plus utile. Quelle que soit la stratégie de traduction utilisée, la chose la plus importante est qu'elle a été utilisée d'une manière systématique et, donc, cohérente. Nous pouvons donc dire que *Samettisia makuja* est une traduction réussie qui donne la possibilité aux Finlandais d'essayer les recettes d'un livre de cuisine français.

Ce travail a porté sur 20 recettes d'un livre de cuisine français et sa traduction en finnois. Pour pouvoir dire quelque chose de la traduction des livres de cuisine en général, il faudrait faire une étude plus vaste qui se composerait même de plusieurs livres de cuisine. De plus, il reste encore à étudier le problème de la stratégie de traduction : si on peut vraiment parler des stratégies et si le choix d'une stratégie est conscient ou inconscient.

# BIBLIOGRAPHIE

## Ouvrages analysés

Laurendon G. – Laurendon L., 2003. *Délices de Lait*. s.l., Marabout.

Laurendon G. – Laurendon L., 2006. *Samettisia Makuja*. s.l., WSOY.

## Ouvrages consultés

Aaltonen S., 2002. « Kun Antto Puuronen Suomeen muutti. Kulttuurisidonnainen käännöstutkimus » in Mäkinen P. – Oittinen R. éds., *Alussa oli käännös*. Tampere, Tampere University Press.

Baker M., 1992. *In other words. A coursebook on translation*. Abingdon, Routledge.

Kalmbach J.-M., 1994. *Elektroninen sanakirja : suomi-ranska-suomi 5.00*. WSOY.

Koskinen K., 2002. « Ekvivalenssista erojen leikkiin – Käännöstiede ja kääntäjän etiikka », in Mäkinen P. – Oittinen R. éds., *Alussa oli käännös*. Tampere, Tampere University Press.

Kosunen R. – Väisänen S., 2001. *Kääntämisen opetussanasto*. Turun yliopisto. <http://vanha.hum.utu.fi/centra/pedaterm/> (consulté le 26.10.2008).

Leppihalme R., 2000. « Kulttuurisidonnaisuus kaunokirjallisuuden kääntämisessä », in Makkonen-Craig H. – Paloposki O. éds., *Käännöskirjallisuus ja sen kritiikki*. Helsinki.

Lommel A., 2006. « Localization standards, knowledge and information-centric business models, and the commoditization of linguistic information », in Dunne K. J. éd., *Perspectives on Localization*. Philadelphia, John Benjamins Publishing Company.

Oittinen R., 2000. « Kääntäminen uudelleenlukemisena ja uudelleenkirjoittamisena », in Makkonen-Craig H. – Paloposki O. éds., *Käännöskirjallisuus ja sen kritiikki*. Helsinki.

Paloposki O., 2002. « Kääntäminen historiassa », in Mäkinen P. – Oittinen R. éds., *Alussa oli käännös*. Tampere, Tampere University Press.

Venuti L., 1994. *Translator's Invisibility: A History of Translation*. Florence, Routledge.