Revue de Traduction et Langues Volume 21 Numéro 2/2022
Journal of Translation Languages مجلة الترجمة واللغات
ISSN (Print): 1112-3974 EISSN (Online): 2600-6235

Traduction des recettes diététiques germano-européennes comme transfert culturel vers l'Afrique dans Fatburner-Die 100 besten ALDI-Rezepte de Wolfgang Elsner

Translation of German-European dietary recipes as a cultural transfer to Africa in Fatburner-Die 100 besten ALDI-Rezepte by Wolfgang Elsner

Mbah Jean Bernard
Université de Dschang- Cameroun
Département des Langues Étrangères Appliquées
mbahj2001@yahoo.fr
0000-0002-6165-7247
Kagoue Ngako Marie Beatrice
Université de Dschang-Cameroun
mariekagoue99@gmail.com
0000- 0002-4588-3420

Comment citer cet article :
Mbah, J. B., & M. B. Kagoue Ngako. (2022). Traduction Des Recettes Diététiques Germano-européennes Comme Transfert Culturel Vers L'Afrique Dans Fatburner-Die 100 Besten ALDI-Rezepte De Wolfgang Elsner. *Revue Traduction et Langues 21 (2)*, 182-204.

Reçu : 10/11/2022 **; Accepté :** 23/ 12/2022**, Publié :** 31/12/2022

Auteur correspondant : Mbah Jean Bernard

Keywords

Translation Mechanisms, Culinary Art, (Inter)cultural Transfer, Intercultural Competence, European-German Gastronomy, Dietetics.

Abstract

(Inter-) cultural transfer is a phenomenon, which has been minimally studied in the field of translation of dietetics in particular and culinary arts in general. That is the reason why translation and Culinary art for dietetics are the main objectives of the present work, which takes a look at the translation of cooking recipes through the cultural transfer theory of Michel Espagne in particular. Through the commented translation of the recipe book Fatburner-Die 100 besten ALDI-Rezepte by the German writer called Wolfgang Elsner, this chunk of research shows how translation ensures the intercultural transfer from Europe (Germany) to Africa (French speaking countries) and vice-versa with the help of some translation techniques, strategies and methods. This research is structured in four main parts. It firstly shows the culinary art context and the feeding ways of the European-German world. Secondly, it portrays the significant transferable cultural aspects of culinary art which can be helpful to the African culture, while relaying on translation difficulties of receipts titles, ingredients, measurements and utensils. Thirdly, it exhibits the cultural transfer techniques or mechanisms that can be used by translators in order to adequately translate from one culture to the other in the culinary art or gastronomy from Europe to Africa. That means, this research shows the different strategies, mechanisms and translation´s astuteness which are appropriate for intercultural transfer during translation´s activities such as domestication (borrowings, transposition, explanation, Explizierung, etc.), and foreignisation (transposition, adaptation, equivalence, etc., which are two different translation´s strategies, that linguistically and culturally guide the translation, influence the ideological and cultural factors of translation and impact the reader of the translated text. Elsewhere, in this third part, this research proposes some little astuteness to the translators (who develop a specific interest to the culinary arts), such as: avoiding automatic translation´s programs, partially and completely replacing certain measurements for adequateness, cooperating with specialists-translators in the domain of culinary art (gastronomy) and having the passion for cooking. Fourthly, this chunk of research questions the reasons of intercultural transfer from one anthropologic culture to the other and specifically from European-German world to the African-French-speaking countries. That is, this part presents the significance of cultural transfer in African countries. This cultural transferability are therefore a prior, because it helps in solving cultural and linguistic problems faced by translators and chefs in restaurants, hotels and foreign-cuisines in touristic sites in Africa; in having information about culinary trends and menus in welcoming areas in African countries; in learning and transferring the German-European culture to the African culture, which internationalises and globalises African and Cameroonian hotels and restaurants while developing the touristic sector in Africa; in having and developing intercultural competence not only for the translator, but also at the national scale and particularly for chefs in touristic sites, restaurants and hotels; and solving some health problems in Africa, where many people are also suffering from diseases such as obesity, hypertensions, diabetes and other sickness related to fats and oil. This final aspect of the cultural transfer is very important for tourism in Africa, because the dietetics

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

dimension of culinary art in hotels and restaurants can make advertisement and create more attractions for tourists from all over the world to the African continent. Finally, one of the major direct positive consequences of (inter)cultural transfer of culinary art from European-German to African-Cameroonian is the development of tourism and moreover, it helps to make the selection amongst the helpful European-German culture, which sustains African tourism and create the cultural bridge between the two culturally very different continents, whose relationship has always been full of tensions because of colonial chocks and intercultural misunderstandings during that passed period and even now.

Mots clés

Transfert (Inter-) culturel ; Mécanismes Traductionnels ; Gastronomie germano-européenne ; Compétence Interculturelle ; Diététique ; Art Culinaire ;

Résumé

La traduction et l´art culinaire à but diététique sont des objectifs majeurs du présent article, qui s´intéresse à la traduction des recettes de cuisine à travers la théorie du transfert culturel. À l´aide de la traduction commentée de l´œuvre Fatburner-Die 100 besten ALDI-Rezepte de l´auteur allemand Wolfgang Elsner, cette recherche montre comment la traduction assure le transfert interculturel de l´Europe (Allemagne) vers l´Afrique et vis-versa. Elle montre d´une part les aspects culturels transférables importants de l´art culinaire qui peuvent être importants pour la culture africaine. D´autre part, elle exhibe les techniques de transfert culturel ou alors des mécaniques qui peuvent être utilisés par le traducteur lors de l´activité traduisante dans le but d´assurer l´adéquation traductionnelle d´une culture à une autre. Précisément, elle montre les différents procédés et astuces traductionnels appropriés au transfert (inter)culturel par l´activité traduisante tels que la domestication (emprunt, la transposition, l'explicitation, l´explizierung, etc.) et la foreignisation (la transposition, l´adaptation, l´équivalence) qui sont des guides linguistiques et culturels, qui ont pour but d´influencer les facteurs idéologico-culturels de la traduction, ainsi que le lecteur du texte traduit. Plus loin, elle propose des astuces aux traducteurs, notamment : éviter les programmes de traduction automatique, remplacer partiellement et complètement certaines mesures, coopérer avec les traducteurs spécialisés, avoir la passion pour la cuisine. En outre, cette recherche questionne les raisons du transfert interculturel d´une culture anthropologique vers une autre : résoudre des problèmes d´ordre culturel et linguistique, être à la page des nouveautés culinaires, apprendre et transférer la culture germano-européenne dans la culture africaine, avoir la compétence interculturelle et résoudre des problèmes de santé publique en Afrique.

1. Introduction

La demande en traduction gastronomique a beaucoup augmenté au cours des dernières années en raison du tourisme et de l'intérêt croissant pour les activités culinaires d'autres pays. De nombreuses entreprises locales telles que les restaurants, les distributeurs de produits alimentaires, les agences d'organisation d'évènements

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

gastronomiques ont besoin de ce type de traduction afin d'attirer une clientèle pas seulement camerounaise mais aussi étrangère. Ce qui est un atout majeur pour le tourisme en Afrique. De grands restaurants en Europe par exemple, créent des sites web qui contiennent des informations en plusieurs langues pour les utilisateurs étrangers pour faire leur promotion, ce qui les attire fortement la clientèle. Tout ceci génère des besoins en traducteurs professionnels qui connaissent le jargon du monde passionnant de la cuisine et par conséquent constitue une véritable opportunité pour les traducteurs free-lance et même les agences de traduction de se développer ; car comme l´affirme Baher Elgohary (2016 :508), sans traduction, la culture étrangère demeure une terre inconnue : « Ohne die Übersetzung ist die andere Kultur recht weitgehend eine „terra incognita" (ein unbekanntes Land) ».

La traduction des recettes culinaires étrangères nous donnent accès à différentes cultures, à de nouvelles saveurs, vulgarise notre culture et affirmer notre identité à l'échelle internationale, étant donné que l'art culinaire fait partir de notre savoir-faire au même titre que la musique ou la danse.

Pour stimuler ce secteur, la question importante qui pourrait immédiatement se poser est la suivante : comment assurer le transfert (inter)culturel de ce savoir-faire culturel par les mécanismes traductionnels ou par le traducteur ? Pour répondre à cette interrogation, nous nous proposons d´étudier quelques recettes du livre de recette *Fatburner-Die 100 besten ALDI- Rezepte* de Wolfgang Elsner, où nous examinerons les possibilités de ce transfert (inter)culturel à travers les questions suivantes : 1. Quel est le contexte culturel et les aspects culturels des recettes de cuisine transférable pour un traducteur de l´Allemagne vers l´Afrique (Cameroun) ? 2. Comment assurer ce mécanisme de transfert (inter)culturel par le traducteur ou alors quelles sont les technique adéquates pour transférer l´art culinaire en Afrique ? 3. Quelles sont les raisons éventuelles pour ce transfert ou cette adaptation lors de la traduction ? Pour que nos réponses à ces questions soient concluantes, nous aurons recours à la théorie du transfert culturel développée par Michel Espagne[1].

[1] La théorie et méthode du transfert culturel est élaborée par Michel Espagne et Michael Werner (1988) Michel Espagne (1999:5) et signifie le transfert de entités culturelles pendant lequel les changements ou des phénomènes d´adaptions peuvent s´opérer. Selon Dorothee Röseberg (2005 :108) cette théorie désigne tout facteur qui permet de stabiliser l´identité de la culture du « Je » et de consolider l´Identité de la culture de l´ « l´autre ». La théorie des transferts culturels se fonde comme le souligne Martin Doré (2010:444-445) que « tout transfert d'une culture à l'autre déclenche forcément un processus d'adaptation qui rend caduc tout comparatisme basé sur du même». L'étude des transferts culturels apparaît ainsi comme un modèle très valable, spécialement dans les disciplines que sont l'histoire, la philosophie, les études littéraires et l'histoire de l'art, domaine dans lequel on privilégie volontiers le terme de transfert artistique. (Cf. Danaux Stéphanie, Doyon Nova 2012 :11-12). Elle nous permettra de montrer d´abord le contexte culturel et les aspects culturels des recettes de cuisine transférable pour un traducteur de l´Allemagne vers l´Afrique. Ensuite, elle servira de d´examiner les mécanismes de transfert (inter)culturel par le traducteur. Enfin, elle nous servira de montrer les raisons éventuelles pour ce transfert d´adaptation lors de la traduction.

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

2. Contexte et aspects culturels allemands spécifiques transférables

2.1. Le contexte et habitudes alimentaires allemandes

Pour comprendre la cuisine allemande, il est important de connaître leurs habitudes alimentaires. La cuisine allemande est fortement marquée par « Restriktionsmaßnahme » (Coupe W. A. 1986:81), c´est dire « les mesures restrictives » en termes de volume corporel. Ce qui sera visible dans les habitudes alimentaires pour rechercher le corps «slimm» (Ibid :80), c'est pour cette raison que la consommation des pommes de terre et du chou en guise de légumes est importante. On note aussi une l´importance accordée à la viande (bœuf, porc, gibier) soit sous forme de rôti soit en ragoût, la primauté des graisses solides par rapport aux graisses liquides et le goût marqué pour le sucre et surtout le miel.

Les allemands consomment plus des fruits secs ou cuits plutôt que des fruits frais. Grace à la proximité de la mer Baltique et des pays slaves dans le Nord de l'Allemagne, la consommation de poissons (hareng, anguille) et de sauce aigre est favorisée. Ils importent aussi des plats des pays voisins : fromages de France et de Belgique, champignons marinés et ravioles farcies de Pologne, knödel ou boulettes de Bohême près de la Tchéquie. L'influence viennoise est à l'origine de plats devenus traditionnels comme la Sachertorte, les Schnitzel (escalope de viande panée) et les variétés de saucisses.

Dans le temps, la journée était constituée de trois repas et quelques collations. Le premier repas, le petit déjeuner (Frühstück), est un repas salé généralement composé de charcuteries et de fromages, de pain complet. La boisson traditionnelle du petit déjeuner est le café mais on trouve dans le Nord une préférence pour le thé. Les céréales sous forme de muesli viennent s'ajouter désormais à ce premier repas. Aujourd'hui, ce Frühstück typique est moins consommé à cause de la précipitation et des occupations, on a à la place un petit-déjeuner composé de pain, parfois croissants, confiture, miel, café et jus d´orange.

Le repas de midi était traditionnellement le plus important de la journée, il était généralement composé d'une soupe, d'un plat de viande et de légumes et d'une crème en dessert. Cependant, les contraintes scolaires et professionnelles favorisent la consommation des sandwiches et des fastfoods. Le repas de midi en famille est devenu rare.

Le dîner se prend vers 18 h et se limite traditionnellement à un plat de charcuteries et de fromages. Encore de nos jours, de nombreux Allemands ont l'habitude de manger ce qu'ils appellent l'Abendbrot, qu´on pourrait traduire par le pain du soir, composé de salami ou autres saucisses et de fromage à tartiner nature ou aux herbes (Kräuter).

À ces trois repas s´ajoutent des en-cas pris dans la journée. Le plus important d´entre eux est le goûter où l'on peut déguster une grande variété de pâtisseries vendues dans les boulangeries-pâtisseries ou dégustées dans les salons de thé. Les Allemands se retrouvent aussi souvent autour d'un verre de bière et de petites friandises salées à grignoter, après le travail en général.

L´Allemagne est principalement connue pour la diversité de ses préparations à base de porc. Cela représente près de la moitié de la viande consommée en Allemagne. Les

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

saucisses se déclinent sous plusieurs formes : Wiener Würstchen, petites saucisses de Nuremberg (Nürnberger Rostbratwürstchen), saucisses de Thuringe (Thüringer Rostbratwurst), Leberwurst, Blutwurst, Weißwurst de Munich, Currywurst de Berlin, Brägenwurst9 d'Allemagne du Nord, Grützwurst. Le jarret de porc (Schweinhaxe) et le rôti de porc à l'aigre (Sauerbraten) sont à la base de nombreuses spécialités régionales.

La pomme de terre est un ingrédient presque incontournable de la cuisine allemande. On la trouve en salade (Kartoffelsalat), en purée, en pomme vapeur, sautée à la poêle (Bratkartoffeln) ou en quenelle (Kartoffelknödel). Les Allemands consomment aussi des pâtes (Nudeln), principalement dans le Sud-Ouest, comme les nouilles au lard (Schinkennudeln), certaines sont à base de pomme de terre (Schupfnudeln).

La variété de légumes consommés est grande et ne se limite pas à la pomme de terre. Le légume roi est le chou dont on distingue une variété. Le céleri-rave (Knollensellerie) est aussi un légume très apprécié, autant que les carottes (Möhren) et le poireau (Porree ou Lauch), les haricots verts(Spargel) aussi, ainsi que les champignons (Pilze). Quant à l'oignon, il est présent dans de nombreux plats jusqu'à en devenir l'ingrédient principal comme dans la Zwiebelkuchen.

Les Allemands sont friands de fruits secs. La pomme est un ingrédient apparaissant aussi bien dans les desserts que dans les plats principaux. Les cerises interviennent dans la confection de gâteaux. Ils consomment principalement du fromage de lait de vache. L'Allemagne produit plusieurs centaines de pains différents qui accompagnent le fromage, les charcuteries et les soupes. Parmi les différents pains, on peut noter le Weissbrot, un pain blanc, le Schwarzbrot, un pain noir, le Vollkornbrot, un pain aux céréales et le Pumpernickel, un pain noir au seigle de Westphalie. Ils sont également fan du bretzel qui est fabriqué à base de pâte de brioche croustillante et très salée, consommé en accompagnement d'une bière. La consommation annuelle de bière par habitant est d´un peu plus de 110 litres16 loin devant la consommation de vin. Ces dernières lignes nous permettrons de mieux comprendre les recettes que nous propose Wolfgang Elsner dans son livre de recette Fatburner, die 100 besten Aldi Rezepte. (Cf. Wikipédia [en ligne])

2.2. Éléments de l´art culinaire transférables

Les manières de le faire culturelles varient si amplement que les hommes on besoin de les échanger pour mieux s´enrichir et découvrir l´autre culture par le phénomène de transfert (inter)culturel. L´un des moyens pour assurer ce charriage culturel c´est la traduction comme l´affirme Andreea Bugiac (Bugiac, 2016) quand il dit : « La traduction venant comme une conséquence naturelle du désir de communiquer ses expériences aux autres et de créer un espace de partage où les frontières politiques, géographiques, historiques tendent à s'effacer ».

Il poursuit d´ailleurs en martelant que les échanges des recettes de cuisine par la traduction assurent efficacement la brisure des barrières linguistiques et culturelles. Dans cette perspective, quelle peut être l´une des recettes et ses sous éléments transférable de l´Europe (Allemagne) vers l´Afrique ?

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Disponible en ligne à https://www.asjp.cerist.dz/en/Articles/155

Recettes diététiques sur 7 jours : Ici exemple de 1 jour/7

TEXTE SOURCE (Allemand)	TEXTE CIBLE (Français)
Die 4-Wochen-ALDI-Fatburner-Diät für die ganze Familie **Die Rezepte** **1. TAG (S. 20-22)** **Frühstück: Camembert-Toast (10 g Fett/Portion)** **8 Scheiben Dreikorntoast** **4 TL Halbfettmargarine** **100 g französischer Weichkäse** **4 Tomaten** **2 Zwiebeln** **Jodsalz, weißer Pfeffer** **2 Zitronen** **Die Toastscheiben rösten, mit Margarine bestreichen. Den Käse und die Tomaten (Stielansätze entfernen) in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein hacken. Den Käse auf den Toastbroten verteilen, die Tomatenscheiben darauf legen, die gehackten Zwiebeln darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.** **Dazu: Kaffee oder Tee, und abschließend trinkt jede Person den Saft einer halben Zitrone inklusive Fruchtfleisch.** **(Zubereitungszeit: 10 Min.)**	**Le régime brûle graisse ALDI de 4 semaines pour toute la famille** **Les recettes** **JOUR 1 (P. 20-22)** **Petit-déjeuner : Toast au camembert (10 g de matières grasses/portion)** 8 tranches de Dreikorntoast (*ou encore des tranches de pain mie grillées)* 4 c. à café de margarine semi-grasse 100 g de camembert 4 tomates 2 oignons Sel iodé, poivre blanc 2 citrons Rôtir les tranches de pain puis badigeonnez de margarine. Coupez le fromage et les tomates (enlever les tiges) [1] en fines tranches. Hachez finement les oignons. Étalez le fromage sur le toast et placez y les tranches de tomates, ajoutez les oignons hachés. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Digestif [2]: café ou thé, et enfin chaque personne boit le jus d'un demi-citron y compris la pulpe. (Temps de préparation : 10 min.) *Remarques : 1. Toujours enlever la tige de la tomate avant de la manger.* *1. Après chaque petit-déjeuner, toujours prendre un disgestif.* *- Vous aurez besoin d'une balance ou d'une mesurette pour pouvoir réaliser ces recettes.*
Zwischenmahlzeit: Bananenquark (0 g Fett/Portion) **500g Magerquark** **4 TL Zucker** **2 mittelgroße Bananen**	**Encas : purée de banane au fromage allégé (0 g de matières grasses/portion)** Quark allégé *(est un fromage blanc allégé. Le fromage à la crème, la crème fraiche, peuvent le remplacer)* 500 g 4 c. à café de sucre 2 bananes moyennes

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Disponible en ligne à https://www.asjp.cerist.dz/en/Articles/155

Den Quark mit etwas Wasser glatt rühren und mit dem Zucker und der zerdrückten Banane verquirlen. **(Zubereitungszeit: 4 Min.)**	Remuez le fromage avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'une texture lisse et fouettez avec le sucre et la banane préalablement broyée. (Temps de préparation : 4 min.)
Mittagessen: Schweinefilet mit Apfel (10 g Fett/Portion) **4 Schweinefilets (je ca. 150 g)** **4 Äpfel (je ca. 100 g)** **2 EL Zitronensaft** **4 EL Reis** **300 g Champignons** **4 TL Butterschmalz** **Jodsalz, weißer Pfeffer** **Die Schweinefilets auftauen. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien, in Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Champignons putzen und vierteln. 4 große Stücke Alufolie mit Butterschmalz einfetten. Die Apfelringe und Pilze auf die Folienstücke verteilen und die Schweinefilets darüberlegen. Nach Wunsch noch etwas salzen und pfeffern. Die Kanten der Folien nach oben falten und vor allem seitwärts gut verschließen, damit kein Bratensaft auslaufen kann. Die Folienpakete in den vorgeheizten Backofen legen, bei 175 Grad je nach Fleischbeschaffenheit etwa 50-60 Minuten dünsten. Inzwischen den Reis körnig kochen und mit den Schweinefilets servieren.** **(Zubereitungszeit: 75 Min.)**	**Déjeuner : Filet de porc à la pomme accompagné de Riz (10 g de matières grasses/portion)** 4 filets *(tranche fine prélevée sur la poitrine d'une viande)* de porc (env. 150 g chacun) 4 pommes (env. 100 g chacune) 2 c. à soupe de jus de citron 4 c. à soupe de riz 300 g de champignons 4 c. à café de beurre clarifié Sel iodé, poivre blanc Décongelez les filets de porc. Nettoyez les pommes, coupez-les en rondelles et arrosez de jus de citron. Nettoyez et coupez les champignons en quartiers. Graissez 4 gros morceaux de papier d'aluminium avec du beurre clarifié. Étalez les pommes et les champignons sur le papier d'aluminium et placez les filets de porc dessus. Si vous le souhaitez, salez et poivrez un peu. Pliez les bords des feuilles vers le haut et, surtout, fermez-les bien latéralement pour qu'aucune sauce ne puisse s'échapper. Placez les emballages de papier film dans le four préchauffé, faites cuire à 175 degrés pendant environ 50 à 60 minutes, selon l'état de la viande. Pendant ce temps, faites cuire le riz et servez avec les filets de porc. (Temps de préparation : 75 min.)
Zwischenmahlzeit: Rohes Gemüse (0 g Fett/Portion) **4 Möhren** **8 Tomaten** **Pro Person 1 Möhre und 2 Tomaten essen.**	**Goûter : Légumes crus (0 g de matières grasses/portion)** 4 carottes 8 tomates Mangez 1 carotte et 2 tomates par personne.
Abendbrot: Champignontoast (9 g Fett/Portion) **4 Scheiben Dreikorntoast** **2 TL Halbfettmargarine**	**Dîner : Pain grillé aux champignons (9 g de matières grasses / portion)** 4 tranches de Dreikorntoast 2 c. à café de margarine semi-grasse 400 g de champignons

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

400 g Champignons	1 c. à café d'huile de tournesol *(l'huile de soja)*
1TL Sonnenblumenöl	4 c. à café de farine
4 TL Mehl	3 c. à soupe de ketchup
3 EL Tomatenketchup	4 tranches de fromage hollandais
4 Scheiben Holländer Käse	1 c. à café de jus de citron
1TL Zitronensaft	4 c. à café de persil haché
4 TL Petersilie	Sel iodé, poivre blanc
Jodsalz, weißer Pfeffer	Quelques feuilles de laitue
einige Salatblätter	Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles, faites-les sauter dans l'huile et mouillez-les avec un peu d'eau. Mélangez la sauce et la farine, ajoutez du sel, du poivre, du jus de citron et du persil. Faites rôtir légèrement les tranches de pain, badigeonnez de margarine semi-grasse et ajoutez les champignons.
Die Champignons putzen und blättrig schneiden, in Öl dünsten und mit wenig Wasser ablöschen. Die Sauce mit Mehl binden, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Petersilie würzen. Die Toastscheiben leicht rösten, mit Halbfettmargarine bestreichen und die Champignons aufhäufen.	Ajoutez également le ketchup et les tranches de fromage. Faites cuire au four chaud jusqu'à ce que le fromage fonde. Servez sur les feuilles de salade.
Darüber Ketchup geben und die Käsescheiben darauf legen. Im heißen Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Auf den Salatblättern servieren. (Zubereitungszeit: 20 Min.)	(Temps de préparation : 20 min.)

Au vue de l´importance diététique du transfert, on remarque que deux mots peuvent être des synonymes ou pas. Leur synonymie dépend aussi du contexte dans lequel ils sont utilisés, car dans d'autres situations il serait difficile que l'un puisse remplacer l'autre. Pour une meilleure compréhension de la traduction des recettes diététiques, il est important de nommer les différentes parties d'une recette et trouver leurs correspondants dans la culture réceptrice du transfert. Pour transférer des recettes de cuisine (diététiques), il faut, comme le prescrit Jean-Michel Adam (2011:21-22), distinguer les parties suivantes : nom ou titre de la recette, liste des ingrédients utilisés, description des actions à exécuter. C´est pour cette raison que, dans le processus de transfert des recettes de cuisine (diététiques), que les éléments suivants soient bien compris afin que la transférabilité soit efficiente :

Les titres des recettes (diététiques) constituent une partie incontournable d'une recette. Il est crucial pour attirer l'attention du lecteur mais sa formulation ne facilite pas souvent sa traduction. La difficulté avec certains titres de recettes est qu´ils posent un problème lors du transfert. Par exemple le « harzer », « les sushi », « les steaks » perdraient leur âme si on cherchait à les traduire lors d´in transfert culturel, parce qu´ils sont liés à la culture et l'histoire locale de la culture de départ. Par conséquent, il faut les maintenir tels qu´ils sont dans la langue cible traduction pour que le transfert porte la marque de la culture transférée.

Les ingrédients sont des maillons essentiels du transfert culturel pendant la traduction, car, au vue de la rareté et le fait que certains ingrédients soient uniquement

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

trouvés dans certaines régions du monde, beaucoup d´ingrédients utilisés dans la culture de départ n'existent pas dans la région de la culture d´arrivée. Par exemple, il sera difficile de trouver un condiment comme la *ciboulette* dans nos marchés (camerounais), pourtant il est très présent dans les recettes européennes. Il ne servira alors à rien de traduire une recette contenant des ingrédients indisponibles sur notre territoire car elle sera inutile pour le public cible. Le traducteur en tant que médiateur devra donc trouver une solution pour surmonter cette difficulté.

Les mesures sont majeures dans la transférabilité d´une recette de cuisine diététique, puisqu´elle doit prendre en compte les cuillères, litres, tasses et grammes. Cependant, les systèmes de mesures ne sont pas les même dans le monde. Dans la mesure où le texte cible n'utilise pas les mêmes unités de mesures que le texte source, comment le traducteur doit se comporter ? Parfois même si les mêmes termes sont utilisés dans les deux cultures, ils peuvent ne pas référer à la même mesure. Par exemple, une cuillère au Royaume uni peut ne pas avoir exactement la même mesure qu'une cuillère en France. Dans ce cas, le traducteur devrait assurer le transfert lors de sa traduction en quantifiant l´ingrédient en fonction des équivalences culturelles.

Les ustensiles sont, tout comme les ingrédients, spécifique à une cuisine et à une culture donnée. De même, les termes utilisés pour nommer des ustensiles similaires peuvent varier considérablement d'une région à une autre. Il existe certains types, certaines marques ou certains modèles de machines qui ne sont pas commercialisés dans la région destinataire de la traduction. En allemand par exemple, lorsqu'on parle de « Pfanne » on ne sait pas s'il s'agit d'une marmite, d'une poêle ou d'une casserole dans la langue française. Il est clair que certaines cuisines faites dans une poêle ne se font pas forcément dans une casserole. Pour cela, le traducteur devra donc trouver des astuces ou des procédés pour les adapter dans la culture cible lors de son transfert culturel.

3. Les procédés de traduction des recettes comme code de transfert

Un procédé de traduction peut être défini comme toute tournure traductionnelle qui consiste à améliorer le transfert d'un message d'une langue A (texte source) dans une langue B (texte cible). C´est aussi un moyen pour le traducteur de contourner ou encore d'outrepasser certaines difficultés d'ordre linguistique. Jean Paul Vinay et Jean Darbelnet, dans leur ouvrage intitulé *Stylistique comparée du français et de l'anglais* (1958), ont défini et classé 7 principaux procédés de traduction. Selon leur classification, il existe les procédés de traduction directe (traduction littérale, emprunt et calque) et des procédés de traduction oblique (transposition, modulation, équivalence et adaptation). A côté des 6 procédés que nous aborderons dans les lignes suivantes, nous ferons également appel à d'autres stratégies de traduction telles que l'étoffement, l'explizierung et l'explicitation.

3.1. Procédés de traduction directe

- **La traduction littérale :** C'est ce qu'on appelle classiquement la traduction mot à mot. Elle n'est acceptable que si le texte traduit garde la même syntaxe, le même

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

sens et le même style que le texte d'origine. Cependant, Vianay et Darbelnet, nous dirons que la traduction littérale ou traduction mot à mot désigne le passage de la langue source à la langue cible, aboutissant à un texte à la fois correct et idiomatique.

Kaffee oder Tee, und abschließend trinkt jede Person den Saft einer halben Zitrone inklusive Fruchtfleisch.	**café ou thé, et enfin chaque personne boit le jus d'un demi-citron y compris la pulpe.**
Die Brotscheiben mit Margarine und Magerquark bestreichen.	Badigeonnez les tranches de pain avec de la margarine et du fromage.
Die Zwiebeln fein hacken und die Tomaten in Scheiben schneiden	Hachez finement les oignons et coupez les tomates en tranches.

- **L'emprunt ou foreignisation :** L'emprunt est un procédé de traduction consistant à utiliser un mot ou une expression du texte source dans le texte cible. Il s'agit en fait de reproduire tel quel un terme du texte original. Ceci pour des raisons d'usage, d'absence d'équivalent ou pour créer un effet rhétorique. Nous avons eu recours à des emprunts de l'allemand, de l'anglais et de l'italien. Ceci fait partie du procedé appelé « foreignisation » defini par Shuttleworth & Cowie (1997:59) comme « foreignization means a target text is produced which deliberately breaks target conventions by retaining something of the foreignness of the original ». Elle est également perçue par Venuti comme une pression ethno-déviante sur les valeurs culturelles, utilisée par le traducteur pour conserver la différence linguistique et culturelle du texte étranger, poussant ainsi le lecteur à aller fouiller dans le texte étranger pour mieux le comprendre. Lawrence Venuti (1995: 20). affirme que la foreignisation est: "an ethnodeviant pressure on those (cultural) values to register the linguistic and cultural difference of the foreign text, sending the reader abroad." Cette stratégie traductionnelle redynamise la langue dans laquelle on traduit et la met en mouvement (Cf. Schleiermacher 1813 : 69).

In vier Schüsseln anrichten, mit Cornflakes bestreuen.	**Disposez dans quatre bols puis saupoudrez de cornflakes.**
Von den aufgetauten Steaks alle evtl. vorhandenen Fettreste entfernen, das Fleisch grillen oder braten, nach Geschmack salzen und pfeffern.	Enlevez tous les résidus de graisse des **steaks** décongelés, faites griller ou faites frire la viande, salez et poivrez à votre guise.
Das Cornedbeef zerteilen, die Zwiebeln in Ringe schneiden.	Coupez le **corned-beef** et les oignons en rondelles.

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Disponible en ligne à https://www.asjp.cerist.dz/en/Articles/155

Wenn die Spaghetti bissfest sind, abtropfen lassen und auf einem Teller verteilen.	Lorsque les **spaghettis** sont fermes au goûter, égouttez et étalez sur une assiette.
Diese Rollen in eine flache Form setzen, Öl und Schmand darüber geben und im nicht vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen, bis sie braun sind.	Placez ces rouleaux sous forme plate, ajoutez de l'huile et du **schmand** dessus et faites cuire au four non préchauffé à 200 degrés pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4 Matjesfilets	4 filets de **matjes**
Die Kiwis, Orangen und Bananen schälen und klein schneiden. Mit dem Joghurt vermischen.	Pelez les **kiwis**, les oranges et les bananes et coupez-les en petits morceaux.
Frühstück: Toast mit Lachsschinken und Gurke (6g Fett/Portion)	**Petit-déjeuner : Toast garni de jambon et concombre** (6g de matières grasses/portion)

- **L'emprunt/ foreignisation + explication :** La seconde stratégie consistera à faire toujours un emprunt mais cette fois ci accompagné d'une explication. Lorsque vous vous demandez si vous devez traduire un nom de recette ou pas cette astuce est aussi recommandée. Dans l'exemple qui suit, nous avons fait un emprunt à la langue allemande, suivit d'une explication parce que traduire ce nom pourrait lui faire perdre son style.

Abendbrot: Büsumer Krabben	**Dîner : Büsumer Krabben (*plat traditionnel d'Allemagne du nord fait avec un type de crevette locale)***

- **Le calque ou foreignisation traduite** : le calque peut être considéré comme étant un emprunt particulier. Il s'agit d'un emprunt qui a été traduit, une « copie » de l'original. Autrement dit il traduit mot à mot le mot ou expression de la LD (langue de départ) à la LA (langue d'arrivée).

Die Toastscheiben leicht rösten, mit Halbfettmargarine bestreichen und die Champignons aufhäufen.	**Faites rôtir légèrement les tranches de pain, badigeonnez de margarine semi-grasse et ajoutez les champignons.**
Das aufgetaute Schweinefilet im Sonnenblumenöl braten, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	Faites frire le filet de porc décongelé dans de **l'huile de tournesol**, assaisonnez de sel et de poivre selon votre convenance.

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Mit der Instantbrühe abschmecken.	Assaisonnez avec le **bouillon instantané**.
Die Baguettebrötchen durchschneiden und mit dem Magerquark und der Diätkonfitüre bestreichen.	Coupez les pains en tranches et badigeonnez avec le fromage et la **confiture diététique**.
Sauerkrautsuppe	**Soupe de choucroute**

En effet, elle permet de résoudre un problème particulier, celui de la traduction des titres de recette. Si lors de la traduction d'un titre d'une recette, le traducteur est confronté à un mot bien connu dans la langue cible, tels que « toast, steak, pizza », il ne sera pas nécessaire de le traduire. Il lui suffira de conserver ce mot lors de la traduction. Dans son manuel de traduction, Peter Newmark (1988) pense que la terminologie culinaire peut être traduite en suivant des procédures variées. Il expose l'idée selon laquelle l'utilisation fréquente d'emprunts est possible dans la traduction des menus, des livres de cuisine, des brochures touristiques.

Mittagessen: Rindersteak mit Tomatensalat	**Déjeuner : Steak de bœuf et salade de tomates**

Avoir recours à cette méthode se justifie par le fait que, le terme « steak » est bien connu en contexte cible, et que sa traduction aurait peut-être biaisé la compréhension du lecteur. Cette méthode consiste en une adaptation mot à mot d'un terme dans une autre langue, ceci dans le but de toujours rester le plus proche possible de la recette, sans lui faire perdre son originalité culturelle. Par exemple :

Zwischenmahlzeit: Gemüseteller	**Encas : Assiette de légumes**

3.2. Procédés de traduction oblique

- **Équivalence ou domestication égalée :** C'est un procédé de traduction par lequel une réalité équivalente dans le texte de départ est rendue par une expression entièrement différente dans le texte d´arrivée. Autrement dit, il consiste à utiliser un terme ou une expression considérée comme équivalente dans la langue cible pour décrire une même réalité. Ce procédé, mieux, stratégie traductionnelle est encore appelée la domestication de la culture étrangère. Selon Jeremy Munday (2008:144), la domestication est "a transparent, fluent and invisible style [used by the translator] in order to minimize the foreignness of the target text and leading the text to be familiar and recognizable". Cette stratégie de tradition est perçue clairement par Lawrence Venuti (1995 : 20) comme une réduction ethno-centrique des termes étrangers dans la langue d´arrivée : "an ethnocentric reduction of the

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

foreign text to target-language cultural values, bring the author back home". L´objectif de la domestication est de diminuer l´étrangéité dans le texte traduit comme le martèlent Shuttleworth et Cowie (1997 :59) : "Domestication designates the type of translation in which a transparent, fluent style is adopted to minimize the strangeness of the foreign text for target language readers".

Dans le cas actuel, l´équivalence ou domestication intervient dans la traduction des noms d'institutions, des interjections, des expressions toutes faites ou des proverbes. Le traducteur doit comprendre la situation dans la LD et doit trouver l'expression équivalente appropriée et qui s'utilise dans la même situation dans la LA.

Quark und Süßstoff beigeben und glatt rühren.	**Ajoutez le quark et l'édulcorant et remuez jusqu'à consistance lisse.**
100 g französischer Weichkäse	100 g de **camembert**

- **La transposition ou domestication grammaticale :** Elle consiste à passer d'une catégorie grammaticale à une autre sans que pour autant le sens du texte ne change. Cette technique introduit le changement de structure grammaticale d'un terme lors du passage d'une langue à une autre.

Dazu (adverbe): Kaffee oder Tee, und abschließend trinkt jede Person den Saft einer halben Zitrone inklusive Fruchtfleisch.	**Digestif (nom) : café ou thé, et enfin chacun boit le jus d'un demi-citron y compris la pulpe.**
Die Sauce mit (préposition) Mehl binden, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Petersilie würzen.	Mélangez la sauce **et** (conjonction) la farine, ajoutez du sel, du poivre, du jus de citron et du persil.
Dann Milch zufügen und alles kurz aufkochen (verbe) lassen.	Ensuite, ajoutez le lait et portez brièvement à **ébullition** (nom)
Mittagessen: Überbackener (adjectif) Spargel (8 g Fett/Portion.	**Déjeuner : gratin** (nom) **d'haricots verts (8 g de matières grasses/portion)**
Nach dem Verzehr (nom) des Brotes mit einem Teelöffel die Schnitze aus der Grapefruit essen.	Après **avoir mangé** (groupe verbal) le pain, avec une cuillère à café, mangez les quartiers du pamplemousse.

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Disponible en ligne à https://www.asjp.cerist.dz/en/Articles/155

Adaptation ou domestication substitutive : L´une des stratégies indispensables lors de la traduction des recettes est la traduction par substitution ou encore l'adaptation. Également appelée équivalent culturel, elle consiste à remplacer ou substituer un élément culturel du texte original qui n'existe pas dans la culture cible par un autre, plus adapté à la culture de la langue cible. Elle permet de rendre le texte plus familier et compréhensible.

Die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken, mit etwas Süßstoff *(édulcorant)* süßen und mit Milch auffüllen.	**Écrasez les fraises avec une fourchette, sucrez les avec un peu de miel et ajoutez de lait.**
600 g Blauer Seehecht *(merlu bleu)*.	600 g de **sole**
Das Brötchen mit dem Räucherlachs *(saumon fumé)* belegen und mit den Mixed Pickles essen.	Garnissez le pain avec la **sardine** et mangez avec les cornichons mélangés.
Anschließend mit Salz, Pfeffer, Oregano *(origan)* und Tomatenketchup abschmecken.	Ensuite, assaisonnez avec du sel, du poivre, du **thym** et du ketchup.
den Spargel *(asperges)* mit Petersilie bestreuen und die Käsesauce darüber gießen.	saupoudrez les **haricots verts** de persil et versez la sauce au fromage dessus.
½ TL Majoran (*marjolaine*).	½ c. à café de **basilic**
Den Fisch salzen, in 2 TL *(cuillère à thé)* Butter von beiden Seiten ca. 7 Minuten braten und warm stellen.	Salez le poisson, faites frire dans 2 **c. à café** de beurre des deux côtés pendant environ 7 minutes et gardez-le au chaud.

Comme nous l'avons dit plus haut, les recettes de cuisine font parfois appel à des ingrédients qui ne sont pas disponibles dans d'autres pays. La tâche qui incombe au traducteur à ce stade sera donc de trouver le meilleur substitut à ces ingrédients pour que la recette soit le plus proche possible de l'originale. Nous avons également rencontré ce problème lors de notre traduction et nous avons effectivement eu recours à cette méthode à de nombreuses reprises afin de palier au problème de l'inexistence de certains ingrédients allemands dans notre culture. Les exemples suivants l'illustrent parfaitement :

Schnittlauch, Jodsalz, weißer Pfeffer.	**Poireau ou oignon, Sel iodé, poivre blanc**
1 EL Kümmel.	1 C. À SOUPE de **poudre de curry**

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Normalement « Schnittlauch » correspond à la ciboulette en français, et dans notre culture ce condiment n'existe presque pas ou du moins on ne le trouve pas facilement. Nous avons alors dû trouver un condiment qui se rapproche le plus de la ciboulette en terme de goût et nous avons proposé comme substitut le « poireau ou l'oignon ». Il en va de même pour le curry que nous avons adopté comme substitut du cumin, une épice assez rare sur le territoire.

3.3. Autres procédés et astuces

- **Étoffement :** Ce procédé est appliqué pour traduire une préposition, un pronom ou un adverbe interrogatif par un syntagme verbal ou nominal qui vient ajouter une précision dans le texte cible.

Frühstück: Joghurt mit Früchten (3g Fett/Portion)	**Petit déjeuner : Yaourt aux multiples fruits (3g de matières grasses / portion)**
Zwischenmahlzeit: Knäckebrot mit Gurke (0g Fett/Portion)	Goûter : pain croustillant garni de concombre (0g de matières grasses/portion)
Knoblauch durch eine Presse drücken, die Zwiebel fein würfeln.	Pressez l'ail à l'aide d'un presse-ail et coupez l'oignon en dés.

- **Expliezierung :** On parle ici de précision sémantique. En effet, le terme du texte source est repris par un élément du texte cible plus clair et plus précis sans qu'il y ait une quelconque augmentation du nombre de signes comme dans l'explicitation.

Zwischenmahlzeit: Müsliriegel (4 g Fett/Portion)	**Goûter : Barre de chocolat (4 g de matières grasses / portion)**
1 Becher probiotischer Fitness drink „Vollfit“	1 pot de yaourt fitness probiotique « Vollfit »
Mittagessen: Spaghetti mit Nudelsauce (8g Fett/Portion)	Déjeuner : Spaghetti au Ketchup (8g de matières grasses / portion)

- **Explicitation :** Cette technique consiste à rendre un élément du texte plus compréhensible en le développant. Sa particularité réside dans le fait qu'elle apporte une clarification sémantique tout en augmentant le nombre de signes.

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Zwischenmahlzeit: Bananenmix (4 g Fett/Portion)	**Encas : bananes mixées au lait (4 g de matières grasses/portion)**
Zwischenmahlzeit: Rohe Möhren (0 g Fett/Portion)	Goûter : Salade de carottes au citron (0 g de matières grasses/portion)
Bananenquark (0 g Fett/Portion)	Purée de banane au fromage allégé (0 g de matières grasses/portion)

- **Astuce1 : Éviter les programmes de traduction automatique** pour traduire des recettes culinaires. Bien qu'ils sont reconnus pour leur rapidité et qu'ils évoluent de jour en jour ils n'offrent aucune garantie et génèrent parfois des erreurs surtout en ce qui concerne la traduction des éléments culturels, le contexte de traduction. Si vous utilisez un logiciel et qu'il traduit « kartoffelnrollen » par « rolle de pommes de terre », il est clair qu'il n'a pas intégré qu'on est dans le domaine de la cuisine. Il y a de nombreuses traductions du genre qui peuvent vous faire perdre des clients.

- **Astuce 2 : Le remplacement partiel et complet**. En ce qui concerne les mesures, certains livres de cuisines viennent avec un tableau de conversion à l'arrière. Cela devient fastidieux lorsque vous devez utiliser votre propre calculatrice pour adapter le contenu du livre au contexte cible. Ce qu'il est conseillé de faire ici est de remplacer les mesures du texte source tout en les mettant entre parenthèses : C'est un remplacement partiel. Le traducteur peut également procéder à un remplacement complet : on peut remplacer « 240 g Mehl » par « deux tasses de farine ». Dans notre cas, étant donné que les articles ne se vendent pas toujours ici mesurés en grammes, nous avons trouvé judicieux et plus simple de préciser dans le corpus que pour réaliser ces recettes, les intéressés doivent se munir d'une balance ou d'une mesurette : C'est un remplacement complet.

- **Astuce 3 : La coopération avec les traducteurs spécialisés.** En traduction technique, les personnes ressources sont d'une aide indéniable pour le traducteur. La coopération entre le traducteur et le professionnel de cuisine est un moyen très important de contourner certains problèmes. Par exemple pour résoudre un problème d'indisponibilité d'ustensile, le traducteur peut contacter un professionnel du domaine culinaire qui pourra lui communiquer une technique afin d'adapter la recette au public cible.

- **Astuce 4 : Avoir la passion pour la cuisine** : Le traducteur culinaire doit également être un passionné de cuisine, si non ce type de textes finira par l'épuiser et l'ennuyer. Il doit s'informer continuellement sur les nouvelles tendances dans

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

le domaine. Connaitre la terminologie et les spécificités propres au culinaire est indispensable.

4. Les valeurs des éléments culturels transférables vers l'Afrique

4.1. Les valeurs thérapeutiques du transfert dans la traduction

Le transfert des recettes de cuisines diététiques de l´Europe vers l´Afrique a sa raison d´être, puisque qu´il permet de changer les habitudes alimentaires dans les restaurants, les hôtels et les ménages ; lesquelles habitudes ont transformé la certains africains en prisonniers des hôpitaux. Ils souffrent en permanence de la malbouffe qui se manifeste par des intoxications alimentaires, l´obésité, le diabète-sucré, l´hypertension artérielle. **La dimension diététique** de la recette transférable par la traduction est l´une des solutions les plus importantes à ce fléau dans la culture d´accueil ou langue cible (Afrique). L´expression « Die 4-Wochen-ALDI-Fatburner-Diät für die ganze Familie » (Le régime brûle graisse ALDI de 4 semaines pour toute la famille), ainsi que les extraits « Bananenquark (0 g Fett/Portion) » (purée de banane au fromage allégé (0 g de matières grasses/portion)) sont les preuves de l´importance de la traduction et de la transférabilité de ces recettes de cuisine vers l´Afrique.

4.2.Le renforcement sélectif du tourisme en Afrique

Au regard du phénomène de globalisation, les cultures du monde sont appelées à être tolérantes vis-à-vis de la présence et de la coexistence des cultures étrangères ; non seulement au sens stricte du terme, mais d´avantage au sens de la communication interculturelle. C´est dire, ne pas seulement tolérer la présence et de la coexistence des cultures étrangères (Cf. Harald Müller 1998), mais également les mettre en pratique sélectivement. La sélection (inter)culturelle devient un choix qu´un individu ou une culture spécifique opère dans la culture étrangère, dans le but de renforcer, d´améliorer, de complété et de se développer, surtout lorsque celui-ci ou celle-ci se rend compte d´un manquement ou un déficit en situation de contact ou de choc avec la culture étrangère.

Au regard de sa dimension thérapeutique, la culture germano-européenne peut être transférée au même titre que la peinture et la sculpture en Afrique et au Cameroun en particulier, dans le but de renforcer et d´ouvrir le secteur de l´art culinaire africain aux autres cultures, afin de développer le tourisme en Afrique. Ainsi tout touriste étranger qui arrivera en Afrique trouvera aussi bien la cuisine simple que diététique. L´art culinaire européenne et africaine seront disponibles en Afrique et beaucoup de touristes ne s´ennuieraient pas.

4.3.La Compétence interculturelle par transfert culturel

Les mots d´une langue sont des transporteurs et marqueurs culturels même s´ils ne sont que lus et écrits comme l´affirme Baher Elgohary (2016, p. 516) : «Jede Sprache hat ihr eigenes Wesen und ihre eigenen Ausdrucksmöglichkeiten. Die Wörter der Sprache sind nicht nur Sinnträger, sondern vielmehr „Kulturträger“ und „Tonträger“ auch wenn

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

sie nur gelesen oder geschrieben sind ». Traduire les recettes de cuisine de l´Allemand vers le Français en l´Afrique c´est accepter le transfert de culture afin d´établir la communication (Cf. Ute Schilly Barbara , p. 2004) entre les deux continents en gérant la différence de façon ethno-relative (cf. Bennett Milton 1993, 2004). L´aspect ethno-relative signifie, aborder les valeurs et comportements venant de l´Europe (Allemagne) avec une perspective plus élargie, en y extrayant ce qui est plus utile à l´Afrique (Cameroun). Par conséquent, le transfert de culture par la traduction conduit le traducteur et la culture dans laquelle le transfert est établi à la compétence interculturelle (Cf. Lowe Barbara, 2002), à travers l´aspect communicationnel et ethno-relative.

La compétence interculturelle est definie selon Hans Jürgen Lüsebrink (2016 , p. 8) comme « Das Vermögen mit fremden Kulturen und mit ihren Angehörigen in ädequater, ihren Wertsystemen und Kommunikationsstilen angemesser Weise zu handeln, mit ihnen zu kommunizieren und sie zu verstehen ». Autrement dit la compétence interculturelle est la capacité d'agir, de communiquer et de comprendre les cultures étrangères et leurs membres d'une manière adéquate, adaptée à leurs systèmes de valeurs et à leurs styles de communications. Vue sous cet angle, les transferts interculturels peuvent favoriser les phénomènes de communication entre l´Europe et l´Afrique par la traduction, car il permet de comprendre et de communiquer avec la culture source et cible d´une part et d´établir la communication entre le trio-culturel (culture source, culture cible et traducteur) d´autre part. Ainsi perçu, le transfert entre les cultures par la traduction assure une compétence interculturelle (Cf. Kengne F. Magloire 2017, pp. 144-154) chez les intervenants du trio-culturel.

5. Conclusion

En raison de l'intérêt croissant de la population pour la cuisine et la gastronomie étrangères, le transfert (inter)culturel par la traduction devient indispensable dans la communication interculturelle et le développement du tourisme. Cette activité de transfert (inter)culturel peut bien être assurée pas l´activité de traduction, car sans traduction il n´y a ni transfert culturel, échange économique, ni la coopération transculturelle, ni relation politique, ni dialogue interculturel (Cf. Mbah Jean Bernard. 2022 :105-124) qui assurerait la paix et la stabilité mondiale.

Dans le cas de la traduction des recettes de cuisine, le traducteur requiert une grande maitrise des langues de travail, des connaissances assez étendues sur la culture source et la culture cible, une recherche approfondie sur la terminologie et la phraséologie du domaine et une bonne communication avec les personnes ressources. Comment assurer le transfert (inter)culturel de l´Europe vers l´Afrique par l´activité de traduction des recettes culinaires diététiques, était la question centrale de cette recherche.

La quête d´une réponse à cette question a permis de montrer la spécificité de la cuisine germano-européenne avec pour optique de facilité la compréhension du corpus. La même question a permis de montrer les différents procédés et astuces traductionnels appropriés au transfert (inter)culturel par l´activité traduisante tels que la domestication

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Disponible en ligne à https://www.asjp.cerist.dz/en/Articles/155

(emprunt, la transposition, l'explicitation, l´explizierung, etc.) et la foreignisation (la transposition, l´adaptation, l´équivalence) qui sont des guides linguistiques et culturels, qui ont pour but d´influencer les facteurs idéologico-culturels de la traduction, ainsi que le lecteur du texte traduit. Ghafarian M., Kaipour R. and Soori A.2016 , p. 1418) affirme: "The main point of domestication and foreignisation is that it considers the influence of cultural and ideological factors on translation and the influence of translation on the target readers and cultures as well".

Le philosophe allemand Friedrich Schleiermacher (1813, p. 47) pensait déjà dès 1813 au sujet des deux stratégies que, le traducteur a le choix de laisser l´auteur du texte à traduire en paix et d´attirer le lecteur du texte traduit vers lui; ou encore de laisser le lecteur du texte traduit en paix et d´orienter l´auteur du texte traduit vers lui: "Entweder der Übersezer lässt den Schriftsteller möglichst in Ruhe, und bewegt den Leser ihm entgegen; oder er lässt den Leser möglichst in Ruhe und bewegt den Schriftsteller ihm entgegen".

Les raisons qui sous-tendent un tel transfert sont : L´existence des valeurs thérapeutiques dans la cuisine germano-européenne, l´acquisition de la compétence interculturelle par le traducteur d´abord, ensuite par les membres de la culture africaine ; enfin, le renforcement sélectif du tourisme en Afrique. Finalement, la connaissance des méthodes et expressions culinaires sont nécessaires pour bien transférer par la traduction des livres de cuisine, mais il est important de souligner que l'objectif principal est de transmettre le contenu de manière à ce que le destinataire puisse comprendre la recette et la réussir.

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Disponible en ligne à https://www.asjp.cerist.dz/en/Articles/155

Références

[1] Adam, J.-M., (2011). Les textes, types et prototypes : Récit, description, argumentation, explication et dialogue, Paris, A. Collin.

[2] Bennett, M., J. (2004). Becoming Interculturally Competent. In: J. Wurzel (Ed.): *Toward multiculturalism: a reader in multicultural education*. 2nd ed. Newton, MA: Intercultural Resource Corporation, S. 62–77.

[3] Bennett, M., J. (1993). Towards Ethnorelativism: A Developmental Model of Inter-Cultural Sensitivity". In: Paige, M. (Hrsg.): *Education for the Intercultural Experience*. Yarmouth, S. 21-71.

[4] Bugiac, A., (2016). « Traduire la cuisine roumaine en français. Lorsque les réalités font défaut… », Dans Acta Technica Napocensis, vol. 16.

[5] Cuisines allemandes : [En ligne] URL : https://fr.vikidia.org/wiki/cuisineallemande. (02/07/2022)

[6] Danaux, S. & Doyon, N. (2012). Introduction : L'étude des transferts culturels en histoire culturelle. In : Enjeux et modalités des transferts culturels dans la vie artistique canadienne-française de la première moitié du xxe siècle. Mens, 12(2), 7–16. [En ligne] URL https://doi.org/10.7202/1013871ar (02/11/2022)

[7] Doré, M., (2010). « Fonctionnement du transfert culturel et examen d'un cas franco-canadien dans le marché du livre, 1970-2000 », In : Marie-Pier Luneau et al. (Dir.), *Passeurs d'histoire(s) : figures des relations France-Québec en histoire du livre*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, coll. « Cultures québécoises ». 444-445.

[8] Elgohary, B., (2016). Gebot und Verbot beim Übersetzen. Übersetzung als Basis des Kulturtransfers, In: Kairoer Germanitische Studien- Serial, Bd. 22. 507-523.

[9] Elsner, W., (2003). *Fatburner- Die 100 besten ALDI – Rezepte,* Ullstein Verlag, Munich.

[10] Espagne, M. & Katia, D., (1996). *Philologiques IV. Transferts culturels triangulaires France – Allemagne – Russie*, Paris, MSH.

[11] Espagne, M. & Werner, M. (1988). Transferts : les relations interculturelles dans l'espace franco-allemand (xviiie-xixe siècles), Paris, Éditions Recherches sur les civilisations.

[12] Espagne, M. (1999). Transferts culturels franco-allemands, Paris, Presses universitaires de France.

[13] Ghafarian, M. & Kaipour, R. & Soori, A. (2016). Domestication and Foreignisation Strategies in Restaurant Menu Translation. In: Pertanika Journal: Social Sciences & Humanities. Universiti Putra Malaysia Press. 24 (4): 1417 - 1429.

[14] Kengne Fokoua M. (2017). Interkulturelle Kompetenz als Grundvoraussetzung für angemessene Übersetzung. In: Übersetzungskritisches Handeln, Modellen und Fallstudien, Frankfurt: Peter Lang. 144-154.

[15] Lowe, B. (2002). Translatorische Kulturkompetenz: Inhalte – Erwerb – Besonderheiten". In: Best, Johanna & Kalina, Sylvia (Hrsg.): Übersetzen und Dolmetschen: eine Orientierungshilfe. Tübingen, Francke Verlag. 148-161.

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Disponible en ligne à https://www.asjp.cerist.dz/en/Articles/155

[16] Lüsebrink, H.-J. (2016). Interkulturelle Kommunikation. Interaktion, Fremdwahrnehmung, Kulturtransfer. Stuttgart: J. B. Metzler.
[17] Lüsebrink, H.-J. et Mix Y.-G. (2002a). Kulturtransfer und Autonomisierung. Populäre deutsch-amerikanische und frankokanadische Kalender des 18. und 19. Jahrhunderts. Prämissen und Perspektiven der Forschung, *Gutenberg-Jahrbuch*. 188-200.
[18] Mbah, J., B. (2022). Wie sollten Europäer aktuell zusammenleben? Vom Dialog zum Erwerb einer europäischen interkulturellen Kompetenz im Reisebericht Ich bin dann mal weg. Meine Reise auf dem Jakobsweg von Hape Kerkeling. In: *Iulia-Karin Patrut, Reto Rössler, Gesine Eleonore Schiewer (Hg.): Für ein Europa der Übergänge. Interkulturalität und Mehrsprachlichkeit in europäischen Kontexten. Heft 2*. Bielefeld: Transcript Verlag. 105-124.
[19] Munday, J. (2008). Introducing Translation Studies: Theories and Applications. 2 Edition. London – New York: Routledge.
[20] Müller, H. (1998). Das Zusammenleben der Kulturen. Ein Gegenentwurf zu Huntington. Frankfurt a.M.
[21] Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*, Prentice Hall International.
[22] Röseberg, D. (2001). *Kulturwissenschaft Frankreich*. Stuttgart, Düsseldorf, Leipzig: Ernst Klett Verlag.
[23] Schilly, U., B. (2004). Literarische Übersetzung als interkulturelle Kommunikation. Aus: Internet-Zeitschrift für Kulturwissenschaften, Nr. 15, August 7.2. Translation and Culture.
[24] Schleiermacher, F. (1813). Über die verschiedenen Methoden des Übersetzens“. In: Das Problem des Übersetzens 1963, ed. Hans Joachim Störig. Stuttgart: Henry Goverts Verlag, 38–69.
[25] Shuttleworth, M. & Cowie M. (1997). *Dictionary of Translation Studies.* Manchester, UK: St Jerome Publishing.
[26] Venuti, L. (1995). *The translator's invisibility*. London/New York: Routledge.
[27] Vinay, J.-P. & Darbelnet, J., (1958). *Stylistique comparée du français et de l'anglais. Méthode de Traduction*, Paris, Didier.

L'œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Remerciements
Nous déclarons n´avoir aucun financement ainsi qu´aucune relation personnelle pouvant influencer de quelques façons que ce soit, le contenue de cette recherche.

Jean Bernard MBAH (PhD) a étudié la germanistique, l´anglistique, la romanistique ainsi que la littérature générale et comparée, il défend sa thèse de Doctorat à l´université de Martin Luther Halle Wittenberg. Il est actuellement enseignant à l´université de Dschang au Cameroun et de Kara au Togo. Ses domaines de recherche sont les suivants : la communication interculturelle, l´histoire, la traduction et les transferts interculturels, la littérature allemande et comparée (L´Europe et ses rapports avec l´Amérique, et l´Afrique, les migrations africaines vers l´Europe, les questions du nationalisme, d´écologie et du trans-humanisme). Il est gagnant du prix Gerald Kleinfeld offert par la GSA (German Studies Association) en 2019. Il a de multiples publications et quelques les plus récentes sont les suivantes: -2019 „Die Manns und das geheime Gesicht des Nationalismus: Ein Plädoyer für die Überwindung des Nationalismus in Europa“. -2021 *Europäischer Kolonialismus in Afrika: An den deutschen Quellen der Geschichte Kameruns*. Christian Bachmann Verlag. -2022 „Wie sollten Europäer aktuell zusammenleben? Vom Dialog zum Erwerb einer europäischen interkulturellen Kompetenz im Reisebericht Ich bin dann mal weg. Meine Reise auf dem Jakobsweg von Hape Kerkeling“ In : GIG/Transcript. -2022 « L´art béninois et la mémoire eurafricaine : une lecture intermédiale de l’esclavage à Ouidah“. In: A. Gouaffo & ali. CLE. Mail: mbahj2001@yahoo.fr / bernard-mbah@univ-dschang.org

Marie Beatrice Kagoue Ngako a étudié la germanistique, l´anglistique et la romanistique jusqu´au niveau Licence à l´université de Dschang. En 2022, elle achève une formation de traductrice et de communication interculturelle. Actuellement, elle travaille en tant que traductrice indépendante dans les domaines tels que : la traduction culinaire, médicale et pharmaceutique, sportive, politique ainsi que la traduction des documents officiels. Ses combinaisons linguistiques sont les suivantes : Français <> Allemand, Français <> Anglais, Anglais <> Allemand. Ses contacts sont les suivants : BP : 49. Université de Dschang-Cameroun. Courrier : mariekagoue99@gmail.com

Déclaration de conflits d'intérêt
Les auteurs n'ont déclaré aucun conflit d'intérêt en ce qui concerne la recherche, la paternité et/ou la publication de l'article.

L’œuvre est sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International