



ISSN 1776-2669

ISSN en ligne 2260-6483

Choix et adaptation dans la traduction des noms de plat chinois en français

SUN Yue

Université de Finances et d'Economie de Nanjing, Chine
yves2048@hotmail.com

FU Rong

Université des Langues étrangères de Beijing, Chine
furong@bfsu.edu.cn

Reçu le 29-03/2020 / Évalué le 22-05-2020 / Accepté le 22-07-2020

Résumé

La traduction/interprétation des noms de plat chinois en français, aux portées culturelle et pratique, se fait par toutes sortes de choix, et avec multiples procédés adaptés à différents destinataires et situations. Les choix et les adaptations font l'intégration de la subjectivité, de l'objectivité et de l'intersubjectivité dans la traduction/interprétation des noms de plat chinois en français. Après avoir analysé nos sélections des noms de plats chinois à traduire en français, la présente étude aborde essentiellement les choix et adaptations en tant que deux stratégies employées dans la traduction en français de ces noms de plat chinois pour en tirer quelques enseignements utiles.

Mots-clés : noms de plat, chinois, français, choix, adaptation

选择与顺应策略在中餐菜名法译中的应用

摘要

中餐菜名的法译具有文化意义和实用价值，不同的释译方法适用于不同的对象与情境。在中餐菜名法译中，选择与顺应使主体性、客体性和主体间性融为一体。本文首先阐释中餐菜名法译遴选理据，尔后着重讨论中餐菜名法译中的选择与顺应策略问题，在此基础上提出些许思考。

关键词：菜名，中文，法文，选择，顺应

Choice and Adaptation in the Translatology of Chinese Dish Names in French

Abstract

The translation/interpretation of Chinese dish names into French, with great cultural and practical values, is very motivated but less considered in translational researches. It is carried out by all kinds of choices with several translation/

interpretation methods adapted to different recipients and situations. The choices and the adaptations make an integration of the subjectivity, the objectivity and the intersubjectivity in the translation/interpretation of Chinese dish names into French. After analyzing of the motivation of their translation/interpretation, this paper will deal with the questions of choice in the first two parts, and in the third part those of adaptation before concluding.

Keywords: dishnames, Chinese, French, choice, adaptation

Introduction

Autant que nous le sachions, les des travaux de recherche en français sur la cuisine chinoise sont pour la plupart des études de textes historiques et/ou littéraires en la matière, ce sont par exemple l'examen de l'évolution des aliments en Chine (Sabban, 1988, 1990 et 2000), la comparaison des arts culinaires sino-français (Chan, 2016), ou l'analyse des écritures de la gastro-cuisine dans la littérature moderne et contemporaine (Sabban, 1996). Seul un papier a été consacré aux termes culinaires en chinois et français (Sabban, 1983 : 341). Quant à nous, il y a trois ans que nous faisons plus spécialement de la recherche de la traduction/interprétation des noms de plats chinois en français (TNPCF). Dans les pages qui suivent, après avoir analysé nos motivations de la sélection des noms de plat chinois comme objet de traduction/interprétation en français, nous nous interrogeons plus particulièrement sur les choix et adaptations en tant que deux stratégies souvent employées dans la traduction en français des noms de plat chinois.

1. Nos motivations de la sélection des noms de plat chinois à traduire en français

Il est évident que tous les noms de plat chinois ne méritent pas d'être étudiés comme objet de recherche de traduction/interprétation en français dans le cadre du présent travail. Il faut donc choisir. La question qui s'ensuit est de savoir quelles sont nos motivations de la sélection des noms de plat chinois à traduire en français. En résumé, il y en a deux du point de vue de l'occurrence à la table des Chinois et de la culture.

1.1. Du point de vue de l'occurrence

Nous déterminons *à priori* les noms de plat d'une haute occurrence à la table des Chinois ou aux restaurants chinois, car la traduction/interprétation de ces plats « ordinaires » facilite non seulement le travail quotidien des guides touristiques, des accompagnateurs-traducteurs/interprètes, mais aussi la commande des plats

des consommateurs francophones au restaurant chinois. Dans cette optique, nous avons retenu trois catégories de plats chinois suivantes : 1) des plats qui relèvent de la fortune du pot : « 红烧肉 » (porc braisé à la sauce de soja)¹, « 番茄炒蛋 » (omelette aux tomates), « 香菇青菜 » (bok-choy sauté avec shiitakes)... ; 2) des plats qui supposent un ouvrage soigné : « 大煮干丝 » (juliennes de tablettes de tofu braisées), « 响油鳝糊 » (juliennes d'anguille de rizière sautées et saucées), « 松鼠鳜鱼 » (poisson mandarin frit et saucé)... ; 3) des plats qui portent un élément culturel : « 佛跳墙 » (assortiment de fruits de mer, de volaille, de viande et d'abat mijoté), « 葱包桢 » (crêpe enveloppant ciboulettes et beignet frit), « 宫保鸡丁 » (dés de blanc de poulet sautés).

1.2. Du point de vue de la culture

Il convient de signaler que bon nombre de noms des plats chinois sont culturellement significatifs, nous les choisissons donc dans une double intention également culturelle notamment pour le compte de nos traducteurs/interprètes chinois de français. Concrètement, ce sont d'abord les noms de plat à charge culturelle chinoise qui exigent de nos traducteurs/interprètes chinois de français un minimum compétence de compréhension-interprétation de la culture chinoise en général, et de l'art culinaire chinois en particulier, sans laquelle nos traducteurs/interprètes ne sont pas capables d'assurer une véritable communication efficace avec leurs clients francophones. Ce sont ensuite les noms de plat à charge culturelle chinoise qui permettraient de sensibiliser aussi bien nos traducteurs/interprètes chinois que les consommateurs francophones à la communication interculturelle dans un esprit ouvert sur le pluriculturalisme.

2. Stratégie de choix dans la traduction des noms de plat chinois en français

Ainsi que dans tout acte de traduire, le choix est une pratique quasi-incontournable et ce qui est particulièrement vrai lors qu'il s'agit de traduire des noms de plat chinois ou français. Mais qu'est-ce que nous devons choisir dans ce cas précis ? A notre avis, les messages culinaire et culturel contenus dans les noms de plat chinois et la forme linguistique contenant les messages sont les trois éléments à prendre en considération principalement.

2.1. Choix du message culinaire

Par le choix du message culinaire, nous entendons ici en particulier choisir de traduire d'une langue vers l'autre les informations culinaires fondamentales

contenues dans les noms de plat d'autant qu'elles ne diffèrent guère d'une cuisine à l'autre. Celles-ci pourraient être divisées en deux parties : les principaux ingrédients et techniques culinaires d'un côté, et leur accessoire de l'autre comme des ingrédients secondaires ou des assaisonnements.

2.1.1. Les principaux ingrédients et techniques culinaires

On distingue les ingrédients principaux des ingrédients secondaires dans la mesure où les premiers sont indispensables ou irremplaçables pour un plat, tandis que les seconds sont le contraire. Tel est le cas du « porc sauté et cuit à la sauce de soja » (红烧肉) qui n'est plus digne de ce nom dès lors que le porc y est absent, alors que pour l'« omelette aux tomates » (番茄炒蛋), il est possible de substituer la tomate au poivron, au poireau ou encore à la courgette sans pour autant changer à l'identité de l'omelette. Selon la tradition de la cuisine chinoise, les ingrédients de source animale (viande, volaille, poissons, fruits de mer, etc.) tendent à être considérés comme l'ingrédient principal plutôt que ceux de source végétale, s'ils existent dans un même plat. Par exemple, dans le plat « bœuf braisé aux pommes de terre » (土豆烧牛肉), le bœuf est primordial et la pomme de terre secondaire. À côté des principaux ingrédients à considérer dans la traduction/interprétation des noms de plat chinois sont d'une même indispensabilité les techniques culinaires. Nous utilisons « techniques culinaires » au lieu de « façon de cuisiner » de crainte que le verbe « cuisiner » ne soit compris comme l'action de cuire/chauffer dans la langue française (Sabban, 1983 : 341). Au contraire, les techniques culinaires désignent non seulement les façons de cuisiner « à feu », mais aussi les préparations « sans feu » telles que toutes sortes de salade faites de manières différentes en Chine comme en France. L'indispensabilité des techniques culinaires dans les noms de plat s'explique par le fait qu'elles conditionnent les ingrédients et tout le plat. Dans de longues et riches traditions culinaires en Chine comme en France, on développe différentes combinaisons usuelles d'ingrédients et techniques culinaires : la viande tend à être braisée, la volaille rôtie ou laquée, les poissons cuits à la vapeur, les légumes sautés, etc. En dernière analyse, un plat proposé s'accompagne logiquement d'ingrédients comme arguments et de techniques culinaires comme prédicats.

2.1.2. L'accessoire non moins important

Comme nous l'avons expliqué plus haut, la distinction entre ingrédients principaux et ingrédients secondaires dépend de l'indispensabilité et de la commutativité. Il en résulte que dans la cuisine chinoise un plat peut être varié à l'infini quand son ingrédient principal reste le même, mais que ses ingrédients secondaires souvent

d'ordre végétal changent suivant la saison, le pays ou au gré du chef. Ce sont par exemple les plats « porc braisé aux radis blanches (萝卜烧肉), « porc braisé à la zizanie » (茭白烧肉), « porc braisé au dolique d'Égypte » (扁豆烧肉), ou encore « porc braisé aux pousses de bambou » (冬笋烧肉).

D'autre part, les assaisonnements, bien que accessoires, occupent une place non négligeable aussi bien dans la cuisine chinoise que dans celle de l'Hexagone. En effet, dans la cuisine française, ils peuvent être résumés en sauces nappées ou en herbes parsemées sur les ingrédients, alors que dans la cuisine chinoise, on emploie une grande variété de matières pour assaisonner tout en les mettant dans le wok afin d'y cuisiner ensemble.

2.2. Choix du message culturel

En chinois comme en français, les noms de plat sont souvent en lien avec les lieux (ville, village, restaurant, boutique) d'où le « riz sauté à la Yangzhou » (扬州炒饭), les célébrités historiques (chef, lettré, officier, empereur) d'où le fameux « jambonneau à la Dongpo » (东坡肘子), ainsi que diverses histoires (ou anecdotes) d'où « la Passe Yangguan-trois refrains » (阳关三叠). Ce sont des éléments culturels à ne pas manquer dans la traduction/interprétation des noms de plat du pays. Mais en plus, du point de vue de la didactique des langues-culture, c'est un site lexicoculturel à exploiter et un haut lieu de culture ludique pour amener les apprenants de langue à l'accès des connaissances sociales et patrimoniales de langue-culture cible.

2.3. Choix de la forme linguistique

Nous en venons maintenant à l'étude du choix de la forme linguistique lors de la traduction/interprétation des noms de plats chinois en français. Mais avant, il nous semble utile et pertinent de résumer les constructions formelles les plus courantes des noms de plat chinois.

2.3.1 Structures générales des noms de plat chinois

En général, dans les noms de plat en chinois, les techniques culinaires sont exprimées par les verbes et les autres éléments par les substantifs. Ce sont par exemple « 红烧肉 » (rouge-braiser-viande) qui veut dire « porc sauté et cuit à la sauce de sojà », « 葱烤鲫鱼 » (ciboulette-rôtir-carpe bâtarde) qui signifie « carpe bâtarde rôtie aux ciboulettes », ou encore « 油焖春笋 » (huile-étuver-printemps-pousse de bambou) qui désigne « pousse de bambou printanière braisée à l'étouffé

à la sauce de soja ». Cette formulation peut être schématisée de manière suivante : N1-V-N2 ou N1-N2-V-N3. Ici, N1 représente l'ingrédient principal, N2-Nn l'ingrédient secondaire étendu jusqu'aux assaisonnements et ustensiles, V désigne les techniques culinaires. Il suffirait de citer trois exemples pour l'illustrer : « 土豆烧牛肉 » (pomme de terre-braiser-bœuf : N2-V-N1) qui veut dire « bœuf cuit aux pommes de terre », « 石锅拌饭 » (petite terrine de pierre-mélanger-riz : N2-V-N1) qui signifie « riz cuit dans la terrine de pierre », ou « 白菜粉条炖猪肉 » (chou de Chine-nouilles de féculé de patate douce-mijoter-porc : N2-N3-V-N1) qui veut dire en français « porc mijoté aux choux et vermicelles ». Néanmoins, il existe des noms de plat chinois formés en juxtaposition (N1-N2) sans verbe tels que « 龙井虾仁 » (thé Longjing-crevette décortiquée) qui est en français « crevette décortiquée de Longjing », « 砂锅鱼头 » (terraine-tête de poisson) qui signifie en français « tête de poisson cuite dans la terrine ».

2.3.2. La formulation française

Il va de soi que la formulation française des noms de plat chinois doit être à la française au sens des équivalents français en cas de traduction/interprétation, car, pour nous, cette traduction/interprétation doit servir à communiquer et diffuser dans le monde francophone le savoir et le savoir-faire de la cuisine chinoise, et à aider le public consommateur francophone à connaître et comprendre la riche et profonde culture culinaire chinoise véhiculée par les noms de plat. Dans cette perspective, nous nous proposons de traduire en français les noms de plat chinois en suivant la formule structurale la plus courante des noms de plat français, à savoir N1 (ingrédient principal) + V (technique culinaire) + à (avec, dans, en ou autre), + N2 (ingrédient secondaire, assaisonnement, ustensile). Cette formule peut être étendue ou généralisée comme celle-ci : N+V1+P1+V2+P2+V3+P3+...Vn+Pn

Concrètement, N représente toujours l'ingrédient principal ; V1-Vn les techniques culinaires ; P1, P2 et P3 respectivement l'ingrédient secondaire, l'assaisonnement et l'ustensile qui s'introduisent par une préposition donnée. D'une manière générale, « avec » sert à introduire un ingrédient secondaire, « à » est souvent suivi d'un assaisonnement, alors que « dans » ou quelquefois « en » se rapportent à un ustensile, dans la mesure où la première (« avec ») marque l'accompagnement, la deuxième la caractéristique, la (es) troisième(s) l'espace en quelque sorte. Ainsi :

Exemple 1 : « 板栗烧鸡 » (châtaigne-braiser-poulet). On a le « poulet » comme ingrédient principal et les « châtaignes » comme secondaire, « braiser » comme technique culinaire qui implique en fait un assaisonnement clé qu'est la « sauce de soja ». D'où la formule :

N (ingrédient principal) - V (technique culinaire) - P1 (ingrédient secondaire) - P2 (assaisonnement)

Et la traduction en français : poulet braisé avec châtaignes à la sauce de soja.

Exemple 2 : « 煎糟鳗鱼 » (poêler-lie d'alcool-anguille). Avant tout, il faut appeler l'ingrédient principal ici « anguille japonaise » (*Anguilla japonica*) qui se distingue de l'anguille consommée en Europe (*Anguilla anguilla*) et de « l'anguille de rizière » (*Monopterus albus*), une autre espèce très populaire en Chine). « 糟 » signifie « mariner » l'ingrédient dans une sauce dite « lie de vin de riz », il s'agit en fait d'une préparation préliminaire avec un premier assaisonnement. « 煎 » implique l'ustensile « 锅 » (poêle) qui s'exprime par le verbe « poêler » en tant que la première façon de cuisiner. En fait, après être poêlé, le plat n'est pas encore prêt, il doit être « braisé au bouillon épicé », ce qui représente la seconde façon de cuisiner et le deuxième assaisonnement. D'où la structure :

N (ingrédient principal) - V1 (préparation préliminaire) - P1 (assaisonnement) - V2 (façon de cuisiner) - V3 (façon de cuisiner) - P2 (assaisonnement)

Et la traduction en français : anguille japonaise marinée dans la sauce de lie de vin de riz, poêlée et braisée au bouillon épicé.

Enfin, s'agissant des noms de plat chinois à charge culturelle (en lien avec des lieux, personnalités ou histoires), il nous paraît préférable de les traduire en les interprétant de diverses façons. Nous pensons ici en particulier à « 扬州炒饭 » (la ville de Yangzhou-sauter-riz) qui est traduit en français « riz sauté avec crevettes décortiquées et légumes assortis, spécialité de Yangzhou ». Autre exemple, « 叫化鸡 » qui est traduit poulet enveloppée d'une feuille de lotus et rôtie au four avec une note à part : littéralement « poulet de mendiant » : ce fut un mendiant qui aurait créé cette recette terre-à-terre).

3. Adaptations dans la traduction des noms de plat chinois en français

L'expérience nous enseigne que le bon choix de messages et de formes linguistiques n'aboutit pas forcément à une bonne traduction/interprétation des noms de plat chinois ou français. Il faut en plus savoir s'adapter au destinataire et au contexte donnés. Il en découle la nécessité des adaptations que nous allons proposer au regard du destinataire et contexte en question.

3.1. Classification des destinataires

En gros, les personnes susceptibles d'être intéressées par les noms de plat chinois traduits ou interprétés en français peuvent être classifiées parmi les « professionnels » et « amateurs ». Pour ce qui est des professionnels, ce sont ceux qui se destinent au métier de cuisinier ou s'engagent dans la recherche académique en matière de gastronomie. Bref, ce sont des spécialistes du domaine en

devenir et ils s'intéressent non seulement aux noms de plat chinois traduits en français, mais encore et surtout aux informations et connaissances le plus riches et détaillées possible pour répondre à leurs besoins techniques et/ou académiques. Ainsi, quand un chef cuisinier français apprend à préparer auprès de son homologue chinois le plat familial « porc émincé sauté aux épices » (鱼香肉丝), il faut que ce dernier lui explique bien la composition de la sauce et les ingrédients autres que le porc émincé. De même qu'un sinologue français qui travaille sur l'histoire de la nourriture de la Dynastie Qing souhaite légitimement s'informer de tout ce qui concerne le plat « dés de poulet sautés » (宫保鸡丁) notamment le nom de son initiateur « Ding Baozhen » (丁宝楨).

Quant aux amateurs, il s'agit plutôt de simples clients qui commandent les plats désirés au restaurant ou en ligne, ou de francophones curieux de savoir et comprendre la culture culinaire chinoise. En général, ces gens-là attendent de nous des informations concises et intéressantes de type encyclopédique. Par exemple, si un consommateur français hésite devant le plat « Mapo tofu saucé aux épices » (麻婆豆腐), il suffirait de lui dire qu'il s'agit de tofu à une sauce pimentée et poivrée sans avoir à lui raconter l'anecdote d'une « femme au visage grêlé » qui ne vaut rien pour la commande de plat. Par contre, les touristes français seraient intéressés à ce qu'il n'existe pas de « poumons » dans « 夫妻肺片 » (marie-femme-poumons) qui désigne en réalité le plat bœuf et abats assortis aux épices.

3.2. Distinction des situations

Selon la situation où l'on lit ou entend les noms de plat chinois traduits ou interprétés en français, nous distinguons les « communication directe », « communication indirecte » et « communication mixte ». La communication directe qui se réalise à l'oral, est caractérisée par la présence sur place de l'interprète et l'absence de traducteur en général : à table, au restaurant ou à la maison, dans la cuisine commerciale ou familiale. Dans ce cas de figure, on ne s'inquiète guère du décodage du message transmis à l'instant, l'essentiel, c'est de savoir vite et bien traduire ce qui est le plus pertinent à l'attente du destinataire. Prenons l'exemple du « rouleau de fécule de riz » (肠粉) : au lieu de s'attarder sur une multitude de détails (fécule comme la base de « rouleau », ingrédients « enroulés », forme en tronçon, cuisine à la vapeur, tissu blanc, transparent et moelleux, sauce de soja enrobée, etc.), il vaut mieux retenir ce qui correspond vraiment à l'intérêt du destinataire en vue d'une interprétation rapide, simple et concise.

À l'opposé, la communication indirecte qui se réalise généralement par écrit, est caractérisée par la présence du traducteur et l'absence d'interprète en général :

carte, menu, recette, brochure, manuel culinaire, article académique, etc. Dans ce cas-là, le traducteur prête attention au bon décodage de noms de plat dans la langue cible du lecteur. Dans une brochure de tourisme, par exemple, ce serait frustrant pour les touristes francophones de trouver le terme latin *Brasenia schreberi* dans un plat chinois, il en serait de même pour les invités francophones qui ont à connaître inutilement dans un banquet national, tous les ingrédients du plat « 佛跳牆 » (assortiment de fruits de mer) : ormeau, ailerons de requin, concombres de mer, chairs séchées de pétoncle...

S'agissant enfin de la communication mixte qui consiste dans un échange à la fois oral et écrit, c'est notamment le cas de la commande de plats dans un lieu de restauration : le client lit la carte ou le menu en demandant au serveur ou patron des éclaircissements sur les noms de plats traduits.

3.3. Quelques propositions d'adaptations possibles

Après avoir classifié deux catégories de destinataires et trois cas de figure susceptibles d'être impliqués par les noms de plat chinois traduits en français, nous sommes amenés à faire quelques propositions d'adaptations fondées sur des opérations sémantico-syntaxiques mais jugées de notre part applicables à la traduction/interprétation en français des noms de plat chinois.

3.3.1. Substitution

Il arrive que les noms de plat chinois comportent des termes d'ingrédients extrêmement rares ou pratiquement absents dans le monde francophone. Il serait alors possible d'ailleurs souhaitable de faire recours à la substitution plus accessible aux destinataires. Cette stratégie pourrait répondre au besoin des chercheurs ou cuisiniers en tant que « professionnels » qui prêtent souvent une attention particulière aux termes spécifiques d'une cuisine déterminée ; elle éviterait également aux amateurs de la cuisine chinoise la perplexité devant un plat totalement inconnu et donc étrange. Ce serait enfin une stratégie d'économie qui permettrait au traducteur/interprète de ménager son effort de s'exprimer difficilement pour ne pas dire vainement devant un public impatient de tout savoir.

Une première substitution concerne l'hyponymie. Par exemple, pour les termes « 石耳 » (shí'ěr) et « 石鸡 » (shíjī) dans le plat « 黄山双石 » (huángshānshuāngshí), il est préférable de les traduire « oreille de Judas » et « grenouille » au lieu d'un terme très technique *Umbilicaria esculenta* et *Quasipaa spinosa*.

Une deuxième substitution consiste à savoir profiter de la similarité entre deux cuisines. Par exemple, le plat « 素什锦 » (une spécialité de Nankin) est constitué d'une grande variété d'ingrédients végétaux à la chinoise, alors que dans la cuisine française, on est familiarisé avec la « macédoine » qui se compose de légumes en dés à l'usage quotidien (pois, carotte, maïs, même radis, céleri, asperge, etc.). De ce fait, le plat chinois « 素什锦 » peut être traduit la « macédoine à la nankinoise » avec quelques explications complémentaires s'il le faut selon la situation ou le destinataire.

Une troisième substitution a pour but de remplacer un terme spécifique par un nom commun en y ajoutant une comparaison possible. Tel est le cas du plat chinois « 莼菜 » qui est en latin *Brasenia schreberi*, on pourrait le traduire comme « plante aquatique comestible comme feuilles de thé » tout en rendant compte de sa nature, fonction et forme.

3.3.2. Addition

En chinois, les noms de plat sont souvent condensés en 3 à 5 caractères, il arrive que certains éléments pertinents voire même importants ne s'y expriment pas. Pour être claire et favorable à la compréhension de la part du destinataire, notre traduction/interprétation peut et parfois doit être amplifiée en apportant au texte français des éléments non exprimés dans les noms de plat chinois.

L'addition consiste à ajouter en contexte des précisions sur ce qui est susceptible d'aider le destinataire dans sa compréhension du plat donné de sorte à faciliter son choix du plat. Ainsi, s'agissant du plat « 鱼香肉丝 » qui n'a rien à voir avec le poisson proprement dit, mais indique une technique culinaire spécifique à la préparation d'une spécialité chinoise du porc, il nous semble pertinent d'employer l'addition dans la traduction en français de ce plat chinois comme « porc émincé sauté à la sauce épicée et vinaigrée ». Autre exemple, le « 左宗棠鸡 », plat à la chinoise très populaire aux États-Unis, porte à croire à première vue qu'il existe en rapport avec Général Tso de la Dynastie Qing, mais en réalité, tant s'en faut ! Mieux vaut donc traduire ce plat « Poulet frit à la sauce aigre-douce » en complétant que « c'est un cuisinier d'origine taïwanaise qui a créé le plat ».

3.3.3. Omission

Si l'addition s'avère nécessaire dans la traduction en français des noms de plat chinois, il n'en est pas moins vrai de pratiquer l'omission dans le même acte notamment quand nous sommes en communication directe avec des destinataires amateurs. Il suffirait de citer deux exemples pour s'en convaincre.

« 麻婆豆腐 » est un plat très populaire en Chine et dans la diaspora chinoise à l'étranger. Il est plein de choses dedans comme porc ou bœuf haché, pousse ou fleur d'ail émincé, sauce à base de beurre de fève fermenté. Les cuisiniers francophones qui apprennent à faire ce plat s'intéresseraient sans doute à ces détails, mais pas forcément à l'anecdote de « la dame au visage grêlé » (麻婆, mápó). Le nom du plat bien renommé « 佛跳墙 » (« Le bouddha saute par-dessus le mur ») est une autre spécialité chinoise où se mélangent divers ingrédients de fruits de mer et de volailles, viande et abattis, mijoté à l'alcool de Shaoxin dans une cruche. Face aux chefs cuisiniers ou restaurateurs, il faut garder intactes toutes les informations détaillées sur la cuisine mais omettre l'anecdote « le bouddha saute par-dessus le mur » ; tandis que devant les amateurs, tout en laissant tomber les détails culinaires, il serait au contraire intéressant et utile de s'appesantir sur l'anecdote du bouddha : ce mets non-végétarien sent si bon que le bouddha ne peut s'en empêcher.

Conclusion

En bref, les stratégies de choix et d'adaptation sont abondamment employées dans la traduction/interprétation des noms de plat chinois en français, étant donné que par les choix le sujet traducteur/interprète se sent engagé dans les objets à traduire/interpréter, et que par l'adaptation il les verra bien intégrés dans l'environnement (le destinataire plus la situation). De ce point de vue, les choix et les adaptations, qui s'opèrent dans ou d'après la culture, le message, la structure linguistique, la situation et le destinataire, intègrent la subjectivité, l'objectivité et l'intersubjectivité.

Bibliographie

- Chan, T.-Ch. W. 2016. *Dialogue culturel entre les cuisines chinoises et françaises*. Paris : Les éditions de l'Épure.
- Sabban, F. 1983. « Le système des cuissons dans la tradition culinaire chinoise ». *Annales*, 38^e année, n°2, p. 341-368.
- Sabban, F. 1988. « Sucre candi et confiseries de Quinsai : l'essor du sucre de canne dans la Chine des Song (X^e-XIII^es.) ». *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35^e année, p. 195-214.
- Sabban, F. 1990. « De la Main à la pâte : Réflexion sur l'origine des pâtes alimentaires et les transformations du blé en Chine ancienne (III^e siècle av. J.-C. -- VI^e siècle ap. J.-C.) ». *L'Homme*, tome 30, n° 113, p. 102-137.
- Sabban, F. 1996. « Art et culture contre science et technique. Les enjeux culturels et identitaires de la gastronomie chinoise face à l'Occident ». *L'Homme*, tome 36, n° 137, p. 163-193.
- Sabban, F. 2000. « Quand la forme transcende l'objet. Histoire des pâtes alimentaires en Chine (III^e siècle av. J.-C. -- III^e siècle apr. J.-C.) ». *Annales*, 55^e année, n°4, p. 791-824.

Note

1. Pour le compte d'une expression concise, on supprime autant que possible les articles devant les noms, sauf ceux au syntagme prépositionnel initié par « à ».