



Elena Sandakova

Université d'Alicante, Espagne

elena.sand@ua.es



Isabel Santamaría Pérez (coord.), Carmen Marimón Llorca, José Joaquín Martínez Egido, *Diccionario LID Turrón*, 1^a edición, Madrid: LID Editorial Empresarial, 2015, 272 pages.

De nos jours, le tourisme est devenu un phénomène économique, politique et social d'une très grande importance. S'agissant d'un domaine professionnel particulier, il possède sa propre terminologie qui, ces derniers temps, joue un rôle de plus en plus prépondérant dans la communication interculturelle.

Le soleil, la *corrida*, le *flamenco*, la *paella*, la *sangria*, etc. sont quelques marques d'identité qui distinguent l'Espagne des autres pays du monde aux yeux des touristes. Si ces derniers apprécient les mets sucrés, ils ajouteraient probablement à cette liste le touron.

Pour les Espagnols, le touron est bien plus qu'un simple nougat délicieux : ils l'associent aux fêtes de Noël, aux amandes, au miel, à l'héritage culturel arabe, à Jijona, à la texture (dure, molle), etc. En d'autres termes, le mot correspondrait à la définition, aux usages et aux contextes culturels avec des précisions à caractère linguistique, historique, géographique, etc. Le mot « touron » génèrerait donc spontanément chez les Espagnols à la fois une information active, dérivée de la culture courante et du poids culturel. Dans les années 80, ce phénomène linguistico-culturel a été baptisé par le linguiste français Robert Galisson « mots à charge culturelle partagée (CCP) », *i.e.* des unités significatives plus culturelles que d'autres, ayant un poids culturel plus lourd et mobilisées par au moins 80% des informateurs. Il prévient que les natifs peuvent ne pas se rendre compte de l'importance du plan du contenu des mots culturels. Les étrangers quant à eux ne perçoivent l'implicite qu'à leur premier échec communicatif étant donné que la CCP n'est pas suffisamment présentée dans les dictionnaires habituels. Ils doivent donc faire face à une lacune dans leurs compétences linguistiques et à un obstacle pour leur acculturation et l'interaction symétrique.

L'industrie du touron est un secteur leader de l'économie espagnole dont le succès auprès des touristes ne cesse de croître et qui s'implante de plus en plus sur les marchés extérieurs ces dernières années : Royaume-Uni, Russie, Chine, Japon, pays arabes, etc. Cependant, les échanges commerciaux et culturels seraient considérablement facilités si le vide observé dans ce champ du savoir spécialisé était comblé moyennant un recueil terminologique.

L'ouvrage, qu'il m'a semblé intéressant de présenter, étant intitulé *Diccionario LID Turrón*, il me vient immédiatement à l'esprit un aphorisme du célèbre lexicographe anglais Samuel Johnson, qui affirmait, d'après son expérience, qu'il était impossible de créer le dictionnaire parfait : « Les dictionnaires sont comme les montres : mieux vaut avoir la plus mauvaise que de ne pas en avoir et on ne peut même pas se fier à la meilleure ». Cependant, il ne s'agit pas d'un dictionnaire conventionnel, mais d'un recueil multi- et bilingue des termes gastronomiques et scientifiques, liés non seulement au touron mais aussi au massepain, au *polvorón* et aux *mantecados*. Et, comme une bonne friandise, le dictionnaire se compose de différents ingrédients :

- une Introduction écrite par les auteurs ;
- une section présentant les CV des auteurs et des collaborateurs ;
- un dictionnaire multilingue contenant plus de 500 termes espagnols des confiseries nommées *supra*, avec des inclusions catalanes en raison de leur usage courant en espagnol – tous de catégorie prioritairement nominale et ordonnés alphabétiquement ; et de leurs équivalents en cinq langues étrangères : catalan (marqué comme CA), anglais britannique (GB), russe (RU), arabe classique (AR) et chinois simplifié (ZH) ;
- cinq dictionnaires bilingues inverses (catalan – espagnol, anglais – espagnol, russe – espagnol, arabe – espagnol et chinois – espagnol) de ces plus de 500 termes ;
- plus de 200 renvois aux synonymes ;
- une annexe avec des illustrations clarifiant le concept des appareils ;
- la liste des références bibliographiques.

On sait d'emblée que les termes constituent une partie importante du langage professionnel. Les termes recueillis dans ce dictionnaire font référence à plusieurs sous-domaines dont la matière première, le processus de fabrication, les variétés, les appareils, les ustensiles, les formes de présentation, les métiers, la santé, les cadres législatif et commercial. Les auteurs indiquent avoir suivi la méthode terminographique d'ordre onomasiologique, c'est-à-dire qu'ils ont attribué les noms les plus fréquents aux concepts préalablement trouvés. À ce propos, Dolores Azorín Fernández, Maître de conférences de la Section de langue espagnole de l'Université d'Alicante, présente l'ensemble des unités recensées comme une tentative admirable de mettre les noms sur les choses et, de cette façon, comme la seule forme d'accéder au savoir socioculturel spécialisé (13-14). Elle nous fait rappeler les explications du grand Ferdinand de Saussure : « Si les mots étaient chargés de représenter des concepts donnés d'avance, ils auraient chacun, d'une langue à l'autre, des termes correspondants exacts pour le sens ».

Dans l'Introduction, les auteurs soulignent la valeur traditionnelle du touron en Espagne et se montrent unanimes au sujet de son implantation en Al-Andalus par les Arabes à l'époque médiévale. On apprend également que la région d'Alicante est le berceau du touron où le

produit a donné lieu à une grande commercialisation, à une diversification de l'industrie (glace au touron, bâtonnets de touron, etc.) et à la production d'autres friandises comme le masepain, le *polvorón* et les *mantecados* qui résolvent parfaitement le problème de la saisonnalité.

Le problème de la saisonnalité est traité dans l'Avant-propos par Rafael Ansón, Président de l'Académie royale de gastronomie, qui associe directement le touron aux fêtes de Noël en raison de la baisse de l'activité agricole des paysans pendant cette période (7). L'expert attire l'attention sur l'existence actuelle d'une grande variété de préparations (des plus traditionnelles à base d'amandes, de miel, de blanc d'œuf, de sucre et d'oublies à celles contenant du chocolat ou de la noix coco) (8).

La particularité de la microstructure du *Diccionario LID Turrón* réside dans le traitement homonymique de la polysémie, *i.e.* les réalités au même nom y figurent, curieusement et aisément, comme deux lemmes indépendants.

Ce dictionnaire se distingue des autres par la présentation de la définition générique des hyperonymes et la classification des dérivés en tant qu'entrées indépendantes. Par exemple, *miel* ; *miel de azahar* ; *miel de romero*.

L'ouvrage présente de nombreux avantages : (i) dans les définitions des termes espagnols on suit l'approche synchronique, conceptuelle et descriptive ; (ii) les définitions sont succinctes et simples, et les traits les plus significatifs des concepts sont mentionnés ; (iii) on ne propose pas de traductions mais des équivalents en langues étrangères afin d'éviter des doutes chez les non natifs ; (iv) en cas d'absence d'équivalents, on suggère un néologisme ou une paraphrase ; (v) police d'écriture lisible, format sans colonnes, papier de haute qualité agréable au toucher.

Cet ouvrage a été élaboré grâce à un grand travail coopératif et la collaboration de 10 chefs cuisiniers, de linguistes (José Joaquín Martínez Egido, Université d'Alicante ; Carmen Marimón Llorca, Université d'Alicante), de conseillers techniques (Noemi López Alcaraz, Collège-lycée Gran Vía de Alicante; Alexis Verdú Iborra (Département de certification des produits agroalimentaires du Conseil régulateur des indications géographiques protégées Jijona et Turrón de Alicante) ; de traducteurs (Hany El Erian El Bassal, Université d'Alicante ; María Isabel Guardiola Savall, Université d'Alicante ; Qi Luo ; Larissa Timofeeva Timofeev, Université d'Alicante ; Chelo Vargas Sierra, Université d'Alicante), sous la direction de María Isabel Santamaría Pérez (Université d'Alicante) et la coordination de Constanza Cervino, sans oublier la révision faite par Marta Ríos. Tous considèrent que l'ouvrage est pionnier dans le domaine et qu'il s'agit du dictionnaire le plus complet ayant été élaboré jusqu'à présent, reconnaissent leurs possibles erreurs et invitent tous ceux qui se sentent concernés par le monde du touron et des confiseries étudiées à enrichir les prochaines éditions.

Le grand potentiel linguistico-culturel des termes du dictionnaire entame ainsi un dialogue interdisciplinaire, utile aussi bien pour les traducteurs que les producteurs, les distributeurs et tous professionnels associés au secteur du touron. Or, les non natifs pourraient considérer l'ouvrage comme un dictionnaire explicite mentionnant la CCP des mots « touron, massepain, *polvorón* et *mantecados* ».

Dans l'attente de l'insertion du français, du japonais et d'autres langues non moins importantes du marché étranger actuel où est exporté le touron, n'hésitez pas à goûter ce dictionnaire-friandise ! Disponible pour le moment en petite portion en format livre de poche...

Notes

1. Galisson, R., 1988, « Cultures et lexicultures. Pour une approche dictionnaire de la culture partagée ». *Annexes de Cahiers de linguistique hispanique médiévale*, Vol. 7, n°7, p. 325-341.
2. Avec le soutien de l'Université d'Alicante, d'IULMA (Institut Interuniversitaire des Langues Modernes Appliquées de la Communauté Valencienne), du Siège universitaire de l'Université d'Alicante à Jijona et de la Mairie de Jijona.