
TRADUIREUne autre perspective sur la traduction**Traduire**

Revue française de la traduction

216 | 2008**Question de confiance**

La traduzione è servita : ovvero Food for Thought de Rosanna Masiola Rosini

Edizioni Università di Trieste, 2004

Teresa Intrieri

**Édition électronique**URL : <http://journals.openedition.org/traduire/992>

DOI : 10.4000/traduire.992

ISSN : 2272-9992

Éditeur

Société française des traducteurs

Édition imprimée

Date de publication : 1 mars 2008

Pagination : 81-83

ISSN : 0395-773X

Référence électronique

Teresa Intrieri, « *La traduzione è servita : ovvero Food for Thought* de Rosanna Masiola Rosini », *Traduire* [En ligne], 216 | 2008, mis en ligne le 01 mars 2008, consulté le 25 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/traduire/992> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/traduire.992>

Ouvrages reçus

La traduzione è servita: ovvero Food for Thought

TERESA INTRIERI

*de Rosanna Masiola Rosini –
Edizioni Università di Trieste, 2004, 590 p.*

Rosanna Masiola Rosini est professeur d'anglais, de littérature anglo-américaine et de traduction au département des Sciences du langage de l'université de Pérouse (Italie). Elle a également enseigné pendant dix ans à la Scuola Superiore di Lingue Moderne per Interpreti e Traduttori (ISSLMT) de l'université de Trieste, dont elle est elle-même diplômée. Elle a publié de nombreux volumes et études concernant la traduction et la littérature, entre autres *Questioni traduttive* (Campanotto, Udine, 1988), *Pianeti Proibiti: Traduzione Descrizione Intertesti* (Guerra, Perugia, 1997), *Ein Uebersetzung zu Kuss. A Kiss is still a Kiss?* (Università Ginevra-Perugia: Guerra, 2003). Elle a aussi contribué à *Portraits de traductrices* (Presses Université d'Ottawa, Ottawa, 2002), sous la direction de Jean Delisle. Elle est membre de la Royal Geographical Society, de la Modern Language Association et de la Linnean Society of London.

Tout traducteur qui s'est trouvé au moins une fois confronté à la traduction d'un document touchant à la description de la nourriture ou d'un repas sait qu'entrer dans l'univers gastronomique et essayer d'y accompagner des lecteurs d'une autre langue est une mission très ardue.

Dans son ouvrage très documenté, Mme Masiola Rosini s'attaque avec brio et compétence à cet exercice. Elle propose l'analyse d'extraits littéraires sur une thématique culinaire connotée d'un fort particula-

risme culturel/traditionnel, soit plus de cent auteurs avec leurs traductions, en italien bien sûr, mais aussi en anglais, en espagnol et dans d'autres langues. Elle nous promène entre culture et descriptions culinaires, livres de cuisine d'une part, réécriture/retraduction de l'autre.

La nourriture est un *topos* descriptif très récurrent dans l'ensemble de la littérature occidentale. On pourrait même écrire une histoire de la littérature comparée qui aurait pour fil conducteur la préparation de mets ou la description de banquets. La dimension culturelle de la gastronomie est tellement évidente qu'elle devient l'un des instruments les plus puissants de la mondialisation. D'un côté, nous trouvons des modèles culturels qui se sont bien exportés tel le *fast-food* ; de l'autre, des particularismes régionaux qui résistent. L'italien et le français restent encore les langues de la haute cuisine internationale. La traduction des descriptions relatives à la nourriture et à leur contexte culturel, entre métaphores et symboles, devient topicalisation. La mise en parallèle des textes montre la dissymétrie de la représentation entre texte source et texte cible. Ce n'est pas un hasard si tout le vocabulaire de la nourriture et des us et coutumes alimentaires constitue un vrai problème de traduction, l'un des plus puissants filtres culturels en sens linguistique.

En traduisant en anglais des textes italiens ou français, ou vice-versa, l'auteur met en évidence l'opposition entre le monde méditerranéen, qui donne – et ce, dès l'époque gréco-romaine – une grande place au raffinement des mets, et le monde protestant et nordique qui montre beaucoup plus de retenue en cuisine. Le proverbe "*God sends the meat, the Devil sends the Cook*" n'a pas d'équivalent en italien, car la jouissance gastronomique est typiquement latine, comme le montrent des extraits de traduction vers l'anglais de *Gargantua et Pantagruel* de François Rabelais, et *Gli arancini di Montalbano*, *La forma dell'acqua* de Andrea Camilleri ou vers l'italien de *Babette's feast* de Karen Blixen, etc.

Parfois, les auteurs emploient même des métaphores culinaires pour décrire la beauté féminine, selon les principes de la poésie judaïque, arabe et méditerranéenne, qui restent très difficiles à traduire en anglais.

Parmi les œuvres où il est question d'habitudes alimentaires entre perceptions, représentations et intertextes, une place de choix revient à toute cette littérature du voyage en Italie, étape importante dans l'éducation des jeunes anglo-saxons du XIX^e siècle, et à une certaine cinématographie américaine de l'après-guerre. *A room with a view* de E. M. Forster, *The wings of the dove* de Henri James, *Pictures from Italy* de Charles Dickens sont quelques-uns des exemples analysés.

Quant aux descriptions de banquets, elles ne sont parfois que des métaphores de la situation du vainqueur, dans lesquelles le lecteur voit amplifier les distances culturelles et l'incommunicabilité entre peuples vaincus et peuples vainqueurs.

A contrario, des auteurs comme Ernest Hemingway ont su faire le lien entre diverses cultures, américaine et hispanique par exemple.

Il est tout aussi difficile de rendre dans une autre langue les emprunts à une langue tierce, comme en témoigne l'exemple tiré de *Ivanhoé* de Walter Scott, car cela renvoie à toute l'histoire des rapports entre les deux cultures concernées. Dans l'anglais gastronomique, beaucoup de termes dérivent du français et du franco-normand : chez W. Scott, l'animal vivant est désigné par un mot d'origine saxonne, mais le terme de boucherie respectif est franco-normand.

Et comment traduire des recettes dont les racines plongent dans l'univers affectif de l'auteur, ou des fables qui utilisent des exemples culinaires pour ajouter de la magie à leur récit ?

En analysant un texte dans sa langue originelle et ses diverses traductions vers une même langue, Mme Masiola Rosini montre que les comportements des traducteurs varient selon les barrières linguistiques, culturelles et politiques. Ils emploient souvent des calques ou des équivalences sémantiques ou communicatives, des adaptations ou des modulations, parfois ils sont contraints d'éliminer l'intraduisible et de recourir à des synonymes.

tfintrieri@free.fr