

**VENDREDI 7 OCTOBRE**

**DELEGATION CHAMPAGNE-  
ARDENNES BOURGOGNE  
FRANCHE-COMTÉ**



**2022** JOURNÉE  
MONDIALE  
DE LA  
TRADUCTION



**sft** SOCIÉTÉ FRANÇAISE  
DES TRADUCTEURS  
syndicat professionnel

[www.sft.fr](http://www.sft.fr)



Langage et  
goût...une relation  
qui ne manque pas  
de piquant !  
Quels enjeux ?

---

*Dis moi ce que tu manges, je te dirai  
qui tu es!* Brillat-Savarin (1825)



# Structure de la présentation



1 Langage et goût ?



2 Des outils, des modèles et des normes... pas toujours efficaces



3 Et la traduction?



4 Quels enjeux ?



Conclusion



# 1 Langage et gout

tout participe à la construction du goût

# 1 Langage et goût

- Communiquer la sensation gustative...pas uniquement le goût et l'odorat
- Modalité sensorielle assez pauvre : 5 saveurs de base = salé, sucré, acide, amer et umami
- La multimodalité du goût est double : se situe dans sa communication et dans son essence même



# 1 Langage et goût



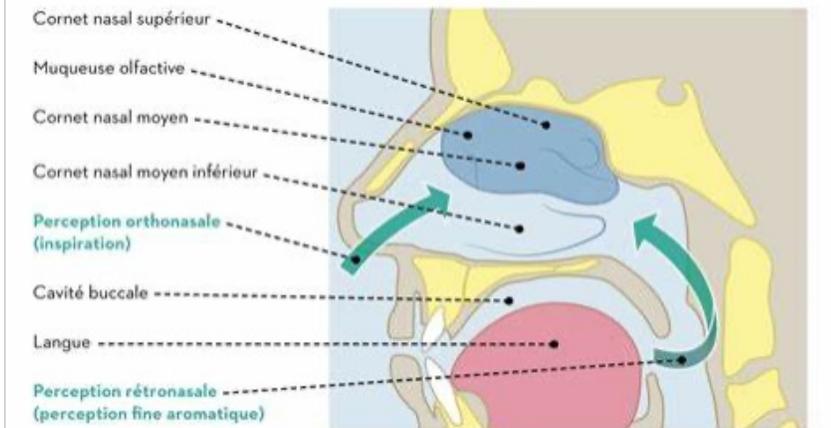
La dégustation peut-elle reposer sur la (re)transcription par des mots?



L'apprentissage de la dégustation repose t-elle sur l'apprentissage d'un lexique normé?



Décrire un plat (langage de sensation) et une recette (langage + factuel) sont des situations différentes!



# 1 langage et goût

- Nouveaux mots, emprunts...ou récupérations d'adjectifs existants (roue des arômes) pour décrire le fromage entre arôme et saveur \*:

-Floral, fruité mais aussi *yesty, nutty*... pour arôme doux

-Fermenté mais aussi *gamey, funky, sour, ripe*...

- Fruité, crémeux, laiteux, mais aussi *sweet, citrusy* : saveur douce

- Piquant, complexe mais aussi *goaty, ripe, sharp* : saveur forte

\*<https://fr.hiloved.com/decrire-le-fromage-comme-un-pro/>



# 1 langage et goût

- Discours (commerciaux, journalistiques) reprennent des qualificatifs assez « vides » ou « trop pleins » de sens

« *Belle, jolie* » : qualification qualitative émotionnelle!

- Peuvent se renforcer avec des quantifications :  
« *une pointe de, un peu de ...* » ou de descripteurs  
thermiques (fraicheur)...

=> Superposition des couches de sens

Complexité => superposition des descripteurs sensoriels gustatifs, olfactifs, visuels, tactiles, auditifs avec la texture, l'apparence, la concentration... et sensations trigéminales, émotionnelles...

Ex: *follement suave*



# 1 Langage et goût ?

<https://www.ilristorante.fr/2018/01/18/quelques-bieres-italiennes-a-decouvrir/>



Cortigliana

« De couleur orange-or (...) Notes citronnées, **déli-cates, soupçon de pelouse en arrière-plan. Légère, rafraichissante, notes fruitées. Sèche et désaltérante** »

Un savant mélange de :  
visuel, arômes,  
Sensoriel hédonique,  
propriétés, d'intensité,  
texture...



Via Emilia

« Notes florales, **craquante et rafraichissante** en bouche »

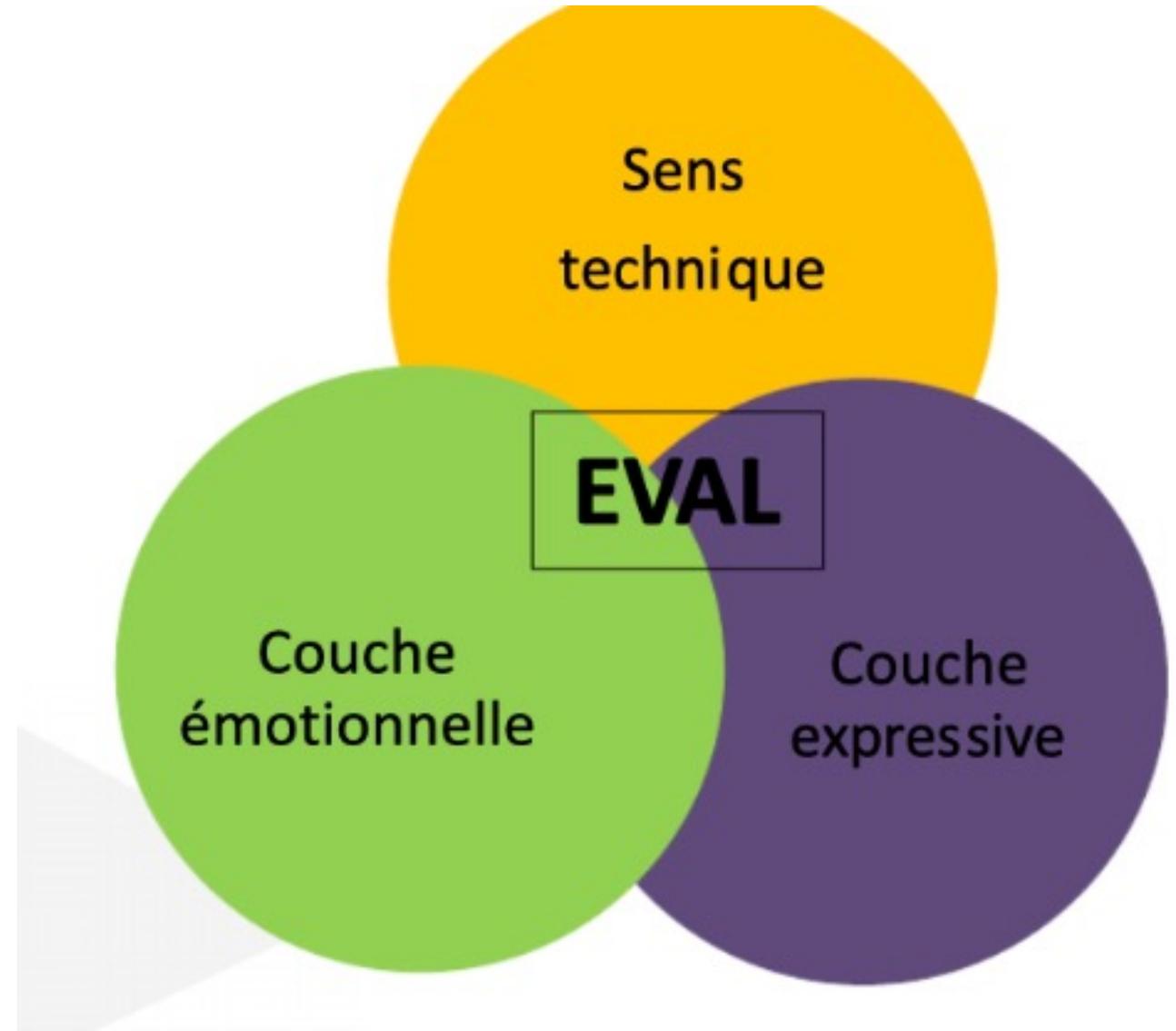
# 1 Langage et goût

Prise en compte nécessaire de la multi-  
dimensionnalité des descripteurs

(L. Gautier, 2018 : Emotions , expressivité et  
évaluation : triple face (cachée?) des  
descripteurs sensoriels. Lyon II)

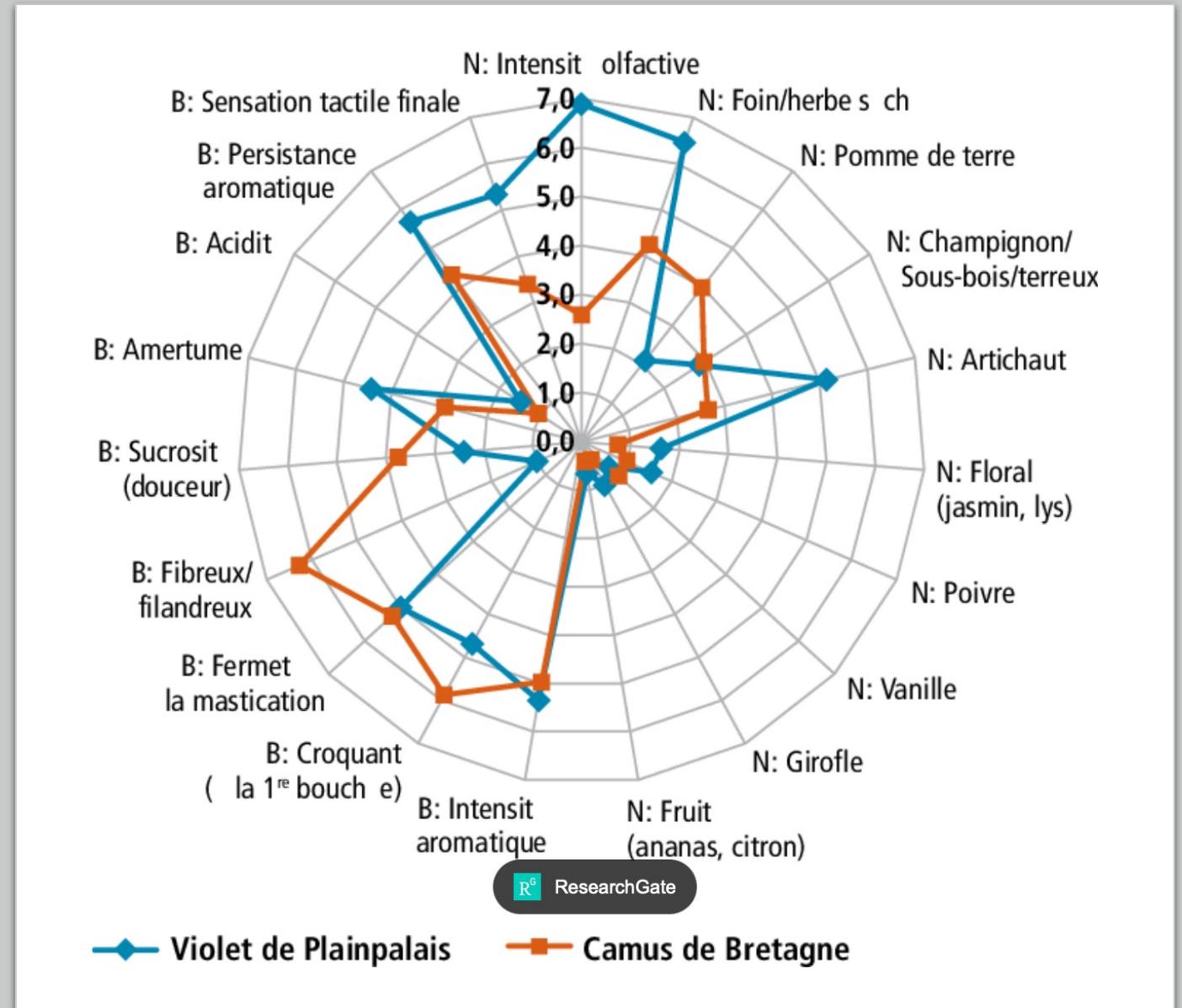
⇒ porosité et gommage des frontières  
entre les discours : juridiques,  
prescriptifs, descriptifs et  
commerciaux/marketing

⇒ et les non experts? Réappropriation ...



## 2 Des outils, des modèles et des normes...

- AFNOR => descripteurs sensoriels et échelle d'intensité →
- Création d'un vocabulaire consensuel ...?
- Mais approche logo-centrée sur la perception à un moment précis



# 2 Des outils, des modèles et des normes...



## FICHE DE DEGUSTATION

BRASSERIE : \_\_\_\_\_ DENOMINATION : \_\_\_\_\_ DATE : \_\_/\_\_/\_\_\_\_  
INGREDIENTS : \_\_\_\_\_ STYLE : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ ALC. : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ IBU : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ EBC : \_\_\_\_\_

**APPARENCE**

COULEUR DE LA ROBE : Paille, Blonde Dorée, Rousse, Cuivrée, Brune, Noire  
COULEUR DE LA MOUSSE : \_\_\_\_\_  
PERSISTANCE DE LA MOUSSE : Faible, Bonne, Tenace  
TRANSPARENCE DE LA ROBE : Limpide, Voilée, Opaque  
EFFERVESCENCE : Fine, Légère, Grossière

OBSERVATIONS : \_\_\_\_\_

**ARÔMES**

AGRUMES DU HOUBLON : Agrumes, Fleurs, Fruits, Epices, Résine  
CÉRÉALES : Céréales, Caramel  
MALT : Miel, Pain, Café, Chocolat, Noisette  
INTENSITÉ : Faible, Normale, Forte  
EQUILIBRE : Pauvre, Equilibré, Vif  
IMPRESSION : Désagréable, Agréable, Plaisante

OBSERVATIONS : OLFACTION : \_\_\_\_\_  
RETRO-OLFACTION : \_\_\_\_\_

**SAVEURS**

SUCRÉ : Sucré, Salé, Acide, Umami, Amer

**SENSATION EN BOUCHE**

CARBONATATION : Fine, Légère, Grossière  
CORPS : Fluet, Moyen, Rond  
SECHERESSE : Astringent, Mi-sec, Liqueux

Fiches, dictionnaires ou lexiques unilingues ou bilingues, généraux ou spécialisés, thésaurus, banques de données...

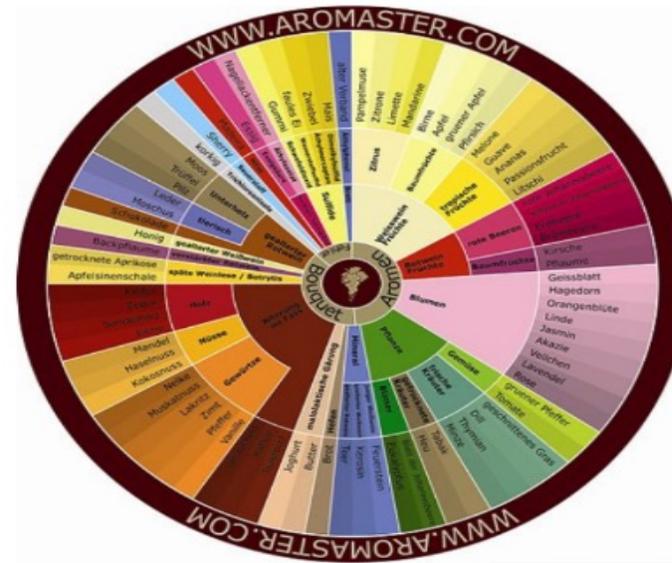
Tiennent-ils compte des situations? De la qualité de l'émetteur, du récepteur? De la dimension cognitive de l'exercice de dégustation? De la multimodalité de la dégustation? Du type de discours spécialisé ou pas?...

- »Onctueux « : différence entre dictionnaires spécialisés ou pas : doux au toucher, tonalité douce, mais aussi crémeux, moelleux... (Cayot, Gautier, Soubrier, 2006).



# 2 Des outils, des modèles et des normes

- Illustration parfaite de l'illusion : les « traductions » des **roues des arômes** comme **abstraction généralisée** :



L. Gautier 2018

Ce ne sont pas des équivalents terminologiques d'une langue à une autre même si ces roues se superposent

# 3 Et la traduction? Du Christmas pudding à la bûche de Noël ?

- Des styles de bière : Grape Ale ou Italian Grape Ale...french Grape Ale? Bière de table=> table beer...
- Oenobière, bière de vendanges, Bière de vigne, bière de raisin, Vière? « *Le goût du vin avec la buvabilité de la bière* » (producteur)
- Biérologue/zythologue : Deux termes pour évoquer une même réalité ? =>Sommelier ou œnologue de la bière ? Sommelier de la bière ou en bière...
- Traduction :- Beerrologist, Bierologe - Zytologist, Zytologe



# 3 Et la traduction?

- Variabilité (Lerat 2009) : lexicale, corpus, concept, objet, ...



- Ex de variabilité : *Speiseeis* : glace qui doit contenir 70% de lait entier et matières grasses mini 2,4%.
  - Glace : crème glacée (œufs, crème, lait et sucre) et sorbet
  - *Speiseeis* à 22% de matières grasses serait un « sorbet au lait »!!!
- (Natacha Dalügge-Momme, « Aspects culturels de la traduction technique », *Traduire*, 217 | 2008, 5-13.)
- PB des lois alimentaires non homologuées ... et de certains produits



# 3 Et la traduction?

Un transfert culturel autant que linguistique

Frischrahm, Saure Sahne, Schlagsahne, whipped cream....?



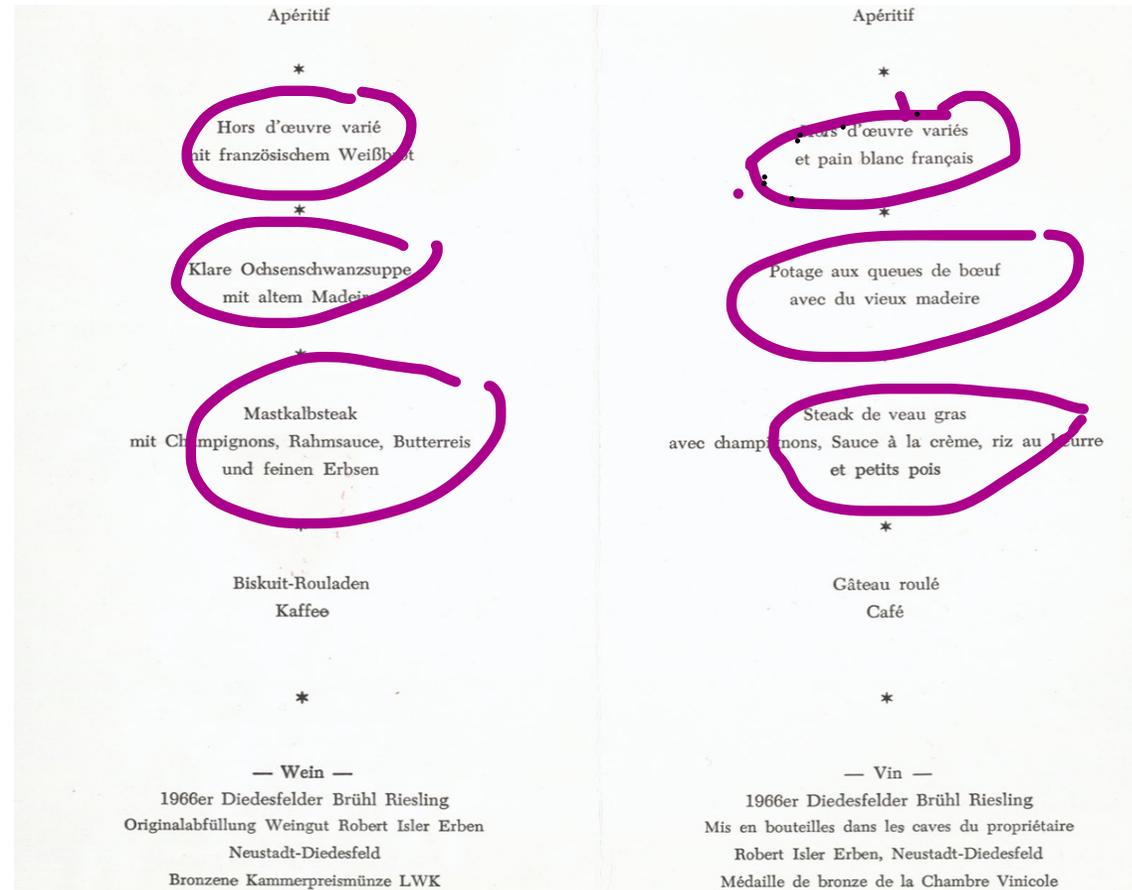
Entre crème et chantilly on ne sait plus à quel chou se vouer!

# 3 Et la traduction?

- Onctuosité et onctueux...(Cf Cayot, Gautier, Soubrier, 2006)
- Ex : Jockey de Danone...plaisir d'un fromage blanc **onctueux** et nourrissant
- Ex : un Chardonnay (...) **Onctueux** avec une richesse évoquant un Meursault.
- Onctuosité liée à des perception de liquide, fluide, épais, homogène
- En anglais : creamy, smooth, unctuous...
- En allemand : olig, fettig, seimig, cremig, sahnig...
  
- => Difficulté de traduire un concept sensoriel pour un chercheur!
- => Difficile également pour le consommateur!

# Et la traduction?

Soirée Palatine des journées de l'amitié entre la Rhénanie-Palatinat et la Bourgogne 27 septembre 1970



# 4 Quels enjeux?

- Les enjeux sont linguistiques et de niveaux différents
- Les enjeux cognitifs liés à l'expérience?
- Les enjeux culturels et pragmatiques!



Image tirée de la couverture de l'ouvrage *Pertinence et traduction*,  
(2011 Eyrolles)

# 4 Conclusion

- Langage et goût : un univers complexe
- La terminologie transmet un/des sens dans un contexte donné et ne se résume pas à des glossaires, roues de dégustations...
- La saisie du sens doit se faire dans des discours authentiques
  
- L'approche pragmatique met des éléments saillants en valeur (Gauthier, 2018)
  
- La dimension interculturelle est fondamentale

# Merci pour votre attention

**CIMEOS**



- Anne Parizot, laboratoire CIMEOS (UB)

[Anne.collet-parizot@univ-fcomte.fr](mailto:Anne.collet-parizot@univ-fcomte.fr)



# Quelques Sources...

- Natacha Dalügge-Momme, « Aspects culturels de la traduction technique », *Traduire*, 217 | 2008, 5-13.
- Laurent Gautier 2018 « La sémantique des termes de dégustation peut-elle être autre chose qu'une sémantique expérientielle et expérimentale? » Reims, Epure p321-336
- Laurent Gautier : « les descripteurs sensoriels à l'épreuve de l'altérité : dimensions linguistiques et culturelles à partir de l'exemple Minéral/mineralisch ». 2018 colloque Vin et altérité
- Laurent Gautier : la sémantique des termes de dégustation peut-elle être autre chose qu'une sémantique expérientielle et expérimentale? In Verdier Parizot, du sens à l'expérience. Gastronomie et œnologie au prisme de leur terminologie. Reims : Epure : 321-336
- Ibáñez Rodríguez, M. (2014). Le domaine vitivinicole en France et en Espagne : similitudes et variabilité conceptuelles. *59* (1), 198–211. doi:10.7202/1026477ar
- WULF, Judith (dir.) ; BOUGAULT, Laurence (dir.). *Stylistiques ?* Nouvelle édition [en ligne]. Rennes : Presses universitaires de Rennes, 2010 (généré le 06 septembre 2022).