

LA
JOURNÉE
DE
PRINTEMPS

LE TRADUCTEUR
À SES FOURNEAUX

Le traducteur à ses fourneaux : tel était l'intitulé de la Journée de printemps organisée par ATLAS qui s'est déroulée le 16 juin 2012 à l'Institut Charles V (Université Paris-Diderot).

Quels liens entre la chair des mots, les mots et la bonne chère ? Après l'ouverture par Antoine Cazé, responsable du master pro de traduction littéraire à l'Institut Charles V, et la présentation d'Hélène Henry, présidente d'ATLAS, Fatéma Hal, anthropologue et restauratrice marocaine, nous a offert une mise en bouche sur le transfert culturel des goûts. Les participants ont ensuite été conviés à plusieurs tables pour les ateliers du matin : anglais avec Susan Pickford, japonais avec Ryoko Sekigushi et Patrick Honoré, russe avec Anne-Marie Tatsis-Botton.

Après la pause déjeuner, le prix Nelly Sachs a été décerné à André Markowicz pour *Le Soleil d'Alexandre*, qu'il a traduit du russe chez Actes Sud. Le lauréat a prononcé une allocution émue avant d'animer un atelier consacré à la traduction de la poésie russe, avec un détour par la poésie chinoise. D'autres ateliers attendaient les convives de l'après-midi : anglais avec Karine Reignier-Guerre, espagnol avec Denise Laroutis, allemand avec François Mathieu et malayalam avec Dominique Vitalyos. Cuisine conventuelle, astringent, *rousski cooking*, petites recettes et grande diffusion, néologismes et traditions, il y en a eu pour tous les palais.

La journée s'est clôturée sur une « farandole culinaire » : *La Colère des aubergines* de Bulbul Sharma, lue dans sa traduction par Dominique Vitalyos, des « histoires de cuisine » de Ryoko Sekiguchi, et enfin une causerie inspirée d'Hervé Collet, des Éditions Moundarren, sur la « cuisine du poète taoïste ».

« À LA TABLE DES MOINES »

SUSAN PICKFORD

Ayant accepté de remplacer au pied levé Sylviane Lamoine, malheureusement empêchée, c'est le cœur trépidant que j'ai poussé la porte de l'atelier d'anglais consacré à *Simplicity from a monastery kitchen* par le frère Victor-Antoine d'Avila-Latourette, qui, malgré son nom bien français, officie dans un monastère new-yorkais. Il s'agit d'un livre de recettes végétariennes qui prône, comme son nom l'indique, une cuisine simple et saine à base de produits locaux et saisonniers : « as good for the body as they are for the soul », comme le veut la quatrième de couverture. Les pages sont d'ailleurs saupoudrées de citations zenifiantes, prêtant au livre un petit goût de traité de spiritualité. Mais le vin coule à flots, et les recettes ne plairaient guère au palais d'un ascète : le bon frère apprécie manifestement la bonne chère.

Sylviane m'avait transmis quatre recettes du livre original avec les recettes correspondantes dans sa traduction, parue sous le titre *À la table des moines : recettes simples et savoureuses du monastère* (Buchet-Chastel, 2006). J'ai abordé la séance avec deux questions à l'esprit : Ne touchions-nous pas dans ce genre de texte aux confins de la traduction littéraire ? Par conséquent, quelle part de créativité aurions-nous dans notre travail ? Pour commencer, j'ai donc demandé à la petite vingtaine de traducteurs présents – dont certains spécialistes en cuisine et, aide précieuse, deux anglophones – de s'atteler à une traduction de la liste des ingrédients et à une partie de la première recette. En circulant dans la salle, j'ai été étonnée de voir émerger un nombre insoupçonné de variantes sous la plume de mes apprentis cuisiniers – de quoi largement nourrir nos débats, au point que nous n'avons même pas pu terminer la première recette dans le temps imparti. Nous avons pris plaisir à longuement mâcher le texte, à peser le pour et le contre du moindre détail. Heureusement que nous n'étions pas sous la pression d'un coup de feu en cuisine !

J'ai trouvé amusant de vous livrer le fruit de nos élucubrations sous forme de notes sur le texte de départ :

Natas¹

(a Portuguese dessert² that comes from an old monastery of nuns³)

½ pint⁴ heavy⁵ cream

2 teaspoons⁶ cornstarch⁷

1 cup⁸ milk⁹

5 egg yolks¹⁰

½ cup sugar¹¹

2 teaspoons orange flavour¹² essence (or vanilla extract)

Cinnamon, as garnish¹³

1 Mot portugais : on n'y touche pas.

2 Avec ou sans article défini ? Les avis divergent, mais nous préférons finalement sans.

3 Formulation un peu bizarre en anglais : on soupçonne l'influence de la langue portugaise, mais personne dans la salle n'étant lusophone, nos soupçons restent à l'état d'hypothèse. Pour « monastery of nuns », le raccourci « couvent » fait l'unanimité. On avance « dessert portugais qui nous provient d'un couvent ». On objecte que le « vieux » a sauté. Proposition de la salle : si on faisait glisser la notion « vieux » du couvent vers le dessert ? Il ne nous semble pas trahir le texte, car les couvents sont vieux quasi par définition, et, faisant appel à notre savoir extralinguistique, nous sommes en mesure d'affirmer que ce n'est pas une recette moderne. Proposition retenue : « Recette traditionnelle / ancestrale qui provient d'un couvent portugais ».

4 Ah, les mesures... traduire ou ne pas traduire ? Nous sommes tous partisans de traduire. Seule une petite voix au fond de la salle fait de la résistance : une traductrice de recettes scandinaves nous fait savoir qu'elle laisse les mesures en décilitres car elle ne va tout de même pas aller peser les ingrédients à chaque fois. Je résiste à la tentation de me lancer dans un docte discours sur les enjeux impérialistes de la traduction cibliste... Quelqu'un finit par dégainer son iPhone pour nous faire les calculs et le tour est joué.

5 Débat poussé sur la nature exacte de ce « heavy ». Les propositions fusent : crème fleurette, fraîche, épaisse. Heureusement, nous avons une Américaine dans la salle qui nous explique exactement de quoi il s'agit. Va donc pour crème épaisse.

6 Adaptation culturelle : la cuillère à thé devient cuillère à café. Ça me paraît curieux, car chez moi en Angleterre, une cuillère à café, c'est bien plus petit qu'une cuillère à thé, mais on me dit que non, c'est bien ça. Admettons.

7 Féculé de maïs ou Maïzéna ? Débat enflammé sur l'emploi de la marque commerciale. Maïzéna a-t-il ou non acquis le statut d'un nom générique (un stylo Bic...) ? Un livre qui prône la zen attitude en cuisine ferait-il vraiment la promotion d'une marque, les marques étant le symbole du système capitaliste (je vous rassure tout de suite, on commence à donner dans le second degré...) ?

8 Ah, on aura passé du temps sur ce « cup »... On nous confirme que, contrairement à ce que l'on pourrait croire, il s'agit d'une unité de mesure précise, calibrée,

correspondant à 250 ml à peu près. Or, il nous semble que l'esprit du livre et de cette recette ancestrale est assez favorable à une approche « à-peu-près-iste ». On hésite donc entre la mesure précise et le simple « verre » (comme dans la pub Nutella...). On a même osé avancer que nous nous tenions là au bord d'un gouffre culturel : la cuisine comme art en-deçà, science au-delà...

- 9 Eh oui, on a réussi à ergoter sur la traduction de « milk »... lait ou lait entier ? La précision est peut-être inutile dans la mesure où personne n'ira acheter du lait écrémé pour un dessert où on aura déjà mis quantité de crème... oui, mais « lait entier », ça donne un petit côté sain, nourrissant, bien dans l'esprit du livre.
 - 10 Bon, jaunes d'œuf, là par contre on n'a rien trouvé à dire.
 - 11 Sucre ou sucre en poudre ? On accepte les deux variantes.
 - 12 Notre œil de lynx a décelé une erreur qui a échappé au correcteur. Il devrait s'agir de « orange flower water », comme dans le texte. Eau ou essence de fleur d'oranger ? S'ensuit une dissertation savante de nos cuisinières émérites sur la concentration respective d'une eau, d'une essence et d'un extrait.
 - 13 « En garniture », ça ne passe pas du tout. Nous restons sur « pour décorer » ou « saupoudrer ».
-

1. This dessert should be prepared¹⁴ in a double boiler¹⁵ over low-medium¹⁶ heat.
2. Pour¹⁷ the cream into the top¹⁸ of the double boiler. Dissolve¹⁹ the cornstarch in the milk and add to the cream. In a deep bowl²⁰ beat the egg yolks and sugar with a mixer²¹ and add to the cream. Add²² the flower essence, or vanilla, or a similar extract.²³
3. Raise heat to medium and when the water begins to boil, reduce the heat to low-medium. Stir the cream continually until it comes to the boiling point and thickens. Check the seasoning and add more sugar if necessary. When the cream is perfectly smooth and of even consistency, remove it from the heat and pour it into four or six small ramekins. Sprinkle some cinnamon on the top of each ramekin and place them in the refrigerator for several hours before serving.

14 Passage du passif au pronominal : « ce dessert se prépare ».

15 Au bain-marie. Mais bain-marie est-il le nom de l'objet ou simplement de la technique ? Un petit tour sur Google Images confirme qu'il s'agit bien du nom de l'objet.

16 Intéressant : l'anglais propose plus de gradations dans la chaleur que le français, qui ne dispose guère que du feu doux, moyen ou vif.

17 Infinitif ou impératif ? Les traductrices de livres de cuisine dans la salle nous font savoir qu'il s'agit en général d'une décision prise en amont par l'éditeur en fonction du ton souhaité, formel et impersonnel ou plutôt abordable. Nous regrettons

vivement l'absence de Sylviane, qui aurait peut-être pu nous éclairer sur ce point. Au final, vu le style assez personnel du livre, nous optons comme Sylviane pour l'impératif.

- 18 « The top of » ? S'agirait-il d'un bain-marie à trois niveaux ? Nous estimons qu'il ne viendrait jamais à l'idée d'un cuisinier français (cocorico) de verser la crème dans le fond du bain-marie et que nous pouvons donc escamoter ce « top of » sans risque pour les lecteurs. On nous propose un très élégant « Faire tiédir la crème au bain-marie », adopté aussitôt.
 - 19 Délayer nous paraît le terme adéquat.
 - 20 Un saladier, une jatte.
 - 21 Un mixeur ? un batteur ? un fouet électrique ? La précision est-elle nécessaire ? Là aussi nous nous perdons dans des hypothèses sur les attentes du cuisinier lambda des deux côtés de l'Atlantique : fait-on appel aux miracles de la technologie moderne ou préfère-t-on travailler de manière artisanale, à la force du poignet ?
 - 22 Ça fait beaucoup d'« ajoutez » à la suite. Nous troquons le précédent pour un « Incorporez ».
 - 23 Et là, nous avons dû nous arrêter... Si la recette des *natas* vous tente, vous n'aurez qu'à finir la traduction par vous-mêmes !
-

UN CONTE CULINAIRE (ET FÉLINOPHILE) DE GOFID LETTERKERL TRADUIT DU ZAMONIEN PAR WALTER MOERS

FRANÇOIS MATHIEU

Qui traduit souvent ne rit ! Aussi, quand un auteur vous en donne l'occasion, faut-il la saisir. Surtout si son héros est un chat ! Enfin... un chat ?

Le titre complet de l'œuvre d'où est tiré l'extrait proposé est *Le Maître des Chrecques. Un conte culinaire zamonien de Gofid Letterkerl. Nouvellement raconté par Hildegunst de Taillemys. Traduit du zamonien et illustré par Walter Moers. Traduit de l'allemand par François Mathieu*. Il a pour héros Écho, un « Krätzchen », qui, menacé de mourir de faim après la mort de sa maîtresse, est recueilli par Succubius Eisspin, le maître de Sledwaya – « la ville la plus malsaine de Zamonie » –, alchimiste et souverain souterrain, haï de tous.

L'auteur s'inscrit dans la tradition du grotesque des E.T.A Hoffmann, Rabelais et Fischart, le traducteur allemand du *Gargantua*, contemporain de François Rabelais (Alcofribas Nasier) et auteur de satires où il moque les jésuites, les moines, l'Université, la scolastique, la superstition. Moers puise dans les contes, légendes, fables, mythes et épopées de la Renaissance, du baroque et du romantisme, et dans les récits fantastiques modernes et postmodernes.

L'extrait proposé se situe au début du roman, le soir où Eisspin montre son art de parfait cuisinier. Il prépare un banquet dont Écho sera l'unique convive. Au menu : une quenelle à l'essence de tomate safranée, du caviar invisible d'esturgeon, une tartine d'abeilles non

débarrassées de leur dard et, suprême délicatesse, un « Brömen » de « Knisch » rôti. Que les non-germanistes ne paniquent pas : ils n'y comprendront pas plus que les germanistes que nous sommes ! C'est que Walter Moers use, avec une grande dextérité, de mots qu'il invente, de jeux de mots, d'anagrammes et d'effets linguistiques tels que les emprunts à d'autres auteurs. *La Cité des livres qui rêvent*¹, qui précède *Le Maître des Chrecques*, contient plusieurs dizaines d'anagrammes, que les traducteurs ont dû déchiffrer, car ces jeux de lettres sont, pour certains, suivis d'extraits de poèmes, notamment du patrimoine allemand, où Walter Moers a introduit subrepticement de légères modifications. Une chance : on trouve sur Internet des moteurs de recherche anagrammatiques.

À propos d'anagramme, qui se cache derrière le nom de l'auteur de ce « conte culinaire zamonien », Gofid Letterkerl ? Vous donnez votre langue au chat ? Gofid Letterkerl n'est autre que l'écrivain suisse Gottfried Keller (1819-1890), auteur d'un recueil de nouvelles, *Les Gens de Seldwyla*² (1856-1874).

Quelques points de discussion ! Walter Moers recourt volontiers aux listes, lesquelles sont, pour reprendre la classification de Robert Belknap, citée par Umberto Eco dans *Vertige de la liste* (Flammarion 2009), de deux types : la « liste pratique » (ou pragmatique), celle rencontrée, par exemple, dans un annuaire de téléphone, et la « liste poétique ». Comment traduire les listes « littéraires » ? En respectant l'ordre initial ou en créant un autre rythme fondé sur la correspondance des sons, la longueur des mots, l'accentuation, etc. ? Parmi les quatre listes présentes dans l'extrait, l'une est composée de noms inventés : « Schlafwurz, Phantasie und Hynian », que j'ai traduits par : « de l'épice soporifique, du fantaisil et du somnithym » ; une autre est une longue liste de plats parodiant la terminologie hyperbolique de certains restaurateurs, tels les « nouilles gratinées à la feuille d'or » ou le « petit rognon de lagopède des marais à l'essence de morille ».

Les mots inventés sont pour le traducteur à la fois un casse-tête et une source de plaisir. Parmi ces noms, il en est qui apparaissent plusieurs fois, d'autres une seule. « Das Krätzchen » fait partie des

1 Traduit par François Mathieu et Dominique Taffin-Jouaud (éditions Les Grandes Personnes)

2 Bien lire « Seldwyla » et non « Sledwaya » !

premiers. C'est le nom de l'espèce dont Écho est l'ultime représentant. Ce mot est la combinaison de « die Katze », le chat, et du verbe « kratzen », gratter, racler, griffer. Combiner les mots « chat » et « griffer » ne donne pas grand-chose. J'ai fini par articuler « mistigri » et « griffe » pour arriver à « mistigriffe ».

Eisspin sert un « Brömen » de « Knilsch » à Écho. Ces deux mots sonnent bien allemand, mais ne se rattachent à aucun nom attesté. Il faut donc inventer. Heureusement, Walter Moers a dessiné le « Knilsch », une sorte de tubercule informe à l'épiderme hérissé d'appendices vermiculaires, creusé de pores et sillonné de veinules saillantes ; et l'a décrit organiquement : « Un "Knilsch" est un animal qui vit exclusivement dans les égouts [...] À cause de ses conditions dramatiques d'existence, le "Knilsch" possède un organe qui, à la fois, digère comme un estomac, désintoxique comme un foie et filtre comme un rein : le "Brömen". » La solution trouvée est, pour l'un, de s'orienter en fonction du dessin et de la brève description ci-dessus et, pour l'autre, de tenter une combinaison, d'où : « l'intestomac de gargouillette ».

De même, le narrateur constate que dans la cuisine d'Eisspin, contrairement aux autres pièces du château, il n'y a ni animaux empaillés, ni appareils mystérieux, ni livres moisis, ni « Schmerzenskerze » ; mot formé de « die Kerze », la bougie, et de « der Schmerz », la douleur. Là encore, le traducteur dispose d'un dessin et d'une description tous deux antérieurs au passage. Écho a aperçu « une bougie grotesquement grossie, au visage contracté par la douleur et qui versait des larmes de cire » : une « Schmerzenkerze ». Eisspin lui a alors expliqué qu'il s'agissait d'une de ses « créations alchimiques secondaires » : « On fait chauffer à feu très doux de la cire à bougie, un Souffretard³, et de gros escargots du Crâne gargyllien de Bologg⁴. [...] La mèche est obtenue en tressant ensemble une épine dorsale d'orvet et un système nerveux de crapaud-buffle. Cette bougie ressent très intensément les affres de la combustion et passe toute son existence dans d'extraordinaires souffrances. » Comment traduire ?

3 Le Souffretard est un être créé artificiellement pour remplacer les cobayes vivants dans certaines expériences scientifiques et médicales. On peut lire une définition plus détaillée dans une note de bas de page, p. 101, de *La Cité des livres qui rêvent*.

4 Quand on quitte le Désert sucré, on découvre « une montagne de cristal de pyrite bleu-noir » traversée par une énorme fissure, dans laquelle se trouve « une tête d'environ vingt kilomètres de diamètre », dite « Tête de Bologg ». Voir : *Les 13 Vies et demie du capitaine Ours Bleu*, vol. II, p. 13 et suiv.

Bougie qui souffre ? Bougie en souffrance ? *Candela dolorosa* ? Oui, l'image aidant, j'ai traduit par « bougie dolente ».

Achevons – car je ne puis dresser le catalogue complet des difficultés rencontrées – en citant le début d'une des merveilleuses recettes préparées par Eisspin, celle du bouillon-sauce qui accompagne une quenelle de saumon des Grandes-Eaux : « de l'essence de tomate safranée », que l'on obtient « en retirant la peau des tomates les plus fines mûries au soleil et en plaçant celles-ci sur un linge tendu au-dessus d'un récipient. C'est uniquement l'attraction terrestre qui agit dans les trois jours, faisant que la chair du fruit rend son jus soigneusement filtré goutte à goutte à travers le tissu. On obtient ainsi son vrai goût – l'âme de la tomate ! On y ajoute ensuite un peu de sel, quelques cristaux de sucre et douze – douze absolument ! – filaments de safran, et on laisse macérer le tout une journée dans la plus douce chaleur. Jamais cela ne doit bouillir, sinon l'âme de la tomate quitte le liquide, et celui-ci n'a plus de goût – en revanche, il faut le faire cuire à tout petit feu. On ne peut obtenir autrement la coloration rouge doré ». Vient ensuite la préparation de la quenelle, mais la place me manque, aussi j'invite mon lecteur ou ma lectrice à lire la suite de cette recette – et quelques autres ! – dans *Le Maître des Chrecques*, p. 35-36 – ouvrage malheureusement épuisé.

Un mot encore pour dire que le maître-cuisinier finit par emporter « le mistigriffe⁵ à moitié évanoui, et dont le poids avait doublé en quelques heures » dans une autre pièce où un grand poêle dégageait une voluptueuse chaleur. Couché dans « une merveilleuse corbeille garnie de gros coussins », Écho « s'endormit en ronronnant doucement ». Heureux effet de la bonne cuisine ?

5 Je me rends compte que j'avais oublié de dire qu'un « mistigriffe » a deux foies, ce qui chez Eisspin lui sera bien utile, une mémoire prodigieuse et la capacité de comprendre et parler les langues de tous les êtres vivants, attributs eux aussi fort utiles dans un conte.
