

ALEKSANDER WIATER
ORCID : 0000-0002-9771-9382
Uniwersytet Wrocławski
Faculté de Philologie
aleksander.wiater@uwr.edu.pl

NAYELLI CASTRO-RAMIREZ
ORCID : 0000-0002-3228-9860
University of Massachusetts, Boston
nayelli.castro@umb.edu

LE DISCOURS GASTRONOMIQUE ET LES IDENTITÉS CULTURELLES SUR WIKIPÉDIA

INTRODUCTION : LES ENJEUX TRADUCTIFS DES DISCOURS GASTRONOMIQUES

Dans un article fondateur pour la traductologie, Roman Jakobson affirme que la compréhension du mot *fromage* n'exige pas forcément l'expérience de l'objet *fromage*, mais plutôt une certaine familiarité avec le signifié associé à ce mot. Cependant, même si « le signifié du mot 'fromage' ne peut pas être inféré du rapport non-linguistique au cheddar ou au camembert sans l'appui d'un code verbal »¹ (notre trad.), Jakobson assure également que la traduction du mot « fromage » en russe suppose d'avoir une expérience précise de l'objet puisque cette langue distingue deux termes possibles pour le traduire (сыр et tvorog)². En d'autres termes,

¹ R. Jakobson, « On Linguistic Aspects of Translation », [dans :] R. A. Brower (ed.), *On Translation*, Oxford University Press, New York 1966, p. 232.

² On retrouve le même phénomène lexical en polonais où le lexème français *fromage* peut correspondre à *ser* ou à *twaróg*.

notre expérience du monde est forcément filtrée par la langue, sans s'y réduire. Ce n'est pas par hasard que pour illustrer la nature sémiotique de notre compréhension du monde, Jakobson a puisé précisément dans le discours gastronomique. Celui-ci est en effet un point d'observation privilégié pour analyser des phénomènes de traduction mettant en rapport et les langues, et les sociétés. À son tour, Walter Benjamin s'est aussi servi des difficultés associées au lexique gastronomique pour illustrer l'intime complémentarité entre les langues. Dans ses propres termes :

Alors que tous les éléments isolés, les mots, les phrases, les corrélations des langues étrangères s'excluent, les langues se complètent dans leurs intentions mêmes. Pour saisir cette loi, une des lois fondamentales de la philosophie du langage, il faut, dans l'intention, distinguer ce qui est visé du mode de la visée. Dans « Brot » et « pain », le visé est à coup sûr le même, mais non le mode de le viser. En effet dans le mode de visée il se trouve que les deux mots signifient quelque chose de séparé pour l'Allemand et le Français, qu'ils ne sont pas pour eux interchangeables, et même en dernière instance tendent à s'exclure ; alors qu'en ce qui concerne le visé, ceux-ci, pris absolument, signifient une même et identique chose³.

Pour la traductologie du XX^e siècle, en général guidée par un regard prescriptif et orientée vers les problèmes terminologiques ou d'adaptation des textes cibles, la traduction gastronomique a été un champ de réflexion porteur. C'est ainsi qu'Eugene A. Nida l'inclura dans le domaine de la *culture matérielle*, ce qui impliquera de mettre en place des procédés menant à l'équivalence dynamique, l'un des concepts phares de sa contribution à la discipline⁴. Peter Newmark, à son tour, déclarera que « la nourriture est pour beaucoup de personnes, l'expression la plus délicate et la plus importante de la culture nationale » et, par conséquent, que « les termes faisant appel aux aliments sont exposés à la plus large gamme de procédés de traductions » (notre trad.)⁵. Par la suite, les termes du discours gastronomique seront définis comme *culturemes*, c'est-à-dire en tant qu'éléments verbaux ou paraverbaux « représentant une charge culturelle spécifique dans une culture donnée ; en entrant en contact avec une autre culture par le biais de la traduction, ces lexèmes peuvent poser un problème de nature culturelle entre les textes source et cible » (notre trad.)⁶.

Étant donné qu'au-delà des lexèmes qui peuvent éventuellement être glosés et répertoriés dans des lexiques ou des dictionnaires, le discours gastronomique se

³ W. Benjamin, « La tâche du traducteur » (trad. M. Broda), *Po&sie*, 55, Belin, Paris 1991, p. 153.

⁴ E. A. Nida, « Linguistics and ethnology in translation problems », [dans :] E. A. Nida, *Exploring Semantic Structures*, Wilhelm Fink Verlag, Munich [1945] 1975, pp. 194–208.

⁵ « La comida es para muchos la expresión más delicada e importante de la cultura nacional [...] Los términos alimentarios están expuestos a la gama más variada de procedimientos de traducción ». P. Newmark, *Manual de traducción*, Cátedra, Madrid 2004, p. 137.

⁶ « Entendemos por *culturema* un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta ». L. Molina Martínez, *El otoño del pingüino : análisis descriptivo de la traducción de los culturemas*, Universitat Jaume I, Castelló de la Plana 2006, p. 79.

caractérise par des tours de phrase et des descriptions de procédés profondément enracinés dans des univers culturels complexes, on s'attend à ce que sa traduction réussisse « à préserver à la fois l'aspect socioculturel des terminologies et les pratiques socio-textuelles impliquées » (notre trad.)⁷. Dès lors, la typologie proposée par Diana María González Pastor cherchera à systématiser le continuum des phénomènes auquel un traducteur est confronté lors du transfert linguistique. Selon cette typologie, nous aurions affaire à :

1) des *culturèmes opaques*, difficiles à transmettre, comme les éléments culturels de la culture populaire ;

2) des *culturèmes semi-transparents*, qui présentent une charge culturelle partielle lorsque plusieurs éléments lexicaux de la langue sont joints à un nom général ;

3) des *culturèmes universels*, qui sont transparents, puisqu'ils ont été mondialisés, partagés par les cultures en jeu, et sont rapidement identifiables à la fois par le médiateur et le lecteur cible⁸.

Force est de constater que ces efforts de la traductologie révèlent aussi bien la dimension intersémiotique des traductions que le besoin d'une interdisciplinarité susceptible de mieux éclairer les rapports interculturels. Rappelons qu'Amparo Hurtado Albir avait déjà signalé à ce propos qu'en réalité, pour la traduction des culturèmes, on doit prendre en compte les rapports entre les cultures participant au transfert, le genre textuel dans lequel ces culturèmes s'insèrent, leurs fonctions dans les discours dits « originaux », les destinataires et, finalement, le but de la traduction⁹. Le problème, nous semble-t-il, ne se pose donc pas uniquement au niveau du passage d'une langue à l'autre, mais aussi dans la panoplie des facteurs qui entrent en jeu lors de la reconstruction des discours gastronomiques. C'est justement ce que l'histoire culturelle, l'histoire de l'alimentation, la sociologie, mais aussi l'anthropologie n'ont pas cessé de démontrer, surtout dans la deuxième moitié du XX^e siècle¹⁰.

Notre objectif ici part donc du constat que « la nourriture [...] est profondément ancrée dans notre identité culturelle »¹¹ (notre trad.) et que « se mettre

⁷ « Both the product and the process of translation are scrutinized from the standpoint of the extent to which a translation is successful in preserving both the sociocultural aspect of terminology and the socio-textual practices involved ». B. Hatim, « Culture as Textual Practices: the Translation of the Tourist Brochure as a Genre », [dans :] M. P. Navarro Errasti, R. Lorés Sanz, S. Murillo Ornat (eds.), *Pragmatics at Work. The Translation of Tourist Literature*, Peter Lang, Berne 2004, p. 24.

⁸ M. D. González Pastor, *Análisis descriptivo de la traducción de culturemas en el texto turístico*, Thèse doctorale non publiée, Universitat Politècnica de València, Valencia 2012, p. 314 ; <<http://hdl.handle.net/10251/17501>> [consulté le 15/09/2021].

⁹ A. Hurtado Albir, *Traducción y traductología*, Cátedra, Madrid 2004, pp. 614–615.

¹⁰ F. Hache-Bissette, D. Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e-XXI^e siècles)*, Nouveau Monde, Paris 2007.

¹¹ « Food [...] is deeply ingrained in our cultural identity ». D. Chiaro, L. Rossato, « Food and translation, translation and food », *The Translator* 21 : 3, 2015, p. 237.

à table, c'est beaucoup plus que manger »¹² : c'est aussi se parler, employer certains mots parfois venus d'ailleurs, empruntés à d'autres langues et assimilés à des mœurs et à des habitudes qui nous sont chers. En reconnaissant que notre rapport au monde est aussi bien expérientiel que sémiotique, nous nous inspirons des propos fondateurs de Jakobson pour nous approcher du discours gastronomique tel que nous le retrouvons traduit et reconstruit dans un corpus constitué de quatre articles de Wikipédia consacrés à l'un des plats les plus représentatifs de la cuisine française. Notre réflexion portera donc sur la construction collective des identités culturelles et des savoirs et sur le rôle de la traduction dans la production des représentations du soi et des autres dans cette encyclopédie.

LA CUISINE FRANÇAISE TRADUITE DE L'ESPACE NATIONAL AU MONDE GLOBALISÉ

Né et consolidé dans la première moitié du XIX^e siècle, le discours gastronomique français n'a depuis cessé de montrer une vocation œcuménique. Suite à l'avènement des premiers restaurants parisiens, les discours fondateurs de cette gastronomie ont très tôt dépassé les frontières nationales. C'est ainsi que, parue en 1825 à Paris, la *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin, a connu au moins dix-huit éditions en langues étrangères au cours du XIX^e siècle¹³. Près d'un siècle après, cette tradition a continué avec la traduction du *Guide culinaire* d'Auguste Escoffier, publié d'abord à Paris en 1903, puis à Londres sous le titre de *A Guide to Modern Cookery* (1907), avec des rééditions tout au long du XX^e siècle¹⁴. Enfin, en 2010, la cuisine française s'est trouvée de nouveau légitimée sur le plan international par l'UNESCO qui a inclus le repas gastronomique français dans sa *Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité*¹⁵, confirmant une fois de plus la destinée transnationale de l'art culinaire français et de ses discours. Désormais, ceux-ci sont devenus des vecteurs tant de l'identité nationale que du regard de l'étranger sur la France. Dans cette dialectique entre identité et différence, le rôle de la traduction n'est pas marginal. Les livres de cuisine française parus à l'étranger, les émissions télévisées (surtout aux États-Unis) et, à la suite de l'avènement d'Internet, les blogs et les sites web consacrés à la gastronomie ont beaucoup contribué à la démocrati-

¹² P. Yonnet, « Effet de masse », *À table*, Catalogue de l'exposition du Centre G. Pompidou, p. 138, cité par F. Hache-Bissette, D. Saillard (dir.), *op. cit.*, p. 14.

¹³ Publiées, entre autres, à Bruxelles, au Mexique, à Philadelphie, à Londres et à Braunschweig en Basse-Saxe, voir : F. Hache-Bissette, D. Saillard (dir.), *op. cit.*, p. 29.

¹⁴ La version polonaise a été publiée sous le titre de *Przewodnik kulinarny* (trad. M. Litewka) à Cracovie en 2016 par la maison d'édition Gruszki w popiele. Elle est disponible en ligne : <<https://docplayer.pl/26223280-Auguste-escoffier-kulinarny-przewodnik.html>> [consulté le 08/04/2022].

¹⁵ UNESCO, « Le repas gastronomique des Français » ; <<https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-franais-00437>> [consulté le 09/01/2022].

ser en donnant lieu à des discours traduits et parsemés d'emprunts, de néologismes et d'adaptations. L'actualité de ce phénomène est observable aussi à l'intérieur des frontières nationales, comme le démontrent les nombreux sondages qui recensent régulièrement les goûts et les habitudes alimentaires des Français. L'une des dernières enquêtes, réalisée par l'Institut Toluna en novembre 2017, a ainsi permis de répertorier les dix plats principaux de l'imaginaire culinaire national. En tête de liste, viennent le bœuf bourguignon (23% des votes) et la blanquette de veau (11%)¹⁶. *Opinionway* et le *Printemps de l'Optimisme*, de leur côté, ont mené une autre enquête en 2016, concluant que les plats à base de viande figurent parmi « les plus français »¹⁷. Une recherche sur le web confirme ces préférences : le bœuf bourguignon est en tête de liste avec 5 350 000 résultats, tandis que la blanquette de veau produit une liste de 2 830 000 résultats. Constatons enfin qu'en particulier, l'article du bœuf bourguignon sur Wikipédia, « l'encyclopédie libre », existe en 30 langues différentes, dont bien sûr le français.

LE BŒUF BOURGUIGNON SUR WIKIPÉDIA, OU L'EXPÉRIENCE D'UNE FRANCITÉ GLOBALISÉE

La création de Wikipédia en 2001 a entraîné l'éclosion des communautés bénévoles consacrées à la démocratisation des savoirs. En effet, l'invitation à imaginer « un monde où tout être humain pourrait librement puiser dans la somme de toutes les connaissances » n'a pas tardé à se faire accepter, et des versions en plus de 300 langues aujourd'hui témoignent du succès de cette expérience de production et de traduction collective des savoirs. Dans la présente étude, à l'aide des outils méthodologiques de la traductologie et de l'analyse du discours, nous examinerons quatre articles wikipédiens (en français, espagnol, anglais et polonais) consacrés au *bœuf bourguignon* pour interroger la manière dont les discours gastronomiques dépassent les frontières nationales en s'appuyant sur des processus de traduction et de production discursive qui véhiculent les valeurs culturelles et identitaires d'une francité globalisée.

Avant d'interroger ce corpus, il convient de rappeler que les communautés wikipédiennes sont régies par les principes de la neutralité de point de vue, du libre accès, de la collaboration et de l'interprétation créative des règles. Parmi ces principes, la neutralité de point de vue et la collaboration ont une importance particulière. En effet, les wikipédiens sont encouragés à adopter la perspective

¹⁶ A. Renou, « Le bœuf bourguignon, étendard de la gastronomie française », *Le Parisien*, 15 novembre 2017 ; <<https://www.leparisien.fr/societe/le-boeuf-bourguignon-etendard-de-la-gastronomie-francaise-15-11-2017-7393095.php>> [consulté le 05/03/2021].

¹⁷ Le bœuf bourguignon et la blanquette de veau arrivent en tête ex æquo avec 31% des suffrages chacun (voir : « Et le plat préféré des Français est... », *Le Quotidien*, 22 février 2016 ; <<https://lequotidien.lu/culture/et-le-plat-preferé-des-francais-est/>> [consulté le 05/03/2021].

neutre attendue de toute encyclopédie et à éviter de s'engager dans des « guerres d'édition ». Quoique cette neutralité soit inscrite dans les objectifs à atteindre, il est bien évident qu'un regard même superficiel confirme qu'il s'agit d'un postulat plutôt utopique car, comme on le verra, les articles expriment des perspectives inévitablement idiosyncratiques. C'est ainsi que chaque communauté wikipédienne gère la production des articles dans sa langue à l'aide d'un protocole de discussion et d'approbation des modifications censé assurer le consensus sur les versions, toujours provisoires, de chaque article. L'historique de ces discussions est donc un point d'observation privilégié pour comprendre le fonctionnement de l'encyclopédie, les arguments des wikipédiens et les valeurs culturelles en jeu.

Qui plus est, on ne saurait ignorer que le multilinguisme qui caractérise Wikipédia est aussi le résultat de processus de traduction explicites ou implicites qui jouent un rôle fondamental pour sa présence dans l'espace numérique global. Si des normes précises imposent de signaler qu'un article est traduit, il faut aussi reconnaître que les articles déclarés comme traductions selon cette norme occupent une place plutôt modeste par rapport aux textes dits « originaux ». En d'autres termes, les traductions wikipédiennes ne se limitent pas à produire des versions « cible » à partir d'articles « source ». D'autres processus de traduction sont à l'œuvre. Comme on l'a fréquemment constaté¹⁸, il arrive souvent que les articles soient composés à partir de traductions fragmentaires (faites à partir de sources rédigées en d'autres langues) qui, se combinant avec des discussions « locales », adaptent des contenus pour une communauté wikipédienne donnée. Les *interwikis*, c'est-à-dire les articles sur un même sujet existant en plusieurs langues, sont eux aussi parfois constitués de fragments traduits d'un ou plusieurs articles de l'encyclopédie. Il y a donc lieu d'admettre que les pratiques traductives wikipédiennes vont bien au-delà de la traduction traditionnelle, car celle-ci « est désormais perçue comme un processus de recontextualisation » où « le sens n'est plus vu comme un simple invariant dans le texte source : il est ancré dans une culture et doit être interprété »¹⁹.

En ce qui concerne l'article de Wikipédia consacré au *bœuf bourguignon*, il existe, comme on l'a mentionné précédemment, en 30 *interwikis*. Pour les quatre versions qui font l'objet de la présente étude, les données statistiques fournies par l'encyclopédie s'avèrent un point de départ privilégié (voir Tableau 1). En effet, ce portrait quantitatif, disponible depuis 2001, permet de confirmer le poids accordé au sujet à l'intérieur de chaque communauté wikipédienne, car le nombre de mots, de visites, de réviseurs actifs et de révisions met en relief le degré d'engagement de chaque communauté dans le traitement du sujet. Signalons également que les chiffres cités confirment, une fois de plus, la place de l'anglais comme

¹⁸ Voir : H. Jones, « Wikipedia, Translation, and the Collaborative Production of Spatial Knowledge », *Alif. Journal of Comparative Poetics* 38, 2018, pp. 264–297.

¹⁹ Y. Gambier, « Traduction et texte : vers un nouveau double paradigme », *Signata* 7, 2016, pp. 175–197 ; <<https://journals.openedition.org/signata/1195>> [consulté le 15/09/2021].

lingua franca des espaces numériques mondialisés, ce qui n'est pas sans intérêt pour notre étude sur le rôle de la traduction dans la production d'une francité globalisée. De plus, si des portraits quantitatifs de cette sorte ont récemment été considérés comme des outils méthodologiques par des chercheurs en traductologie qui se sont intéressés au fonctionnement de Wikipédia²⁰, ils sont aussi révélateurs des pratiques traductives porteuses, telles que l'emploi des culturèmes, des références multilingues et des éléments visuels. Ces pratiques mettent au jour la manière dont chaque communauté fait face aux défis liés à la représentation d'une réalité culturelle étrangère, en l'occurrence française, traduisant des informations récupérées de sources en d'autres langues, ou ayant recours aux images : des traductions intersémiotiques qui nous rappellent le propos de Jakobson au sujet des limites des langues pour véhiculer notre expérience du monde.

Tableau 1. Données des quatre versions examinées de l'article *Bœuf bourguignon* de Wikipédia²¹

	Français	Espagnol	Anglais	Polonais
Titre	Bœuf bourguignon	Bœuf bourguignon	Beef bourguignon	Bœuf bourguignon
Nombre de mots (sans références)	356	248	281	121
Culturèmes	Bœuf bourguignon, charolaise, ragoût, carbonnade flamande, daube provençale, Sauerbraten	Bœuf bourguignon, bouquet garni, roux, à la bourguignonne, bistrós	Bœuf bourguignon, bœuf à la bourguignonne, bouquet garni, pièce de bœuf	Bœuf bourguignon, paleron, macreuse
Nombre de visites en 2021	143 520	25 097	271 868	6179
Nombre total de révisions	222	70	410	6
Nombre total de réviseurs actifs	137	44	264	3
Nombre d'images	5	1	2	1
Nombre et langues des références	3 (français)	4 (anglais), 1 (français)	11 (anglais) 3 (français)	3 (anglais) 1 (français)

²⁰ « Understanding Wikipedia Dark's Matter », une conférence organisée par l'Université baptiste de Hong Kong en décembre 2021, a mis en relief les outils méthodologiques, dont les statistiques wikipédiennes, disponibles pour les recherches traductologiques. Les communications ont également avancé que l'analyse traductologique de l'encyclopédie permettrait de mieux comprendre des phénomènes clés pour les pratiques traductives contemporaines.

²¹ Les données présentées dans le tableau reflètent l'état des quatre versions de l'article le 6 janvier 2022.

Un deuxième repérage, pragmatique, permet de se pencher sur les fonctions descriptives et informatives de ces articles. On constate alors qu'ils se conforment à la structure typique de Wikipédia et comportent une définition et une description générale du plat et de ses ingrédients, un bref récit historique, une section de notes et de références, et finalement des liens renvoyant à des articles connexes. Outre leur rôle de justification, de documentation et d'élargissement des informations fournies dans l'article, les notes en bas d'article, les références et les liens contribuent à établir une intertextualité importante, si bien qu'il serait difficile de soutenir que la version française a servi de texte source des autres versions analysées. En effet, quoiqu'il soit indéniable que la gastronomie française constitue ici une sorte d'hypertexte, force est de constater que la lecture en parallèle de ces articles révèle plutôt des rapports complémentaires ou opposés, car les informations fournies, comme on le verra, diffèrent et sont parfois disparates.

L'analyse du discours, troisième repérage, permet d'observer la manière dont des actes de discours précis contribuent à la définition des traits identitaires. Comme Patrick Charaudeau l'a soutenu, les identités sociales se construisent par des actes de discours qui sont révélateurs aussi bien d'une conscience de soi que de l'existence des autres²².

Dans notre corpus, ces actes de discours relèvent tout particulièrement de l'emploi des culturèmes, des remarques sur la place du plat en question dans la tradition gastronomique française, ainsi que du renvoi à des sources bibliographiques multilingues.

En ce qui concerne l'emploi des culturèmes, commençons par noter que les titres de ces articles empruntent tous l'adjectif français « bourguignon », qui donne son identité à ce plat en France. À l'exception du titre anglais, qui pratique une traduction partielle (*Beef Bourguignon*), cet emprunt ne subit aucune des adaptations majeures possibles (phonologique, grammaticale, orthographique, sémantique), ce qui renvoie à un *culturème opaque*, selon la classification de González Pastor. Au fur et à mesure, cet emprunt deviendra dans le corps des articles en question *semi-transparent* grâce au recours à des dispositifs discursifs typiques de la traduction gastronomique, tels que l'explicitation, l'adaptation et la paraphrase. Retenons les exemples suivants :

Anglais : « Beef bourguignon (US: /ˌbʊərɡiːnˈjɒ/) or bœuf bourguignon (UK: /ˌbɜːf ˈbɔːrɡɪn.jɒ/; French: [bœf bʊrɡɪnɔ̃]), also called beef Burgundy, and bœuf à la Bourguignonne »

Espagnol : « El bœuf bourguignon ('carne a la Borgoña') es una receta tradicional de la cocina francesa »

Polonais : « Bœuf bourguignon („wołowina po burgundzku”) ».

Remarquons que l'article anglais traduit partiellement le titre et indique deux auditoires possibles : un public anglophone états-unien et un autre britannique, ce

²² P. Charaudeau (dir.), *Identités sociales et discursives du sujet parlant*, L'Harmattan, Paris 2009, p. 19.

qui rend compte des communautés discursives interpellées. De même, les transcriptions phonétiques [ˌbœʁɡiːnˈjɔ̃] et [bɜːf ˈbɔːrgm.jɔ̃], suivies d'une deuxième traduction (*Beef Burgundy*), s'ajoutent aux procédés mis en place pour intégrer le culturème en question dans le discours tout en gardant des traits identitaires importants. À leur tour, les traductions entre parenthèses *carne a la Borgoña* et *wolowina po burgundzku*, dans les articles en espagnol et en polonais, suggèrent des stratégies mettant en évidence la reconstruction des culturèmes à travers la traduction traditionnelle des noms propres dans le contexte culinaire.

Notons en outre que l'article français met en relief le nom de la région d'origine du plat et insiste sur ses dérivés (à la bourguignonne, vin bourguignon, de Bourgogne, cuisine bourguignonne) tout au long de l'article. Cette stratégie, moins fréquente dans les versions polonaise, anglaise et espagnole, manifeste un rapport à la francité qui passe plutôt par la reconnaissance des régions du patrimoine culinaire. La définition de l'authenticité du plat par son rapport au « terroir » contraste avec la stratégie métonymique suivie dans les articles espagnol, anglais et polonais, dans lesquels des tours tels que *receta tradicional de la cocina francesa* (esp.), *French beef stew braised in wine* (ang.), *kuchnia francuska* (pol.) renvoient à une francité perçue comme espace gastronomique global.

Les culturèmes faisant appel à la préparation et à la consommation du plat occupent également une place privilégiée dans ces articles. Mentionnons ici les ingrédients *bouquet garni*, *roux*, *paleron*, *macreuse* gardés en français dans les versions espagnole et polonaise. La présence de ces emprunts rend compte des phénomènes pragmatico-culturels auxquels toute démarche traductive est confrontée. Ces emprunts suggèrent également que leurs énonciateurs s'adressent à un co-énonciateur chevronné, disposant des compétences culinaires requises pour déchiffrer le message. Pour un co-énonciateur qui n'en dispose pas, les culturèmes retenus auraient cependant pour fonction de transmettre une certaine couleur locale, voire une touche d'exotisme et de sophistication associée à la gastronomie française.

Contrairement au terme *bœuf bourguignon*, le culturème universel *bistrot* qui est employé dans l'article en espagnol et dont les origines restent obscures²³, apparaît dans sa forme hispanisée *bistró* (Tableau 1). De fait, cet emprunt reprend une tradition hispanique quant au rendu du discours gastronomique français. En effet, au XIX^e siècle Ángel Muro (1839–1897), grand gastronome espagnol ayant vécu 21 ans à Paris, s'est attaché « au développement et à l'enrichissement de la cuisine espagnole » par le biais de l'importation des techniques et des savoir-faire de la cuisine française dont les terminologies ont été désormais hispanisées et intégrées au lexique gastronomique hispanophone²⁴.

²³ Voir à ce sujet *Trésor de la Langue Française informatisé* (TLF) ; <<http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?11;s=2072285295;r=1;nat=;sol=0>> [consulté le 08/04/2022].

²⁴ F. Hache-Bissette, D. Saillard (dir.), *op. cit.*, p. 34.

Quant aux remarques au sujet de la place du plat dans la tradition gastronomique française, notons que les quatre articles ont recours à des stratégies qui diffèrent non seulement par les informations proposées, mais également par la manière dont les énonciateurs se situent par rapport à ce qui est dit. Dans la version espagnole, on apprend, par exemple, qu'il s'agit d'un « plato 'tradicional' y si bien se encuentra documentado en el siglo XIX, el *Bœuf bourguignon* es probablemente muy antiguo »²⁵, tandis que la version anglaise soutient que « the dish is often 'touted as traditional', but it was first documented in 1867, and 'does not appear to be very old' »²⁶. La version polonaise omet toute mention de l'ancienneté du plat et le considère comme « jedno z najbardziej typowych dla kuchni francuskiej »²⁷. La version française, quant à elle, se limite à affirmer qu'il « serait, à l'origine, un plat de prédilection des paysans les jours de fête, probablement très ancien, avant de devenir un plat traditionnel dominical »²⁸.

Bien qu'on ne puisse que spéculer sur la discordance entre ces versions au sujet de l'ancienneté du plat, on remarquera que pour chaque énonciateur, le rapport entre tradition et ancienneté se reconstruit d'une manière différente. En employant des guillemets, marques par excellence de la parole d'autrui intégrée dans le discours à soi²⁹, les versions anglaise et espagnole sembleraient émettre quelques réserves sur l'ancienneté de cette tradition culinaire. Cette lecture est renforcée par l'adjectif anglais *touted* (fr. vendu, vanté comme) avec lequel l'énonciateur modalise son dire, s'écartant davantage de ce qui est présenté comme « probable » dans la version en français.

Aux stratégies employées pour intégrer les culturèmes mentionnés ci-dessus, ainsi qu'aux marques discursives modalisant ces discours, s'ajoutent enfin les stratégies traductives, qui découlent de la documentation de ces articles. Autrement dit, il s'agit de traductions entreprises à partir de sources rédigées en d'autres langues. Donnant lieu soit à la citation (discours direct), soit à des tournures de phrase rapportées au discours indirect, ces traductions rendent compte d'une volonté de construire un énonciateur neutre (« ce ne sont pas mes propos ») à travers la traduction de la parole d'autrui. Dans les termes de Jacqueline Authier-Revuz :

²⁵ « Le plat 'traditionnel' que bien que documenté au XIX^{ème} siècle est probablement très ancien » (notre trad.) ; <https://es.wikipedia.org/wiki/B%C5%93uf_bourguignon> [consulté le 15/09/2021].

²⁶ « Le plat est souvent 'vendu comme traditionnel' mais il a été documenté la première fois en 1867 et ne semblerait pas être très ancien » (notre trad.) ; <https://en.wikipedia.org/wiki/Beef_bourguignon> [consulté le 15/09/2021].

²⁷ « L'un des plats les plus typiques de la cuisine française » (notre trad.) ; <https://pl.wikipedia.org/wiki/B%C5%93uf_bourguignon> [consulté le 15/09/2021].

²⁸ <https://fr.wikipedia.org/wiki/B%C5%93uf_bourguignon> [consulté le 15/09/2021].

²⁹ J. Authier-Revuz, « Hétérogénéité montrée et hétérogénéité constitutive : éléments pour une approche de l'autre dans le discours », [dans :] B. N. Grünig (dir.), *Documentation et recherche en linguistique allemande contemporaine. Parole multiple. Aspect rhétorique, logique, énonciatif et dialogique*, 26, Vincennes 1982, pp. 91–151.

Dans le discours indirect, le locuteur se donne comme traducteur : faisant usage de ses propres mots, il renvoie à un autre comme source du ‘sens’ des propos qu’il rapporte. Dans le discours direct, ce sont les mots mêmes de l’autre qui occupent le temps – ou l’espace –, clairement découpé dans la phrase de la citation, le locuteur s’y donnant comme simple ‘porte-parole’³⁰.

Retenons comme exemple cette citation, trouvée dans les versions espagnole et anglaise :

« Julia Child has described the dish as ‘certainly one of the most delicious beef dishes concocted by man’ »³¹.

« Julia Child ha afirmado que este plato es ‘ciertamente uno de los platos a base de carne de ternera más deliciosos preparados por el hombre’ »³².

L’extrait est non seulement révélateur d’une complémentarité traductive entre les deux versions (on peut poser l’hypothèse que l’espagnol reprend la citation de l’article anglais), mais aussi de la prédominance des références en anglais dans la composition des textes en question. Les sources auxquelles l’article anglais renvoie présentent autant de traces de traductions. Des seize références citées, quatre sont en français et deux ont été traduites en anglais depuis cette langue, dont *A Guide to Modern Cookery*, traduction du classique d’Auguste Escoffier. La mobilisation des ressources bibliographiques pour la rédaction de l’article en anglais – des références par ailleurs reprises intégralement dans l’article en espagnol – permet de constater que la production de ces discours gastronomiques s’appuie en fait sur des traditions discursives qui ont de profondes racines dans l’histoire des traductions et des échanges culturels. Remarquons également que les sources bibliographiques citées dans la version anglaise renvoient souvent à des livres classiques de la cuisine française numérisés et accessibles à tous grâce au projet de numérisation bibliographique *Google Books*. Les références (trois en anglais et une en français) employées pour documenter l’article polonais confirment la prédominance de l’anglais dans le domaine de la diffusion internationale du discours gastronomique qui nous occupe ici. Il est également intéressant de constater que, bien que plus longue et abondamment illustrée (cinq photos contre deux dans la version anglaise et une dans les versions espagnole et polonaise), la version française ne contient que trois liens Internet, dont l’un renvoie à la recette du bœuf bourguignon du célèbre chef Paul Bocuse.

CONCLUSIONS

L’étude entreprise à partir d’un corpus d’articles de Wikipédia a permis d’interroger la construction d’une francité globalisée au carrefour des traditions et des savoirs reconstruits à l’aide de processus discursifs et traductifs dont le but est la

³⁰ *Ibidem*, p. 92.

³¹ <https://en.wikipedia.org/wiki/Beef_bourguignon> [consulté le 15/09/2021].

³² <https://es.wikipedia.org/wiki/B%C5%93uf_bourguignon> [consulté le 15/09/2021].

production de sens. La lecture parallèle des articles écrits en quatre langues est révélatrice des perspectives idiosyncratiques des communautés wikipédiennes. C'est pourquoi nous avons cherché à identifier quelques-uns des actes de discours et de traduction par lesquels les valeurs culturelles et identitaires sont propagées.

Les culturèmes, terme conçu par les traductologues, sont, par excellence, des unités discursives porteuses des sens les plus dynamiques. Abondamment présents dans les discours gastronomiques, ils mettent au jour la fluidité des identités habitant les espaces numériques contemporains. Ils n'appartiennent pas à des catégories fermées, mais font plutôt l'objet de pratiques traductives multiples qui, entreprises par les communautés wikipédiennes, s'appuient sur une certaine tradition discursive, en l'occurrence, gastronomique, pour continuer à s'engager dans la valeur symbolique et identitaire du plat étudié. Vu leur importance, il nous a semblé pertinent d'analyser les variations auxquelles ils donnent lieu dans un ensemble discret de discours profondément marqués historiquement et culturellement. Comme on l'a constaté dans les articles consacrés au *bœuf bourguignon*, les communautés wikipédiennes mettent à jour et reprennent à leur compte des pratiques traductives qui sous-tendent les discours contemporains sur la gastronomie française dans l'espace numérique international. La recherche prouve l'importance de l'anglais dans la promotion d'une francité globalisée, étant donné le nombre de visiteurs de la page dans cette langue, mais aussi de sources et de réviseurs. C'est en outre le co-énonciateur anglophone qui a accès au contenu encyclopédique le plus riche.

Si l'étude de la gastronomie, surtout à partir des nouvelles approches disciplinaires du XX^e siècle, va désormais bien au-delà des livres de recettes et des lexiques, c'est sans doute lié au fait que son discours est porteur de « la représentation qu'une communauté se donne de sa cuisine, donc de sa culture, et celles que lui en renvoient les autres »³³. Rappelons que l'interprétation et la traduction naissent du besoin de faciliter la compréhension entre différentes langues. Elles contribuent dès lors inévitablement à construire de nouvelles identités tout en rendant la culture de l'Autre plus accessible et moins étrange.

CULTURAL IDENTITIES AND GASTRONOMY DISCOURSES IN WIKIPEDIA

Abstract

Language and food are tightly connected. As part of our daily experience, our culinary traditions and cultures are shaped by the discourses we create on them. Via translation, virtual and digital spaces have become instrumental sites for disseminating culinary discourses with deep roots in cultural history. As this study clearly shows, Wikipedia communities rely on a long history of

³³ F. Hache-Bissette, D. Saillard (dir.), *op. cit.*, p. 16.

translations and intercultural relations. From a discourse analysis perspective, this paper focuses on the representation of global French cuisine in four Wikipedia articles (French, Spanish, English, and Polish) dedicated to the prominent dish *Bœuf bourguignon*. Our corpus aims at shedding light on contemporary translation and discursive practices that contribute to representing cultural identities. By focusing on cultural-bound terms (*culturemes*), intertextuality, and multilingual sources, our study foregrounds translation as a tool for cultural representation beyond traditional source-text dichotomies.

Key words: translation, cultural-bound terms, gastronomy, Frenchness, discourse, Wikipedia.

Mots-clés : traduction, culturème, gastronomie, francité, discours, Wikipédia.