

Université de Zagreb
Faculté de philosophie et lettres
Département d'Études romanes

**La Gastronomie française : illustration de la difficulté de
transmettre les "realia"**

Mémoire de master

Master en langue et lettres françaises, mention traduction

présenté par:
Ana Bilandžić

Directrice de recherche : mr.sc. Evaine Le Calvé-Ivičević

Zagreb, juillet 2013

Table des matières

Remerciements	3
1. Introduction	3
2. Pourquoi traduire la gastronomie	6
3. Realia	8
3.1. Définition	8
3.2. Types et exemples des « realia »	9
3.3. Comment transmettre les « realia »	10
4. Notre proposition de la traduction	17
5. Illustration de la difficulté de transmettre les "realia"	34
5.1. appropriation, i.e. adaptation	37
5.1.1. appropriation, i.e. adaptation des « realia étrangers » avec explication et description	40
5.2. mots étrangers avec explication et description.....	43
5.3. calques	49
5.4. phraséologie	51
6. Conclusion	55
7. Bibliographie	57
8. Annexe : Texte de l'original	59

Remerciements

Je désire sincèrement remercier Madame Evaine Le Calvé-Ivičević, enseignante à la Faculté de philosophie et lettres de Zagreb, qui m'a encadrée au long de ce mémoire, de sa gentille disponibilité et de toute l'aide qu'elle m'a apportée.

J'exprime ma gratitude à professeur Madame Isabelle Boof-Vermesse, Maître de conférences à l'Université Charles de Gaulle, Lille 3, qui m'a gentiment apporté son aide dans la recherche des œuvres sur la gastronomie de la région Nord-Pas-de-Calais.

Enfin, je tiens à remercier ma famille et mes amis de tout leur soutien, aide et conseils précieux dont ils m'ont fait part durant mon travail.

1. INTRODUCTION

Aussi loin que remonte l'histoire de l'humanité, les hommes ont dû recourir à l'activité de traduire à cause des échanges économiques ou des voyages. La traduction joue un rôle clé dans d'innombrables domaines de la vie sociale et contribue au respect de la diversité linguistique et culturelle à l'échelle nationale et internationale. Dans de nombreuses régions du monde, elle est une donnée essentielle de l'évolution politique, économique et sociologique. La traduction est atemporelle. Orale d'abord, écrite ensuite, elle a toujours existé. Elle fait partie intégrante de la vie intellectuelle de tout peuple civilisé¹. Suivant cette idée, en 1994 dans son œuvre *Traduire : théorèmes pour la traduction*, Jean-René Ladamiral déclare : « La traduction est un cas particulier de convergence linguistique : au sens le plus large, elle désigne toute forme de « médiation linguistique », permettant de transmettre de l'information entre locuteurs de langues différentes. La traduction fait passer un message d'une langue de départ ou langue-source dans une langue d'arrivée ou langue-cible (...) Elle est une activité humaine universelle, rendue nécessaire à toutes les époques et dans toutes les parties du globe par les contacts entre communautés parlant des langues différentes, que ces contacts soient individuels ou collectifs, accidentels ou permanents, qu'ils soient liés à des

¹ NEWMARK 1982, dans GUIDERE, Mathieu, *Introduction à la traductologie. Penser la traduction : hier, aujourd'hui, demain*, Groupe de Boeck, Bruxelles, 2008, p. 7.

courants d'échanges économiques ou apparaissent à l'occasion de voyages ou qu'ils fassent l'objet de codifications institutionnalisées² ».

Cette définition insiste sur la transmission de l'information, sur le passage du message d'une langue à une autre langue, d'un texte de départ à un texte d'arrivée. Selon lui « la finalité d'une traduction consiste à nous dispenser de la lecture du texte original. Une traduction est censée remplacer le texte-source par le « même » texte en langue-cible et c'est le caractère problématique de cette identité qui fait toute difficulté d'une théorie de la traduction »³.

La question qui s'impose est de savoir s'il est vraiment possible de remplacer le texte source par le « même » texte en langue cible ?

« L'idée qu'il est possible, voire recommandable, de traduire (transcrire) mot-à-mot un texte d'une langue dans une autre repose sur une conception fort naïve, mais assez répandue, [selon laquelle] une langue serait un répertoire de mots, c'est-à-dire de productions vocales (ou graphiques), chacune correspondant à une chose: à un certain animal, le cheval, le répertoire particulier connu sous le nom de langue française ferait correspondre une production vocale déterminée que l'orthographe représente sous la forme *cheval*; les différences entre les langues se ramèneraient à des différences de désignation: pour le cheval, l'anglais dirait *horse* et l'allemand *Pfired*; apprendre une seconde langue consisterait simplement à retenir une nouvelle nomenclature en tous points parallèle à l'ancienne⁴ ».

Martinet affirme donc qu'il est vraiment naïf de croire qu'il est possible de traduire un texte et d'attendre que, pour chaque mot et chaque expression, existe un équivalent correspondant dans la langue cible. En effet, quiconque a la moindre expérience de la traduction, a rencontré des exemples qui prouvent que Martinet a raison.

Si une fois on se retrouve devant un mot qui désigne une notion propre à une culture complètement différente de celle de la langue d'arrivée ou devant une expression qui nous semble vraiment intraduisible, que doit-on faire ? Comment traduire ? Comment résoudre le problème et transmettre le message et le sens dans la culture cible ?

² LADMIRAL, Jean-René : *Traduire : théorèmes pour la traduction*, Gallimard, Paris, 1994, p.11.

³ Idem, p.15.

⁴ MARTINET, André : *Eléments de linguistique générale*, Armand Colin, Paris, 1971, p. 14.

L'objectif de notre mémoire sera de décrire ce problème de la traduction des « mots culturellement spécifiques » dans les textes qui présentent la gastronomie d'un pays.

Dans des études en traduction ces « mots culturellement spécifiques » ont reçu plus précisément le nom de « realia » et font partie du problème plus vaste de la traduction de la culture.

Notre travail est composé de deux parties : partie théorique et partie pratique. La première partie porte sur la définition et les types de « realia » et sur les processus pour transmettre les « realia » en traduction. Ensuite nous allons passer à la partie pratique. Tout d'abord, nous allons présenter notre traduction d'un texte sur la gastronomie française en général et enfin sur la gastronomie de la région Nord-Pas-de-Calais. Il s'agit, en fait, d'un collage qui a été réalisé en collaboration avec notre directrice de recherche, Mme Le Calvé-Ivičević. Nous avons eu besoin d'un texte qui parle de la gastronomie française et qui, en même temps, mentionne les plats typiques de la région Nord-Pas-de-Calais. Malheureusement, les œuvres que nous avons trouvées étaient soit des livres qui décrivaient seulement l'histoire de la gastronomie et l'intérêt des Français pour les plaisirs de la table soit des livres de cuisine. A la fin, nous avons décidé de faire un collage de plusieurs œuvres qui décrivaient la mentalité et comportements des Français, la gastronomie en générale et l'histoire, géographie, traditions et cuisine de la région Nord-Pas-de-Calais. Nous avons réussi à obtenir un texte avec beaucoup de nom des plats typiques de la région Nord-Pas-de-Calais que nous avons utilisés pour illustrer les difficultés auxquelles se heurte un traducteur dans le processus de la transmission des « realia » dans la culture cible.

2. POURQUOI TRADUIRE LA GASTRONOMIE ?

Après avoir fini avec l'introduction et avant la partie théorique, nous voudrions ajouter quelques mots sur la traduction de la gastronomie.

La gastronomie constitue l'une des composantes de la culture d'un pays, varie selon les nations, les régions, les époques et les modes et pour la traduire on utilise fréquemment un vocabulaire spécifique. Il peut s'agir de noms de produits régionaux, de plats locaux, de tout ce qui reflète l'authenticité, la culture, l'histoire et la tradition. La traduction des textes gastronomiques entre dans les livres de cuisine, magazines culinaires, livres d'histoire, sites web, guides touristiques et gastronomiques.

La traduction comme telle est utile pour tous les gastronomes du monde qui sont ouverts aux différentes cultures de la table et qui apprécient ce qui vient d'ailleurs, pour les historiens et ethnologues, pour les hôteliers, restaurateurs, pour les professionnels du secteur gastronomique qui veulent connaître les recettes des diverses cultures ou faire connaître leurs meilleures recettes aux autres gourmets, et pour tous ceux, aventuriers curieux, qui sont en constante recherche de nouvelles expériences gastronomiques.

La traduction de la gastronomie entre aussi dans les cartes et listes de menus. Imaginez le contentement d'un hôte lorsqu'il voit, par exemple, le menu dans sa propre langue. Il serait dommage de le laisser choisir des frites, une salade ou un simple risotto, juste parce que ce sont les seuls plats dont il comprend le nom. Avec un menu par exemple en langue croate, un restaurateur français créerait l'opportunité de présenter à un hôte croate toutes les spécialités qu'il offre, de l'encourager à découvrir la cuisine typique et finalement de lui donner la possibilité de dépenser plus d'argent dans son restaurant. L'hôte aura, peut-être, l'envie de revenir grâce à un menu dans sa propre langue parce que cela témoigne de l'importance qu'il a aux yeux d'un restaurateur français. Grâce à cela, il se sentira bienvenu et, il ne faut jamais oublier qu'un client satisfait est la meilleure recommandation !

La traduction de notre texte pourrait apparaître dans un guide de voyage de France en langue croate et encourager les voyageurs et gourmets à visiter les régions françaises, comme, par exemple, le Nord-Pas-de-Calais. L'explication des noms des plats pourrait donner envie aux restaurateurs d'inclure dans leur offre les plats français pour familiariser les Croates avec la cuisine d'une des régions de France, les encourager à visiter le pays et à découvrir les autres saveurs de la cuisine française.

La traduction des guides de voyage et brochures touristiques en diverses langues suscite toujours un grand intérêt de la part des visiteurs et touristes étrangers parce qu'ils offrent des informations historiques, explications des traditions et des coutumes, informations sur la gastronomie, tout ce qui contribue à comprendre mieux la culture du pays qu'ils visitent. Dans l'économie actuelle, l'industrie du voyage et du tourisme figure parmi les industries les plus importantes et plus dynamiques car elle repose sur une clientèle internationale et une communication interculturelle. Dans ces circonstances, il convient d'assurer une traduction adéquate, une traduction qui préservera la signification exacte des textes d'une langue à l'autre parce qu'une mauvaise traduction peut renvoyer une image négative de la destination ou du pays entier.

3. REALIA

3.1. DÉFINITION

Le mot « realia » a son origine dans le latin, mais pas la langue parlée par les Romains mais celle utilisée par les érudits du Moyen Âge, l'époque à laquelle c'était la langue de la science, de la philosophie et de la recherche dans plusieurs pays européens.

En 1980 les deux chercheurs bulgares Sergej Vlahov et Sider Petrov Florin ont publié un livre⁵ sur les éléments qui sont considérés comme intraduisibles, incluant les « realia ». Dans leur œuvre ils déclarent :

« Dans chaque langue, il y a des mots qui ne sont pas facilement traduisibles dans une autre langue par les moyens usuels et exigent une attitude particulière de la part du traducteur. Parmi ces mots se retrouvent des dénominations d'éléments de la vie de chaque jour, de l'histoire, de la culture d'un peuple donné, d'un pays, d'un endroit qui n'existe pas chez d'autres peuples, d'autres pays et d'autres endroits. Ces mots ont reçu précisément le nom de « realia » dans des études en traduction⁶».

Comme nous pouvons le voir, selon Vlahov et Florin, les « realia » sont les mots ou expressions qui désignent objets, concepts, phénomènes typiques d'un endroit géographique donné, de la vie matérielle ou des particularités historiques et sociales de certains peuples, nations, pays ou tribus⁷, par exemple : *igloo, kilt, fado, paella, roupie, kimono, wasabi*.

Puisque ces mots illustrent une couleur nationale, locale ou historique, ils n'ont pas d'équivalents exacts dans d'autres langues. Se pose alors le problème de la transmission des « realia » pendant le processus de traduction. Selon Vlahov et Florin il existe plusieurs stratégies différentes pour résoudre ce problème et pour transmettre les « realia » dans la culture cible. Dans la suite de ce chapitre nous allons présenter et donner les exemples pour chacune des stratégies possibles.

⁵ VLAHOV S., FLORIN S., 1969. *Neperovodimoe v perevode. Realii* cité d'après: OSIMO Bruno, *Manuale del Traduttore, Seconda Edizione*, Hoepli, Milano, 2008, p. 63.

⁶ VLAHOV S., FLORIN S. : op.cit, cité par http://courses.logos.it/pls/dictionary/linguistic_resources.cap_3_33?lang=fr, consulté le 15 mai 2013.

⁷ OSIMO Bruno, *Manuale del Traduttore, Seconda Edizione*, Hoepli, Milano, 2008, p. 64.

Avant d'exposer les stratégies, nous voudrions aussi présenter les types des « realia » selon la typologie de Vlahov et Florin.

3.2. TYPES ET EXEMPLES DES « REALIA »

Les « realia » peuvent être classifiés en diverses catégories, comme suit :

REALIA GEOGRAPHIQUES

- Géographie physique et objets météorologiques : *geyser, tornade, tsunami, steppe, fjord, prairie, atoll*
- Noms d'objets géographiques liés aux activités des hommes : *polder*
- Dénominations d'espèces endémiques : *Protée anguillard, Degenia velebitica, koala, séquoia, arganier, calament de Corse, oreillard de Sardaigne*

REALIA ETHNOGRAPHIQUES

- La vie de chaque jour :
 - a) lieux : *trattoria, sauna, bistrot, konoba, kažun*
 - b) plats et boissons : *lasagnes, tortilla, sushi, pašticada, paprenjak, tequila, amarena, saké, patxaran*
 - c) objets, vêtements: *canoë, gondole, falkuša, leut, peka, opanak, sari, kilt*
- Travail : *fermier, torero, rancher, gondolier*
- Art et culture : *commedia dell'arte, Arlequin, pagode, synagogue, mosquée, geisha, moreška, sirtaki, tarantelle, cancan, bourrée, Alka, ganga, zvončari, morčić, licitar, linđo, klapa, tamburica, sevdalinka, csárdás, origami*

- Groupes ethniques : *Bantous, Coptes, Canaques, Pachtounes, Basques*
- Mesures et monnaies : *yen, kuna, dollar, euro, franc, yard, gallon, inch, hectare*

REALIA POLITIQUES ET SOCIAUX

- Les organes administratifs régionaux : *région, province, département, arrondissement, joupanie, canton, banat*
- Organismes et fonctions : *ban, diète, banat, forum, assemblée du peuple, sénat, congrès, municipalité, chambre haute, chambre basse, maire, joupan*
- Vie sociale et politique : *partisans, oustachis, samouraï, bolchevique, carbonarisme, Légion étrangère, Alliance française, Ku Klux Klan, apartheid, jihad, Tories, Whigs, collège, lycée, campus, bourgeoisie*
- Notions militaires : *légion, cohorte, phalange, général, maréchal, spahis, janissaires, guérilla*

3.3. COMMENT TRANSMETTRE LES « REALIA »

Comme nous l'avons déjà mentionné, les « realia » désignent une réalité qui n'existe pas dans d'autres langues et pour cette raison nous avons besoin de diverses stratégies traductives pour les transmettre dans la culture cible.

La première division fondamentale des stratégies s'établit entre la transcription et la traduction.

3.3.1. La transcription couvre deux approches : translittération et transcription réelle.

La translittération est la transcription signe par signe d'un système d'écriture en un autre système.

Par exemple, le mot arabe كوفية qui désigne la coiffe traditionnelle des paysans arabes et des Bédouins, en français est translittéré *kūfīyā*⁸ et en croate *kātfīyyā*⁹.

La notion de « transcription réelle » signifie : "La transmission des sons d'une langue étrangère (ordinairement des noms propres, des noms géographiques, des termes scientifiques) en utilisant les lettres de l'alphabet de la culture cible¹⁰".

Par exemple, les mots français *brioche*, *béchamel*, *cognac*, *lasagne* en croate sont devenus *brioš*, *bešamel*, *konjak*, *lazanje*.

Arlecchino, le nom d'un des personnages type de la commedia dell'arte italienne, en français devient *Arlequin* et en croate *Arlekin* ou *Harlekin*.

Alors que l'accent de la translittération est sur la forme graphique, l'accent de la transcription est sur le son. Ces deux approches sont appliquées dans le cadre de l'emprunt.

A la différence de l'emprunt, qui se situe au "niveau zéro" de la traduction, les stratégies de traduction à proprement parler supposent une intervention réelle du traducteur.

3.3.2. En ce qui concerne la traduction des « realia » il existe plusieurs possibilités, par exemple :

- néologisme (calque, demi-calque, appropriation, néologisme sémantique),
- substitution de « realia »,
- traduction approximative (généralisation, analogue fonctionnel, description, explication, interprétation) et
- traduction contextuelle.

3.3.2.1. Le **néologisme** est souvent un **calque**. Il s'agit d'un emprunt d'un genre particulier : on emprunte à la langue étrangère un syntagme, en traduisant littéralement les éléments qui le composent¹¹. Selon Vinay et Darbelnet, il existe le calque d'expression et calque de structure.

Le **calque d'expression** respecte la structure syntaxique de la langue d'arrivée, en introduisant un mode expressif nouveau, par exemple, les expressions françaises *Compliments*

⁸ <http://articles.tutorialonline.info/portal/language-fr/Keffieh>, consulté le 21 mai 2013.

⁹ <http://hjp.novi-liber.hr/index.php?show=search>, consulté le 21 mai 2013.

¹⁰ VLAHOV S., FLORIN S. : op.cit, cité par http://courses.logos.it/pls/dictionary/linguistic_resources.cap_3_33?lang=fr, consulté le 19 mai 2013.

¹¹ VINAY J.P., DARBELNET J.: *Stylistique comparée du français et de l'anglais*, Didier, Paris, 1977, p. 47.

de la Saison, aucune chance, n'y pense même pas, ce n'est pas ma tasse de thé sont les calques des expressions anglaises *Compliments of the Season, no chance, don't even think about it, this is not my cup of tea*. Les expressions croates *loviti u mutnom, biti kost i koža, čovjek od pera, bacati prašinu u oči, ustati na lijevu nogu, u četiri oka* sont les calques des expressions françaises *pécher en eau trouble, n'avoir que la peau sur le os, homme de plume, jeter de la poudre aux yeux, se lever du pied gauche, entre quatre yeux*.

Le **calque de structure** introduit dans la langue une construction nouvelle, par exemple, les expressions *science-fiction, gratte-ciel, papier-monnaie, libre-penseur, disque dur, média de masse*, sont les calques des expressions anglaises *science-fiction, skyscraper, paper-money, free-thinker, hard disk, mass media*.

Les expressions croates *polusvijet, velika nagrada, mrtva priroda, novi val, nova kuhinja* sont les calques des expressions françaises *demi-monde, grand prix, nature morte, nouvelle vague, nouvelle cuisine*.

Il existe aussi des cas de **faux calques**, ou pseudo calques, ou calques présumés. Par exemple, en anglais américain, le mot italien *latte* est utilisé pour signifier non pas ce que le mot italien *latte* veut dire, mais bien « café expresso avec du lait vaporisé », i.e. « cappuccino ». Autre exemple de faux calque est le mot « golf » en italien qui, du point de vue de plusieurs italiens serait un mot anglais avec la même signification. En anglais le mot « golf » ne veut pas dire « gilet » (pull-over), comme c'est le cas en italien, mais désigne uniquement un sport. Ce pseudo calque dérive probablement de l'expression anglaise « golf jacket¹² ».

Les **demi-calques** sont nécessairement composés de plusieurs mots. Ici, seulement une partie d'une expression composée est conservée. Par exemple, la traduction de l'expression allemande *Dritte Reich* devient en italien *Terzo Reich*, en anglais *Third Reich*, en français *Troisième Reich*, en croate *Treći Reich*.

Dans la langue croate il y a beaucoup de demi-calques dont la partie conservée est d'origine anglaise, par exemple : *surogat majka, chick literatura, gay scena, on line poslovanje, business inteligencija*.

¹² http://courses.logos.it/pls/dictionary/linguistic_resources.cap_3_36?lang=fr, consulté le 19 mai 2013.

Un autre sous type de la traduction des « realia » est l'**appropriation**, i.e. l'adaptation des « realia étrangers ». Pour combler une lacune, généralement une lacune métalinguistique (technique nouvelle ou concept inconnu) on utilise l'emprunt, le plus simple de tous les procédés de traduction. Par exemple pour introduire une couleur locale, on se servira de termes étrangers, on parlera de *dollars* et de *party* en Amérique ou de *tequila* et de *tortillas* au Mexique¹³.

Dans plusieurs de ces cas il s'agit d'une appropriation "grammaticale", au sens où l'adaptation permet le traitement du mot selon les règles grammaticales de la culture cible¹⁴. Par exemple les emprunts de l'anglais *pound*, *sandwich*, *muffin* suivent les règles de la grammaire croate et deviennent *funta*, *sendvič*, *mafin*. Les emprunts italiens *spaghetti*, *lasagne*, *carpaccio*, *capuccino*, *maccheroni*, *gnocchi* ou les français *champagne* et *croissant*, selon les règles de la grammaire croate, deviennent *špageti*, *lazanje*, *karpačo*, *kapučino*, *makaroni*, *njoki*, *šampanjac*, *kroasan*.

Le **néologisme sémantique** est l'attribution d'un signifié nouveau à un signifiant existant.

Par exemple, le mot croate *zvijezda*, dont la signification originelle était seulement « corps céleste », a pris le sens d'une personne publique populaire sur le modèle du mot anglais *star*.

Un autre exemple est le mot croate *mreža*, le français *réseau* et l'italien *rete*, qui ont pris deux nouvelles significations sous l'influence du mot anglais *network*. Le premier est l'ensemble de stations de radio ou de télévision interconnectés et le deuxième est l'ensemble d'ordinateurs interconnectés, utilisés pour envoyer ou partager les informations ou messages.

Dans notre texte original nous avons rencontré le plat sous le nom de : "*caille rôtie sur son lit de petits légumes*" que nous avons traduit comme : "*pečena prepelica na laganoj povrtnoj posteljici*". Le syntagme "*lit de petits légumes*" est traduit par "*povrtna posteljica*" où le nom croate *posteljica* a pris le sens d'accompagnement de légumes.

3.3.2.2. La stratégie de la **substitution** de « realia » de la culture source par les « realia » de la culture cible tend à négliger les différences culturelles afin de rendre le texte compréhensible ou de le faire comprendre sans l'effort d'accepter la diversité.

¹³ VINAY J.P., DARBELNET J., op.cit, p.47.

¹⁴ VLAHOV S., FLORIN S., op.cit, http://courses.logos.it/pls/dictionary/linguistic_resources.cap_3_36?lang=fr, consulté le 19 mai 2013.

Par exemple, le cas où on remplace la danse française *cancan* par la *tarantella* italienne ou le vin rouge *Cabernet-sauvignon* par le vin rouge croate *Dingač*.

Selon Vlahov et Florin cette stratégie de la substitution des « realia » de la culture source par des « realia » de la culture cible est inacceptable parce qu'elle mène à des situations paradoxales. Il est difficile d'imaginer un français qui boit *Dingač* dans un restaurant de cuisine traditionnelle française à Bordeaux ou une danseuse française qui danse *tarantella* dans un cabaret parisien. On perd non seulement l'élément authentique mais en plus on introduit abusivement un élément étranger à la place. Ceci s'apparente au faux sens, voire au non-sens.

3.3.2.3. La traduction approximative des « realia » a quelques sous types :

Le premier est la **substitution par une expression générique** où le traducteur décide de ne pas traduire la couleur locale mais de la remplacer par une expression générique.

Par exemple, remplacer le nom de l'organisation mafieuse italien '*Ndrangheta* par l'expression *organisation criminelle* ou le nom de la fameuse boisson croate *Maraskino* par *liqueur* ou l'eau-de-vie *šljivovica* juste par *eau-de-vie*.

L'avantage immédiat de cette stratégie est qu'elle permet au lecteur de comprendre qu'il s'agit d'une boisson alcoolique ou de savoir que '*Ndrangheta* est une organisation criminelle. Mais le désavantage est évidemment, que le lecteur ne saura jamais que '*Ndrangheta* est une organisation mafieuse de la région de Calabre en Italie, que *šljivovica* est une eau-de-vie produite à partir de prunes typique et très populaire à travers les Balkans ou que *Maraskino* est une liqueur obtenu principalement par l'emploi de marasques, une sorte de cerises acides et qui est produite historiquement dans la zone de Zadar en Dalmatie.

Un autre sous type de la traduction approximative des « realia » est la **substitution par une analogie fonctionnelle**.

L'élément substitué devrait produire une réaction chez le lecteur de la culture cible similaire à celle produite par le proto texte sur le lecteur de la culture source. Sur la base de cette technique, par exemple, un plat qui n'est pas très largement connu dans la culture cible mais qui est très populaire dans la culture source pourrait être substitué à un plat très populaire dans la culture cible.

Imaginons une traduction d'un texte italien en français. Une soupe italienne *brodetto*, très connu dans la culture source, pourrait être substituée à une soupe française *bouillabaisse* ou, par exemple, un instrumental musical pas bien connu dans la culture cible mais très populaire dans la culture source pourrait être substitué à un instrument très bien connu dans la culture cible, par exemple, une *mandoline napolitaine* peut devenir un *banjo* de l'Ouest américain¹⁵.

Comme nous l'avons déjà mentionné, l'accent de cette stratégie est de produire une réaction chez le lecteur de la culture cible similaire à celle produite par le proto-texte sur le lecteur de la culture source. Mais, selon Vlahov et Florin, il est très dangereux de discuter des réactions produites parce qu'il n'y a ni confirmation objective ni possibilité de distinguer les réactions d'un lecteur de celle d'un autre lecteur, même s'il y a une supposition à propos de l'existence d'une sorte de lecteur standard¹⁶.

Un troisième sous-type de traduction approximative prévoit la **description**, l'**explication** et l'**interprétation** des éléments des « realia » au lieu des « realia » eux-mêmes. Ces éléments s'introduisent sous forme d'une périphrase qui explique le contenu dénotatif¹⁷.

Par exemple, c'est à cette stratégie qu'on recourt si au lieu du mot français *cognac* on écrit « eau-de-vie fabriquée avec des vins blancs » ou qu'au lieu de dessert italien *tiramisu* on écrit « gâteau de mascarpone, biscuits à la cuillère et café ».

L'avantage de cette stratégie est que la signification est accessible et comprise mais les désavantages sont la perte de l'élément culturel, le manque de précision terminologique et l'alourdissement du texte.

3.3.2.4. La cinquième stratégie de traduction des « realia » consiste en la traduction contextuelle.

Dans ce cas, on ne tient pas compte de la signification d'un mot, on regarde le sens général de l'expression dans le texte en question et on trouve une solution qui serve, sinon pour traduire, du moins à permettre de saisir le sens. Par exemple, la phrase anglaise « Est-ce que le Service

¹⁵ VLAHOV S., FLORIN S., op.cit, http://courses.logos.it/pls/dictionary/linguistic_resources.cap_3_37?lang=fr, consulté le 20 mai 2013.

¹⁶ Idem

¹⁷ Idem

national de santé couvre ce médicament ? » pourrait devenir dans le contexte américain : « Ce médicament, est-il cher ? »¹⁸.

En conclusion, nous pouvons voir que le choix des stratégies que nous pouvons utiliser pour transmettre des « realia » dans la culture cible est assez vaste. Toutefois, il ne suffit pas de disposer de ces outils pour savoir les utiliser. Or, c'est au cas par cas, que le traducteur doit décider en fonction du contexte phrastique, textuel et général, de la stratégie qui lui semble la meilleure.

Il se pose la question de savoir quelle stratégie choisir pendant le processus de traduction. Le choix de telle ou telle démarche de préférence à telle autre dépend de quelques facteurs déterminant : quel est le type de texte que nous traduisons, quel est le but poursuivi par le texte, quelle place, principale ou secondaire, occupent les « realia » dans l'énoncé et qui serait le lecteur standard du texte traduit.

Dans la suite de notre mémoire nous allons passer à la partie pratique. Nous allons, d'abord, présenter notre traduction. Puis, dans l'analyse de la traduction, nous allons parler de façon plus détaillée de ces facteurs déterminants, que nous avons mentionné ci-dessus, qui influent le choix de telle ou telle démarche de préférence à telle autre afin de justifier le choix des stratégies que nous avons utilisées pour transmettre des « realia » pendant le processus de traduction.

¹⁸OSIMO, Bruno, op.cit, p. 65.

4. O strasti Francuza prema gastronomiji

Francuska je europska država koja svojoj gastronomiji zasigurno pridaje najviše pozornosti, a Francuzi su već generacijama složni u mišljenju da se na njihovom tlu razvila najbolja kuhinja na svijetu. Nedavno je u časopisu koji je izdala francuska Alijansa u Meksiku objavljeno: "Od svih Europljana, samo Francuze zaista zanima što jedu. Možemo biti sigurni da kada je na Zapadu neki restoran slavan po svojoj kuhinji, iznad štednjaka se sigurno vijori francuska trobojnica. I kada se u Münchenu, Zurichu ili Londonu nađe netko tko je svoj kulinarski talent razvio iznad prosjeka, zacijelo je sve naučio od Francuza".

Ovaj hvalospjev francuskoj kuhinji je samo jedan od mnogih. U anketi iz 1977. godine 84% Francuza je izjavilo kako je francuska kuhinja najbolja na svijetu, samo 4% dalo je prednost kineskoj, a 2% talijanskoj kuhinji ili onoj Sjeverne Afrike.

Na tisuće je ovakvih dokaza. U predgovoru jedne poznate mađarske kuharice može se pročitati: "Oduvijek su se naši najbolji ugostitelji i najistaknutiji kuhari trudili prilagoditi kako bi svojim gostima mogli ponuditi sve ono što je francusko kulinarsko proizvelo".

Da ovo nije novost govori i činjenica da je još 1884. godine Phileas Gilbert sanjao veliki imperijalistički san o stvaranju škole posvećene zajedničkom gastronomskom jedinstvu gdje bi "bilo moguće napraviti predavanje o geografiji u kojem bi svaka zemlja sudjelovala sa svojim prehrambenim proizvodima. Prehrambena bogatstva cijelog svijeta pritjecala bi u školu koja bi ih rasprostranila i na koja bi naši ugledni kuhari utisnuli svoj pečat genijalnosti kao što znaju utisnuti na sve što proizlazi iz njihovih ruku, na veliko oduševljenje modernih gastronomata".

Bez obzira na istinitost tvrdnje o francuskoj izvrsnosti važno je razumjeti tijekom koji je doveo do postizanja tog ugleda, ali je također potrebno zapitati se što razlikuje dobar obrok ili gastronomiju od svakodnevne prehrane. Teško je sa sigurnošću postaviti granicu, a pritom ostati objektivan.

"Inteligentan čovjek zna jesti", pisao je Brillat-Savarin, jer on u isto vrijeme prihvaća hranu i maštu koja je prožela njegov duh. U tim uvjetima kriška pravog kruha, žlica masti koja se stavlja u juhu ili prženo jaje mogu biti isto toliko gurmansko iskustvo koliko pekmez od ribizli očišćen od koštica pomoću guskinog pera kako ga rade u Bar-le-Ducu.

Ali ono što predstavlja pravi povijesni i zemljopisni problem je pitanje odakle potječe ta zajednička sklonost Francuza prema užitcima za stolom?

Kada i kako se rodila i procvjetala francuska visoka kuhinja? Zašto u Francuskoj, a ne u Italiji ili nekoj drugoj europskoj državi kada znamo da - ima li potrebe spominjati - posvuda postoje delicije i gurmani.

Naslijeđe s dvora

U Francuskoj gastronomija potječe iz vremena Luja XIV. Drevna tradicija u proizvodnji vina bez sumnje je pogodovala razvoju osjećaja za okus i sklonosti prema dobrom obroku. Naklonost katoličkog svećenstva prema hrani i vinu (suprotno od, naprimjer, protestantskog svećenstva) također je potaknula kulinarsku profinjenost. Tijekom mnogobrojnih prigoda u povijesti, primjetna je uloga gastronomije u politici i diplomaciji. Mnogi događaji, ugovori i sukobi riješili su se tijekom nekog banketa u Parizu. Kao središte političke moći Pariz je sasvim prirodno postao grad u kojem se razvilo zanimanje za gastronomiju. Prvi restorani otvorili su se krajem XVIII stoljeća. Francuska je kuhinja ubrzo uživala veliki ugled u mnogim zemljama. Pratila je protok ideja: hvalila se njezina lakoća i profinjenost, implicirajući na neki način da se slaže s inteligencijom i duhom. Neki se nisu ustručavali reći da se samo u Francuskoj zna jesti. Posvuda drugdje u svijetu, samo se hrani!

U vrijeme vladavine Luja XVI na dvoru i među visokim plemstvom ponekad je bilo i do četrdeset osam jela tijekom večeri, ali nije se sve jelo! Obrok je bio podijeljen u tri, četiri ili pet sljedova, najčešće četiri: uvodna jela, predjela, pečenja i deserti. Donosio se velik broj jela (između kojih se biralo ono što se željelo jesti) da bi se potom posluživao novi slijed, svaki od njih čineći zasebnu "ponudu". Tek se sredinom XVIII stoljeća uvode prvi meniji u obliku kruga podijeljenog na dijelove koji su simbolizirali različite usluge. U XIX stoljeću meni je služio gostima da znaju hoće li im biti serviran obrok "na francuski način" (s više sljedova) ili obrok "na ruski način" koji se sve više rasprostranio i koji je nudio samo jedan slijed. Malo pomalo meni se uveo na bankete. Također se usvojila navika nuditi ga u svim restoranima, čak i onim najskromnijim, kako bi se predstavila ponuda hrane i pića s cijenom. Nastao u Francuskoj, meni se najprije proširio na susjedne države, a potom i na cijeli svijet.

Pitanje ukusa

Čini se da su se ukusi u Francuskoj dosta promijenili tijekom povijesti. U XIV stoljeću sklonost prema začinima bila je veoma izražena, osobito među aristokracijom. Iako se još mnogo koriste, velik broj tih začina danas je iščeznuo jer su najčešće u upotrebi papar, klinčić, kumin, cimet i muškatni oraščić. Recepti pokazuju sklonost kiselim začinima kao što su vino, vinski ocat, umak od ribizli. Sklonost slatkim jelima razvila se polako i ne u toliko velikoj mjeri s vrlo jasnom razlikom između slatkog i slanog. U tradicionalnoj kuhinji malo je slatko-slanih jela. Slastice su često smatrane hranom za djecu i žene. Vjeruje se da muškarci ne uživaju toliko u desertima, iako naravno postoje iznimke...

Ono što razlikuje Francuze od ostalih Europljana je njihova sklonost prema namirnicama jakog okusa. Oni piju crnu kavu (većinom čistu arabicu) umjesto kave sa šlagom. Preferiraju tamnu čokoladu umjesto mliječne, prirodne jogurte umjesto slatkih i voćnih, ljuti senf umjesto onog sa začinima. Vole namirnice koje imaju miris, bilo da se radi o sirevima ili o kruhu koji izlazi iz pećnice. Kada smo pozvani jesti kod nekoga nema ljepšeg komplimenta nego izjaviti: "Kako dobro miriše!".

Sir, simbol jedne nacije?

Jelo za svako nepce

Rokfort je jedan od sireva koji najčešće i najbolje predstavlja francusku povijest. To je bio jedan od prvih sireva koji je privukao pozornost nekog francuskog vladara. Priča se kako su Karlu Velikom kada se zaustavio kod biskupa od Albija, između ostalih jela, ponudili i rokfor. Smatrajući plavu boju znakom truleži, odbio je. Biskup mu je uljudno objasnio da odbacuje najbolji dio. Karlu se sir toliko svidio da je naručivao dva sanduka godišnje.

U XIV stoljeću rokfor postaje prvi sir zaštićen kraljevim ediktom, dok je 1666. godine i prvi sir koji je postao predmetom pravnog teksta Parlamenta u Toulouseu. U XVIII stoljeću, u svojoj Enciklopediji Diderot i d'Alembert ga nazivaju prvim sirom Europe.

Druge vrste sira također duguju svoju slavu francuskim vladarima. Spasivši Luja XI od medvjeda, dvojica drvosječa predstavila su mu *saint-marcellin* koji je on potom uveo na kraljevski stol.

Jezik sira... i njegove vrline

Za Brillant-Savarina "večera bez sira je kao muškarac bez brkova" ili "desert bez sira je kao ljepotica bez oka". Balzac u svojoj *Ljudskoj komediji*, *Pukovniku Chabertu* i *Izgubljenim iluzijama* hvali kozje sireve iz Tourainea, Berrya i Briea. Sir je također slavljen i kod raznih autora kao što su Georges Duhamel, Jean Giono, Marcel Proust, Jean Jacques Rousseau, Émile Zola, Benjamin Péret, François Villon... a da ne zaboravimo i La Fontainea i njegove basne *Gavran i lisica* i *Štakor koji se povukao iz svijeta*. Molière hvali terapeutske učinke sira. U *Liječniku protiv volje* Sganarelle nudi komad sira Thibautovoj ženi koja je na samrti; u *Umišljenom bolesniku* Toinette prerušena u doktora preporučuje dijetu koja se sastoji od "dobre masne govedine i svinjetine te nizozemskog sira". Molière nastavlja tako sve do trenutka svoje smrti u kojem je zatražio komad parmezana.

I u povijesti kamambera, čiji se slavni nastanak gotovo podudara s nastankom Republike, nalazimo upotrebu u medicinske svrhe. Ovaj sir je i za strance i za Francuze simbol Francuske.

Kultura kulinarstva

Uživati u dobroj hrani i biti gastronom spada u dobro obrazovanje i kvaliteta je koju osoba mora imati. U suprotnom, netko tko nije ni gurman ni poznavatelj hrane, tko ne pokazuje nikakav interes za nju, odaje jako lošu sliku o sebi kao o primitivnoj i ne baš društvenoj osobi. Jedan od velikih užitaka koji je potrebno znati podijeliti je, jesti i razgovarati o onom što se jede. Gastronomija je dio kulturne baštine, nalazimo je u prizorima gozbi i "bogatih obroka" prisutnih u književnosti. Razvila se istinska kultura kulinarstva, s brojnim kuharicama, kulinarskim časopisima, gastronomskim rubrikama, vodičima kroz dobre restorane.

Pod nazivom "visoka kuhinja" kriju se delicije koje se pretežno jedu u vrlo cijenjenim restoranima. Ali i kuharski amateri – muškarci koliko i žene – poznaju određeni broj ukusnih recepata koje su im prenijeli roditelji ili prijatelji i koje sa zadovoljstvom pripremaju kada

imaju uzvanike. Ono što nazivamo "građanskom kuhinjom" je zapravo klasična kuhinja. Lešada od mesa kuhana s povrćem, tzv. *pot-au-feu*, patka sa slatkim repom, janjeći but s grahom, pijetao u vinu, tradicionalna su jela ali uvijek iznova uspješna. Tijekom 70-ih godina u modu je došla "nova kuhinja" koja je uzdrmala pravila tradicionalne kuhinje. Zagovarala je korištenje zdravih i prirodnih proizvoda, napola kuhanog povrća, smanjenje masti i kalorija, kuhanje na ulju (umjesto na masti) ili još bolje, kuhanje na pari. Nova je kuhinja izmislila poetična imena jela: "pečena prepelica na laganoj povrtnoj posteljici", "prženo jaje u posteljici od rajčica i bosiljka". Živjela lakoća i mršavost!

Ali restorani nove kuhinje često su nudili škrto napunjene tanjure... i "paprene" račune! Rat koji se nekoliko godina vodio između pristaša nove i građanske kuhinje završio je u korist potonjih.

Lijepo je popiti čašicu

Vino je dio francuske baštine isto kao i odrezak s pomfritom. Međutim, sve do XIX stoljeća većinom su radnici pili alkohol. Tek od početka Prvog svjetskog rata populariziralo se pijenje vina. Danas je postalo najpopularnije piće i svaka druga osoba svakodnevno ga pije tijekom obroka. U Francuskoj se popije vina koliko i mineralne vode. Ono što se promijenilo je činjenica da se u prosjeku popije manja količina, ali bolje kvalitete.

Vino sadrži mnoge kvalitete. Čak ga se dugo vremena prepisivalo iz medicinskih razloga jer je služilo za okrjepu i bilo dobro za krv. U svakom ga se slučaju uvijek povezivalo s dobrobitima. Na zabavi, tijekom okupljanja, osvježava, razveže jezike, uveseli – tako dobro da je gotovo nemoguće odbiti čašu vina u određenim prilikama.

Kavane

Kavane, koje su se isprva zvale "kuće kave", otvorile su se sredinom XVII stoljeća čim je kava uvezena u Francusku. Ubrzo je naziv "kavana" proširen i na druge objekte u kojima su se konzumirala pića, uključujući i ona alkoholna. U XVIII stoljeću kavane su bile privilegirana mjesta gdje je aristokracija i građanstvo zalazilo kako bi se informirali, obrazovali, sudjelovali u raspravama. To su bili pravi centri intelektualne i političke aktivnosti. Pojavljuju se i kavane u kojima se održavaju razne predstave, a poslije i kavane-

kazališta. U selima i malim gradovima kavane su dugo vremena ostale jedno od glavnih mjesta društvenog života. U njima su se sastajali – pogotovo muškarci – da "popiju čašicu" i da svatko plati "rundu" kad na njega dođe red! Često su u malim selima kavane-bistroi bili također i trgovina mješovitom robom, pekara, trgovina duhanskim proizvodima i novinama. Tu se moglo pronaći sve u bilo koje doba dana. Kavana je, dakle, bila glavna seoska atrakcija, a ponekad i jedina. Tamo su se razmjenjivale novosti, diskutiralo o svemu i ničemu, o kiši i lijepom vremenu ili se raspravljalo o politici. Tijekom ljeta, prije i poslije večere, gosti bi se smjestili vani na terasu i igrali na boće. Za malo novca u kavani se moglo provesti nekoliko trenutaka ili pak ostati satima u ugodnoj atmosferi sa starim prijateljima, smjestiti se u neki kut, čitati novine ili sanjariti.

Osim nekolicine igrača karata (uglavnom starijih) i nekoliko mušterija (pijanaca) koji su već postali dio inventara, ljudi sve manje posjećuju kavane, koje masovno nestaju. U gradovima ima sve manje "kvartovskih kavana" koje su se redovno posjećivale iz navike, a u mnogim selima često je ostala samo po jedna.

Iako još poprilično prisutne u gradovima, njihova svrha se promijenila, baš kao i njihova klijentela. Sve se više u njih ide s nekim posebnim razlogom, a sve manje da se provede vrijeme. Zaustavimo se na trenutak u "nekoj usputnoj kavani" da popijemo kavu "s nogu" ujutro prije posla ili poslije ručka s kolegama. One kavane koje opstanu su zapravo smještene na "pravom mjestu" koje pruža zabavu. To je centar grada, blizina kolodvora ili kina, odnosno mjesta koja ljudi posjećuju, ponajviše mladi. U njima se možemo zadržati na duže vrijeme ili nam mogu poslužiti kao mjesto sastanka prije nego produžimo dalje.

Ljeto je vrijeme kada su kavane najposjećenije, pogotovo one s terasom. Čim se javi tračak sunca ili tijekom ljetnih večeri ako je vrijeme lijepo, u Parizu i drugim velikim gradovima terase se ispune šetačima. Na jugu Francuske to se događa u vrijeme za aperitiv, tzv. "vrijeme za pastis" prema poznatom francuskom aperitivu od anisa.

Užitak ugošćavanja

Kada imaju uzvanike, Francuzi se potrudu oko kuhanja. Bilo bi neprimjereno ponuditi prijateljima ili rodbini već gotov obrok oko kojeg se nismo nimalo potrudili! Čak i ako se radi o "jednostavnoj večeri", "bez kerefeka", smatra se da bi se pravi obrok trebao sastojati od

najmanje jednog predjela, jednog jela s mesom ili ribom i povrćem, više vrsta sira i desertom, sve zaliveno dobrom kapljicom vina.

Ako putujemo Francuskom primijetiti ćemo značajne promjene u načinima kuhanja i serviranim jelima. U svakoj francuskoj regiji, koje se odlikuju velikom raznolikošću u pripremanju obroka, moguće je kušati veoma ukusna jela. Tradicionalno, svaka regija posjeduje svoju vlastitu kuhinju.

Nord-Pas-de-Calais

Regija Nord-Pas-de-Calais je podijeljena u dva departmana: Nord i Pas-de-Calais. Iako dijelom na moru, ona je i mjesto doticaja Pariškog bazena na jugu i velike ravnice Sjeverne Europe koja se proteže sve do planinskog lanca Ural. Premda mala površinom, ova regija može se podijeliti na više različitih područja:

- na sjeveru, uz nisku i pjeskovitu obalu, nalazi se Flandrijska nizina. Unutrašnjost je ispresijecana brojnim dolinama s dosta vlage dok obalni dio čine isušena močvarna područja – polderi, te pojas dina koji se proteže duž cijele obale.
- zapadni dio regije čini područje Boulonnais i njegova bijela obala od vapnenca ponegdje ispresijecana brežuljcima od gline.
- na jugu se nalaze veoma plodna područja Cambrai i Artois. Ova velika vapnenasta površina prekrivena je gustim slojem mulja.
- i na kraju, brežuljci Thiérachea i Hainauta spajaju se s Ardenima te tvore veoma šumovito područje s dubokim dolinama.

Departman Nord "okružuje" Pas de Calais od sjevera do juga i od istoka do zapada, od obalne nizine Flandrije sve do ravnica okruga Avesnoisa gdje započinje gorje Ardeni i visoravni departmana Aisne. S flandrijskim dijelom Belgije dijeli pješčane brežuljke, a s provincijom Hainaut, šume i zelene ravnice. Departman svoj razvoj i poljoprivredno bogatstvo dijelom duguje i malim potocima kojima ovo područje obiluje.

Pas-de-Calais se sastoji od nizina i brežuljaka kraja Artois koji se spuštaju prema rijeci Sommi. Prema obali posljednji dijelovi flandrijskih nizina polako prepuštaju mjesto močvarnim ravninama. Rudarski je bazen, poslije godina mukotrpnog vađenja ugljena, u potpunosti saniran te su ga zamijenile zelene površine. Danas je tamo poljoprivreda dominantna grana, pogotovo proizvodnja šećerne repe i povrća, dok je na zapadnom dijelu istaknutiji uzgoj žitarica i stoke.

Povijest

Teritorij Nord-Pas-de-Calaisa, nekadašnje drevno područje Barbara, a potom i Gala, osvojio je 57. godine prije Krista Julije Cezar. Nakon pripajanja belgijskog dijela Galije i pokrštavanja, regija je došla pod vlast Franaka i kralja Klodviga. Kasnije dolazi pod vlast Neustrije čiji će najslavniji kralj postati Karlo Veliki. Područje se u tom razdoblju pretvara u feudalne grofovije i nova podjela mijenja postojeće stanje.

U regiji gotovo da i nema tragova iz prapovijesnog razdoblja. Samo nekoliko otkrivenih arheoloških nalazišta svjedoče o tom razdoblju. Ostala arheološka iskapanja otkrila su ostatke iz novijeg razdoblja. Međutim, zanimljivo je napomenuti da se u dolini rijeke Sensée nalaze neobično dobro očuvani monoliti, grobnice i tumulusi koji datiraju iz pred-galo-rimskog razdoblja.

Poslije je došlo vrijeme u kojem je svaka pokrajina bila kao balon koji su gospodari i kraljevi dobacivali jedni drugima kako bi potakli razmjenu utjecaja i oružja. Tako npr. povijest kraja Artois započinje 1180. godine kada ju je kao miraz, nakon braka s Izabelom od Flandrije, dobio Filip August. Područje potom prelazi u ruke njegova sina Luja IX, a poslije i unuka Luja Svetog koji ju je prepustio svom bratu Robertu. Robert I od Artoisa je daje Robertu II, a potom prelazi u ruke njegova nećaka Roberta III koji je dva puta doživio neuspjeh tijekom sukoba sa svojom tetkom Mahaut oko posjedovanja i prava na provinciju.

Radi se o energičnom, odlučnom i ambicioznom grofu Robertu od Artoisa kojeg je Maurice Druon uzeo kao jednog od junaka u svojim *Prokletim kraljevima* pišući: "*Veliki su ljudi oni koji znaju priznati svoje nedostatke, ali postoje i oni, još veći, koji ih nikad ne otkriju*". Kako bi se osvetio svojoj tetki, Robert je truje te savjetuje engleskom kralju da napadne Francusku. Artois potom prelazi u ruke Burgunda, a poslije zahvaljujući bračnim vezama, i

Habsburgovaca. Naknadno je prepušten Luju XI čiji ga sin Charles VIII prema Pirinejskom ugovoru iz 1659. godine predaje Austrijancima. Konačno je Nijmegenskim ugovorom iz 1678. godine završio u rukama Luja XIV.

Po uzoru na Artois, tako će i cijela regija izmjenjivati gospodare, sukladno kneževskim ambicijama i političkim prilikama.

O vrtlogu sukoba svjedoče brojni arhitektonski tragovi. Najpoznatije su Vaubanove utvrde koje su najbolje očuvane u gradovima Maubeugeu i Lillu, dok su lučki i pogranični gradovi sačuvali kule i bastione.

U Nord-Pas-de-Calaisu zvonici velikih gradova kao što su Arras, Béthune, Douai ili Bailleul su gotovo svi ostali sačuvani te su postali simbol regije. Najčešće su imali jedno zvono, nalazili se na sredini trgova te činili cjelinu s ostalim važnim komunalnim objektima i služili kao mjesto društvenih okupljanja. Važno je istaknuti i važnost gradskih vijećnica u kulturnoj baštini regije koja je poprilično stradala tijekom ratova. Gradske vijećnice su često imale isti izgled kao i sakralne građevine. Flamanska škola utjecala je na arhitekturu romaničkih i gotičkih crkava.

Poznate *hallekerke* su najuvjerljiviji primjer. Prisutne uglavnom u Flandriji, ove dvoranske crkve odlikuju se svojim specifičnim dimenzijama u kojima je lađa iste dužine kao i bočni brodovi. U Cambraiu, Arrasu ili Saint-Omeru isključivo gotički stil prisutan je u punom sjaju i određuje sakralnu arhitekturu regije. Crvena ili žuta cigla su zbog loše kvalitete kamena još uvijek najpoželjniji materijal za gradnju. I danas dominiraju panoramom gradova, a nalazimo ih, kako u malim starim gradovima kao što je Bergues, tako i u velikim radničkim gradovima u rudarskom bazenu. Brojne vjetrenjače krase flandrijske brežuljke u gradovima Hondshotteu, Boescheppe, ali i u Achicourtu u Artoisu ili prema Opalnoj obali. Služile su za mljevenje žitarica i uljarica, a neke su i danas aktivne i održavaju tradiciju obrtništva.

XX stoljeće donijet će nepredvidive promjene. Borba se više ne vodi samo za regiju, nego za cijelu državu, za cijeli kontinent. Vojske prelaze preko teritorija kao nepažljivi divovi, gazeći tlo, pustošeći krajolik, uništavajući gotovo sve pred sobom. Na početku Drugog svjetskog rata ističe se Charles de Gaulle, velikan iz Lilla, koji će ostaviti svoj trag u povijesti. Iako rođen u istoj regiji kao i Philippe Pétain, njih dvojica nisu dijelili "istvu ideju Francuske".

Danas je Nord-Pas-de-Calais u punoj industrijskoj preobrazbi: ugljen se više ne iskopava, ali Gravelines posjeduje jednu od najvećih nuklearnih centrala na svijetu. Teška industrija,

čeličana i tvornica aluminijske grupe Pechiney smjestili su se oko grada Dunkerquea. Tekstilna industrija je iako slabije nego prije, ostala ključni sektor regije. Tako je Calais sa svojih 76 000 stanovnika svjetska prijestolnica čipke. Danas grad ima 13 tekstilnih tvrtki (sa 2 200 zaposlenih) dok ih je prije Prvog svjetskog rata imao preko tisuću, a sredinom 70-tih godina 20. stoljeća 150. No, pokazao se vještim u praćenju trendova (npr. pojave likre 50-tih godina, 20. stoljeća). Industrijska je revolucija, bez sumnje, ostavila neizbrisive tragove na izgled gradova kao npr. na Roubaix i njegov obnovljeni centar, dok su na obalama regije tijekom Drugog svjetskog rata izgrađene betonske građevine. Bunker i vojni objekti polako nestaju, no neki su postali značajni nakon povećanja interesa za turizam sjećanja.

Kuhinja regije

Gastronomija regije obilježena je utjecajem dvaju velikih poljoprivrednih područja: Flandrije i Pikardije te odražava veliku geografsku raznolikost i prirodna bogatstva Nord-Pas-de-Calaisa koja uključuju Artois i Flandrijsku nizinu s krajolikom prepoznatljivim po zatvorenim poljima s ogradom od živice, tzv. bokažom te Opalnu obalu. Dok sjeverni dio regije za pripremu svojih jela radije koristi pivo, južni dio preferira maslac.

Specijaliteti

U glavne specijalitete regije spadaju *potjevlesch* (hladetina od svinjetine, teletine, piletine i zečevine), poznati flamanski goveđi ragu s pivom, tzv. *carbonade à la flamande* i *waterzooi* (jelo od piletine ili ribe u umaku, servirano u zdjelici za juhu ili dubokom tanjuru). Izvorno iz Flandrije, *waterzooi* je jedno od najstarijih jela regije. Iako je izvorni recept na bazi piletine, odavno se može naći isto tako ukusan *waterzooi* na bazi peradi i ribe. Jako mu je slično jelo *hochepot* (pirjano meso s povrćem) tipično za Artois. Radi se od svinjske glave, pancete, ovčetine, povrća i kobasice *andouille* načinjene od želučane stjenke svinje i različitih svinjskih iznutrica. Na kraju se doda crveni flamanski kupus pomiješan s majčinom dušicom, svinjskom masti, jabukama sorte renet te *cassonadom*, smeđim nerafiniranim šećerom od šećerne trske ili šećerne repe.

Welsh je tipično englesko jelo, možemo čak reći i galsko s obzirom na njegovo ime. Nalazimo ga gotovo isključivo na sjeveru Francuske. Englezi dolaze u kraj Boulogne ili u Lille kako bi uživali u ovom jelu koje je kod njih postalo prava rijetkost. Radi se o engleskom siru česteru

kuhanom u pivu, prelivenom preko kruha i zapečenom u pećnici dok se ne dobije zlatnožuta korica.

Ostali su specijaliteti "*Lucullus*" iz *Valenciennesa* (jelo napravljeno od tankih slojeva goveđeg jezika međusobno sjedinjenih masnom guščjom ili pačjom jetricom, tzv. *foie gras*), *goyère* (slana torta s kravljim sirom *maroillesom*) i *matelotes* (jela od krupnih komada ribe iz rijeke Sambre pripremljeni s crnim vinom i crvenim lukom).

Morska kuhinja

Na jednom dijelu 140 kilometara duge obale nalazi se grad Boulogne koji je na prvom mjestu u Francuskoj po ribolovu. Sukladno tome, kuhinja od morskih plodova zasigurno zauzima prvo mjesto u gastronomiji regije. U kuhinji Opalne obale, pogotovo u gradu Boulogne-sur-Mer, zastupljena je haringa u svim oblicima: svježa, usoljena ili popularno zvana "žandar", sušena s kuhanim krumpirima i začinima, marinirane polovice haringe omotane oko komada kiselog krastavca, tzv. *rolmops*, sardine u umaku od rajčice, slatki dimljeni fileti s juhom od graška, hrskavi kolačići, tzv. *galettes*.

Ne smijemo zaboraviti na dagnje, rakove, list, iverak i specijalitete poput *courquinoise* (juha od jegulje, kokota, dagnji i rakova) iz Calaisa, *chaudrée* (riblja juha koja su nekad pripremala na brodu upotrebljavajući morsku vodu) iz gradova Étaples ili Berck, obraze i jezik od bakalara iz Dunkerquea te riblju juhu ili *gainée boulonnaise*. Nekada je vlasnik broda, vraćajući se u luku, davao svakom ribaru po jednu vreću ribe. Danas *gainée boulonnaise* označava jelo od bakalara, pišmolja i grdobine s povrćem izrezanim na tanke rezance, vrstom krumpira duguljasta oblika koji se uzgaja isključivo na sjeveru zemlje, tzv. *ratte du Touquet*, dagnjama te umakom od vrhnja s kozicama pjeskuljama.

Recepti iz drugih država

Budući da je regija kroz povijest predstavljala mjesto gdje su se sastajali putovi i odvijali sukobi, kuhinja je zadržala neke značajke susjednih država ili okupatora. Dok grad Boulonnais uživa u *welshu*, a Calais u *božićnom pudingu* (kolač od suhog i kandiranog voća, smeđeg šećera i goveđeg loja uz dodatak alkoholnog pića), Avesnois je preuzeo *escavèche*, jelo koje su donijeli Španjolci u XVI stoljeću, a radi se o marinadi od morske mačke bljedice.

Oni su stanovnike regije upoznali i s uporabom cimeta koji su dodavali u svoja slatka i slana jela.

Gastronomija se izmijenila i prihvatila neke nove okuse i zahvaljujući svima onima koji su došli raditi u rudnike, u tekstilne i ostale tvornice regije. Poljaci su donijeli kiseli kupus kuhan bez bijelog vina, krvavice i bijele kobasice, *platsek* (dizani kolač s dodatkom groždica, marelica ili jabuka) te makovnjaču, Belgijanci jetrenu paštetu sa šljivama, stanovnici Magreba *tajine* (ragu s mesom ili ribom, povrćem, sušenim voćem te začinima, pripremljen u istoimenoj glinenoj stožastoj posudi), kus kus (pšenična krupica s mesom, povrćem i raznim mirodijama) te *méchoui* (ovčjetina ili janjetina s ražnja).

Poljoprivredni proizvodi

Divlja cikorija je široko rasprostranjena i njen se korijen peče te potom pretvara u *chicorée*, prah koji se koristi kao aromatični dodatak kavi ili kao njena zamjena.

Vrsta uzgojene cikorije, belgijska endivija, osim što se priprema na lešo jede se zapečena ili kao salata.

Šećerna repa je biljka koja se najviše uzgaja u regiji. Koristi se za dobivanje šećera, ali i kao stočna hrana. Poriluk, mrkva i drugo povrće uzgajaju se posvuda u regiji koja je sačuvala tradiciju vrtova za uzgoj povrća.

Kako bi se sačuvao, češnjak se sušio i tu tehniku možemo pronaći u mjestima Loconu i Arleuxu. Juha od češnjaka nekada je bila najbolje sredstvo u borbi protiv mamurluka.

U regiji je rasprostranjen i uzgoj jabuka sorte *zlatna reneta* iz nizozemskog gradića Boskoop, rabarbara te jagoda i ostalog šumskog voća.

Sirevi

U departmanu Nord, sira nikad dosta! Regija bez sumnje ima duboko ukorijenjenu kulturu proizvodnje sira, ali jedini koji nosi oznaku izvornosti je *maroilles*. Podrijetlom iz regije Thiérache slavan je po svojoj narančastoj korici, kvadratnom obliku i snažnoj aromi. Pripada mekanim sirevima čije zrenje u vlažnim podrumima traje od 2 do 3 mjeseca i čija se kora pere – u vodi ili pivu – kojih je potrebno od 3 do 7 litara tijekom procesa proizvodnje. Sir je 960.

godine prvi put napravio monah iz opatije Maroilles i bio je poznat pod imenom "craquegnon". Njegov period zrenja bio je određen pravilnikom iz 1174. godine, tzv. *Zapisom o pašnjacima*, prema kojemu su svi stanovnici koji su živjeli oko opatije morali uoči blagdana svetog Ivana usiriti mlijeko svojih krava. Poslije, na dan svetog Remigija 1. listopada, slali su napravljene sireve u lokalne crkve plaćajući tako svoje naknade.

Jedina je razlika između *maroillesa* i *dauphinea* u tome da se potonji sastoji od komadića *maroillesa* prije zrenja, pomiješanog s estragonom, paprom i klinčićem. Ponekad se naziva "baget" ili "četverokut iz Thiérache". *Boulette d'Avesnes* nekad zvan i "dupin siromaha" radi se ručno, a glavni sastojci su svježi *maroilles*, estragon, peršin ili krasuljica, svježi kremasti sir, papar i paprika. Ostali poznati sirevi su *bergues*, *boulette de Cambrai*, *Mont des Cats*, *vieux-lille*, *mimolette de Lille*, *pavé du Nord* i *vieux Boulogne* koji ima jednu od najjačih aroma na svijetu.

Slastice

Za desert gurmani vole jesti *petits quinquins*, male osvježavajuće bombone iz Lilla, *pain de Cassel* (biskvit s bademima), *tartine flamande* (kriška slatkog kruha od dizanog tijesta, tzv. brioša, s *cassonadom*), *tarte au chuc* (kolač od dizanog tijesta s vrstom šećera dobivenog od sirupa šećerne repe, tzv. *vergeoise*), *pain perdu* (pohani kruh), *craquelins* (slatka peciva s cimetom) i vafle, koji su specijalitet regije.

Vafli, najčešće punjeni kremom od sirupa šećerne repe ili vanilije tradicionalno se nude gostima na Novu godinu. Postoje još i vafli sa sirupom od ljubičice, maline... Nalazimo ih posvuda, u raznim rasponima cijene i kvalitete, ali najcjenjeniji su, bez sumnje, vafli Meert nazvani po poznatoj staroj slastičarni iz Lilla koja ih i dalje ručno proizvodi i koji se smatraju "najboljima na svijetu".

U regiji je poznat i *cramique*, brioš tradicionalno ukrašen krupnim komadima šećera i grožđicama koji nalazimo u gotovo svim pekarama regije.

Kratke rečenice ispisane na malim zabavnim vaflima (*gaufrettes amusantes*), još jednim specijalitetom sjevera, su zagonetka još od 1894. Izlika za društvenu igru? Poruke proricanja? Što god da je, ovi zabavni vafli uvijek nas uspiju nasmijati. Ako se rade po receptu koji se kroz povijest nije mijenjao, u aromu vanilije se doda aroma čokolade, maline ili cikoriје.

Što se tiče slatkiša, bombona i čokolade, možemo uživati u *Bêtises de Cambrai* (karamelama s okusom mente), *Sottises de Valenciennes* (karamelama s okusom mente, limuna, sirupa od ljubičice, maka i ruže), tvrdim bombonima voćnog okusa u različitim bojama, tzv. *berlingots*, lizalicama *berckoises*, bombonima s okusom maline, tzv. *pavés de Cassel*, tamnoj čokoladi s pistacijem, bademima, prženim lješnjacima i grožđicama, tzv. *chocolat au manteau*. Poznate su *clochettes de Saint-Amand* (karamele u obliku zvončića), *chiques du Nord* (karamele s okusom kave) te karamele s okusom čokolade ili kave, tzv. *pavés du Nord*.

Cassonade se koristi za izradu peciva, kao nadjev za palačinke ili kao okus za sladoled. *Speculoos*, keks s aromom cimeta, svjedoči o sklonosti regije prema začinima i originalnim mješavinama. Tradicionalno se jede uz kavu.

Kava i *chicorée*

Regija Nord-Pas-de-Calais je odavno poznata po velikoj potrošnji kave. Sklonost rudara "maloj crnoj" opisao je i Emile Zola u "Germinalu". U regiji, kavi se često dodaje kapljica žestokog alkoholnog pića s okusom smreke, tzv. *Genièvre*, što rezultira napitkom pod nazivom "*bistouille*" koji pomaže u borbi protiv umora i hladnoće.

Chicorée, prah dobiven od osušenog i smljevenog korijena divlje cikorije, je oduvijek bio prvi izbor u kuhinji *ch'ti* (naziv koji se koristi za govorni jezik ili stanovnike regije Nord-Pas-de-Calais). Ostaje nezamjenjiv saveznik kreativne kuhinje u kojoj bogata i ukusna gorčina čini čuda jer kavi daje okus, čini je probavljivijom te manje jakom.

Pive i alkohol

Prvi poznati podaci o jačim ili slabijim alkoholnim pićima sežu u najranija prapovijesna vremena. Radilo se o mješavini samoniklog bilja i meda, tj. o šećerima koji su fermentirali, vjerojatno greškom zaboravljenoj u kutu neke pećine.

U neolitiku je samoniklo bilje zamijenjeno kašom od fermentiranog ječma. Ne možemo više govoriti o slučajnosti jer je čovjek utjecao na proces. Između 4000. i 3000. godine pr. Kr. "tehnika" se malo poboljšala. Sumerani su bili prvi koji su pomiješali smjesu ječma i pira (prapšenica) s vodom kako bi proizveli pretka piva koje se pilo u Antici i Srednjem vijeku,

tzv. *cervoise*. Oko 2900. pr. Kr. Egipćani su već posjedovali razne vrste piva čija je proizvodnja bila regulirana strogim propisima. Izrađivali su desetak raznih vrsta *cervoise* od kojih su neke imale visoki postotak alkohola i bile obogaćene cvijećem i začinima.

Egipćani su također bili prvi koji su ovoj mješavini dodali sirup od voća (vjerojatno datulja) kako bi izbjegli da se njihovo omiljeno piće pokvari. Postupno je *cervoise* pronašla svoj put i do europskog kontinenta. Prvi tragovi pronađeni su u Danskoj oko 1500. godine pr. Kr. gdje je otkriveno "pivo" na bazi žitarica. U galsko doba pila se je uglavnom ova slavna mješavina od ječma, ali i od vode i sirutke.

U VIII stoljeću su redovnici, koji su već neko vrijeme vladali tehnikom pravljenja piva, bili prvi koji su koristili hmelj na sustavan način tako da su ga dodavali fermentiranom ječmu i od tada možemo govoriti o pivu kakvog poznajemo danas.

Redovnici su zapravo otkrili svojstva ove biljke koja su produžila rok trajanja i spriječila neke štetne fermentacije. Također se bilježi i pojava prvih pravih pivovara, uglavnom u samostanima.

XVI stoljeće obilježeno je konačnim nestankom *cervoise* i *gruyta* (mješavina začina koja je služila za aromatiziranje) u korist piva i hmelja. Najznačajnije promjene odnose se na tehniku i kakvoću. Broj pivovara se od tada umnogostručio.

U XVII stoljeću francuski kralj daje pivarima pravo na monopol u proizvodnji piva koje je bilo zabranjeno voditeljima kabareta.

Krajem XIX stoljeća u Pilsenu u Bohemiji (Češkoj) izumljen je pils, prvo lager pivo. Ova nova vrsta piva je rezultat uvođenja struje u pivovare. Pils zahtjeva da fermentacija teče sporo i na vrlo niskoj temperaturi. Od tada su proizvođači mogli proizvoditi pivo kombinirajući kvalitetu, pravila i stabilnost. Ovo otkriće podudara se s poboljšanjem tehnika u proizvodni stakla koje počinje isticati bistrinu i pjenušavost pilsa.

XX stoljeće donijelo je temeljite promjene kako u proizvodni tako i u konzumaciji pive.

Sve do nedavno pivovara se mogla naći u svakom selu, u svakoj četvrti. Poslije su međunarodne marke postupno zamijenile male proizvođače... Srećom, prije nekoliko godina pivski je zanat, čini se, opet zaživio pod vodstvom generacije kreativnih i hrabrih pivara koji imaju, ne samo dobre ideje, nego nastoje da pivo zadovoljava određene kriterije kvalitete.

Rezultat toga su odlična piva, a treba znati da je pivo za stanovnika regije isto kao i krava za hinduista – svetinja!

Najpoznatije piva i ona koja se izvoze su *Jenlain*, *Pelforth*, *3 Monts*, *Goudale* i *Ch'ti*. Ostale cjenjene vrste koje su većinom poznate samo u regiji su *Grain d'Orge*, *Abbaye de Lille*, *Angelus*, *Munsterbräu*, *Hommelpap*, *Choulette*, *Moulins d'Ascq*, *Bavaisienne*, *Vieux Lille*, *Pucelle* te ekstra jaka piva kao *Bière du Démon* i *Belzébuth*.

Kao aperitiv ili digestiv nude se jednostavna i poprilično jaka pića koja se prave od bobica smreke (*genièvre*) uz dodatak alkohola, crnog ribiza i sirupa od mandarine. *Genièvre de Houille* sa sjevero-zapada arondismana Saint-Omer je najpoznatiji primjerak. Njegova proizvodnja seže u 1812. godinu. Ribiz se koristi za izradu aperitiva i/ili digestiva pod imenom *Perlé* karakterističnog za ruralno područje na sjevero-zapadu regije poznatom pod nazivom Sedam dolina. U proizvodnji lokalnih pića koriste se i druge aromatične biljke koje se ponekad čuvaju kao tajna.

Nord-Pas-de-Calais nije vinska regija, ali stanovnici znaju cijeniti dobro bijelo vino koje se dobiva na njenim obalama.

Običaji

Karnevali i svečanosti

Oni koji slijede tradiciju izađu na ulice tijekom pokladnog ponedjeljka i utorka koji prethode Korizmi noseći često divove koji su više od 200 godina prisutni u Nord-Pas-de-Calaisu te se osim na karnevalskoj povorci koriste i tijekom drugih mimohoda. Izrađeni od šiblja, papir-mašea, drva, tkanine i drugih modernijih materijala te uz pratnju orkestra, plešu, njišu se i mašu publici. Predstavljaju likove iz legendi, povijesne ličnosti, muškarce i žene iz svakidašnjeg života te pričaju o povijesti svojega grada.

Odakle dolaze svi ti divovi koji čine slavnima gradove Flandrije i sjevera Francuske? Bez sumnje iz jako stare tradicije za koju se ne zna kako je nastala, ali čiji prvi tragovi sežu u XVI stoljeće u obitelj Gayant iz Douaija. Početkom XXI stoljeća Charles Quint organizirao je mimohode flamanskih divova koji se od XIII stoljeća odvijaju u Španjolskoj i Portugalu te od XV stoljeća u Belgiji.

Iako su bili poznati u XVII stoljeću, treba pričekati XIX stoljeće da bi se običaji s divovi razvili i počeli koristiti izvan vjerskog konteksta. Ovi su se "tornjevi" koristili tijekom svećanih procesija sa živim slikama, osobama, glumcima, koji su hodali uz mala kola na kojima su se igrale scene iz Starog i Novog zavjeta ili iz "*Zlatne legende*" Jacquesa de Voraginea. U departmanu Nord divovi su pratili svjetovni i crkveni kler, članove cehova i sudstva, prikazivanje relikvija te su sudjelovali na kneževskim ili kazališnim predstavama. Za razliku od svoje belgijske braće, nijedan div iz regije ne predstavlja biblijski lik.

U departmanu Nord svečanosti su poprilično brojne i često se održavaju kako bi se prikazala tradicija. Poznate su pod imenom *kermesse* i *ducasse* i u početku su bile religioznog karaktera te posvećene svecu zaštitniku crkve.

Od ostalih svečanosti nalazimo veliki sajam *braderie* te obične sajmove. Riječ "*brader*" dolazi od staronizozemske riječi *braden* koja znači "okretati" i u uporabi je od XV stoljeća. Početna ideja od "okretati" na lieškom, valonskom i pikardijskom prešla je u "umanjiti" i "prodati jeftino". Riječ označava velike sajmove koji se svake godine održavaju u flamanskim gradovima i nude sve vrste robe po najnižim cijenama. U Lillu, u kojem se održava najveći *braderie* u Europi, restorani istresaju školjke od dagnji ispred svojeg štanda kako bi osvojili natjecanje u najvećoj hrpi. Dva milijuna sudionika pojedju oko 400 tona dagnji posluženih s pomfritom.

U vrijeme karnevala i ostalih svečanosti Flandrije tradicionalno se jede kunić i mesni specijaliteti. Jedno od glavnih i najpoznatijih jela koje se poslužuju tijekom svečanosti je kunić sa šljivama. Može biti pripremljen u crnom ili bijelom vinu, s ili bez grožđica.

5. ILLUSTRATION DE LA DIFFICULTÉ DE TRANSMETTRE LES « REALIA »

Avant de présenter la traduction de notre texte nous avons examiné les façons par lesquelles il est possible de transmettre les « realia » dans la culture cible.

Nous avons mentionné qu'avant de procéder au choix de l'une ou l'autre des stratégies il est nécessaire de prendre en compte les éléments suivants : quel est le type de texte que nous traduisons, quel est le but poursuivi par le texte, quelle place, principale ou secondaire occupent les « realia » dans l'énoncé et qui serait le lecteur modèle du texte traduit.

Nous nous proposons à présenter et expliquer plus en détail ces facteurs déterminant qu'influencent le choix de telle ou telle démarche par rapport à une autre.

Si le texte à traduire est un texte scientifique, il est probable que les « realia » qui y figurent soient des termes qui sont régulièrement utilisés dans la culture cible. C'est le cas, par exemple, avec le terme *hallekerke* que nous avons rencontré dans notre texte à traduire. Il s'agit d'une sorte d'église dont la nef principale et les nefs collatérales sont de largeur et de hauteur égales. Il est évident qu'il relève du domaine de l'architecture, plus précisément de l'architecture gothique. Dans la langue croate nous avons trouvé le terme *dvoranska crkva* qui lui correspond. Si le texte à traduire était un roman historique, il nous semble presque obligatoire de choisir la stratégie qui conservera ce « realia » dans la traduction, car quelqu'un qui décide de lire un roman historique est curieux de découvrir des connaissances nouvelles, différentes et exotiques. En revanche, un roman de cape et d'épée ne réclamera pas une aussi grande fidélité, l'accent étant mis sur l'action et non sur la véracité factuelle.

Par ailleurs, il faut souligner que le choix ne dépend pas seulement du traducteur, mais aussi de la politique de publication de la maison d'édition. Des maisons d'édition peuvent, avant de publier un texte dans la culture cible, essayer de prévoir le lecteur modèle dans cette culture, c'est-à-dire, un modèle de lecteur possible qui sera capable d'actualiser les divers contenus de signification de façon à décoder les mondes possibles du récit¹⁹. Des maisons d'édition peuvent ainsi faire une distinction entre le lecteur de masse et le lecteur érudit et en fonction

¹⁹ <http://www.signosemio.com/eco/cooperation-textuelle.asp>, consulté le 15 juin 2013.

de cette distinction décider de la stratégie que le traducteur doit employer. Elles peuvent donc décider de publier une œuvre sans notes en bas de page ni préface, avec des « realia » traduits, faciles à lire, destinée au public de masse ou par exemple, de publier une œuvre avec des « realia » transmis et un appareil critique puissant, pour un public plus sophistiqué.

Outre le type de texte et le profil du lecteur visé, il est aussi important de voir, pendant le processus de la traduction, quelle place, principale ou secondaire, occupent les « realia » dans le texte. Si le mot à traduire porte l'essentiel de l'information, le choix de transmettre le « realia » est obligatoire, mais si le mot n'intervient que de façon épisodique dans un énoncé, le traducteur peut décider d'utiliser, par exemple, la stratégie de la traduction approximative par laquelle il décide de ne pas traduire la couleur locale mais de la remplacer par une expression générique.

Un exemple du premier cas, où le mot à traduire porte l'essentiel de l'information peut être, par exemple, une phrase figurant dans un guide touristique de la région de Dalmatie destiné aux touristes français, tels que :

Ako odlučite posjetiti Srednju Dalmaciju početkom kolovoza, pokušajte pronaći vremena i posjetiti grad Sinj u kojemu se svake prve nedjelje u kolovozu održava poznata Alka.

Dans cette phrase, il est évident que le mot Alka est une information essentielle et la meilleure solution serait de transmettre le « realia », dans ce cas en gardant le mot *Alka*, dans le texte en langue cible, sans modifier le mot en aucune façon et en ajoutant une explication. Suivant cette logique, la traduction de la phrase serait :

Si vous décidez de traverser la Dalmatie centrale au début du mois d'août, essayez de trouver du temps pour visiter la ville de Sinj et assister à l'Alka, un tournoi de chevalerie qui a lieu chaque premier dimanche d'août depuis 1715.

Cette stratégie n'est pas décrite par Vlahov et Florin mais nous la proposons comme la meilleure solution, parce qu'on ne perd pas l'élément authentique et en même temps on introduit une explication pour donner la possibilité au lecteur de comprendre le mot. Sans l'explication "*un tournoi de chevalerie*" qui révèle ce qui se cache derrière le mot *Alka*, un lecteur français, qui n'a jamais visité la région de Dalmatie, ne serait pas capable de comprendre à quoi se réfère l'auteur. Dans son imagination, il pourrait supposer qu'il s'agit d'un festival de danse, de cinéma ou, peut-être, d'une foire ! En l'absence d'explication, le

traducteur laisserait une part de sens "dans l'ombre" et ne remplirait pas correctement sa tâche.

L'exemple suivant, dans lequel le mot à traduire n'intervient que de façon épisodique pourrait apparaître par exemple dans un roman dont l'histoire se déroule aussi en Dalmatie.

Imaginons la phrase en croate : *Muškarci su sjedili oko stola, ispijali šljivovicu i pričali o događajima koji su u posljednje vrijeme zadesili selo. U jednom trenutku začu se buka ispred vrata i svi ustadoše.*

Dans ce contexte, puisque le mot *šljivovica* ne porte pas l'essentiel de l'information, le traducteur peut décider, pour ne pas arrêter le cours du récit en utilisant la stratégie de la description, l'explication ou l'interprétation, de ne pas traduire la couleur locale et de remplacer simplement le mot *šljivovica* par *eau-de-vie*.

Cela crée une perte, mais elle peut être compensée à un autre endroit par une mise en relief d'un élément de même nature, propre à relever la "couleur locale".

En ce qui concerne le type de texte que nous avons traduit et son lecteur modèle, nous pouvons constater que notre texte est un texte narratif qui raconte et décrit des faits sur l'histoire du développement de la gastronomie française, sur la cuisine, la géographie et les traditions vivantes d'une certaine région. Si on se pose la question de savoir qui pourrait être le lecteur modèle de notre traduction, qui pourrait être intéressé par un texte sur l'histoire de la gastronomie française, sur les produits et plats typiques d'une certaine région, nous pouvons sans doute dire que ce serait quelqu'un de curieux qui souhaite en savoir plus sur la France et découvrir sa culture. Il peut s'agir d'un ethnologue, d'un restaurateur qui voudrait élargir l'offre de son restaurant avec des plats français, d'un grand chef du secteur gastronomique qui voudrait connaître les cuisines d'autres cultures, d'un touriste curieux qui voudrait découvrir la France ou simplement d'un gastronome qui veut en savoir plus sur la cuisine française.

Après avoir exposé, dans la partie théorique de notre mémoire, les diverses stratégies qui peuvent être utilisées pendant le processus de la traduction des « realia » et après avoir présenté les diverses catégories dans lesquelles des « realia » peuvent être classifiés, nous pouvons constater que notre travail traite en majeure partie des « realia » ethnographiques et que dans la plupart des cas il s'agit de « realia » qui font partie de la vie de chaque jour, ou plus précisément, de « realia » qui désignent des plats typiques.

Par rapport aux stratégies que nous avons utilisées pour transmettre ces « realia » dans la culture cible, nous pouvons dire que le plus souvent il nous a semblé que le choix le plus approprié était d'utiliser la transmission du nom du plat dans sa forme originale avec l'insertion de la description ou l'explication. Les exceptions étaient les cas dans lesquels les mots français sont devenus des emprunts dans la langue croate et sont déjà adaptés à ses règles grammaticales.

Dans la suite de notre mémoire, nous procéderons à l'analyse des « realia » rencontrés. Nous allons d'abord commencer avec les « realia » que sont devenus des emprunts dans la langue croate, à savoir qu'ils se sont adaptés aux règles grammaticales de la langue croate.

5.1. APPROPRIATION, i.e. adaptation

L'appropriation se situe dans un contexte de relations entre les langues qui fait qu'elle est variablement fréquente. En effet, pour des raisons historiques ou géographiques, certaines cultures laissent leur trace sur d'autres. La culture française a été l'une des cultures dominantes du monde occidental pendant des siècles, surtout dans les domaines de l'art, de la culture, de la littérature, de la mode, de la diplomatie et, bien sûr, de la gastronomie. Le français était une langue de prestige et les autres cultures, pour combler une lacune dans leurs propres langues (généralement une lacune terminologique dans la désignation d'une technique nouvelle ou concept inconnu) ont emprunté au français. En passant d'une langue à une autre, dans la plupart des cas, les mots empruntés subissent une adaptation phonologique, graphique, morphologique et sémantique pour s'acclimater dans la langue d'arrivée.

En examinant les emprunts français dans la langue croate, nous pouvons voir qu'ils sont présentés dans divers domaines, par exemple :

Art et culture : *impressionisme* > *impresionizam*, *fauvisme* > *fovizam*, *tachisme* > *tašizam*, *cubisme* > *kubizam*, *pointillisme* > *poentilizam*, *peinture de plein air* > *plenerizam*, *bas-relief* > *bareljef*, *haut-relief* > *oreljef*, *draperie* > *draperija*, *gouache* > *gvaš*, *paysage* > *pejzaž*, *vitrage* > *vitraž*, *vitraïlle* > *vitraj*, *rococo* > *rokoko*, *troubadour* > *trubadur*, *guignole* > *ginjol*, *reprise* > *repriza*.

Littérature : *dadaïsme* > *dadaizam*, *feuilleton* > *feljton*, *parnassien* > *parnasovac*, *symbolisme* > *simbolizam*, *quatrain* < *katren*, *bovarysme* > *bovarizam*.

Politique et droit : *bonapartisme* > *bonapartizma*, *chauvinisme* > *šovinizam*, *chouannerie* > *šuanerija*, *gaullisme* > *degolizam*, *jansénisme* > *jansenizam*, *maçonnerie* > *masonerija*, *vychisme* > *višizam*, *bonnapartiste* > *bonapartist*, *jacobin* > *jakobinac*, *gaulliste* > *degolist*, *chouan* > *šuan*, *sans-culotte* > *sankilot*, *dossier* > *dosje*, *amendement* > *amandman*, *arbitrage* > *arbitraža*

Sport : *manège* > *manež*, *pesage* > *pezaž*, *touche* > *tuš*, *belote* > *belot*, *repêchage* > *repesaž*, *vélodrome* > *velodrom*.

Mode : *mannequin* > *maneken*, *toilette* > *toaleta*, *chevron* > *ševron*, *jabot* > *žabo*, *serge* > *serž*, *tulle* > *til*, *maroquin* > *maroken*, *négligé* > *negliže*, *panier* > *panijer*, *tricot* > *triko*, *béret* > *beretka*.

Diplomatie : *agrément* > *agreman*, *préséance* > *preseans*, *rapprochement* > *raprošman*, *attaché* > *ataše*, *porte-feuille* > *portfelj*, *porte-parole* > *portparol*, *démarche* > *demarš*, *démenti* > *demanti*.

Mode de vie et traits de personnalité : *clochard* > *klošar*, *bon vivant* > *bonvivan*, *charlatan* > *šarlatan*, *cretin* > *kreten*, *bohème* > *boem*, *arriviste* > *arivist*, *causeur* > *kozer*, *maquereau* > *makro*, *gigolo* > *žigolo*.

Armée : *embrasure* > *ambrazura*, *détachement* > *detašman*, *échelon* > *ešelon*, *rafale* > *rafal*, *mitrailleuse* > *mitraljez*, *baïonnette* > *bajuneta*.

Gastronomie : *bouillon* > *bujon*, *fricandeau* > *frikando*, *fricassé* > *frikase*, *fondue* > *fondou*, *purée* > *pire*, *ragoût* > *ragu*, *soufflé* > *sufle*, *brioche* > *brioš*, *croissant* > *kroasan*, *madeleine* > *madlen*, *béchamel* > *bešamel*, *bordeaux* > *bordo*, *cognac* > *konjak*, *champagne* > *šampanjac*, *dessert* > *desert*, *gélatine* > *želatina*, *gelée* > *žele*, *carré* > *kare*, *filet* > *file*, *menu* > *meni*, *couvert* > *kuver*²⁰.

²⁰ DABO-DENEGRI, Ljuba : Hrvatsko-francuski jezični dodiri, Nakladi zavod Globus, Zagreb, 2007, p. 132-133.

Nous pouvons voir que la plupart des mots empruntés proviennent du domaine de l'art, de la culture, de la politique et de la gastronomie. Comme nous l'avons déjà mentionné, nous avons rencontrés dans notre texte original plusieurs mots d'origine française qui font partie du domaine de la gastronomie et qui sont entrés dans la langue croate comme des emprunts, par exemple : *gourmand* > *gurman*, *dessert* > *desert*, *menu* > *meni*, *bonbon* > *bombon*, *bistrot* > *bistro*, *buffet* > *bife*, *banquet* > *banket*. Ces mots sont adaptés aux règles grammaticales de la langue croate et on les trouve dans le dictionnaire de la langue croate de Vladimir Anić²¹ ou dans les dictionnaires de mots étrangers de Vladimir Anić et Ivo Goldstein²² ou celui de Bratoljub Klaić²³.

En passant d'une langue à l'autre, quelquefois le mot emprunté peut changer de signification ou bien sa signification peut devenir plus étroite ou plus large.

Ainsi, certains mots français que nous avons rencontrés pendant la traduction, ont pris en croate une signification plus étroite ou plus large qu'en français.

Comme exemple de mot dont la signification en croate est devenue plus étroite nous voudrions citer l'exemple du mot *dessert*. Selon le dictionnaire de la langue française Larousse²⁴ le nom a deux significations : 1. *dernier service d'un repas, composé de fromages, fruits, gâteaux, etc.* 2. *fruits, pâtisserie, etc., qu'on mange à la fin d'un repas, moment où on sert ce mets*²⁵ tandis que, dans la langue croate il s'agit de : *slatko jelo koje dolazi na kraju ručka ili večere (kolač ili voće)*²⁶.

Nous pouvons voir qu'en croate le mot *dessert* a pris seulement la signification de *fruits ou pâtisserie qu'on mange à la fin d'un repas* et non pas la première signification que le mot possède dans la langue française - *dernier service d'un repas* pendant lequel il est possible de servir le fromage qui n'est pas un mets sucré²⁷ et qui en Croatie ne se sert jamais comme dessert.

Nous pouvons aussi mentionner le cas avec le mot *gourmand*. Dans la langue croate le mot *gurman* signifie : *onaj koji uživa u biranim jelina, sladokusac*²⁸ tandis que, selon le dictionnaire de la langue française *Lexilogos*, le mot possède deux significations. La première est : *quelqu'un qui aime manger de bonnes choses*, qui coïncide avec la signification que le

²¹ ANIĆ, Vladimir : *Veliki rječnik hrvatskog jezika*, Novi Liber, Zagreb, 2003, p. 175.

²² ANIĆ, Vladimir, GOLDSTEIN, Ivo : *Rječnik stranih riječi*, Novi Liber, Zagreb, 1999, p. 752.

²³ KLAJĆ, Bratoljub, Rječnik stranih riječi, Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb, 2002, p. 1173.

²⁴ *Dictionnaire de la langue française*, Larousse, Paris, 1999.

²⁵ Idem, p. 531.

²⁶ DABO-DENEGRI, Ljuba : op.cit, p.138.

²⁷ Idem.

²⁸ ANIĆ, Vladimir, op.cit, p. 389.

mot a dans la langue croate et la deuxième est : *quelqu'un qui mange beaucoup*²⁹. En croate, le nom qui désigne quelqu'un qui mange beaucoup est *proždrljivac* ou *izjelica*.

Comme exemple du mot laquelle signification en croate est devenue plus large, nous pouvons citer le nom *bonbon*. La signification de la *petite friandise à base de sucre aromatisé et généralement coloré, de consistance relativement dure*³⁰ est partagée dans les deux langues tandis que, en croate, le mot a aussi pris une nouvelle signification : *naziv za drogu ecstasy koja je nalik bombonu ili tableti*³¹. Il s'agit, en fait, d'un néologisme sémantique car à un signifiant existant est attribué un nouveau signifié.

Dans notre texte original nous avons aussi trouvé des emprunts qui désignent différents types de plats qui ne font pas partie de la tradition culinaire croate, mais illustrent la couleur nationale des autres peuples. Dans la langue croate, ces mots s'appellent *exotismes gastronomiques* (*gastronomski egzotizmi*) et selon les conseils de l'Institut de langue et linguistique croate (*Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje*) ils ne s'écrivent pas dans leurs formes originales car ils font partie du lexique croate et ils sont phonétiquement, morphologiquement et graphiquement adaptés aux règles de la grammaire croate. Ainsi, *muffin, spaghetti, carpaccio, capuccino, gnocchi, croissant* deviennent *mafin, špageti, karpačo, njoki, kapučino, kroasan*³². Il s'agit, en fait, de la stratégie de l'appropriation, i.e. de l'adaptation des « realia étrangers ».

Suivant cette stratégie, nous avons transmis les exotismes gastronomiques *brioche, couscous, rollmops, camembert, roquefort* par *brioš, kus kus, rolmops, kamember* et *rokfor*.

5.1.1 Appropriation, i.e. adaptation des « realia étrangers » avec explication et description

Avec la stratégie de l'appropriation nous avons, aussi, décidé d'utiliser le sous type de la traduction approximative : l'explication et la description. Ce sous type de la traduction approximative est, en fait, une insertion périphrastique qui définit et explique le contenu dénotatif du mot.

²⁹ <http://www.cnrtl.fr/definition/gourmand>, consulté le 18 juin, 2013.

³⁰ <http://www.cnrtl.fr/definition/bonbon>, consulté le 15 juin 2013.

³¹ DABO-DENEGRI, Ljuba : op.cit, p.141.

³² <http://savjetnik.ihjj.hr/savjet.php?id=230/>, consulté le 17 juin 2013.

- Ainsi la traduction de la phrase française : *En dessert, les gourmands apprécient (...) la tartine flamande (une tranche de brioche à la cassonade)* est devenue : *Za desert gurmani vole jesti (...) tartine flamande (kriška slatkog kruha od dizanog tijesta, tzv. brioša, s cassonadom).*

Dans ce cas, nous n'avons pas expliqué le mot *cassonade* parce que cela est déjà fait auparavant dans le texte.

- Le nom du plat *couscous* figure dans la partie du texte qui relève les plats qui sont venus d'ailleurs dans la région Nord-Pas-de-Calais. Selon le dictionnaire français en ligne *Lexilogos* il s'agit du plat d'Afrique du Nord à base de semoule de blé dur étuvée préparée à la vapeur, accompagnée d'un bouillon préparé avec de la viande (mouton, poulet, jeune chameau, etc.), des légumes et des pois chiches, parfois des raisins secs, épicé et pimenté³³.

Le mot *couscous* est graphiquement adapté aux règles de la grammaire croate et orthographié *kus kus* et, dans le dictionnaire de mots étrangers³⁴, sa définition est la suivante : *jedno od orijentalnih jela od mesa pečenog na žaru s posebnim začinima.*

Même si le mot dans le texte original n'est pas expliqué nous avons décidé d'ajouter la petite description mais nous n'avons pas utilisé l'explication trouvée dans le dictionnaire de mots étrangers car, selon nous, la description du plat n'est pas précise. Si on prête attention à cette définition nous pouvons voir que les auteurs ne mentionnent pas, ne serait-ce que d'un seul mot, la semoule de blé dur qui est indispensable pour faire un couscous ! Nous osons dire qu'il s'agit d'une définition erronée parce qu'il est difficile de se faire l'image d'un vrai *couscous* à partir de cet énoncé, comme il serait difficile d'imaginer le plat *sarma* à la vue d'une définition qui ne mentionne pas les feuilles de choux ou de vigne.

A la fin, notre explication du plat *couscous* est devenue la suivante : *kus kus (pšenična krupica s mesom, povrćem i raznim mirodijama).*

Nous avons décidé de traduire le nom *semoule* par *krupica*, qui est définie comme suit, dans le dictionnaire de langue croate (Anić, p.646) :

1. *krupno mljeveno žito (pšenična krupica; kukuruzna krupica)* et
2. *ono što je zrnato, za razliku od sitno mljevenog ili onoga što je u komadima.*

³³ <http://www.cnrtl.fr/definition/couscous>, consulté le 19 juin 2013.

³⁴ ANIĆ Vladimir, GOLDSTEIN Ivo : op.cit, p.752.

Comme nous l'avons déjà mentionné, notre explication du plat *couscous* est la suivante : *pšenična krupica s mesom, povrćem i raznim mirodijama*. Nous avons utilisé le nom croate *mirodija* qui signifie : *aromatični začini što se dodaje jelu i piću radi boljeg okusa i mirisa*³⁵ qui unit le contenu sémantique des verbes français épicer (assaisonner avec des épices)³⁶ et pimenter (assaisonner avec des piments ou, plus généralement, des épices ou des herbes aromatiques)³⁷ trouvés dans la définition française du plat.

- Un autre mot, dans ce cas issu de la langue allemande, qui est entré dans le dictionnaire de mots étrangers de Bratoljub Klaić³⁸ est *rollmops*. Dans la langue croate ce mot s'est adapté au système orthographique et il a perdu le double « l ». En ce qui concerne la signification de ce mot, selon *Le Petit Robert* il s'agit du *filet de hareng mariné au vinaigre, enroulé autour d'un cornichon*³⁹. Le dictionnaire de la langue française en ligne *Lexilogos* nous donne une définition plus large : *Hareng entier fendu par le milieu et dépouillé de ses arêtes, roulé autour d'un cornichon et conservé dans une marinade à base de vin blanc ou de vinaigre pour être consommé en hors d'œuvre*⁴⁰. D'après le dictionnaire croate du site *Hrvatski jezični portal*, le nom *rolmops* est défini comme : *vrsta marinirana jela, haringa izrezana na rezance, omotana oko štapića te začinjena lukom i paprom*⁴¹. Dans ce cas, nous avons pu faire le choix entre le mot *cornichon* proposé par le dictionnaire *Lexilogos* et *štapić* proposé par le dictionnaire croate du site *Hrvatski jezični portal*. Nous avons décidé d'utiliser le mot *cornichon* (*kiseli krastavac*) pour spécifier les aliments entrant dans la préparation de ce plat et pour donner une information complète au futur lecteur.

Ainsi, notre traduction croate du plat *rollmops* est la suivante : *rolmops – marinirane polovice haringe omotane oko komada kiselog krastavca*. Nous avons pensé ajouter *marinirana u octu, začinjena lukom i paprom* mais nous avons conclu qu'il n'y avait pas besoin de ces explications car le nom *marinada* signifie déjà : *mješavina vinskog octa, ulja, soli, začina koja služi za konzerviranje ribe i mesa i za postizanje posebne arome*⁴². Nous pouvons aussi remarquer que dans la définition de ce plat le *Petit Robert* utilise le mot *filet*. Ce mot existe

³⁵ http://hjp.novi-liber.hr/index.php?show=search_by_id&id=e1lnWhQ%3D, consulté le 19 juin 2013.

³⁶ <http://www.cnrtl.fr/definition/epicer>, consulté le 19 juin 2013.

³⁷ <http://www.cnrtl.fr/definition/pimenter>, consulté le 19 juin 2013.

³⁸ KLAJČ Bratoljub, *Rječnik stranih riječi*, Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb, 2002, p. 1173.

³⁹ *Le Petit Robert. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Le Robert, Paris, 2001, p. 2236.

⁴⁰ <http://www.cnrtl.fr/definition/rollmops>, consulté le 20 juin, 2013.

⁴¹ <http://hjp.novi-liber.hr/index.php?show=search>, consulté le 20 juin, 2013.

⁴² ANIĆ, Vladimir, op.cit, p.728.

dans la langue croate comme l'emprunt de la langue française sous la forme *file*.

Mais, tandis que le mot, selon le dictionnaire de la langue française *Le Petit Robert*⁴³ dans le domaine de la gastronomie désigne :

- *morceau de l'ailou, partie charnue et tendre qu'on lève de long de l'épine dorsale de quelques animaux (filet de mouton, filet de porc, de veau, de volaille) ou*
- *morceau de chair levé de part et d'autre de l'arrêt d'un poisson (filets de merlin, de cabillaud, filets de hareng)*

dans le dictionnaire de la langue croate de Vladimir Anić⁴⁴ il s'utilise juste pour :

- *govedi ili svinjski mišić koji se nalazi uz kralješnicu, pisana pečenka; lungenbraten, lungić*

Nous voyons que, dans dictionnaire croate, le poisson n'est pas mentionné, c'est-à-dire que la signification du mot est devenue plus étroite dans la langue croate et pour cette raison nous avons décidé d'utiliser le syntagme *marinirane polovice haringe* et non pas le mot *file*.

5.2. Les mots étrangers avec explication et description

Dans les exemples cités ci-dessus nous pouvons voir que certains noms de plats, rencontrés pendant la traduction de notre texte, sont déjà entrés dans la culture croate et suivent les règles grammaticales de cette langue, en premier lieu les règles orthographiques. Mais il y a des cas dans lesquels les mots étrangers qui, à cause du style ou de quelques autres raisons, ne s'adaptent pas et gardent leurs graphies originales. Ces mots, qui ne sont pas adaptés au système orthographique de la langue d'arrivée sont appelés « mots étrangers » et le plus souvent, ils sont écrits en italique ou entre guillemets, comme par exemple :

*Art Nouveau, à la mode, à la carte, déjà vu, avis, beaujolais, brie, chardonnay, demi-sec, en face, enfant terrible, femme fatale, Moulin Rouge, mousse au chocolat, à propos, au pair, c'est la vie, de luxe, par excellence, raison d'être, film noire, Tour de France*⁴⁵.

"Dans la plupart des cas, l'utilisation de ces expressions étrangères est limitée à certains styles d'écriture et leur utilisation marque une tendance à introduire un trait d'exotisme dans le

⁴³ Petit Robert, op.cit., p. 1033.

⁴⁴ ANIĆ, Vladimir, op.cit, p. 315.

⁴⁵ DABO-DENEGRI, Ljuba: op.cit, p.104, 160, 161.

texte ou énoncé⁴⁶ .

Dans notre texte original, hormis les plats que nous avons déjà mentionnés dans la section précédente et qui sont connus dans la culture croate, nous avons rencontrés des noms des plats qui ne sont pas entrés dans la langue de la gastronomie de notre pays.

Comme nous l'avons déjà mentionné, la stratégie qui nous semblait la plus appropriée pour la traduction des « realia » que désignent les plats que la culture croate ne connaît pas, était leur transmission dans leur forme originale. Nous avons fait ce choix pour garder le trait d'exotisme dans notre traduction et pour donner la possibilité au futur lecteur du notre texte d'apprendre les noms des plats typiques français et de les reconnaître dans un menu. Comme dans les cas précédemment cités, nous avons aussi décidé d'ajouter une insertion périphrastique pour chaque plat. Nous avons pensé qu'une personne qui décide de lire un texte sur la gastronomie serait contente de trouver la description des plats pour pouvoir s'en faire une image et pouvoir apprendre le plus possible sur la richesse de l'offre gastronomique de la région Nord-Pas de Calais.

Dans la suite de notre mémoire, nous allons présenter les cas les plus intéressants des « realia » rencontrés et des explications, descriptions ou interprétations que nous avons données pour chacun d'eux. Nous voudrions montrer comment il était parfois difficile d'insérer une périphrase, c'est-à-dire, de trouver le mot adéquat en croate qui permettra au lecteur croate de comprendre de quel type de plat il s'agit.

- Le premier « realia » qui nous semble intéressant à expliquer est « *pot-au-feu* ». Il s'agit d'un des plats emblématiques de la gastronomie française.

Le dictionnaire *Lexilogos* nous explique que c'est un *mets chaud composé de viande et de légumes bouillis à la marmite*, ou en particulier du *potage chaud composé de viande(s), le plus souvent de bœuf, bouillie(s) longtemps à petit feu avec des légumes (notamment carottes, poireaux, navets, oignons, céleri), des aromates et parfois un os à moelle*⁴⁷.

Notre première réaction était d'expliquer le plat en utilisant le nom croate *varivo* mais en vérifiant la signification de ce mot nous nous sommes rendu compte que ce serait complètement faux d'utiliser le mot *varivo* dans ce contexte car ce terme s'utilise pour désigner une soupe épaisse aux légumes avec ou sans ajout de viande, ou pas (*gusta juha od*

⁴⁶ U većini su slučajeva takvi strani izrazi ograničeni na određene jezične stilove. Stranim se izrazom u iskaz ili tekst nastoji unijeti crta egzotičnosti". DABO-DENEGRI, Ljuba: op.cit, p. 160-161.

⁴⁷ <http://www.cnrtl.fr/definition/pot-au-feu>, consulté le 22 juin 2013.

povrća, može i s mesom (kao glavno jelo ili samo kao prilog⁴⁸). En cherchant à creuser la signification de l'original et à rendre son vrai sens, nous avons trouvé un mot plus approprié – lešada, qui désigne jelo dobiveno kraćim (riba) ili dužim (meso) kuhanjem namirnica u zasoljenoj vodi⁴⁹.

A la fin, la meilleure explication du plat, selon nous, serait : *pot-au-feu* (lešada od govedine kuhana s povrćem).

- Pendant notre traduction, dans la partie qui parle des cafés nous avons rencontré la phrase : *À Paris et dans les grandes villes, dès qu'il y a un rayon de soleil ou les soirs d'été, si le temps est doux, les terrasses des cafés sont envahies par les flâneurs et dans le sud de la France, c'est à "l'heure du pastis", (l'heure de l'apéritif) que les bistrotts se remplissent.* Nous pouvons remarquer le « realia » sous la forme d'une boisson typique française – *pastis*. Selon *Le Petit Robert*⁵⁰ il s'agit d'une *boisson alcoolisée à l'anis, bue en apéritif avec de l'eau fraîche*.

La traduction de la phrase française citée ci-dessus est :

Čim se javi tračak sunca ili tijekom ljetnih večeri ako je vrijeme lijepo, u Parizu i drugim velikim gradovima terase se ispune šetačima. Na jugu Francuske to se događa u vrijeme za aperitiv, tzv. "vrijeme za pastis" prema poznatom francuskom aperitivu od anisa.

Nous avons décidé de diviser la phrase française en deux et de changer les places des syntagmes français "*l'heure du pastis*" et "*l'heure de l'apéritif*" dans la traduction en croate. Il nous semblait plus approprié d'enlever les parenthèses et de mettre le mot *aperitiv* avant de citer le nom de la boisson parce que l'emprunt *aperitiv*, du mot français *apéritif*, dans la langue croate n'a ni élargi ni réduit sa signification originale à savoir "boisson généralement alcoolisée qui stimule l'appétit". Ainsi, en employant le mot croate *aperitiv* avant le « realia » *pastis* un lecteur croate comprendra tout de suite qu'il s'agit d'alcool, ou plus précisément de : *alkoholno piće koje se uzima prije jela da pobudi tek*⁵¹.

A la fin de la phrase en croate nous avons mentionné la plante aromatique qui s'utilise pour la production du *pastis*. Même si nous sommes consciente qu'il s'agit d'une sur-traduction, nous avons mentionné au début de l'analyse qu'avant de traduire, il est important de prendre en compte le lecteur modèle du texte traduit. Nous avons dit que, en ce qui concerne le lecteur

⁴⁸ ANIĆ, Vladimir, op.cit, p.1717.

⁴⁹ <http://hjp.novi-liber.hr/index.php?show=search>, consulté le 22 juin 2013

⁵⁰ Le petit Robert, op.cit., p. 1803.

⁵¹ ANIĆ Vladimir, GOLDSTEIN Ivo, op.cit, p.103.

modèle de notre traduction, ce devrait être quelqu'un curieux d'en savoir plus sur la France et sa culture. Suivant cette logique, nous nous sommes permis d'ajouter l'explication sur la production du *pastis* pour "éduquer" le futur lecteur à la diversité de la gastronomie française.

- Dans l'exemple suivant, pour expliquer le « realia » "*Lucullus*" de Valenciennes, nous avons décidé d'enrichir notre traduction en ajoutant un « realia » français de plus. Il s'agit de la phrase qui apparaît dans la partie qui parle des spécialités les plus importants de la région Nord-Pas-de-Calais : *Parmi les autres spécialités figurent le "Lucullus" de Valenciennes, la goyère et les matelotes de poissons blancs de la Sambre.*

Notre traduction de la phrase originale est : *Ostali su specijaliteti "Lucullus" iz Valenciennesa (jelo napravljeno od tankih slojeva govedeg jezika međusobno sjedinjenih masnom guščjom ili pačjom jetricom, tzv. foie gras), goyère (slana torta s kravljim sirom maroillesom) i matelotes (jela od ribe iz rijeke Sambre pripremljena s crnim vinom i crvenim lukom).*

Le « realia » que nous avons ajouté, *foie gras*, fait aussi partie des « realia » ethnographiques ou plus précisément des « realia » de la vie de chaque jour. Il nous semblait indispensable d'introduire une autre notion gastronomique française pour pouvoir expliquer la spécialité *Lucullus de Valenciennes*. Il s'agit d'un plat dont l'origine date des années 1900 et qui a vu le jour à Valenciennes. La langue de bœuf fumée était consommée telle quelle lors de cérémonies, notamment lors des repas organisés pour les fêtes religieuses. En 1930, à la demande d'une famille aisée qui souhaitait déguster un mets plus raffiné, un restaurateur valenciennois a eu l'idée de l'enrichir avec du foie gras et de la baptiser *Lucullus*, selon le fameux général romain réputé pour ses somptueux festins et sa façon hors pair d'innover⁵².

Nous devons admettre que l'explication de ce plat qui est, comme nous l'avons vu, un subtil mélange de langue fumée et de foie gras, nous a posé des problèmes. Le dictionnaire de la langue française *Larousse*⁵³ nous explique que le *foie gras* est un *foie d'oie ou de canard engraisés* et dans les dictionnaires croates des mots étrangers de Anić et Goldstein et de Klaić nous n'avons trouvé aucune explication pour ce plat. Sur les sites internet croates, le mot qui apparaît le plus souvent pour décrire ce plat est *pašteta*. En cherchant la signification du mot *pašteta*, nous avons trouvé qu'il s'agit d'un emprunt français par le truchement de la langue allemande *Pastete* > *pašteta* qui désigne : *namaz od mljevenih iznutrica ili mesa (ribe, domaćih životinja, divljači) i začina*⁵⁴. Nous voyons que l'explication du mot *pašteta* implique

⁵² <http://www.lucullus-valenciennes.fr/>, consulté le 27 juin 2013.

⁵³ *Dictionnaire de la langue française*, Larousse, Paris, 1999. p. 765.

⁵⁴ ANIĆ, Vladimir, GOLDSTEIN, Ivo : op.cit, p. 967.

que la préparation suppose que l'aliment est haché, et pour la manger on doit le tartiner sur une tranche de pain.

En explorant les façons de manger le *foie gras* en France, nous nous sommes rendu compte que pour un gourmet français tartiner le *foie gras* est un crime impardonnable, comme de boire du champagne à la paille. En le tartinant, l'arôme du *foie gras* se "casse" et il perd son goût. La meilleure façon de le manger est de le couper en tranche très fine et de les déposer délicatement sur une tranche de pain.

A la fin, nous avons décidé de ne pas traduire ce terme par *guščja ili pačja pašteta* car, selon nous, cela serait une fausse explication. A notre avis, la meilleure description serait: *guščja ili pačja masna jetrica*.

- Dans la même phrase en français (*Parmi les autres spécialités figurent le "Lucullus" de Valenciennes, la goyère et les matelotes de poissons blancs de la Sambre*) apparaît un plat qui s'est posé comme un autre piège. Il s'agit de *matelote* qui est un *mets composé de poissons coupés en morceaux et accommodés avec du vin rouge et des oignons*⁵⁵. Notre première réaction était de donner comme explication du plat le mot *brodet* qui est l'emprunt de l'italien *brodetto*, c'est-à-dire d'utiliser la stratégie de la substitution de « *realia* » de la culture source par le « *realia* » de la culture cible. Mais traduire le plat *matelote* en croate comme : *brodet od ribe iz rijeke Sambre* serait faux parce que quiconque connaît quelque chose à la gastronomie comprendrait tout de suite que le traducteur n'a pas fait une recherche pour pouvoir fournir une information précise au lecteur. En effet, en vérifiant la signification du mot *brodet* dans le dictionnaire des mots étrangers Anić, Goldstein⁵⁶ nous avons vu que le mot désigne : *jelo od kuhane morske ribe sa začinom*. Nous pouvons voir que ce mot s'utilise seulement pour les plats qui se composent de poissons de mer. En cherchant dans les livres de recettes nous avons trouvé le mot *čorba*. En vérifiant à signification nous avons trouvé l'explication : *gusto jušno jelo s komadima mesa ili ribe*⁵⁷.

Nous avons voulu l'utiliser mais en regardant les photos de *matelote* et de *čorba* nous n'avons pas trouvé beaucoup de similarités. Tandis que la *čorba* est un plat liquide, la *matelote* est plutôt dense et ne doit pas être nécessairement servie dans une assiette creuse.

A la fin, nous avons décidé d'utiliser le mot croate *jelo* accompagné par la description de la préparation du plat. Il s'agit de la stratégie de la traduction approximative, ou plus

⁵⁵ *Le Petit Robert*, op.cit. p.1533.

⁵⁶ ANIĆ, Vladimir, GOLDSTEIN Ivo: op.cit, p. 200.

⁵⁷ ANIĆ, Vladimir, op.cit, p. 175.

précisément, de son sous-type – la substitution par une expression générique. Ainsi, notre traduction est la suivante: *jelo od krupnih komada ribe iz rijeke Sambre pripremljeno s crnim vinom i crvenim lukom*. Nous avons utilisé la même expression générique pour expliquer le plat *waterzooi*. Il s'agit d'un plat de poulet ou de poisson servi dans une soupière et dans des assiettes creuses, dont le bouillon ou le fumet est lié à la crème ou au beurre. Nous n'avons pas pu utiliser le mot *varivo* car ce mot désigne en premier lieu un plat fait de légumes or la base du *waterzooi* est la viande de poulet ou de poisson. A la fin, en ce qui concerne le choix pour expliquer ce plat, nous avons décidé de faire le même choix que pour la *matelote*. Ainsi notre traduction du plat est la suivante : *waterzooi (jelo od piletine ili ribe u umaku, servirano u zdjelici za juhu ili dubokom tanjuru)*.

5.3. LES CALQUES

Même si notre texte original n'est pas un texte scientifique, comme il parle de la gastronomie nous avons trouvé certains termes qui font partie du domaine de la gastronomie. Il s'agit des termes *haute cuisine*, *cuisine bourgeoise*, *nouvelle cuisine* dont les termes correspondants dans la langue croate sont *visoka kuhinja*, *građanska kuhinja* et *nova kuhinja*.

Nous pouvons remarquer qu'il s'agit des termes qui sont calqués dans la langue croate. Comme nous l'avons déjà mentionné dans la partie théorique de notre mémoire, le calque est un emprunt d'un genre particulier : on emprunte à la langue étrangère un syntagme, mais on traduit littéralement les éléments qui le composent.

Par rapport à notre texte original, dans la partie qui parle des plats qui sont venus ailleurs dans la région Nord-Pas-de-Calais, nous avons rencontré le nom d'un dessert britannique. Il s'agit du *Christmas pudding* que nous avons décidé de calquer comme *božićni puding*. Nous pensions avoir réussi à échapper à une recherche documentaire car même un petit enfant croate sait ce que le mot *puding* désigne en croate. Mais un traducteur responsable ne traduirait jamais un élément culturel sans vérifier ce que se cache derrière le mot, surtout quand l'élément à traduire fait partie des « realia » d'une nation. Ainsi, en regardant les photos du *Christmas pudding* et en lisant les ingrédients, nous nous sommes rendu compte qu'il ne s'agissait pas du *puding* comme nous le connaissons en Croatie. En effet, le mot *puding*, qui est un emprunt du mot anglais *pudding*, désigne en croate : *hladetinastu slasticu od mlijeka u koje se ukhava posebni škrobni prašak različitih mirisa i okusa*⁵⁸. Si nous vérifions la signification du mot en français, nous trouvons que c'est un : *entremets à base de mie de pain, de farine, d'œufs, de moelle de bœuf et de raisins de Corinthe, souvent parfumé avec de l'eau-de-vie, que l'on sert traditionnellement à Noël en Grande-Bretagne*⁵⁹. Le dictionnaire *Le Petit Robert*⁶⁰ nous fournit presque la même description : *gâteau à base de farine, d'œufs, de graisse de bœuf et de raisins secs, souvent parfumé avec une eau-de-vie*.

Nous voyons que la signification du mot *puding* en croate et en français est très différente. Un lecteur croate qui ne connaît pas les habitudes gastronomiques des Britanniques pourrait se faire une fausse image des Anglais qui, pendant la période de Noël, mangent une simple crème au chocolat ou à la vanille avec une petite cuillère. Encore une fois nous avons décidé d'enrichir notre traduction avec la description suivante de ce dessert : *kolač od suhog i*

⁵⁸ Anić, Goldstein, op.cit. p. 1053.

⁵⁹ <http://www.cnrtl.fr/definition/pudding>, consulté le 29 juin 2013.

⁶⁰ Le Petit Robert, p. 2066.

kandiranog voća, smeđeg šećera i goveđeg loja, uz dodatak alkoholnog pića. Nous devons admettre que, pour cette explication, nous n'avons pas suivi complètement la définition fournie par les dictionnaires français. En cherchant à en savoir plus sur ce dessert britannique typique nous nous sommes aperçu qu'il avait beaucoup de variantes que ses recettes diffèrent entre elles. A la fin, nous avons décidé de prendre une référence de plus. Il s'agit du livre de Darran McGrady ⁶¹ qui mentionne l'utilisation des fruits confits et du sucre brun qui sont indispensables pour la préparation de ce fameux dessert.

⁶¹ McGRADY Darran : *Eating Royally : Recipes and Remembrances from a Palace Kitchen*, Thomas Nelson Inc, Nashville, 2007. p.180.

5.4. Phraséologie

Après avoir expliqué les problèmes que nous avons rencontrés et les solutions que nous avons trouvées pendant notre processus de traduction, nous voudrions pour finir consacrer une petite partie aux expressions et locutions intéressantes que nous avons trouvées dans notre texte original.

Parmi les éléments de la langue qu'il faut acquérir pour s'exprimer figurent non seulement les mots, simples et complexes, mais aussi des suites de mots convenues, fixées, dont le sens n'est guère prévisible. Ces séquences, qu'on ne peut pas traduire mot à mot, sont appelées en général *locutions* ou *expressions*. Elles font partie de la phraséologie, c'est-à-dire, d'un système de particularités expressives liées aux conditions sociales dans lesquelles la langue est actualisée. La *locution* est une « manière de dire », manière de former le discours, d'organiser les éléments disponibles de la langue pour produire une forme fonctionnelle, tandis que l'*expression* est considérée comme une « manière d'exprimer quelque chose ». Elle implique une stylistique et suppose le plus souvent le recours à une "figure", métaphore, métonymie, etc.⁶²

Pendant notre traduction nous avons rencontré plusieurs expressions et locutions et dans la suite de notre travail, nous allons expliquer comment nous avons réussi à les transmettre dans la traduction.

Le premier exemple que nous allons donner est la phrase suivante : *C'est au café qu'on se retrouvait – surtout les hommes – pour « boire un coup » chacun payant sa « tournée » à tour de rôle !* dont la traduction en croate est :

U kavanama su se sastajali – pogotovo muškarci – da "popiju čašicu" i da svatko plati "rundu" kad na njega dođe red!

La locution verbale "**boire un coup**", dont la signification est : *boire un verre (ou quelques verres) de boisson alcoolisée*⁶³ est traduite par l'expression "*popiti čašicu*". Nous avons fait ce choix parce que dans la langue croate on trouve souvent l'expression : "*pozvati na čašicu*" dont la signification est "*pozvati u društvo i na ugodan razgovor uz piće*". Dans ce contexte, puisque dans la phrase originale nous pouvons voir que les hommes se retrouvaient au café

⁶² CHANTREAU Sophie, REY Alain : *Dictionnaire des expressions et locutions*, Les usuels du Robert, Paris, 1990.

⁶³ Idem, p.267.

pour apprendre les nouvelles, discuter de tout et de rien et bien sûr, pour boire, il nous a semblé que choisir le mot "*čašica*" constitue un bon choix parce que, selon nous, la traduction a ainsi réussi à transmettre le sens de la phrase française.

La locution suivante est une locution verbale : "*payer la tournée*" dont la signification est *payer à boire*. Nous avons décidé de rendre cette locution avec l'expression croate "*platiti rundu*" parce que le mot *runda* qui fait partie du jargon signifie : "*narudžba pića za sve za stolom*". A la fin de la phrase originale nous remarquons une locution adverbiale "*à tour de rôle*" dont la signification est *chacun à son tour, pas tous à la fois* que nous avons traduit simplement par "*kad na njega dođe red*".

Dans les phrases suivantes nous allons remarquer deux expressions, utilisées pour exprimer le même sens. Les phrases originales sont : "*Lorsqu'ils ont des invités, les Français s'efforcent de faire la cuisine. Il serait inconvenant de proposer à des amis ou à des parents un repas tout fait, pour lequel on n'aurait pas fourni le moindre effort ! Même s'il s'agit d'un dîner "à la bonne franquette", "sans faire de chichis", on considère qu'un vrai repas doit comporter au moins un hors-d'œuvre, un plat de viande ou de poisson accompagné de légumes, un plateau de fromages et un dessert, le tout arrosé de vin.*"

Notre traduction est la suivante : *Kada imaju uzvanike, Francuzi se potrude oko kuhanja. Bilo bi neprimjereno ponuditi prijateljima ili rodbini već gotov obrok oko kojeg se nismo nimalo potrudili! Čak i ako se radi o "jednostavnoj večeri", "bez kerefeka", smatra se da bi se pravi obrok trebao sastojati od najmanje jednog predjela, jednog jela s mesom ili ribom i povrćem, više vrsta sira i desertom, sve zaliveno dobrom kapljicom vina.*

La locution adverbiale "*à la bonne franquette*", dont la signification est *de manière simple, franche et sans façon*, a été traduite par le syntagme "*jednostavna večera*" tandis que pour la traduction du nom *chichis*, dans la locution "*sans faire de chichis*", nous avons décidé d'utiliser le nom au pluriel "*kerefeka*". La locution verbale "*faire de chichis*" désigne l'*attitude manquant de naturel et de simplicité* et le nom *kerefeka* en croate s'utilise dans l'expression "*praviti kerefeka*" dont la signification est "*pretjerane vanjske manifestacije bez unutarne vrijednosti*". Selon nous, l'expression "*bez kerefeka*" est la meilleure solution parce que les deux expressions, en français et en croate, désignent une action, une attitude caractérisée par le manque de naturel et se situent dans le même registre.

Le syntagme "*le tout arrosé de vin*" qui on trouve à la fin de la dernière phrase est traduit par : "*sve zaliveno dobrom kapljicom vina*". Nous nous sommes permis d'ajouter *dobrom kapljicom* pour rendre notre traduction plus expressive. Selon nous, en ajoutant le syntagme *dobrom kapljicom* nous n'avons pas changé le sens de l'énoncé parce que nous avons inséré ce syntagme qui est très fréquent et constitue un cliché dans un contexte comme celui-ci, qui parle des efforts que les Français font lorsqu'ils ont des invités. En suivant la logique selon laquelle presque chacun voudrait se présenter sous le meilleur jour possible devant ses invités en offrant les meilleures boissons, nous avons conclu qu'un petit complément que désigne la bonne qualité du vin ne pouvait pas changer le sens de la phrase originale et que le lecteur du notre texte n'allait pas être trompé par une fausse traduction mais ressentirait mieux la convivialité décrite.

Dans la phrase suivante du texte original nous avons trouvé l'exemple d'un syntagme utilisé dans un sens péjoratif.

Mis à part quelques joueurs de cartes (généralement âgés) et quelques "piliers de bistrots" (les ivrognes), les gens fréquentent de moins en moins les cafés, qui sont en train de disparaître massivement.

Notre traduction de la phrase originale est la suivante : *Osim nekolicine igrača karata (uglavnom starijih) i nekoliko mušterija (pijanaca) koji su već postali dio inventara, ljudi sve manje posjećuju kavane, koje masovno nestaju.*

Un *pilier de bistrot* est une personne habituée à fréquenter les cafés. Dans ce contexte, il s'agit des ivrognes habitués à fréquenter toujours le même café. Dans notre traduction, nous avons décidé de remplacer la locution nominale *pilier de bistrot* par *mušterije koji su postali dio inventara* car il s'agit de l'expression dont la signification est *stalno dolaziti na neko mjesto, biti stalni gost (u kavani i sl.), biti uvijek prisutan* et en croate elle porte une connotation négative comme "*pilier de bistrot*" en français. Selon nous, l'effet stylistique que l'auteur voulait réaliser dans sa phrase en utilisant la locution *piliers de bistrot* est complètement conservé dans la traduction.

Au début de l'extrait qui parle des fromages de la région Nord-Pas-de-Calais, on trouve une expression très intéressante dans la phrase : ***Dans le Nord, entre la poire et le fromage, il y a ... encore du fromage !*** L'expression "*entre la poire et le fromage*" a son origine au XVIIe siècle quand le fromage se mangeait après les fruits, dont les poires et les pommes étaient des

exemples types. Au début, l'expression signifiait "vers la fin du repas", à un moment où l'on commence à être détendu et où on parle plus librement.

Puis elle s'est généralisée pour indiquer "*à un moment libre entre deux évènements*" et la poire et le fromage sont devenus que des marques temporelles⁶⁴.

Selon nous, cette locution dans la phrase *Dans le Nord, entre la poire et le fromage, il y a ... encore du fromage !* ne véhicule pas sa signification originale. Nous trouvons que l'auteur l'a utilisée juste pour contribuer à l'expressivité poétique de son énoncé. A notre avis, l'idée était de dire que dans le département Nord la culture de production et consommation de fromage est très ancrée, et suivant cette idée nous avons décidé de traduire la locution par l'expression : "*U departmanu Nord, sira nikad dosta !*" Nous avons ajouté le nom *departman* pour nous assurer que le lecteur de notre traduction ne confondra pas le nord du pays entier avec le département Nord qui fait seulement partie de la région Nord-Pas-de-Calais.

⁶⁴ Idem, p.754.

6. CONCLUSION

L'objectif de notre mémoire a été de présenter et analyser les difficultés de la traduction de « realia », à savoir des « mots culturellement spécifiques », que nous avons rencontrés pendant la traduction d'un texte présentant la gastronomie française. Dans la première partie de notre mémoire nous avons présenté la définition, les types de « realia » et les processus pour transmettre les « realia » en traduction selon la typologie de Vlahov et Florin. Après avoir présenté la traduction du texte original, dans l'analyse de notre mémoire nous avons illustré les difficultés auxquelles nous nous sommes heurtée pendant le processus de la traduction et les solutions que nous avons utilisées. Par rapport aux stratégies que nous avons employées pour transmettre les « realia » rencontrés dans la culture cible, nous pouvons dire que dans la plupart des cas nous avons utilisé la transmission du nom du plat dans sa forme originale avec ajout d'une description et d'une explication. Les exceptions étaient les cas dans lesquels les mots sont devenus des emprunts dans la langue croate et sont déjà adaptés à ses règles grammaticales. Dans ce cas nous avons utilisé les formes graphiques que les plats ont prises en croate. Même dans ce cas nous avons décidé d'ajouter une insertion périphrastique pour chaque plat. Nous devons admettre que pour nous, le plus grand problème était de donner une explication ou une description pour chaque plat. Nous avons passé assez de temps à chercher la meilleure solution possible qui devrait nous permettre de donner au futur lecteur une information précise et correcte. Nous avons vu que le travail du traducteur est plein de pièges et comme il est facile de se tromper, surtout quand il s'agit de la traduction des mots ou expressions culturellement spécifiques qui illustrent une couleur nationale, locale ou historique propre à certains peuples, nations ou pays. Les obstacles que nous avons rencontrés ici et qu'on rencontre souvent pendant le processus de traduction sont les écarts lexicaux et grammaticaux entre les deux langues, et puisqu'une langue est le produit d'une culture particulière, on peut dire que c'est le résultat des divergences entre les cultures. Le problème se produit lorsque la culture cible ne connaît pas l'élément du texte de la culture d'origine ou lorsque l'élément n'a pas été lexicalisé dans la langue cible. Le monde physique, en effet, n'est pas identique pour tous car certaines personnes vivent dans les montagnes, d'autres dans des plaines, dans un climat tropical et d'autres dans un climat polaire (avec toutes les conséquences pour la faune et la flore qui en découlent). En outre, le monde dans lequel nous vivons est aussi un monde que l'homme a transformé avec son travail. C'est un monde où les

nations ont créé leurs cultures et leurs civilisations, le monde des relations interpersonnelles et sociales que l'homme a développé pour pouvoir vivre en harmonie avec les autres. La perception du monde diffère d'une communauté à une autre. Ainsi, pendant le processus de traduction nous pouvons voir que chaque traduction est réellement un transfert de la culture et les « realia » sont le résultat des expériences historiques, géographiques, climatiques et ethniques de certaines nations ainsi que de leur expérience du monde.

7. BIBLIOGRAPHIE

1. ANIĆ, Vladimir : *Veliki rječnik hrvatskog jezika*, Novi Liber, Zagreb, 2003.
2. ANIĆ, Vladimir, GOLDSTEIN, Ivo : *Rječnik stranih riječi*, Novi Liber, Zagreb, 1999.
3. AUZIAS, Dominique : *Nord-Pas de Calais- Picardie*, Paris, Nouvelles éditions par l'Université, 2003.
4. CHANTREAU, Sophie, REY, Alain : *Dictionnaire des expressions et locutions*, Les usuels du Robert, Paris, 1990.
5. DABO-DENEGRI, Ljuba : *Hrvatsko-francuski jezični dodiri*, Nakladi zavod Globus, Zagreb, 2007.
6. *Dictionnaire de la langue française*, Larousse, Paris, 1999.
7. DEMARETZ, Hélène : *Eul cuisine Ch'ti*, Lille, IP EDITIONS, 2008
8. GUIDÈRE, Mathieu : *Introduction à la traductologie. Penser la traduction : hier, aujourd'hui, demain*. Groupe de Boeck, Bruxelles, 2008.
9. KLAIĆ, Bratoljub : *Rječnik stranih riječi*, Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb, 2002.
10. LADMIRAL, Jean-René : *Traduire : théorèmes pour la traduction*, Gallimard, Paris, 1994.
11. *Le Petit Robert : Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Le Robert, Paris, 2001.
12. LÉVEILLÉ, Sylvianne : *La Cuisine des Flandres*, Jean-Paul Gisserot, 2004.
13. MARTINET, André : *Eléments de linguistique générale*, Armand Colin, Paris, 1971.
14. MAUCHAMP Nelly, DE PEYRET Béatrice : *Les Français, mentalité et comportements*, Paris, CLE International, 2002.
15. McGRADY Darran : *Eating Royally : Recipes and Remembrances from a Palace Kitchen*, Thomas Nelson Inc, Nashville, 2007.
16. METTAIS, Valérie : *Nord-Pas-de-Calais*, Paris, HACHETTE, 2002.
17. OSIMO, Bruno, *Manuale del Traduttore, Seconda Edizione*, Hoepli, Milano, 2008.
18. PITTE, Jean-Robert : *Gastronomie française - Histoire et géographie d'une passion*, Fayard, Paris, 1991.
19. VINAY J.P., DARBELNET J.: *Stylistique comparée du français et de l'anglais*, Didier, Paris, 1977.

Pages Internet :

Dictionnaire Lexilogos. Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. Mai, juin et juillet 2013. <www.lexilogos.com/francais_langue_dictionnaires.htm>

Hrvatski jezični portal. Novi Liber et Srce. Mai, juin et juillet 2013. <hjp.srce.hr>

<http://www.lucullus-valenciennes.fr>

<http://www.signosemio.com/eco/cooperation-textuelle.asp>,

http://courses.logos.it/pls/dictionary/linguistic_resources.cap

<http://www.saveurs-npdc.com>

<http://articles.tutorialonline.info/portal/language-fr/Keffieh>

<http://www.coolinarika.com/magazin/prehrambeni-rjecnik>

<http://www.jedecouvre-la-france.com>

<http://www.supertoinette.com/glossaire-cuisine>

<http://www.ribe-hrvatske.com>

http://www.radio-canada.ca/emissions/l_epicerie/

http://www.saveurs-npdc.com/produit_details.php

<http://www.expressio.fr/expressions/entre-la-poire-et-le-fromage.php>

<http://www.tomychef.com/mala-skola-kuharstva.asp>

8. Annexe :

De la passion gastronomique des Français

La France est de loin le pays d'Europe qui accorde le plus d'importance à sa gastronomie, et les Français communient depuis bien des générations dans la certitude quasi absolue que s'élabore sur leur sol la meilleure cuisine au monde. Une revue publiée par l'Alliance française de Mexico écrivait récemment : "De tous les peuples européens, seuls les Français s'intéressent vraiment à ce qu'ils mangent (...). On peut en être sûr : quand, dans le monde occidental, un restaurant est célèbre pour sa cuisine, c'est que le drapeau tricolore flotte au-dessus du fourneau. Et quand, à Munich, à Zurich ou à Londres, il se trouve quelqu'un pour déployer des talents de cuisinier au dessus de la moyenne, c'est qu'il a tout appris des Français".⁶⁵

Ce cocorico est loin d'être isolé. Comme le révélait un sondage en 1977, 84 % des Français estiment que la cuisine française est la meilleure du monde, 4 % seulement donnant leur préférence à la chinoise et 2 % à l'italienne ou à celle d'Afrique du Nord.

D'autres témoignages entre mille : dans la préface d'un livre de cuisine hongroise très diffusé, on peut lire : "De tout temps, nos meilleurs restaurateurs et nos chefs les plus émérites ont eu l'ambition d'assimiler, pour pouvoir l'offrir à leurs hôtes, tout ce que l'art culinaire français avait produit"⁶⁶.

Le fait n'est pas nouveau. Déjà en 1884, Phileas Gilbert échafaudait le grand songe impérialiste de créer une école vouée à la synthèse gastronomique universelle⁶⁷, où "il serait possible de faire un cours de géographie (...) où chaque pays apparaîtrait avec ces productions alimentaires. (...) Les richesses alimentaires du monde entier afflueraient à l'école, qui, à son tour, les répandrait, marquées de ce cachet de génie que nos sommités culinaires savent imprimer à ce qui sort de leurs mains pour le plus grand bonheur de nos modernes gastronomes".

⁶⁵ "Impérialisme culinaire ? " *Le Magazine*, Alianza francesa de Mexico, n° 42, fév. 1990, p. 16.

⁶⁶ József VENESZ, *Les plaisirs de la table*, Budapest, Corvina, 1958, p.5, cité par Jean-Robert PITTE, *La Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p.18.

⁶⁷ Philéas GILBERT, *L'art culinaire*, Paris, 1884, t.II, p.81-82 cité par Jean-Robert PITTE, op.cit. p.16.

Quoi qu'il en soit de la réalité de l'excellence française, il importe de comprendre le processus qui a permis à cette réputation de s'établir, mais il est également nécessaire de s'interroger sur ce qui distingue la bonne chère ou la gastronomie de l'alimentation de tous les jours. La frontière, on s'en doute, est difficile à tracer avec précision et surtout avec objectivité. "L'homme d'esprit seul sait manger", écrivait Brillat-Savarin, car il digère à la fois des aliments et les fantasmes qu'a secrétés son esprit. Dans ces conditions, une tranche de vrai pain, une cuillerée de graisse à soupe ou un œuf sur le plat peuvent être tout aussi gastronomiques que la confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie comme on sait la faire à Bar-le-Duc⁶⁸.

(...) Mais ce qui pose un réel problème historique et géographique est la question de savoir d'où vient cet intérêt général des Français pour les plaisirs de la table ? Quand et comment a germé et fleuri cette haute cuisine à la française ? Pourquoi dans l'Hexagone et non en Italie ou dans un autre pays européen, alors que – est-il besoin de le rappeler ? – il existe partout des mets de choix et des amateurs⁶⁹ ?

L'Héritage de la société de cour

La gastronomie date, en France, du siècle de Louis XIV. Une tradition vinicole ancienne, propice à l'éducation du palais, a sans doute développé le goût pour la bonne chère. La bienveillance des clercs de l'Église catholique envers la nourriture et le vin (contrairement à ceux de l'Église protestante par exemple) a aussi favorisé le raffinement culinaire. On note à maintes occasions dans l'Histoire le rôle de la gastronomie dans la politique et la diplomatie... Bien des affaires, des traités, des conflits, se sont réglés lors d'un banquet à Paris, haut lieu du pouvoir politique, Paris est devenu tout naturellement une ville d'intérêt gastronomique. Les premiers restaurants se sont ouverts à la fin du XVIIIe siècle. La cuisine française a joui, très tôt, d'une grande réputation dans de nombreux pays. Elle accompagnait la circulation des idées : on vantait sa légèreté, sa finesse, laissant entendre, en quelque sorte, qu'elle s'accordait bien avec l'intelligence et l'esprit. Certains n'ont pas hésité à dire qu'il n'y

⁶⁸ Jean-Robert PITTE, *op.cit.* p.19.

⁶⁹ *Idem*, p.18.

avait qu'en France que l'on savait manger. Partout ailleurs dans le monde, on ne faisait que s'alimenter !

Sous le règne de Louis XVI, à la Cour et dans la haute noblesse, il y avait parfois jusqu'à quarante-huit plats dans un souper, mais on ne mangeait pas tout ! Le repas était divisé en trois, quatre ou cinq services, le plus souvent quatre : les hors-d'œuvre, les entrées, les rôtis, les entremets. On apportait un ensemble de plats (parmi lesquels on choisissait ce qu'on voulait), puis on desservait et on apportait une nouvelle série de mets, chaque ensemble constituant "un service". C'est au milieu du XVIIIe siècle qu'on se mit à présenter aux invités les premiers "menus", sous la forme de cadrans divisés en quartiers symbolisant les différents services. Au XIXe siècle, le menu permettait aux convives de savoir si on allait leur servir un repas "à la française" (avec plusieurs services) ou bien un repas dit "à la russe", qui se répandait de plus en plus, et où il n'y avait qu'un seul service. Peu à peu, le menu s'imposa dans les banquets. On prit aussi l'habitude de le proposer dans tous les restaurants, même modestes, pour indiquer la totalité des plats et boissons proposés, avec le prix. Née en France, la vogue du menu gagna les pays limitrophes, puis le monde entier⁷⁰.

Histoire de goûts

Les goûts en France ont, semble-t-il, beaucoup changé au cours de l'histoire. Au XIVe siècle, le goût pour les épices était très prononcé, surtout dans l'aristocratie. Un grand nombre de ces épices a disparu aujourd'hui, puisqu'on n'utilise plus ordinairement que le poivre, le clou de girofle, le cumin, la cannelle, la muscade ; mais on accorde toujours une grande place aux assaisonnements. Les recettes montrent qu'on affectionnait les éléments acides comme le vin, le vinaigre, la groseille. Le goût pour le sucré s'est développé tardivement et modérément, avec une séparation assez nette entre le salé et le sucré. Il y a peu de plats salés-sucrés dans la cuisine traditionnelle. Les sucreries sont bien souvent considérées comme des aliments pour les enfants et pour les femmes. Les hommes sont censés ne pas tellement apprécier les desserts, bien qu'il y ait de nombreuses exceptions...

Ce qui continue à différencier les Français des autres Européens, c'est leur goût pour les aliments forts. Ils boivent du café noir (avec une prédilection pour le pur Arabica) plutôt que du café crème. Ils préfèrent le chocolat noir au chocolat au lait, les yaourts nature aux yaourts sucrés ou parfumés aux fruits, la moutarde forte à la moutarde aux condiments. Ils aiment les

⁷⁰ Nelly MAUCHAMP, Béatrice DE PEYRET, *Les Français, mentalité et comportements*, Paris, CLE International, 2002, p.93.

aliments qui ont une odeur, que ce soit les fromages ou le pain qui sort du four. Il n'y a pas de plus beau compliment quand on est invité à manger chez quelqu'un que de dire : "Ça sent bon !"

Le fromage, emblème d'une nation ?

Un mets pour tous les palais

Le roquefort est parmi les fromages qui illustre le mieux et à plusieurs reprises l'histoire françaises. Ce fut l'un des premiers à retenir l'attention de l'un des monarques français. On raconte que Charlemagne, s'arrêtant chez l'évêque d'Albi, se vit offrir entre autres mets du roquefort. Prenant le bleu pour de la pourriture, il l'écarta : l'évêque lui apprit alors respectueusement qu'il en gâchait le meilleur. Charlemagne l'apprécia tant qu'il en commanda deux caisses par an.

Au XIV^e siècle, le roquefort fut le premier fromage à bénéficier de lettres patentes. En 1666, il fut aussi le premier fromage à faire l'objet d'un texte juridique élaboré par le Parlement de Toulouse. Au XVIII^e siècle, l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert le consacre premier fromage d'Europe. (...) D'autres variétés doivent également leur notoriété à souverains français : Louis XI, sauvé d'un ours par deux bûcherons qui lui firent connaître le saint-marcellin, introduisit ce fromage à la table royale. (...)

La langue du fromage... et ses vertus

Pour Brillant- Savarin "Un dîner sans fromage est un homme sans moustaches" ou encore "Un dessert sans fromage est une belle à qui manque un œil". Balzac, dans "La Comédie humaine", Le "Colonel Chabert" et "Les Illusions perdues", fait l'éloge des fromages de chèvre de la Touraine et du Berry ainsi que celui de Brie. Le fromage est aussi à l'honneur chez des auteurs aussi divers que Georges Duhamel, Jean Giono, Marcel Proust, Jean Jacques Rousseau, Émile Zola, Benjamin Péret, François Villon... sans oublier La Fontaine avec "Le Corbeau et le Renard" ou "Le Rat qui s'est retiré du monde". Pour sa part, Molière vante les vertus thérapeutiques du fromage. Dans "Le Médecin malgré lui", Sganarelle offre un morceau de fromage à la femme de Thibaut, qui est en train de mourir ; dans "Le Malade imaginaire", Toinette déguisée en docteur, recommande un régime dans lequel se trouve "du

bon gros bœuf, du bon gros porc, du bon fromage de Hollande". Jusqu'au soir de sa mort, où Molière réclama un morceau de parmesan.

C'est aussi dans l'histoire du camembert que l'on trouve une utilisation médicale du fromage. Le camembert, dont la naissance légendaire coïncide presque avec celle de la République, est à la fois un symbole – notamment celui du Français vu par l'étranger – et un mythe national⁷¹.

Une culture culinaire

Apprécier la bonne nourriture, être gourmet, font partie de la bonne éducation et des qualités qu'une personne se doit d'avoir. À l'inverse, quelqu'un qui n'est ni gourmand ni connaisseur, qui ne manifeste aucun intérêt pour la table, présente la très mauvaise image d'un personnage grossier, peu sociable. Un des grands plaisirs qu'il est important de savoir partager est de manger et de parler de ce qu'on mange. La gastronomie fait partie du patrimoine culturel, les scènes de ripailles et de "bonnes bouffes" jalonnent la littérature. Une véritable culture culinaire s'est développée, avec d'innombrables livres de recettes, des revues spécialisées, des rubriques gastronomiques, des guides de bons restaurants. Ce qu'on appelle "la grande cuisine", ce sont les mets raffinés que l'on mange essentiellement dans les très grands restaurants. Mais les cuisiniers amateurs – aussi bien les hommes que les femmes – connaissent un certain nombre de bonnes recettes, transmises par des parents ou des amis, qu'ils se font un plaisir de mijoter lorsqu'ils ont des invités. Ce qu'on qualifie de "cuisine bourgeoise", c'est la cuisine classique : le pot-au-feu, le canard aux navets, le gigot d'agneau aux flageolets, le coq au vin, des recettes traditionnelles mais qui obtiennent toujours un franc succès⁷². Dans les années 70, est apparue pendant un temps la mode de "la nouvelle cuisine", qui bouleversait les règles de la cuisine traditionnelle. Elle prônait l'utilisation de produits sains et naturels, les légumes à peine cuits, la diminution des graisses et des calories, la cuisine à l'huile (plutôt que la cuisine au beurre), ou mieux encore la cuisson à la vapeur. La nouvelle cuisine inventa des plats aux noms à faire rêver : "la caille rôtie sur son lit de petits légumes", "l'œuf au plat au paillason de tomates et basilic". Vive la légèreté et la minceur ! Mais les restaurants nouvelle cuisine présentaient des assiettes souvent bien peu remplies... et des additions "salées" ! La guerre qui s'est menée pendant quelques années entre les partisans

⁷¹ Antoine VIAL, *Le Mangeur* Autrement, juin 1993 cité par Nelly MAUCHAMP, Béatrice DE PEYRET, op.cit. p.94-95.

⁷² Nelly MAUCHAMP, Béatrice DE PEYRET, op.cit. p. 94.-95.

de la nouvelle cuisine et ceux de la cuisine bourgeoise a été largement gagnée par ces derniers.

Boire un petit coup, c'est agréable

Le vin fait tout autant partie du patrimoine français que le steak-frites. Pourtant, jusqu'au XIXe siècle, les ouvriers buvaient surtout de l'alcool. C'est seulement à partir de la Première Guerre mondiale que le vin s'est démocratisé. Le vin est devenu aujourd'hui la boisson la plus populaire et fait partie de la vie quotidienne, puisqu'une personne sur deux boit du vin à table. On boit en France autant de vin que d'eau minérale.

Ce qui a changé, c'est qu'en moyenne, on boit du vin en moins grande quantité, mais de meilleure qualité. Le vin a été paré de nombreuses vertus. Pendant longtemps, on allait jusqu'à le prescrire pour raison médicale, parce que c'était un fortifiant, qu'il était bon pour le sang, etc. Il est en tout cas toujours associé au bien-être, à la fête, aux plaisirs des retrouvailles – il désaltère, il délie les langues, il rend gai – si bien qu'il est pratiquement impossible de refuser un verre de vin dans certaines occasions⁷³.

Les cafés

Les cafés, qui s'appelaient d'abord des "maisons de café" s'ouvrirent lorsque le café (la boisson) fut introduit en France, à partir du milieu du XVIIe siècle. Assez rapidement, le nom de "café" s'étendit à tous les commerces où l'on consommait des boissons, y compris des boissons alcoolisées. Au XVIIIe siècle, les cafés étaient des endroits privilégiés, où l'aristocratie et la bourgeoisie allaient s'informer, se cultiver, prendre part à des débats. C'étaient de véritables centres d'animation intellectuelle et politique. Apparurent ensuite les cafés-concerts, puis les cafés-théâtres. Dans les villages et les petites villes, les cafés sont restés très longtemps un des principaux lieux de la vie sociale. C'est au café qu'on se retrouvait – surtout les hommes – pour "boire un coup" chacun payant sa "tournée" à tour de rôle ! Bien souvent, dans les petits villages, le café-buvette était aussi l'épicerie, la boulangerie, le marchand de tabac et de journaux. On y trouvait tout, à n'importe quelle heure. Le café était donc l'attraction principale, et parfois unique, du village. C'est là qu'on apprenait les nouvelles, qu'on discutait de tout et de rien, de la pluie et du beau temps, ou que

⁷³ Idem, op.cit. p. 98.

l'on refaisait le monde en parlant politique ! L'été, on s'installait dehors en terrasse et on jouait aux boules, avant et après le dîner. Pour un prix modique, on pouvait passer quelques instants ou rester pendant des heures au café, retrouver l'ambiance chaleureuse des copains de bistrot, ou au contraire s'installer tranquillement dans un coin en lisant le journal ou en rêvant. Mis à part quelques joueurs de cartes (généralement âgés) et quelques « piliers de bistrots » (les ivrognes), les gens fréquentent de moins en moins les cafés, qui sont en train de disparaître massivement. Dans les villes, il y a de moins en moins de « cafés de quartier », ceux qui étaient fréquentés par des habitués. Dans de nombreux villages, il n'y a souvent plus un seul café. Si toutefois il existe encore un grand nombre de cafés dans les villes, leur fonction a changé, leur clientèle également. On y va pour une raison précise et de moins en moins pour passer le temps. On s'arrête quelques minutes au "café du coin" pour prendre un café "au comptoir", le matin avant de commencer à travailler ou après le déjeuner avec des collègues. Les cafés qui subsistent sont effectivement souvent les cafés "bien situés" – au centre des villes, près des gares ou des cinémas, dans des lieux très animés, parce que ce sont des lieux de rendez-vous, en particulier pour les jeunes. On peut y passer un long moment ou s'y retrouver avant d'aller ailleurs. La belle saison est l'époque où les cafés sont le plus fréquentés, du moins ceux qui ont une terrasse. À Paris et dans les grandes villes, dès qu'il y a un rayon de soleil ou les soirs d'été, si le temps est doux, les terrasses des cafés sont envahies par les flâneurs et dans le sud de la France, c'est à "l'heure du pastis", (l'heure de l'apéritif) que les bistrots se remplissent⁷⁴.

Le plaisir de recevoir

Lorsqu'ils ont des invités, les Français s'efforcent de faire la cuisine. Il serait inconvenant de proposer à des amis ou à des parents un repas tout fait, pour lequel on n'aurait pas fourni le moindre effort ! Même s'il s'agit d'un dîner "à la bonne franquette", "sans faire de chichis", on considère qu'un vrai repas doit comporter au moins un hors-d'œuvre, un plat de viande ou de poisson accompagné de légumes, un plateau de fromages et un dessert, le tout arrosé de vin. Si on voyage à travers la France on remarquera des changements significatifs dans la manière de cuisiner et dans les plats servis. Dans chaque région française il est possible de

⁷⁴ Idem, op.cit. p. 98-99.

goûter des choses très raffinées. Elles sont caractérisées par une extrême diversité de style. Traditionnellement, chaque région possède sa propre cuisine⁷⁵.

Nord-Pas-de-Calais

La région Nord-Pas-de-Calais n'est composée que de deux départements, le Nord et le Pas-de-Calais ; région maritime, elle est aussi une zone de contact entre le Bassin parisien au sud et la grande plaine d'Europe du Nord qui court jusqu'aux montagnes de l'Oural. Bien que d'une faible superficie, cette région peut se diviser en plusieurs espaces bien distincts :

- au nord, on trouve la plaine flamande, dans une zone d'affaissement. La Flandre intérieure est sillonnée de nombreuses vallées humides ; la Flandre maritime a été gagnée sur la mer par le travail des hommes ; elle est caractérisée par la présence d'un long cordon dunaire le long du littoral.

- la partie ouest de la région est formée par le Boulonnais et ses côtes crayeuses parfois interrompues par des collines argileuses.

- au sud, on trouve les zones très fertiles du Cambrésis et de l'Artois. Ces vastes zones crayeuses sont recouvertes d'une épaisse couche de limons.

- à l'est enfin, les collines de la Thiérache et du Hainaut forment contact avec l'Ardenne. C'est une région très boisée et parcourue de vallées encaissées.

Le département du Nord "entoure" le pas de Calais du nord au sud et d'est en ouest, de la plaine maritime des Flandres jusqu'aux plaines de l'Avesnois qui annoncent les Ardennes et les plateaux de l'Aisne. La frontière flamande partage avec la Belgique des monts sableux, tandis que le Hainaut partage forêts et plaines vertes. Fortement irrigué par de petits cours d'eau, le département doit en partie son développement et sa richesse agricole.

Le Pas-de-Calais se partage entre les basses plaines et les collines artésiennes, qui descendent vers la Somme. Vers la côte, les plaines marécageuses occupent le territoire, tandis que disparaissent les derniers accidents des plaines flamandes. Le bassin houiller est totalement réhabilité, après une exploitation minière ardue, laissant dorénavant place aux espaces verts.

⁷⁵ Idem, op.cit. p. 96-97

L'agriculture y est prépondérante, notamment dans la production de betteraves et de légumes, les céréales et l'élevage occupant plus volontiers la partie occidentale⁷⁶.

Histoire

Anciens contrées barbares puis gauloises, les territoires du Nord et du Pas de Calais furent conquis par Jules César en 57 avant J.-C. Après l'incorporation à la Gaule belge et à l'évangélisation, la région changea passa aux mains des Francs, avec l'arrivée de Clovis, puis passa à la Neustrie, dont le plus célèbre roi demeure Charlemagne. Les pays se transforment durant cette époque en comtés féodaux et un nouveau découpage modifie la donne.

Rien ou pas grand-chose subsiste de l'époque préhistorique dans le Nord-Pas-de-Calais. Seuls quelques sites mis à jours témoignent de l'époque, les fouilles archéologiques ayant mis à jour des sites plus récents. Toutefois, il est intéressant à noter que dans la vallée de la Sensée se trouvent monolithes, sépultures et autres tumulus, étrangement conservés et datant de la période pré-gallo-romaine.

Il fut un temps où chaque province était un ballon que les seigneurs et les rois s'échangeaient comme à la passe à dix, pour faire marcher le commerce des influences et des canons.

Ainsi l'Artois : l'histoire commença en 1180, quand il échut en dot à Philippe-Auguste, par son mariage avec Isabelle de Flandre. Il en fit bon usage et son fils Louis IX en hérita, puis le fils de son fils Louis IX. Celui-ci, Saint-Louis, le céda à son frère Robert. Robert Ier d'Artois le donna à Robert II, puis vint Robert III, petit-neveu du précédent, qui affronta sa tante Mahaut pour la possession de la province, mais fut débouté par deux fois des droits qu'il revendiquait. Il s'agit de ce Robert d'Artois, énergique, franc, ambitieux, dont Maurice Druon a fait un héros dans les Rois maudits : *"Il est de grands hommes qui savent reconnaître leurs torts, il en est d'encore plus grands qui ne les reconnaissent jamais"*, écrit-il à propos du comte Robert, qui finira, petite vengeance, par faire empoisonner sa tante et conseiller au roi d'Angleterre d'attaquer la France. Toujours est-il que l'Artois glissera ensuite aux mains des Bourguignons, puis des Habsbourg, toujours grâce à des alliances, avant d'être lâché à Louis XI, qui poursuivait son marché européen. Son fils Charles VIII le rendra aux Autrichiens par traité, celui des Pyrénées en 1659, puis celui de Nimègue en 1678, pour que Louis XIV l'accapare définitivement.

A l'image de l'Artois, toute la région sera ainsi ballottée par les ambitions princières et les opportunités politiques. Du tumulte des affrontements, restent encore de nombreux

⁷⁶ Dominique AUZIAS, *Nord-Pas de Calais- Picardie*, Paris, Nouvelles éditions par l'Université, 2003, p.9.

témoignages architecturaux. Les plus emblématiques étant les fortifications de Vauban, très bien conservées dans les villes comme Maubeuge ou Lille, alors que les cités portuaires et frontières ont gardé tours et bastions.

Dans le Nord-Pas-de-Calais, les beffrois des grandes villes, devenus le logo d'une région, ont pratiquement tous été préservés, comme à Arras, Béthune, Douai ou Bailleul. Ces emblématiques tours trônaient le plus souvent au milieu des places de marches et faisaient corps avec des édifices d'importances communales. Elles accueillait le plus souvent une cloche et les rassemblements populaires se faisaient à leur pied. Il faut également noter l'importance des hôtels de ville dans le patrimoine du Nord, qu'il faut bien le dire a énormément souffert des guerres. Ces édifices ont le plus souvent acquis le même intérêt que les édifices religieux. L'école flamande a imprégné les architectures des églises, essentiellement gothiques, jusque dans les modifications des édifices romans.

Les fameuses hallekerke en sont l'exemple le plus frappant. Présentes essentiellement dans les Flandres, ces églises-halles se distinguent par leurs dimensions particulières, la nef étant aussi longue que les chœurs latéraux. A Cambrai, Arras ou Saint-Omer, le style purement gothique se déploie dans toute sa splendeur et il donne le ton à l'inspiration architecturale religieuse de la région. La brique, rouge ou jaune, restant le matériau de prédilection, à cause de la mauvaise qualité des pierres de construction, domine encore aujourd'hui le paysage urbain et on la retrouve aussi bien dans les petites villes anciennes comme Bergues que dans les grandes cités ouvrières du bassin minier. Autres ouvrages répandus, les moulins à vent parsèment les monts de Flandres, à Hondshotte, Boescheppe... mais aussi en Artois à Achicourt ou vers la Côte. Ils servaient au pressage des céréales et des oléagineux, certains demeurent actifs et perpétuent encore aujourd'hui une tradition artisanale.

Le XXe siècle n'apportera que des améliorations de contingence. On ne se dispute plus une région, mais un pays, un continent. Les armées foulent le territoire comme des géants distraits, écrasant le relief, labourant le paysage, abîmant plus que les plates-bandes.

Au début de la Seconde Guerre mondiale, un géant Lillois se dressera à son tour pour marquer le siècle de son empreinte. Charles de Gaulle est natif de la même région que Philippe Pétain, mais ils n'ont pas la même "certaine idée de la France".

Le Nord-Pas-de-Calais est en pleine reconversion industrielle : on n'extrait plus de charbon, mais Gravelines possède une des plus grosses centrales nucléaires du monde, l'industrie lourde se regroupe autour de Dunkerque avec la sidérurgie et l'usine d'aluminium de Pechiney, et le textile, bien qu'en forte baisse, reste un secteur clé de la région. Ainsi, Calais,

avec ses 76 000 habitants, demeure la capitale mondiale de la dentelle. Elle ne comporte plus que 13 entreprises textiles (pour 2 200 employés) contre plus de mille avant la Première Guerre et 150 au milieu des années 70 mais a su parfaitement négocier le virage de la modernité (apparition du Lycra dans les années 50 par exemple).

La révolution industrielle a, certes, laissée des empreintes indélébiles dans le paysage urbain, comme à Roubaix et son centre réhabilité, mais les côtes du Nord se sont parées de monuments de bétons pendant la Seconde Guerre mondiale. Les blockhaus et les installations militaires très nombreux tendent à disparaître, mais certains se distinguent depuis l'accroissement du tourisme de mémoire⁷⁷.

La cuisine de la région

Tout en reflétant l'extrême diversité de la géographie et des ressources du Nord-Pas-de-Calais, allant de la pleine flamande au bocage avesnois et de l'Artois à la côte d'Opale, la gastronomie est marquée par l'influence de deux grandes civilisations agraires européennes : la Flandre et la Picardie. Tandis que le nord cuisine volontiers ses plats à la bière, le sud affectionne plutôt le beurre⁷⁸.

Les spécialités

Parmi les grandes spécialités du Nord, on trouve le potjevlesch, la fameuse carbonade à la flamande et le waterzooi. Originaire des Flandres, le waterzooï est un des plats les plus anciens de la cuisine du Nord. Si la recette originelle est à base de poulet, on trouve depuis longtemps des waterzooïs aussi bien à la volaille qu'au poisson⁷⁹. Le hoche-pot, ou potée d'Artois, lui ressemble beaucoup. Il se fait avec la tête de porc, du lard, du mouton, de l'andouille et des légumes. Enfin, le chou rouge à la flamande se marie avec le thym, le saindoux, les pommes reinettes et la cassonade brune.

Welsh est un plat typiquement anglais, et on peut même dire gallois, d'après son nom, et quel'on trouve pratiquement que dans le nord de la France. Les Anglais viennent d'ailleurs jusqu'à Boulogne ou Lille pour retrouver leur welsh devenu si rare chez eux : il s'agit de

⁷⁷ Dominique AUZIAS, *op.cit.* p. 34-36.

⁷⁸ Valérie METTAIS, *Nord-Pas-de-Calais*, Paris, HACHETTE, 2002, p.56.

⁷⁹ Hélène DEMARETZ, *Eul cuisine Ch'ti*, Lille, IP EDITIONS, 2008, p.42.

chester cuit dans la bière, pose sur du pain et gratiné⁸⁰. Parmi les autres spécialités figurent le "Lucullus" de Valenciennes, la goyère et les matelotes de poissons blancs de la Sambre⁸¹.

La cuisine de la mer

Avec 140 kilomètres de cotes au bord desquelles trône Boulogne, actrice majeure de la pêche en France, la cuisine des produits de la mer a évidemment une place de premier choix dans la gastronomie ch'ti⁸².

La cuisine de la côte d'Opale aime le hareng sous toutes les formes, en particulier à Boulogne-sur-Mer : hareng frais, harengs saurs ou "gendarmes", bouffis aux pommes de terre à l'étouffoir, rollmops, pilchards à la tomate, filets fumés doux avec une crème de pois cassés, galettes...

Sans oublier les moules, le crabe, la sole, le carrelet et des spécialités telles que la courquinoise de Calais, avec grondins, congres, moules et crabes ; la chaudrée d'Étaples ou de Berck, une soupe de pêcheur jadis préparée à bord avec de l'eau de mer ; les joues et langues de morue de Dunkerque, la soupe de poissons ou encore la gainée boulonnaise : autrefois, en rentrant au port, le patron du bateau donnait à chaque pêcheur un sac se poisson ; aujourd'hui, le mot désigne un plat qui mêle le cabillaud, le merlan et la lotte avec des légumes en julienne, des rattes du Touquet, des moules et une sauce à la crème avec des crevettes grises⁸³.

Les recettes venues d'ailleurs

Parce que la région constitua un lieu de passage et d'affrontements, la cuisine a gardé quelques souvenirs de ses voisins ou de ses occupants : tandis que le Boulonnais apprécie le *welsh* et Calais le *Christmas pudding*, l'Avesnois a adopté l'escavèche, une marinade de roussette introduite par les Espagnols au XVI^e siècle. Ces derniers transmirent également la cannelle aux gens du Nord, qui en parfumèrent leurs plats salés et sucrés.

C'est aussi par tous ceux qui vinrent travailler ici, dans les mines, les filatures et les usines, que la gastronomie se modifia et intégra quelques saveurs nouvelles : les Polonais pour la

⁸⁰ Dominique AUZIAS, op.cit. p.73.

⁸¹ Valérie METTAIS, op.cit. p.57.

⁸² Hélène DEMARETZ, op.cit. p.9.

⁸³ Valérie METTAIS, op.cit. p.57.

choucroute cuite sans vin blanc, les boudins au sang et les saucisses blanches, les platseks et les makowiecs, les Belges pour le pâté de foie aux pruneaux, les Maghrébins pour les tajines, couscous, méchouis⁸⁴.

Produits agricoles

Le chicon est nom patois de l'endive, très répandue et dont la racine est torréfiée puis transformée ... en chicorée. Plutôt que cuite à l'eau, l'endive se consomme en gratin ou en salade.

La betterave reste la légumineuse la plus cultivée dans la région, pour le sucre mais aussi en tant que plantes fourragères.

Les poireaux, carottes et autres légumes de bouillon se cultivent un peu partout en région, qui a conservée la tradition des jardins potagers. Pour le conserver, on fumait l'ail et cette technique se retrouve à Locon et à Arleux, il fut d'ailleurs un temps où pour dessaouler, rien ne valait une bonne soupe à l'ail.

Les pommes boscop des vergers, les champs de rhubarbes, les fraises et fruits rouges en général se plaisent dans le Nord de la France⁸⁵.

Fromages

Dans le Nord, entre la poire et le fromage, il y a ... encore du fromage ! La région a évidemment une culture de production fromagère très ancrée⁸⁶. Mais le seul à recevoir une appellation d'origine contrôlée est le maroilles, natif de Thiérache, célèbre pour sa croûte orange, sa forme carrée et un fumet insistant. Appartenant à la grande famille de pâtes molles à croûte lavée – à l'eau ou à la bière -, il requiert entre 3 et 7 l pour sa fabrication et un séjour en caves humides entre 2 et 3 mois. Créé en l'an 960 par un moine de l'abbaye de Maroilles, ce fromage fermier était jadis appelé "craquegnon". Sa période d'affinage fut précisée par une ordonnance de 1174, *L'Écrit des pâturages*, tous les habitants des villages voisins de l'abbaye devaient, la veille de la St Jean, convertir le lait de leur vaches en fromage ; puis au jour de la

⁸⁴ Valérie METTAIS, op.cit. p.58.

⁸⁵ Dominique AUZIAS, op.cit. p.70.

⁸⁶ Hélène DEMARETZ, op.cit. p.15.

St Rémi, le 1^{er} octobre, ils devaient les envoyer à l'église de chaque bourg en paiement de leurs redevances.

Du maroilles au dauphin il n'y a qu'un pas puisque ce dernier est constitué de maroilles broyé avant affinage, malaxé avec de l'estragon, du poivre et des clous de girofle ; il est parfois dénommé "baquette" ou "losange de Thiérache". Autrefois baptisée le "dauphin du pauvre", la boulette d'Avesnes est moulée à la main : la pâte à maroilles fraîche, le fromage blanc, l'estragon, le persil ou le cerfeuil, le poivre et le paprika sont ses principaux constituants⁸⁷.

Les autres fromages renommés sont le bergues, la boulette de Cambrai, le Mont des Cats, le vieux-lille, la mimolette de Lille, le pavé du Nord ou le vieux Boulogne, qui serait un des fromages les plus odoriférants du monde⁸⁸.

Douceurs

En dessert, les gourmands apprécient les petits quinquins de Lille, le pain de Cassel (une génoise aux amandes) ou la tartine flamande (une tranche de brioche à la cassonade), la tarte au chuc. On aime le pain perdu, les craquelins (petit pain au sucre et à la cannelle) et les gaufres⁸⁹, qui sont spécialité du Nord. Ces gaufres traditionnellement fourrées soit à la vanille soit à la crème de vergeoise sont traditionnellement offertes aux visiteurs au nouvel an. Elles existent aussi à la violette, à la framboise... On les trouve un peu partout dans toutes les gammes de qualités et de prix, mais les plus réputées sont sans nul doute les gaufres Meert, très ancienne maison lilloise qui continue à produire artisanalement ces douceurs considérées comme "les meilleures au monde". Cramique est une brioche traditionnellement agrémentée de gros grains de sucre et de raisins. On la trouve dans quasiment toutes les boulangeries de la région Nord.

Les petites phrases inscrites sur les gaufrettes amusantes, une autre spécialité du nord, sont un casse-tête irrésolu depuis 1894. Prétexte à jeu de société ? Messages divinatoires ? Quoiqu'il en soit, aujourd'hui, si la recette est restée inchangée, à l'arôme vanille s'ajoutent celui du chocolat, de la framboise ou encore de la chicorée, et, finalement, ces gaufrettes amusantes nous font toujours autant sourire⁹⁰.

⁸⁷ Valérie METTAIS, op.cit. p.58.

⁸⁸ Hélène DEMARETZ, op.cit. p. 15-18.

⁸⁹ Dominique AUZIAS, op.cit. p.72.

⁹⁰ Hélène DEMARETZ, op.cit. p.29.

Pour ce qui est de confiseries, bonbons et chocolats, on savoure les Bêtises de Cambrai, mais aussi les Sottises de Valenciennes, les berlingots et les sucettes berckoises, les pavés de Cassel (bonbon feuilleté aux framboises), ainsi que le chocolat au manteau (chocolat amer avec pistaches, amandes, noisettes grillées et raisins), les clochettes de Saint-Amand, les chuques du Nord et les pavés du Nord⁹¹.

La cassonade, rentre dans la composition des pâtisseries, et parfume crêpes et glaces. Le Speculoos, biscuit aux arômes marqués de cannelle témoigne d'une vraie prédilection de la cuisine régionale pour les épices et les mélanges originaux. On le déguste traditionnellement avec le café⁹².

Café et chicorée

Le Nord-Pas-de-Calais est depuis longtemps une région de forte consommation de café. L'attachement des mineurs au "p'tit noir" est d'ailleurs évoqué par Emil Zola dans *Germinal*. Dans le nord, le café est souvent arrosé d'un trait de Genièvre, la célèbre "*bistouille*". Il permet de combattre la fatigue et le froid.

Obtenue à partir de racine de chicorée torréfiée et concassée, la chicorée a toujours eu une place de premier choix dans la cuisine ch'ti. Elle reste une alliée indispensable de la cuisine créative, où sa riche et savoureuse amertume fait merveille car le café gagne en saveur, devient plus digestive et moins fort en caféine⁹³.

Bières et alcools

Le premier stade connu des boissons plus ou moins alcoolisées remonte aux temps préhistoriques les plus anciens. Il s'agissait d'un mélange de plantes sauvages et de miel, c'est-à-dire de sucres fermentescibles, probablement oubliés par erreur dans le coin d'une grotte.

Au néolithique, les plantes sauvages sont remplacées par une bouillie d'orge fermentée. On ne peut déjà plus parler de fruit du hasard puisqu'il y a une démarche voulue par l'homme. Entre – 4000 et – 3000 av. J.C., "la technique" s'améliore peu à peu. Les Sumériens sont les premiers à brasser un mélange d'orge et d'épeautre additionné d'eau pour produire ce qui était l'ancêtre de la cervoise.

⁹¹ Dominique AUZIAS, op.cit. p.72.

⁹² Hélène DEMARETZ, op.cit. p.29.

⁹³ Hélène DEMARETZ, op.cit. p.28.

Vers 2900 avant J.-C., les Egyptiens possédaient déjà de véritables entités brassicoles régies par une réglementation stricte. Ils brassaient une dizaine de sortes de cervoises différentes, dont certaines avaient un taux d'alcool élevé et étaient parfumées avec des fleurs et des épices.

Les Egyptiens sont également les premiers à introduit au mélange un sirop de fruits (probablement des dattes) pour éviter à leur boisson favorite de tourner. Petit à petit, la cervoise fit son entrée sur le continent européen. Les premières traces viennent du Danemark actuel, vers 1500 avant J.-C. où l'on a découvert une "bière" à base de céréales. A l'époque gauloise, on buvait principalement ce fameux vin d'orge mais aussi de l'eau et du lait caillé.

Au VIII siècle, les moines, qui manient depuis quelque temps l'art du brassage, sont les premiers à utiliser le houblon de manière systématique.

On peut dès lors parler de bière, orge fermentée additionnée de houblon. Les ecclésiastiques avaient en effet découvert les propriétés de cette plante à savoir conservation accrue et suppression de certaines fermentations nuisibles. On note également l'apparition des premières vraies brasseries, principalement dans les monastères.

Le XV^e siècle voit la disparition définitive de la cervoise et du gruyt au profit de la bière et du houblon. Les changements les plus significatifs sont d'ordre technique et qualitatif. Les brasseries se multiplient sans cesse dès le XVI^e siècle.

Au XVII^e siècle, le roi de France octroie aux brasseurs un titre de "juré" qui leur donne le droit de brasser. Celui-ci est interdit aux tenanciers de cabarets.

A la fin du XIX^e siècle, à Pilsen en Bohême (en Tchéquie) est inventée la pils, première bière de fermentation basse. Cette bière d'un type nouveau est le résultat de l'introduction de l'électricité dans les brasseries. Le pils nécessite en effet d'être brassée et fermentée à très basse température. Les maîtres brasseurs pouvaient dès lors produire des bières alliant qualité, régularité et stabilité. Cette découverte coïncide avec l'amélioration des techniques de fabrication du verre, qui met en évidence la limpidité et l'éclatante transparence de la pils.

Le XX^e siècle a vu apparaître des changements radicaux dans la manière de concevoir la bière, tant au niveau de la production que de la consommation⁹⁴.

Il n'y a pas si longtemps (ou presque), on trouvait encore une brasserie par village, voire une brasserie par quartier. Et puis les marques internationales ont fait peu à peu disparaître les

⁹⁴ Dominique AUZIAS, op.cit. p.74.

petits producteurs... Heureusement, depuis quelques années, les brasseries artisanales semblent revivre sous l'impulsion d'une génération de brasseurs créatifs et généreux. Cela donne des bières magnifiques, qui ont non seulement des idées, mais aussi le bon goût d'être produites avec une certaine exigence qualitative. Et il faut le savoir, la bière est au nordiste ce que la vache est à l'hindou : sacrée !

Les bières les plus connues et qui s'exportent sont la Jenlain, la Pelforth, la 3 Monts, la Goudale, et la Ch'ti.

D'autres bières à la diffusion plus locale sont également réputées : il s'agit par exemple de la Grain d'Orge, l'Abbaye de Lille, l'Angelus, la Munsterbräu, la Hommelpap, La Choulette, la Moulins d'Ascq, la Bavaisienne, Vieux Lille, Pucelle ainsi que les bières extra-fortes que sont la Bière du Démon et la Belzébuth⁹⁵.

A l'apéritif ou au digestif, les baies de genièvre entrent en scène dans des compositions simples et assez fortes (en alcool, avec du cassis, avec un sirop de mandarine). Le Genièvre de Houille, au nord-ouest de Saint-Omer est le plus connu. Son élaboration date de 1812.

La groseille entre dans la composition du Perlé, un apéritif et/ou digestif des 7 Vallées, mais les plantes aromatisent aisément les boissons locales et parfois secrètes.

La région Nord-Pas-de-Calais n'est pas viticole, mais les gens savent apprécier le bon vin blanc sur les côtes du Pas-de-Calais⁹⁶.

Traditions vivantes

Carnavals et fêtes

Ceux qui suivent la tradition se déroulent pendant les jours précédant le carême, soit le lundi et le mardi gras, et font souvent intervenir des géants⁹⁷. Ils sont plus de deux cents ans dans le Nord-Pas-de-Calais et sortent à l'occasion d'un défilé carnavalesque ou d'une procession. Faits d'osier, de papier mâché, de bois, de tissu et de matériaux plus modernes, accompagnés d'une harmonie, ils savent danser, se balancer, saluer la foule. Ils constituent des figures de

⁹⁵ Hélène DEMARETZ, op.cit. p.21-25.

⁹⁶ Dominique AUZIAS, op.cit. p.73.

⁹⁷ Valérie METTAIS, op.cit. p.49.

légende, des personnages historiques, des hommes et des femmes de tous les jours et racontent l'histoire de leur ville.

D'où viennent tous ces géants qui font la gloire des villes de Flandre et du nord de la France en général ? Sans doute, d'une tradition très ancienne, difficile à cerner, mais dont les premières traces remontent au XVI^e siècle avec la famille des Gayant de Douai. Au début de ce siècle, Charles Quint organise des cortèges de géants flamands, comme cela se fait alors en Espagne – au Portugal depuis le XIII^e siècle, en Belgique depuis le XV^e siècle.

Si le XVII^e siècle les apprécie, il faut attendre le XIX^e s. pour voir les géants se développer et proliférer en dehors de tout contexte religieux. En effet, ceux qu'on qualifie alors de "tours" apparurent sans doute au sein de processions solennelles avec des tableaux vivants, des personnages, des acteurs, côtoyant de petits chars où étaient jouées des scènes tirées de l'Ancien et du Nouveau Testament ou de *La Légende dorée* de Jacques de Voragine.

Dans le Nord, les géants accompagnaient le clergé séculier et régulier, la présentation des reliques, les membres des corporations et le magistrat ; ils participaient encore à des fêtes princières ou théâtrales. A l'opposé de leurs frères belges d'aujourd'hui, aucun géant nordique ne figure un personnage biblique⁹⁸.

Pour revenir aux fêtes, très nombreuses dans ce Nord de la France, elles associent le plus souvent la population dans une grande manifestation de la tradition. Elles s'appellent kermesse, ducasse, initialement religieuse, le jour de fête du saint patron de l'église (c'est la dédicace), braderie et foire⁹⁹. Employé à partir du XV^e siècle, le mot " brader" est issu du moyen néerlandais braden, qui signifie "rôtir". De l'idée de rôtir on passe, en liégeois, en wallon et en picard, à celui de "gâter" et de "vendre à vil prix" : le terme qualifiera les grandes foires qui, chaque année, se tiennent dans les cités flamandes et proposent toutes sortes de marchandises aux prix les plus bas. A Lille, qui accueille la plus grande braderie d'Europe, les restaurants déversent les montagnes de coquilles de moules devant leur devanture pour remporter le concours du plus gros tas. Le 2 millions de bradeurs consomment quelque 400 tonnes de moules – accompagnées de frites¹⁰⁰. Aux fêtes et aux carnivals de Flandre correspond aussi une tradition dominée par le lapin et des spécialités de viandes. Très populaire, fort répandu, le lapin aux pruneaux et une institution et trône dans le repas de fêtes ; il peut être mariné au vin rouge, fait au vin blanc, avec ou sans raisin¹⁰¹.

⁹⁸ Idem, p.46.

⁹⁹ Dominique AUZIAS, op.cit. p.49.

¹⁰⁰ Valérie METTAIS, op.cit. p.42.

¹⁰¹ Idem, p.56.

