

UNE ETUDE TERMINOLOGIQUE DE LA CUISINE

**Dissertation submitted to
Jawaharlal Nehru University in partial
fulfillment of the requirements for the award of the degree of**

MASTER OF PHILOSOPHY

BY

SHWETA DESHPANDE

UNDER THE SUPERVISION OF

PROF. N. KAMALA



**CENTRE FOR FRENCH AND FRANCOPHONE STUDIES
SCHOOL OF LANGUAGE, LITERATURE AND CULTURE STUDIES
JAWAHARLAL NEHRU UNIVERSITY
NEW DELHI
2008**



Centre for French and Francophone Studies
School of Language, Literature and Culture Studies,
JAWAHARLAL NEHRU UNIVERSITY

New Delhi-110067

28 July, 2008.

CERTIFICATE

This is to certify that the work of the M.Phil dissertation entitled
UNE ETUDE TERMINOLOGIQUE DE LA CUISINE has been
carried out in the Centre for French and Francophone Studies, School of
Language, Literature and Culture Studies, Jawaharlal Nehru University,
New Delhi. This work is original and has not been submitted in part or full
for any other degree or diploma of any other University/ Institution.

S. Deshpande
Shweta DESHPANDE

Kamala
28/7/08
Prof. N. KAMALA
Chairperson

Prof. N. Kamala
Chairperson
CEFS, / LL & CS / JNU
New Delhi-110067

Kamala
Prof. N. KAMALA
Supervisor

Prof. N. Kamala
Centre for French & Francophone Studies
School of Languages
Jawaharlal Nehru University
New Delhi-110067

REMERCIEMENTS

En premier lieu, je voudrais exprimer ma gratitude sincère à Mme. N. Kamala qui, avec patience, a guidé ce travail. C'est grâce à son encouragement et à ses suggestions précieuses que ce mémoire s'est réalisé.

Je remercie mes parents de m'avoir encouragé à continuer avec mes études et de m'avoir toujours offert le soutien émotionnel.

Je tiens à remercier très chaleureusement, Capitol Books, New Delhi, qui m'a aidé à procurer les livres, essentiels à ce travail.

Un grand merci à toutes les bibliothèques et les librairies où je suis allée chercher les sources importantes.

Un grand merci à Nina et à Resh d'avoir eu la patience de faire une relecture de mon travail et à Shalmalee de m'avoir fourni des renseignements importants. Elles m'ont aussi offert des conseils académiques et personnels que je vais garder pour la vie.

A Gauri, Meenal, Sunaina, Sujata et Teju... votre amitié a été si forte que les mots ne me suffissent pas pour vous remercier !

A Aradhana, Annie Das, Archoo, Mithoo et tous mes amis de la résidence et de JNU...merci beaucoup de votre soutien moral constant et votre amitié !

Merci beaucoup, les amis de Mumbai et de Pune !

A Anuj et à Pseudambro....merci d'être là toujours!

Enfin et surtout à M. Ashok Kanetkar ; les mots m'échappent quand il m'arrive à vous remercier. Je ne sais quoi dire...

Aux gourmets et aux gourmands...

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	1
CHAPITRE 1: INGREDIENTS	13
CHAPITRE 2 : EQUIPEMENTS ET MESURES	39
CHAPITRE 3 : METHODES DE PREPARATION	54
CONCLUSION	132
BIBLIOGRAPHIE	135
ANNEXE	138

INTRODUCTION

A l'aube du vingt-et-unième siècle, le monde où nous vivons témoigne de la disparition des barrières socioculturelles et économiques, grâce à la mondialisation, le plus grand phénomène qui a eu lieu dans les deux derniers siècles. Du coup, le monde semble être plus petit qu'avant. Le progrès énorme dans la technologie et les méthodes de communication plus effectives ont aidé les gens à accéder aux ressources de toutes sortes. Les sciences ont toujours profité de ce développement mais aujourd'hui, les domaines artistiques évoquent autant d'intérêt que le premier.

La gastronomie est un tel domaine qui ne cesse pas d'augmenter la curiosité des gens. Qu'elle soit une des activités de la vie quotidienne n'est qu'affirmer un fait évident. Auparavant, les savants et les passionnés de la cuisine ont fait des contributions significatives à ce domaine, parlant de l'art de consommer et créant des recettes de cuisines pour faire plaisir au goût. La cuisine, partie importante de la gastronomie est une manifestation la plus représentative de la culture d'un pays. C'est un aspect saillant qui construit l'identité du pays. Avec l'essor technologique et économique, on peut facilement s'initier au monde de la cuisine. Les moyens de communication tels que la télévision, les journaux et les magazines, les livres et le moyen le plus en vogue, Internet, présentent au public, un kaléidoscope de cuisines de différents pays. Il y a un choix vaste de recettes de cuisine et d'autres renseignements culinaires. Tous ces facteurs ont contribué à rendre la cuisine une grande activité commerciale. Or, lorsqu'un produit a un avantage commercial, on pense évidemment à le transmettre au reste du monde. Etant donné que nous parlons tous des langues différentes, nous sommes obligés de surmonter les barrières linguistiques pour que la compréhension d'une culture étrangère soit possible. A ce moment intervient l'activité de la traduction.

Comme des milliers de textes scientifiques et littéraires, les textes des domaines non scientifiques et non littéraires sont passés nécessairement par la traduction. Le domaine de la gastronomie, surtout la cuisine, n'est point exception. Celui qui rédige des textes culinaires, c'est-à-dire des recettes de cuisine, est toujours sensible à la réalité culturelle

du pays, le type de la cuisine et les complexités au niveau de la préparation. Dans une perspective linguistique, il est également à l'aise avec la langue dans laquelle il écrit. Sur le plan de la traduction, les choix linguistiques que fait un traducteur, sont déterminés par tous ces aspects. Or, la traduction des recettes de cuisine ne se limite pas à un seul style ou à un nombre restreint de termes culinaires. Le traducteur a tendance à employer des mots de différentes manières. Ils manipulent la langue au fur et à mesure que le contexte l'exige et c'est pour cette raison qu'il existe de diverses possibilités pour un terme culinaire. Par exemple, si *add* veut dire *ajouter*, à part une traduction directe, il existe également d'autres équivalents comme *verser*, *incorporer*, *joindre*, *adjoindre* et ainsi de suite. En nous inspirant de ces aspects et étant en même temps, passionnés de la cuisine, nous avons décidé d'établir une terminologie de termes culinaires qui appartiennent à une cuisine particulière et qui bien sûr, ne se trouvent pas, tous à la fois, dans un lexique ordinaire.

Dans l'actualité, les études dans le domaine de la terminologie ne sont plus limitées et ne doivent pas être limitées aux sciences pures. Nous n'ignorons pas le fait que les domaines scientifiques qui ont généralement une langue trop technique méritent d'être traités car tous ceux qui se mettent en contact avec les termes techniques ne sont pas habitués à une telle langue. En effet, l'idée d'avoir des glossaires, qui expliquent les mots techniques soit dans la même langue, soit dans une autre, est née et a été mise en œuvre car les experts ont éprouvé le besoin de bien comprendre la situation réelle de ces domaines et de pouvoir communiquer d'une manière effective. Si, d'une part, il existe les domaines techniques, d'autre part existent les domaines littéraires. L'activité de la traduction de la littérature a été toujours forte et gagne du terrain même aujourd'hui. Pourtant, le domaine scientifique et le domaine littéraire sont deux réalités extrêmes. Nous oublions souvent les domaines qui se trouvent au milieu de ces deux extrémités. Ce sont des domaines qui ne sont ni purement scientifiques ni purement littéraires mais ont beaucoup de signification dans la vie quotidienne. Nous les rencontrons si fréquemment et nous y sommes si habitués que leur présence dans notre réalité passe inaperçue. Sur le plan de la communication, ils exigent l'attention parce que comme d'autres domaines, ils ont des éléments linguistiques et culturels qui sont difficile à comprendre. Les significations des

termes associés à ces disciplines se relèvent et se changent selon le contexte dans lequel ils se trouvent. Même ceux que fournissent les dictionnaires ne sont pas suffisants. C'est pour cette raison que nous avons choisi d'établir une terminologie des termes associés à la cuisine (les ingrédients, les consignes et ainsi de suite) car une telle discipline, dotée de complexités, doit être traitée pour résoudre les problèmes de la compréhension de ces termes.

Avant d'aborder l'idée centrale de cette étude de recherche, nous voudrions parler de la notion de la terminologie. D'après la définition donnée par le Nouveau Petit Robert, a terminologie est le « vocabulaire particulier utilisé dans un domaine de la connaissance ou un domaine professionnel », une « étude systématique de termes ou mots et syntagmes spéciaux servant à dénommer classes d'objets et concepts¹. » La notion de la terminologie est relativement nouvelle et ainsi, fluctuante. Comme montre la définition du dictionnaire, elle a été toujours considérée une partie de la sémantique, de la lexicologie et de la lexicographie, disciplines plus anciennes. Pourtant, l'essor vertigineux des techniques et les besoins accrus de la communication entre communautés de langues différentes ont promulgué son développement comme discipline autonome². Comme dit M. Teresa Cabré, la recherche de la discipline de la terminologie s'est inspirée d'une manière plutôt spontanée comme la recherche de la technologie. En même temps, c'était une recherche ayant une théorie de base, comme celle trouvée dans les sciences. Les développements techniques et industriels sont les raisons principales pour lesquelles la terminologie est née comme discipline et il nous est arrivé de la reconnaître comme une activité importante. Cette idée est bien élaborée dans la citation suivante :

“During the simultaneous expansion of knowledge and the growth of technology and communication in the eighteenth century, terminology was seen as a necessary tool for overcoming some of the difficulties associated with these multiple developments. Only in the twentieth century has terminology acquired

¹ *Le Nouveau Petit Robert*, édition de 1993.

² DUBUC, Robert, *Manuel pratique de terminologie*, Linguatex, Québec, 1985, p.17.

*a scientific orientation while at the same time being recognised as a socially important activity*³.”

Bien que la systématisation de la terminologie et sa pertinence scientifique soient récentes, la recherche dans ce domaine est relativement ancienne. Au dix-huitième siècle, les recherches poursuivies par Lavoisier et Berthollet dans la chimie et par Linné dans la botanique et dans la zoologie sont preuves d'un intérêt de la part des spécialistes de dénommer les concepts scientifiques. En raison de l'internationalisation de la science au dix-neuvième siècle, les scientifiques ont senti le besoin d'avoir des règles et des termes précis pour leurs propres disciplines, surtout la botanique, la chimie et la zoologie. Aux dix-huitième et dix-neuvième siècles, les scientifiques étaient les pionniers de la terminologie. Au vingtième siècle, les ingénieurs et les techniciens ont suivi l'exemple des scientifiques⁴. Le progrès rapide de la technologie a nécessité la dénomination des concepts scientifiques modernes ainsi qu'un accord sur les termes qui doivent être reconnus dans une langue de spécialité. L'autrichien E. Wüster (1898-1977), considéré le père de la terminologie moderne et le chef de l'école de Vienne et le Russe D.S Lotte (1889-1950), fondateur de l'Ecole Soviétique de la Terminologie aussi considéré le pionnier de la terminologie moderne, étaient ingénieurs eux-mêmes⁵. En effet, E. Wüster défendit sa thèse de doctorat intitulé *Internationale Sprachnormung in der Technik, besonders in der Electrotechnik* à l'université de Vienne en 1931. La traduction de son travail en russe était le point de départ de l'intérêt dans la terminologie dans les domaines techniques. Cela a également marqué l'importance croissante de la standardisation des termes. D'après Picht (1983), la traduction russe du mémoire de Wüster a poussé l'Association Internationale de la Standardisation (AIS) d'établir un comité des experts [*Technical Committee 37 (TC 37)*] afin de réunir les méthodes et les terminologies spécialisées. Cependant le travail du *TC 37*, arrêté par la Deuxième Guerre Mondiale a néanmoins recommencé dans les années 50, grâce à l'intérêt passionné de Wüster dans ce

³ CABRÉ, M. Teresa, *Terminology : Theory, Methods and Applications*, tr. Janet Ann DeCesaris, John Benjamins, Amsterdam, 1999, p.1.

⁴ Ibid. p.1

⁵ Ibid. p.2

domaine⁶. Au vingtième siècle, ni les linguistes ni les scientifiques des sciences sociales n'ont fait attention à la terminologie ; ce n'était qu'à partir des années 50 qu'ils ont commencé à montrer un petit intérêt dans les études terminologiques. A la séance d'ouverture du symposium d'Infoterm en 1975, Wüster lui-même a reconnu quatre savants comme les intellectuels de la théorie terminologique : A. Schollman d'Allemagne, le premier à voir la nature systématique des termes spéciaux ; F. de Saussure, le premier à montrer la nature systématique de la langue ; E. Dresen, pionnier russe d'avoir souligné l'importance de la standardisation et le contributeur principal de l'AiS et J.E Holmstrom, savant anglais qui a fait connaître les études terminologiques au public international. C'était le premier à organiser une conférence internationale sur ce sujet⁷. La prolifération des termes et la diversité des formes ainsi que le rapport entre ces formes et les concepts étaient inquiétants pour les savants dont nous avons parlé ci-dessus. Ainsi, la théorie de la terminologie s'est évoluée de l'expérience pratique ce qui est le cas même aujourd'hui. La situation actuelle, à son tour, est motivée par le besoin de trouver les solutions pour les problèmes linguistiques dans la communication. Les travaux terminologiques réalisés séparément mais simultanément par les savants autrichiens, tchèques et russes ont marqué le début de ce que les autrichiens appellent la science de la terminologie (*terminology science*).

Pour certains techniciens, l'objet de la terminologie est de diriger l'usage, c'est-à-dire indiquer l'usage de certains termes d'une discipline et supprimer les uns qui ne semblent être assez pertinents. Pour les universitaires, elle constitue une simple lexicographie technique qui réunit, définit et classe les concepts d'une discipline. Elle a été perçue en sens multiples. Si, d'une part, c'est un ensemble de termes propres à une activité ou à une discipline, par exemple, la terminologie de la chimie, d'autre part, elle implique une fonction de recherches et d'inventaires qui permet non seulement de limiter les concepts de base mais qui aussi met à jour, les moyens d'expression d'un domaine⁸.

⁶ Ibid. p.225

⁷ Ibid. p.5

⁸ DUBUC, Robert, *Manuel pratique de terminologie*, Linguattech, Québec, 1985, p.18

Ceci dit, dans l'étude de recherche suivante, nous proposons d'établir un rapport terminologique bilingue entre les termes trouvés dans les recettes de la cuisine indienne et leurs équivalents français en analysant la nature de la traduction abordée pour déterminer l'équivalent de la langue d'arrivée. Nous avons choisi comme corpus, des recettes de la cuisine indienne rédigées en anglais et leurs versions françaises. Ainsi, notre langue de départ (LD) constitue l'anglais et la langue d'arrivée (LA), le français. Nous défendrons la thèse suivante :

Le contexte dans lequel la traduction d'un terme culinaire se fait joue un rôle primordial. Toute traduction ne se fait pas de manière directe. En raison des divergences stylistiques entre l'anglais et le français, les termes passent par de différents procédés de traduction. Ainsi, c'est un processus purement pragmatique.

En défendant cette thèse, notre objectif sera également à créer une terminologie des termes culinaires que nous aurions analysés.

Avant de nous lancer dans les détails de notre parcours de recherche, nous voudrions justifier les raisons pour lesquelles nous avons choisi un tel sujet et pourquoi notre recherche se limite à la cuisine indienne. Tout d'abord, la curiosité gastronomique du public a fait sortir de nombreux documents sur les recettes de cuisine des pays différents. On s'intéresse à savoir les complexités et les caractéristiques d'une cuisine particulière. Et ce qui fait plaisir au goût trouve instantanément du succès commercial. Par ailleurs, chaque langue a ses propres complexités linguistiques et sa propre réalité culturelle. Lorsqu'il s'agit de traduire un texte d'une langue à une autre, il se peut que les différences linguistiques et culturelles mènent à freiner le transfert de la réalité du contexte de départ au contexte d'arrivée. La cuisine indienne n'est pas exception à cette règle. Sa popularité s'est répandue partout dans le monde et donc elle comporte une grande valeur commerciale. La diversité culturelle de l'Inde reflète sans aucun doute dans sa cuisine. Les régions indiennes ou les états, comme ils sont divisés au niveau politique, ont une gamme de spécialités culinaires. Le célèbre *curry* ou le *chicken tikka* du nord de l'Inde ou le *dosa* et l'*idli* du sud parmi d'autres plats ont beaucoup contribué à apporter la cuisine indienne sur la scène internationale. La variété énorme de la terminologie qui peut

exister au sein d'une seule cuisine (les ingrédients, les méthodes de préparation) fait sortir le fait que la cuisine porte de fines nuances culturelles. Cela nous permet de voir la différence de caractère et la différence entre les aspects stylistiques entre deux langues qui créent évidemment des obstacles linguistiques et posent un grand défi pour le traducteur. A cette étape, le traducteur suit son instinct et parfois, il est obligé d'avoir recours aux différents procédés de traduction afin de surmonter ces obstacles en tenant compte du contexte ainsi que la réalité culturelle. Pour souligner ce fait, prenons l'exemple de la consigne *stuff* dont la traduction directe serait *farcir* comme permet le contexte de LD. Parfois, nous observons que même si le traducteur prend en compte le contexte, il considère utiliser d'autres termes au lieu de faire une traduction directe. Ainsi, au lieu de traduire *stuff* par le terme *farcir*, il a recours à d'autres termes comme *fourrer*, *mettre*, et *garnir*. Pour souligner plus, cet aspect, prenons l'exemple du *ghee*. Le *ghee* est une sorte de graisse, unique à la cuisine indienne. C'est un terme emprunté en anglais du hindi mais se traduit aussi comme *clarified butter*. Ce terme se relève souvent dans la version anglaise de la recette. Pourtant, dans la plupart des traductions françaises, les traducteurs, malgré avoir le choix d'utiliser cet équivalent, préfèrent garder le mot original. En faisant volontairement un emprunt du mot hindi, l'intention du traducteur est de présenter au public cible une nouvelle cuisine, introduire son élément exotique et évoquer la curiosité des gens. Ainsi, pour le traducteur, il s'agit non seulement de faire une simple traduction mais aussi de donner au produit une valeur commerciale pour que il se vende. Enfin, étant d'origine indienne et de vrais enthousiastes de la cuisine, nous pensons très naturellement à travailler sur une cuisine qui est la nôtre.

Etant donné qu'il existe la possibilité d'utiliser plus d'un terme culinaire, on sent la nécessité d'avoir ces termes dans une seule source. De plus, un lecteur, voyant qu'il y a plus d'un emploi pour un terme culinaire, va se confondre car il n'attend pas une telle situation. Son cerveau est habitué à lire et percevoir certains sens pour certains termes originaux. Outrement dit, s'il voit que la traduction du terme anglais *stuff* est *garnir*, il est possible qu'il entende mal, l'action qu'il est censé de faire avec l'ingrédient. Afin d'éviter des problèmes de compréhension, tels que ceux, que nous venons de parler, nous estimons que faire un répertoire des termes liés à la cuisine sera convenable comme un

guide pratique pour des spécialistes ainsi que pour ceux qui visent à faire une utilisation pragmatique des recettes de cuisine.

En général, une recette de cuisine a deux parties principales- les ingrédients et les méthodes de préparation. La quantité pour les ingrédients est précisée par les mesures alors que les équipements se figurent lorsqu'on explique les méthodes de préparation. La terminologie qui va suivre est divisée en tenant compte de ces éléments. Pour arriver à notre objectif, nous avons adopté la méthodologie suivante :

Nous avons commencé tout d'abord, par un repérage des recettes de cuisine indiennes rédigées en anglais, ce qui constitue l'anglais comme la langue de départ (LD) ainsi que leurs traductions vers le français, la langue d'arrivée (LA). En raison des limitations vis-à-vis de la disponibilité des sources françaises, nous avons été obligés de nous appuyer sur des œuvres limitées. Les sources d'où nous avons tiré les entrées de la langue de départ et de la langue d'arrivée sont les suivantes:

1. MOHAN, Rocky, *Art of Indian Cuisine*, Roli & Jansenn BV, New Delhi, (1999), rpt. 2006.

Traduction française:

MOHAN, Rocky, *L'Art de la cuisine indienne*, tr. Florent Jouty, EDL éditions, Singapour, 2001.

2. PANJABI, Camellia, *50 Great Curries of India*, Rupa & Co, New Delhi, (1994), rpt. 2005.

Traduction française:

PANJABI, Camellia, *Les meilleurs currys indiens*, tr. Gabrielle Merchez, Albin Michel, Paris, 2003.

Ce faisant, nous avons tenté de mettre en relief des synonymes pertinents des entrées principales tirées des sources mentionnées ci-dessus. De plus, nous avons consulté les sources suivantes:

Sources anglaises:

1. BHARADWAJ, Monisha, *The Indian Kitchen*, Kyle Cathie Ltd, London, 2006.
2. DALAL, Tarla, *The Delights of Vegetarian Cooking*, Vakils, Feffer and Sons Ltd, Bombay, 1978.
3. KAPOOR, Sanjeev. *Khana Khazana- recipes for the Indian kitchen*, Popular Prakashan Pvt. Ltd, Faridabad, 2004.
4. MARATHÉ, Kaumudi, *Maharashtrian Cuisine- a family treasure*, Zaika, Mumbai, 1999.
5. MEHTA, Nita, *Indian Vegetarian Cookbook*, Snab Publishers Pvt. Ltd, New Delhi, 2005.

Sources françaises:

1. ALBY, Françoise, *La cuisine indienne*, Editions Sud Ouest, Rennes, 2005.
2. DELOCHE, Aimée-Catherine et Shanti, *255 recettes de cuisine indienne*, Jacques Grancher, éditeur, Paris, 1985.
3. TOMBINI, Marie-Laure, *Bollyfood !- la cuisine indienne*, Mango, Paris, 2006.

Par la suite, nous avons classé cette liste en trois parties, à savoir, les ingrédients, les méthodes de préparation, et les équipements et les mesures.

Le premier chapitre comprend les entrées des ingrédients ainsi que les synonymes dans la langue de départ et dans la langue d'arrivée. L'ensemble des équipements et les mesures constituent le deuxième chapitre alors que les méthodes de préparation sont incluses dans le troisième chapitre. Pour rendre notre hypothèse plus concrète, nous avons fait une analyse d'un ou plus d'un procédé de traduction adopté pour établir l'entrée juste dans LA.

En ce qui concerne la présentation des termes culinaires de LD et de LA, nous avons formulé une fiche terminologique en nous basant sur un modèle tiré d'un article, qui explique la mise en œuvre des normes terminologiques modernes. L'échantillon de la fiche terminologique présenté dans cet article comporte les renseignements comme domaine, sous domaine, abréviation, source, synonyme, contexte et ainsi de suite. Ce modèle est désigné pour maintenir une certaine consistance dans le contenu

terminologique et sa mise à jour, en suivant des normes reconnues par toutes associations internationales des terminologues et qui peut être également utilisé par les traducteurs. Cet article explique aussi les critères et les étapes qui doivent être suivies pour la création d'une terminologie⁹. La fiche dont nous avons parlé est destinée aux termes purement techniques et donc est trop détaillée. Ainsi, au lieu de suivre le modèle professionnel proposé dans cet article, nous avons choisi de l'adopter selon nos besoins et nos objectifs. En plus, le domaine que nous avons choisi pour cette terminologie a des termes précis mais pas trop techniques et pour lesquels, fournir trop de détails n'est ni possible, ni nécessaire. Pour traiter les entrées, nous avons adopté le modèle suivant qui sera explicitée dans les chapitres qui suivent :

- | |
|---|
| 01: Numéro d'ordre |
| 02: Entrée Langue-source |
| 03: Indications Grammaticales (catégorie, genre) |
| 04: Sources (50 G.C.I, A.I.C) |
| 05: Contexte |
| 06: Renvois éventuels (synonymes- 50 G.C.I, A.I.C, K.K, M.C, I.K, D.V.C, I.V.C) |
| 07: Entrée Langue-cible |
| 08: Indications Grammaticales |
| 09: Sources (L.M.C.I, A.C.I) |
| 10: Contexte |
| 11: Renvois éventuels (synonymes- L.M.C.I, A.C.I, L.C.I, B'food, 255 R.de C.I) |
| <i>Commentaires</i> |

La présente étude n'a aucune intention de « critiquer » le langage utilisé pour traduire les recettes de cuisine de l'anglais vers le français. Notre but, tout simplement, est de surmonter l'obstacle culturel et linguistique et de voir les moyens adoptés par les traducteurs afin de surmonter ces obstacles et de faire comprendre les notions peut-être floues à un lecteur intéressé mais non-initié. Cette terminologie sera un outil pratique aux futurs traducteurs pour qu'ils puissent faire une traduction exacte d'un terme culinaire particulier ainsi qu'aux lecteurs qui s'intéressent à être au courant de la terminologie de la cuisine.

⁹ META, Vol. 46, n° 4, *Terminology for Translators- an Implementation of ISO 12620*, Journal des Traducteurs, décembre 2000, p.659-667.

ABBREVIATIONS UTILISEES:

Sources anglaises:

1. 50 Great Curries of India – 50 G.C.I
2. Art of Indian Cuisine – A.I.C
3. Khana Khazana – K.K
 - a.) Snacks and Starters – S & S I, II.
 - b.) Soups and Salads – So.& Sa
 - c.) Main Course – I, II, III
 - d.) Sweets and Desserts – S & D
4. Indian Vegetarian Cookbook – I.V.C
5. The Delights of Vegetarian Cooking – D.V.C
6. The Indian Kitchen – I.K
7. Maharashtrian Cuisine – M.C

Sources françaises:

1. Les meilleurs currys indiens – L.M.C.I
2. L'Art de la cuisine indienne – A.C.I
3. La cuisine indienne – L.C.I
4. Bollyfood – B'Food
5. 255 Recettes de cuisine indienne – 255 R.de C.I

Abréviations générales:

1. Langue de départ – LD

2. Langue d'arrivée – LA

3. n.m – nom masculin

4. n.f – nom féminin

5. v – verbe

6. v.imp – verbe impératif

7. v.tr – verbe transitif

8. pl – pluriel

9. adj – adjectif

10. adv – adverbe

11. (=) synonyme

12. *symb* – symbole

CHAPITRE 1

INGREDIENTS

Le premier chapitre jette un coup d'œil sur la terminologie des ingrédients de la cuisine indienne. La fiche terminologique que nous avons adoptée, nous permet d'analyser chaque entrée d'une façon systématique. Elle se forme des éléments suivants :

- 01: Numéro d'ordre
 - 02: Entrée Langue-source
 - 03: Indications Grammaticales (catégorie, genre)
 - 04: Sources (50 G.C.I, A.I.C)
 - 05: Contexte
 - 06: Renvois éventuels (synonymes- 50.G.C.I, A.I.C, K.K, M.C, I.K, D.V.C, I.V.C)

 - 07: Entrée Langue-cible
 - 08: Indications grammaticales
 - 09: Sources (L.M.C.I, A.I.C)
 - 10: Contexte
 - 11: Renvois éventuels (synonymes- L.M.C.I, A.C.I, L.C.I, B'food, 255 R.de C.I)
- Commentaires*

Comme nous montre le schéma, les rubriques de 01 à 06 constituent les détails terminologiques de l'entrée de la langue de départ (LD). Alors que 01 note le numéro d'ordre, numéro 02 précise la catégorie grammaticale de l'entrée suivie par numéro 03 qui cite la source d'où l'entrée a été relevée. Pourtant, nous n'avons pas mentionné le contexte car même s'il change, les ingrédients restent les mêmes. Dans *renvois éventuels*, c'est à dire les rubriques 05 et 11, nous avons mis les synonymes qui correspondent à l'entrée de LD et de LA respectivement et sont représentés par le symbole (=).

Les rubriques de 7 à 11 présentent les renseignements sur l'entrée de la langue d'arrivée. En ce qui concerne l'analyse qui se trouve sous le titre *Commentaires*, l'accent est mis principalement sur le procédé de la traduction employé pour établir l'équivalent français. Dans notre analyse sur les entrées, nous justifions également la raison pour laquelle nous avons attribué tel ou tel synonyme aux entrées de LD et de LA. En cas de l'absence des synonymes, nous avons préféré supprimer les rubriques correspondantes.

Nous tenons à faire remarquer que bien que les synonymes ne portent pas le sens direct de leur entrée, comme dans le cas des dictionnaires, rappelons que les synonymes ont été tirés des mêmes recettes de cuisine qui proviennent d'autres sources. Cela ne fait que souligner l'importance de tenir compte du cadre pragmatique du texte.

01: 1

02: **AMCHUR POWDER**

03: n.

04: Chole, 50 G.C.I, p.150

05: (=) DRIED MANGO POWDER [50 G.C.I, p.150], MANGO POWDER [I.K, p.59], DRY MANGO POWDER [I.V.C, p.71]

07: **MANGUE EN POWDRE**

08: n.f

09: Curry de Pois Chiches, L.M.C.I, p.150

10: (=) *AMCHLOOR* [L.M.C.I, p.150]

Dans l'entrée originale, le mot hindi, *amchur* signifie poudre de mangue (*am-* mangue, *chur-* poudre) mais il y a une redondance de deux mots, *chur* et *powder* parce que tous les deux signifient poudre. Ce terme, donc devient un cas d'un pléonasme. Pourtant, il se peut que le mot *powder* est volontairement utilisé pour communiquer au lecteur qu'il s'agit d'une poudre, au cas où il/elle ne comprend pas le sens du mot *chur* et aussi pour qu'il devienne convenable d'acheter cet ingrédient au marché. C'est parce qu'il est disponible sous le nom *amchur powder* imprimé sur le paquet. Sur le plan de la traduction vers le français, l'entrée anglaise est légèrement étoffée en utilisant la préposition *en*.

01: 2

02: **ANARDANA**

03: n.

04: Punjabi Chole- spicy chick peas, I.K, p.51

05: (=) POMEGRANATE SEEDS

06: **GRAINES DE GRENADE**

07: n.f pl.

08: Pakora, 255 R.C.I, p.158

09: (=) *ANARDANA* [A.C.I, p.118]

Anar est le terme hindi pour le grenade. *Dana*, aussi un terme hindi, signifie graine. *Anardana* donc veut dire *graine de grenade*. Le terme de LD est légèrement étoffé dans LA en incluant la préposition *de*.

01: 3

02: **ASAFOETIDA**

03: n.

04: Kath Katha, 50 G.C.I, p.145

05: (=) *HING* [I.K, p.51]

06: **ASA-FCETIDA**

07: n.m.

08: Curry de Légumes Variés, L.M.C.I, p.145

09: (=) *ASAFOETIDA* [255 R.de C.I, p.77]

Le terme *asafoetida* est dérivé du mot perse *aza* qui veut dire résine et le mot latin *foetidus* qui signifie quelque chose qui pue¹. Sur le plan linguistique, ce mot est une combinaison de deux langues appartenant aux familles différentes, ce qui explique son absence dans un dictionnaire. Le mot *hing* est emprunté du hindi en anglais et donc se relève comme synonyme.

01: 4

02: **BASMATI RICE**

03: n.

04: Chaaval ki Kheer, I.K, p.47

06: **RIZ BASMATI**

07: n.m.

08: Kheer (gâteau de riz), 255 R.C.I, p.163

¹ BHARADWAJ, Monisha, *The Indian Kitchen*, Kyle Cathie, London, 2006, p.50.

La production agricole du riz est faite à une grande échelle en Inde, surtout celle de la variété *Basmati*. Le résultat est que ce riz est arrivé à être reconnue comme ingrédient en soi. En effet, le mot *Basmati* est devenue la marque exclusive de l'Inde. Chaque paquet du riz *Basmati* porte le titre *Product of India* (produit de l'Inde) car aucun pays n'a le droit d'utiliser cette marque. En tenant compte de cette réalité, l'emploi du nom propre *Basmati* semble être un consciemment fait par le traducteur afin de montrer qu'il s'agit d'un riz d'un certain type.

01: 5

02: **BEDGI MIRCH**

03: n.

04: Cauliflower Gashi, 50 G.C.I, p.142

05: (=) DRIED RED CHILLI [50 G.C.I, p.142]

06: **PIMENT ROUGE SÉCHÉ**

07: n.m.

08: Curry de Chou-Fleur et de Pommes de Terre, L.M.C.I, p.142

09: (=) PIMENT CHILI SÉCHÉ [255 R.de C.I, p.78]

L'Inde est le plus grand producteur de piments au monde. La variété *Bedgi* vient du Karnataka². Dans la cuisine indienne, l'usage de différentes variétés de piments rouges secs dépend du degré jusqu'auquel un plat doit être piquant. Cependant, pour celui qui n'est pas d'origine indienne, dans ce cas, un Français ou quelques francophones, il serait difficile de trouver un type spécifique du piment rouge. Puisque c'est un ingrédient qui fait partie de la cuisine française, il se peut que le traducteur, en tenant compte de cet aspect, a généralisé l'entrée originale au lieu de faire un simple emprunt. Du point de vue terminologique, l'entrée est acceptable car elle se conforme au besoin pratique culinaire.

01: 6

02: **BENGAL GRAM**

03: n.

04: Soya Kofta Curry, 50 G.C.I, p.141

² PANJABI, Camellia, *Les meilleurs currys indiens*, tr. Gabrielle Merchez, Albin Michel, Paris, 2003, p.46.

05: (=) *BENGAL GRAM SPLIT* [K.K- MC III, p.99], *CHANA DAL* [50 G.C.I, p.141]

06: **LENTILLES DU *BENGAL***

07: n.m.

08: Curry de Kofta au Soya, L.M.C.I, p.141

09: (=) *CHANA DAL* [L.M.C.I, p.141], *LENTILLES CHANA DAL* [255 R.de C.I, p.158]

Les complexités sur la cuisine indienne rendent souvent difficile l'acte de traduire. L'entrée ci-dessus n'est point exception ; l'ingrédient est identifié en faisant allusion à sa région de production. L'entrée de LD ainsi que celle de LA empruntent le mot *Bengal*, l'état producteur de ces lentilles. Le synonyme *chana dal* (*dal* signifie *lentilles*) est l'emprunt en anglais du hindi. Certains contextes français aussi font l'emprunt du terme *chana dal*. Le synonyme *lentilles chana dal* de LA constitue deux mots ayant le même sens- *dal* veut dire *lentilles* ; alors, la présence de tous les deux à la fois rend ce terme un cas d'un pléonasme.

01: 7

02: ***BESAN***

03: n.

04: Besan ke Laddoo, K.K-S&D, p.66

05: (=) *GRAM FLOUR* [50 G.C.I, p.152]

06: **FARINE DE POIS CHICHES**

07: n.f.

08: Besan Laddou, L.C.I, p.114

Le terme *besan* est un mot hindi mais il est souvent employé dans l'anglais. Dans le contexte français, il passe par le procédé de l'étoffement. De toute façon, il est intéressant à remarquer que le nom de la recette reste le même sauf qu'on a modifié sa représentation graphique.

01: 8

02: **BHAJNI**

03: n.

04: Chakli- spicy flour spirals, M.C, p.99

06: **FARINE “BHAJANI”**

07: n.f.

08: Chakli, 255 R.C.I, p.158

Le mot *bhajani* (*bhajni*) est emprunté du marathe, langue du Maharashtra puisque l'équivalent juste n'existe pas en anglais. L'entrée française donc emprunte le même terme. En tant qu'ingrédient, *bhajani* est une farine qui est une combinaison d'au moins 4 ou 5 lentilles mélangées, rôties et moulues pour obtenir le produit final (*bhajani*). Dans la perspective linguistique, *Bhaj* est le verbe qui signifie le fait de rôtir. *Bhajana* signifie les lentilles à rôtir. Ainsi, *bhajani* veut dire la farine obtenue en moulant des lentilles rôties.

01: 9

02: **BLACK CARDAMOM**

03: n.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: (=) *MOTI ILLAICHI* [I.V.C, p.28], *BARI ELAICHI* [A.I.C, p.50]

06: **GROSSE CARDAMOME NOIRE**

07: n.f.

08: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

Etoffement de l'entrée de LD. *Bari elaichi* ou *Moti elaichi*, termes hindis sont souvent utilisés en anglais et donc sont inclus comme synonymes.

01: 10

02: **BOTI LAMB**

03: n.

04: Shalgam Gosht, 50 G.C.I, p.56

05: (=) MUTTON [A.I.C, p.44]

06: **MOUTON À CUIRE**

07: n.f.

08: Agneau aux Navets, L.M.C.I, p.56

Le mot *boti* veut dire morceaux de viande. Ainsi, le terme *boti lamb* porte le sens de la viande crue. L'emploi du mot *boti* est fait pour préciser que c'est de la viande crue alors que le terme employé dans LA est plus directe.

01: 11

02: **CHIRONGI NUTS**

03: n.

04: Shrikhand, I.K, p.38

05: (=) *CHAROLI SEEDS* [A.I.C, p.138], *SUNFLOWER SEEDS* [K.K-S&D, p.34]

06: **GRAINES DE CHAROLI**

07: n.f.pl

08: Gajrela- compote de carotte, A.C.I, p.134

09: (=) *CHIRONJI* [A.C.I, p.138]

Le terme *chirongi* a un équivalent anglais mais le mot hindi *chirongi* et le mot marathe *charoli* sont souvent empruntés dans le contexte anglais. Une autre raison pour cet emprunt peut être que cet ingrédient est plus connu par ses noms indiens. Le français aussi fait l'emprunt des mots indiens.

01: 12

02: CINNAMON LEAF

03: n.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: (=) BAY LEAF [K.K-Ac, p.21], *TEJ PATTÀ* [50 G.C.I, p.54]

06: FEUILLE DE CANNELLE

07: n.f.

08: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

09: (=) FEUILLE DE LAURIER [L.M.C.I, p.54]

« En hindi, *tej* signifie « piquant » et *patta* « feuille ». Du coup, en Inde, on pense que *tej patta* désigne la feuille au parfum piquant et fort. En fait, *tej* vient par l'altération du mot gujrati (la langue parlée au Gujarat et à Mumbai au Maharashtra) *tuj*, qui signifie « cannelle » ; *tej patta* ou *bay leaf* en anglais désigne ainsi la feuille au goût de cannelle issu d'un arbre proche du cannellier³. » Sur le plan de la traduction, le synonyme *feuille de laurier* est un cas d'adaptation étant donné que c'est un ingrédient connu au public indien et au public français et francophone.

01: 13

02: CLOVE

03: n.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: (=) *LAUNG* [I.V.C, p.21]

06: CLOU DE GIROFLE

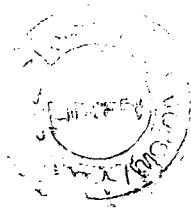
07: n.m.

08: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

TH-17775

L'entrée de LA est étoffée alors que son synonyme est un emprunt fait du hindi. Pareil est le cas avec *coriander powder*.

³ Ibid. p.38



01: 14

02: **COCUM**

03: n.

04: Sindhi Curry, 50 G.C.I, p.152

06: **KOKUM**

07: n.m.

08: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

Emprunt de l'entrée de LD dans LA. L'entrée anglaise est empruntée, elle-même, de la langue marathe.

01: 15

02: **CORIANDER POWDER**

03: n.

04: Mutton Curry, 50 G.C.I, p.86

05: (=) *DHANIYA POWDER* [I.V.C, p.22]

06: **CORIANDRE EN POUDRE**

07: n.m.

08: Curry d'Agneau, L.M.C.I, p.86

01: 16

02: **COTTAGE CHEESE**

03: n.

04: Palak Paneer, I.V.C, p.20

05: (=) *PANEER* [I.V.C, p.26], *CHEENNA* [K.K-S&D, p.61]

06: **FROMAGE DE PANIR**

07: n.m.

08: Epinards au Panir, L.C.I, p.51

09: (=) *PANIR* [L.C.I, p.51], *CAILLÉ PRESSÉ ET ÉGOUTTÉ* [A.C.I, p.102]

L'entrée *cottage cheese* est certes valable comme entrée mais ne sert pas comme mot exact pour le terme *paneer* qui est lui-même emprunté du hindi. L'emploi de ce terme est faire plutôt un anglicisme alors que le terme *paneer* est un ingrédient typiquement indien. C'est la seule langue dans laquelle il se figure à part le terme bengali *chenna*. L'entrée de LD devient alors une situation d'équivalence.

01: 17

02: **CURRY LEAVES**

03: n.

04: Nariyal Chutney, A.I.C, p.142

05: (=) *KADHI PATTI* [A.I.C, p.142],

06: **FEUILLES DE CURRY**

07: n.f.pl.

08: Nariyal Chutney (condiment à la noix de coco), A.C.I, p.142

09: (=) FEUILLES DE *CARRY* [255 R.de C.I, p.58], FEUILLES DE *CARI* [L.M.C.I, p.79], *MEETHI NEEM KÉ PATTÉ* [A.C.I, p.142]

Plus d'un procédé de traduction se relèvent avec chaque entrée. Les synonymes que porte l'entrée de LD sont des termes hindis empruntés à l'anglais à l'exception de *kadhi patta*, qui est un mot marathe. L'entrée de LA est étoffée faisant au même temps, l'emprunt du mot anglais *curry*. Le mot *cari* du synonyme *feuilles de cari* est modifié selon la phonétique française alors que le deuxième synonyme *curry* passe par le procédé de l'économie.

01: 18

02: **DILL**

03: n.

04: Dhansak, 50 G.C.I, p.98

05: (=) *SOOAA* [50 G.C.I, p.98]

06: **ANETH**

07: n.m.

08: Poulet aux Lentilles et aux Légumes, L.M.C.I, p.98

01: 19

02: **DRIED APRICOT**

03: n.

04: Jardaloo Boti, 50 G.C.I, p.76

05: (=) *JARDALOO* [50 G.C.I, p.76], *KHUBANI* [I.K, p.127], DRIED INDIAN APRICOTS [I.K, p.127]

06: **ABRICOT SEC VARIÉTÉ HUNZA**

07: n.m.

08: Agneau aux Abricots, L.M.C.I, p.76

Les similarités entre les abricots indiens et ceux d'Hunza* vis-à-vis le goût et la qualité mènent au procédé de l'adaptation de l'entrée de LA afin de consigner l'option alternative dans l'absence de la variété indienne.

* La vallée d'Hunza est située près de Gilgit au nord du Pakistan. Elle est connue pour les abricotiers qui poussent naturellement.

01: 20

02: **FENNEL POWDER**

03: n.

04: Kebab Curry, 50 G.C.I, p.61

05: (=) *SAUNF* [50 G.C.I, p.61]

06: **FENOUIL EN POUDRE**

07: n.m.

08: Curry de Kebabs, L.M.C.I, p.61

Procédé de l'étoffement de l'entrée de LA.

01: 21

02: **FRESH MINT**

03: n.

04: Pudine ki Chutney, I.K, p.103

05: (=) *POODINA* [I.V.C, p.93]

06: **MENTHE FRAÎCHE**

07: n.f.

08: Dhaniya- Pudina Chutney, A.C.I, p.142

01: 22

02: ***GARAM MASALA***

03: n.

04: Punjabi Chole, I.K, p.51

05: (=) *GARAM MASALA* POWDER [50 G.C.I, p.150]

06: ***GARAM MASALA***

07: n.m.

08: Curry de Pois Chiches, L.M.C.I, p.150

09: (=) *GARAM MASALA* [L.C.I, p.60], POUDRE DE *GARAM MASALA* [L.M.C.I, p.150]

Le mot *masala* signifie combinaison des épices. En Inde, il y a une gamme de *masala* dont l'usage dépend du plat à faire cuire. Le *garam masala* est une combinaison d'épices particulières soit entières, soit en poudre. Du fait que c'est un ingrédient typique à la cuisine indienne, il n'existe d'équivalent ni au niveau lexical ni dans la situation pratique. Le LA donc doit recourir au procédé de l'emprunt de LD dont le terme est l'emprunt même du hindi.

01: 23

02: **GHEE**

03: n.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: (=) CLARIFIED BUTTER [A.I.C, p.66]

06: **GHEE**

07: n.m.

08: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

09: (=) BEURRE CLARIFIÉ [A.C.I, p.66]

Le *ghee* a certes un équivalent mais dans la plupart des recettes, les auteurs et les traducteurs gardent volontairement le mot *ghee* pour faire sortir l'élément « indien. »

01: 24

02: **GREEN CARDAMOM**

03: n.

04: Chaval ki Kheer, I.K, p.47

05: (=) *CHHOTI ILLAICHI* [I.V.C, p.116]

06: **CARDAMOME VERTE**

07: n.f.

08: Kheer (gâteau de riz), 255 R.de C.I, p.163

Le terme hindi *chhoti illaichi* (*choti elaichi*) est souvent emprunté dans les recettes indiennes en anglais.

01: 25

02: **JAGGERY**

03: n.

04: Dhansak, 50 G.C.I, p.98

05: (=) *GUR* [I.V.C, p.48]

06: **JAGGERY**

07: n.m.

08: Poulet aux Lentilles et aux Légumes, L.M.C.I, p.98

09: (=) SUCRE DE PALME [L.M.C.I, p.99]

Le terme *jaggery* est emprunté dans LA alors que le synonyme *sucre de palme* est un cas d'adaptation de l'entrée originale.

01: 26

02: **JAVITRI**

03: n.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: (=) MACE [50 G.C.I, p.54]

06: **MACIS**

07: n.m.

08: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

01: 27

02: **KASHMIRI RED CHILLI POWDER**

03: n.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: (=) RED CHILLI POWDER [A.I.C, p.66]

06: **PIMENT EN POUDRE KASHMIRI**

07: n.m.

08: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

09: (=) PAPRIKA [L.M.C.I, p.54]

L'emprunt du mot *Kashmiri* est fait afin de faire connaître qu'il s'agit de la poudre faite à partir d'un piment particulier. Les piments du Cachemire sont réputés avoir une qualité distincte. Le terme *paprika en poudre* est une adaptation de l'entrée de LD.

01: 28

02: **KASURI METHI**

03: n.

04: Murgh Makhani, 50 G.C.I, p.93

05: (=) DRIED FENUGREEK LEAVES [50 G.C.I, p.93]

06: **FEUILLES DE FENUGREC SÉCHÉES**

07: n.f.pl.

08: Poulet au Beurre, L.M.C.I, p.93

Procédé de l'équivalence car l'entrée de LA fournit une explication du terme de LD.

01: 29

02: **KEORA WATER**

03: n.

04: Nalli Korma, 50 G.C.I, p.64

05: (=) SCREWPINE [I.K, p.227], *KEWRA* ESSENCE [I.K, p.227]

06: **EAU DE KÉORA**

07: n.m

08: Korma de Manche de Gigot d'Agneau, L.M.C.I, p.64

09: (=) ESSENCE DE VÉTIVIER [A.C.I, p.60]

Le *kéora* est le nom d'une fleur. L'eau parfumée faite à partir d'elle est utilisée dans certains plats indiens. Le mot est emprunté d'une langue indienne en anglais ainsi qu'en français bien que ces deux langues aient déjà leurs propres équivalents.

01: 30

02: **KHOYA**

03: n.

04: Gulab Jamun, K.K S&D, p.67

05: (=) *MAWA* [K.K-S&D, p.67], WHOLEMILK FUDGE [A.I.C, p.30]

06: **KHOA**

07: n.m

08: Gulab Jamun, 255 R.de C.I, p.164

09: (=) CRÈME [255 R.de C.I, p.164], LAIT CUIT ET CONCENTRÉ [A.C.I, p.130]

Alors que l'entrée de LA est un emprunt, le synonyme *crème* est une adaptation bien qu'elle ne fasse la même fonction culinaire comme celle faite par le *khoya*. Le deuxième synonyme suit le procédé de la caractérisation, ou, un ensemble des moyens exprime la qualité d'une chose. Dans ce cas, les mots *cuit* et *concentré* expriment la qualité du lait dans le sens de l'état ainsi que les moyens par lesquels l'ingrédient (le *khoya*) est obtenu.

01: 31

02: **LADY FINGER**

03: n.

04: Dahi Kadhi, 50 G.C.I, p.146

05: (=) *BHINDI* [K.K- MC III, p.56], OKRA [50 G.C.I, p.146]

06: **GOMBOS**

07: n.m.pl.

08: Gombos au Yaourt, L.M.C.I, p.146

09: (=) *BHINDI* [L.M.C.I, p.146]

01: 32

02: **MADRAS ONION**

03: n.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: (=) SMALL ONION [I.K, p.110]

06: **ÉCHALOTE**

07: n.f.

08: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

Procédé de l'adaptation puisque le mot *Madras* évoque la réalité culturelle suggérant qu'il s'agit de petits oignons ressemblants à des échalotes qui sont produites et utilisées dans une région particulière.

01: 33

02: **MASOOR DAL**

03: n.

04: Dhansak, 50 G.C.I, p.98

05: (=) SPLIT RED LENTILS [I.K, p.161]

06: **MASOOR DAL**

07: n.m.

08: Poulet aux Légumes et aux Lentilles, L.M.C.I, p.98

01: 34

02: **MOONG DAL**

03: n.

04: Dhansak, 50 G.C.I, p.98

05: (=) GREEN GRAM, SPLIT [K.K-Ac, p.83]

06: **MOONG DAL**

07: n.m.

08: Poulet aux Légumes et aux Lentilles, L.M.C.I, p.98

01: 35

02: **MUSTARD SEEDS**

03: n.

04: Aachar Gosht, 50 G.C.I, p.68

05: (=) *RAI* [I.V.C, p.58], SARSON [I.V.C, p.67]

06: **GRAINES DE MOUTARDE**

07: n.f.pl.

08: Agneau aux Epices d'Achards, L.M.C.I, p.68

Etoffement de l'entrée de LD tandis que le mot *rai* est emprunté à l'anglais du hindi.

01: 36

02: **NUTMEG POWDER**

03: n.

04: Palak Gosht, 50 G.C.I, p.71

06: **MUSCADE EN POUDRE**

07: n.f.

08: Agneau aux Epinards, L.M.C.I, p.71

01: 37

02: **PANEER**

03: n.

04: Palak Paneer- spinach with cottage cheese, I.V.C, p.20

05: (=) COTTAGE CHEESE [K.K- S&S, p.88], *CHENNA* [K.K- S&D, p.58], CURD CHEESE [50 G.C.I, p.161]

06: **PANIR**

07: n.m.

08: Petits Pois au Panir, B'food, p.22

09: (=) FROMAGE FRAIS [L.M.C.I, p.161]

Le *paneer* n'a pas d'équivalent parfait car c'est un ingrédient, unique à la cuisine indienne. En anglais, le mot courant est *cottage cheese*. Dans l'entrée de LA, deux procédés de traduction sont visibles- le mot *panir* est un emprunt alors que *fromage frais* est un cas de la caractérisation.

01: 38

02: **PARSI SAMBAR MASALA**

03: n.

04: Dhansak, 50 G.C.I, p.98

06: **SAMBAR MASALA PARSI**

07: n.m.

08: Poulet aux Légumes et aux Lentilles, L.M.C.I, p.98

Le *Parsi sambar masala* est un ingrédient spécialement utilisé pour le plat mentionné ci-dessus. Le français donc fait l'emprunt du terme de LD en faisant des changements syntaxiques (en français, l'adjectif *parsi* suit le nom).

01: 39

02: **PISTA**

03: n.

04: Pista Kulfi- Indian ice cream, I.V.C, p.117

05: (=) PISTACHIO [K.K- S&D, p.91]

06: **PISTACHE**

07: n.f.

08: Kulfi à la Pistache, L.C.I, p.111

Le mot *pista* est souvent utilisé dans la version anglaise des recettes indiennes bien que l'équivalent existe. De nouveau, l'intention est de donner un effet stylistique qui fait sortir l'élément indien.

01: 40

02: **RAISIN**

03: n.

04: Chaaval ki Kheer, I.K, p.47

05: (=) *KISHMISH* [I.V.C, p.116]

06: **RAISIN SEC**

07: n.m.

08: Kheer (gâteau de riz), 255 R.de C.I, p.163

01: 41

02: **REFINED FLOUR**

03: n.

04: Vegetable Samosa, K.K S&S-I, p.55

05: (=) *MAIDA* [I.V.C, p.196], PLAIN FLOUR [I.V.C, p.106]

06: **FARINE BLANCHE**

07: n.f.

08: Samosa aux Légumes, 255 R.de C.I, p.160

01: 42

02: **SABUDANA**

03: n.

04: Sabudana Vada, K.K S&S-I, p.99

05: (=) SAGO [K.K- S&S, p.99]

06: **TAPIOCA**

07: n.m.

08: Sago Vada, 255 R de C.I, p.161

Le sagou et le tapioca sont obtenus de sources différentes mais sont plus ou moins similaires vis-à-vis l'apparence, la texture et le goût, donc l'un peut remplacer l'autre. En raison de cet aspect, les deux sont acceptables comme équivalents. Dans une recette indienne en anglais, l'usage du mot *sabudana* est plus fréquent que *tapioca* ou *sago*.

01: 43

02: **SAFFRON**

03: n.

04: Aab Gosht, 50 G.C.I, p.59

05: (=) *KESAR* [I.V.C, p.121]

06: **SAFRAN**

07: n.m.

08: Agneau Cuit au Lait, L.M.C.I, p.59

01: 44

02: **SONTH**

03: n.

04: Sonth (dry ginger powder chutney), A.I.C, p.142

05: (=) DRY GINGER POWDER [A.I.C, p.142]

06: **GINGEMBRE SÉCHÉ EN POUDRE**

07: n.m.

08: Sonth (chutney de gingembre séché), A.C.I, p.142

Emprunté du hindi, le mot *sonth* passe par le procédé de l'étoffement dans LA. La traduction du synonyme anglais *dry ginger powder* à *gingembre séché en poudre* est également, un cas de l'étoffement.

01: 45

02: **SILVER VARQ**

03: n.

04: Chocolate Burfi, K.K S&D, p.65

05: (=) EDIBLE SILVER FOIL [I.K, p.225], SILVER LEAF [50 G.C.I, p.180]

06: **FEUILLE D'ARGENT**

07: n.m.

08: Kulfi (crème glacée à l'indienne), L.M.C.I, p.180

Cas de l'équivalence de l'entrée de LD.

01: 46

02: **TANDOORI COLOURING**

03: n.

04: Murgh Makhani, 50 G.C.I, p.93

06: **COLORANT TANDOORI**

07: n.m.

08: Poulet au Beurre, L.M.C.I, p.93

09: (=) COLORANT ROUGE [B'food, p.58]

01: 47

02: **TOOR DAL**

03: n.

04: Dalcha, 50 G.C.I, p.84

05: (=) YELLOW LENTILS [I.K, p.163], ARHAR/ TOOVAR DAL [I.V.C, p.63], PIGEON PEA SPLIT [K.K- S&S II, p.98]

06: **LENTILLES TOOR DAL**

07: n.f.pl.

08: Viande aux Lentilles, L.M.C.I, p.84

09: (=) *TOOVAR DAL* [255 R.de C.I, p.61]

01: 48

02: **TURMERIC POWDER**

03: n.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: (=) *HALDI* [I.V.C, p.43]

06: **CURCUMA EN POUDRE**

07: n.m.

08: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

Pour récapituler le travail que nous venons de faire dans ce chapitre, nous avons établi la terminologie des ingrédients, partie de base des recettes de cuisine. En rédigeant cette terminologie, nous avons visé à montrer quels sont les moyens auxquels il faut avoir recours afin de surmonter non seulement les difficultés de la traduction mais aussi de présenter la réalité d'une autre culture à un public étranger. Etant donné que les ingrédients reflètent leur culture d'origine, cela rend leur traduction une activité assez exigeante. Comme nous l'avons déjà constaté, toute traduction n'est jamais directe et donc se relève de divers procédés afin de rester fidèle au contexte. Parfois, il arrive qu'en cas où les termes des langues indiennes se figurent dans l'anglais (dans cette étude, l'anglais est le LD), l'auteur les garde en tenant compte de la perception de compréhension du public général. Alors, lorsqu'il s'agit de traduire ces termes vers le français, le traducteur est obligé de faire l'emprunt du terme soit parce que l'équivalent dans sa propre langue est absent, soit parce qu'il est également important de garder le même effet stylistique du texte original. Là, il y a aussi une question de faire connaître à un nouveau public une culture qui est différente de la leur. Comme nous avons vu dans la terminologie des ingrédients, l'usage volontaire des mots indiens même dans la traduction française souligne cet aspect. Par exemple, l'usage des mots indiens comme *Basmati*, *besan*, *ghee*, *paneer* est ainsi de suite est fait même si les équivalents français existent pour la plupart des ingrédients. Si d'une part, le but essentiel est de surmonter les difficultés de la traduction et bien communiquer le texte au public cible, d'autre part il s'agit aussi d'évoquer son intérêt et augmenter la valeur commerciale de la cuisine indienne en tant que produit.

CHAPITRE 2

EQUIPEMENTS ET MESURES

Nous examinerons, dans ce chapitre, les procédés de traduction en passant par les équipements et les mesures utilisés dans la cuisine indienne. Comme nous avons vu dans le chapitre précédent, afin de donner au public étranger le sens d'un concept culturel dont il n'a pas la connaissance, une traduction doit passer par de nombreuses étapes non seulement pour garder le contexte linguistique mais aussi pour garder le contexte culturel original. On ne peut pas ignorer la réalité culturelle d'un pays étranger. Le domaine de la cuisine n'est pas exception à cette règle. Les spécialistes et les auteurs qui s'engagent à la création d'un texte culinaire gardent très naturellement à l'esprit, la manière de la communication au public cible. S'il s'agit de rédiger une recette indienne au public indien, la tâche est moins compliquée parce que la réalité que présente une cuisine est évidemment connue au peuple de son pays. L'usage des termes appartenant aux langues indiennes (pour la plupart, c'est le hindi) dans une rédaction de la recette en anglais est une situation familière et ne pose pas de problèmes de compréhension linguistique aux gens du pays d'origine. Pourtant, si le public général appartient à un pays étranger, la traduction du texte en question devient une tâche à laquelle il faut faire attention. Dans une telle situation, les traducteurs et les experts partagent des informations importantes afin d'arriver aux traductions valables. Nous avons rencontré ce fait au cas des ingrédients et des méthodes de préparation et nous les envisageons au cas des équipements et des mesures.

- | |
|---|
| 01: Numéro d'ordre |
| 02: Entrée Langue-source |
| 03: Indications Grammaticales (catégorie, genre) |
| 04: Sources (50 G.C.I, A.I.C) |
| 05: Contexte |
| 06: Renvois éventuels (synonymes- 50.G.C.I, A.I.C, K.K, M.C, I.K, D.V.C, I.V.C) |
| 07: Entrée Langue-cible |
| 08: Indications grammaticales |
| 09: Sources (L.M.C.I, A.I.C) |
| 10: Contexte |

11: Renvois éventuels (synonymes- L.M.C.I, A.C.I, L.C.I, B'food, 255 R.de C.I) <i>Commentaires</i>

La méthode suivie pour l'analyse des équipements et des mesures est la même que celle adoptée pour les ingrédients. Nous avons sous divisé cette unité en deux parties, la première concentrant sur les équipements et la deuxième sur les mesures. Les numéros de 01 à 06 comportent les informations terminologiques de l'entrée anglaise alors que les numéros de 07 à 11 sont consacrés à l'entrée française. Au cas où les synonymes des entrées sont absents, nous avons préféré supprimer les numéros 06 et 11 qui les présentent.

Equipements :

01: 1

02: **BLENDER**

03: n.

04: Nalli Korma, 50 G.C.I, p.64

05: '*Place in a blender and purée.*'

07: **MIXEUR**

08: n.m.

09: Korma de Manches de Gigot d'Agneau, L.M.C.I, p.64

10: '*Réduire en purée au mixeur.*'

11: (=) ROBOT MÉNAGER [L.M.C.I, p.121], MOULIN À HERBES [L.M.C.I, p.129]

Le mot mixeur est un calque du nom anglais *mixer* (du verbe anglais *mix*). Le nom *mixer* veut aussi dire *blender*. Les synonymes français sont les cas de l'équivalence.

01: 2

02: **CHAKLI MOLD**

03: n.

04: Chakli- spicy flour spirals, M.C, p.99

05: '*Fill the chakli mold to $\frac{3}{4}$ full with the dough and replace the top.*'

06: (=) **CHAKLI MAKER** [M.C, p.99] , **SORYA** [M.C, p.99]

07: **L'USTENSILE INDIEN CHAKALI**

08: n.m.

09: Chakali, 255 R.de C.I, p.158

10: '*On remplacera l'ustensile indien chakali par une poche à douille.*'

11: (=) MOULE À *CHAKLI*

Le mot *sorya* qui se trouve comme synonyme sous l'entrée de LD est emprunté du marathe. Dans l'entrée de LA, deux procédés de traduction se relèvent à la fois - l'emprunt du mot *chakli* qui est, en fait le nom du plat. Le nom *mold* est étoffé à l'ustensile indien. L'allusion au mot *indien* implique que l'équipement est particulier à la cuisine indienne. Pourtant, la traduction semble être plutôt vague. Pour éviter l'absurdité, nous proposons le terme *moule à chakli*.

01: 3

02: **COOKING POT**

03: n.

04: Bhuna Gosht, 50 G.C.I, p.63

05: '*Heat the oil in a cooking pot with the cinnamon leaves, cardamom and cinnamon stick.*'

07: **COCOTTE**

08: n.f.

09: Curry d'Agneau aux Epices Rôties, L.M.C.I, p.63

10: '*Faire chauffer l'huile dans une cocotte avec les feuilles de cannelle ou de laurier, la cardamome et le bâton de cannelle.*'

11: (=) SAUTEUSE [L.C.I, p.48], FAITOUT [L.C.I, p.88]

L'entrée *cooking pot* est économisée à un seul mot.

01: 4

02: **FLAT DISH**

03: n.

04: Kebab Curry, 50 G.C.I, p.61

05: '*Take a handful of the minced meat, about the size of a lime, and roll it to a 3-inch (7.5 cm) long kebab. Place on a flat dish or tray.*'

06: (=) TRAY [A.I.C, p.68]

07: PLAT DE SERVICE

08: n.m.

09: Curry de Kebabs, L.M.C.I, p.61

10: *'Prendre une boulette de viande de la grosseur d'un citron et la rouler pour obtenir une saucisse d'environ 7 cm. Réserver sur un plat de service.'*

D'après le sens que donnent le dictionnaire, *tray* veut dire plateau en français tandis qu'un plat de service est celui dans lequel on sert le contenu d'un plat. Pourtant, le contexte ci-dessus nous montre qu'il ne s'agit pas toujours de se restreindre à un sens linguistiquement établi par le dictionnaire. L'adaptation du mot *tray* en choisissant plat de service comme équivalent sur le mot *plateau* en est la preuve. L'idée principale est de faire l'action culinaire sur une surface plate.

01: 5

02: GRIDDLE

03: n.

04: Chapati, 50 G.C.I, p.158

05: *'Put on to a hot griddle over a high heat. When brown spots appear, turn it over, and let it cook completely, particularly at the sides, pressing down with a folded cloth if necessary. Turn it over once more so that the first side which had been just slightly cooked gets completely done.'*

06: (=) TAWA [50 G.C.I, p.158]

07: PLAQUE DE CUISSON

08: n.f.

09: Chapati (pain indien), L.M.C.I, p.158

10: *'Déposer sur une plaque chauffée à feu vif. Dès l'apparition de taches brunes, retourner le chapati et laisser cuire entièrement, surtout sur les bords, en appuyant au besoin avec le dos d'une cuillère. Retourner de nouveau le chapati pour finir la cuisson du premier côté.'*

11: (=) POÊLE [B'food, p.46], POÊLE À CRÊPES [L.C.I, p.104]

Pour faire cuire des *chapatis* (un type de pain indien), il faut une plaque de cuisson. En Inde, cette plaque spéciale en fonte, légèrement concave, est appelée *tawa*. Utilisée tous les jours, elle ne risque pas de rouiller. Le mot *griddle* est l'équivalent anglais du mot local *tawa* et passe par le passage de l'étoffement et ainsi le terme, *plaque de cuisson*. Il subit au même temps, le procédé de l'équivalence. Pareil est le cas avec le synonyme français *poêle*.

01: 6

02: **GRINDER**

03: n.

04: Elaichi Gosht, 50 G.C.I, p.158

05: '*Grind the whole green cardamoms in a blender with a little water, or dry in a grinder and then mix with a little water to make a paste.*'

07: **MOULIN À CAFÉ**

08: n.m

09: Agneau à la Cardamome, L.M.C.I, p.158

10: '*Broyer les gousses de cardamome au mixeur avec un peu d'eau, ou à sec dans un moulin à café en ajoutant ensuite un peu d'eau pour obtenir une pâte.*'

01: 7

02: **KADAI**

03: n.

04: Besan Ke Laddoo, K.K. S&D, p.66

05: '*Melt ghee in a kadai and add besan.*'

06: (=) DEEP FRYING PAN [50 G.C.I, p.184], WOK [A.I.C, p.58]

07: **POÊLE**

08: n.f.

09: Besan Laddou, L.C.I, p.114

10: 'Tamiser la farine. Dans une poêle, la faire griller à feu doux dans le ghee fondu en incorporant la noix de coco râpée.'

11: (=) *KARHAI* [L.C.I, p.39], *WOK* [B'food, p.20]

Le mot *kadai* est un emprunt du hindi qui est adapté pour établir le synonyme anglais *wok*, la version chinoise du *kadai*. Les entrées de LA, *poêle* et *casserole* sont des cas de l'équivalence puisque les deux n'ont pas l'apparence du *kadai*. Ce dernier a la forme d'une demie sphère. Pourtant, *kadai* est « francisé » à *karahi*.

01: 8

02: ***KULFI MOULD***

03: n.

04: *Kulfi*- Indian ice cream, 50 G.C.I, p.180

05: 'Fill the kulfi moulds or, of not available, pour the mixture into ice-cube trays with dividers. Freeze for 4-5 hours. To serve, dip moulds into hot water and press out the kulfi.'

07: **MOULE À KULFI**

08: n.m.

09: *Kulfi*- crème glacée à l'indienne, L.M.C.I, p.180

10: 'Remplir les moules à kulfi ou les bacs à glaçons. Faire congeler 4 à 5 heures. Le kulfi se conserve comme les crèmes glacées, au congélateur. Pour démouler, plonger le moule quelques secondes dans l'eau chaude.'

11: (=) **BAC À GLACE** [255 R.de C.I, p.169], **BAC À GLAÇON** [L.M.C.I, p.180], **PETIT MOULE INDIVIDUEL** [L.C.I, p.111], **RAMEQUIN** [B'food, p.56]

Le *kulfi* est un dessert indien ressemblante à la glace vis-à-vis la texture. Les moules dans lesquelles le mélange du *kulfi* est congelé ont une forme cylindrique, terminant en pointe ce qui donne au kulfi son identité. Du fait que ces moules sont particulièrement utilisées pour faire du *kulfi*, elles ont l'appellation de *kulfi moulds*. L'équivalent français est le résultat d'un calque du mot anglais alors que ses synonymes sont des adaptations.

01: 9

02: **MORTAR AND PESTLE**

03: n.

04: Achaar Gosht, 50 G.C.I, p.68

05: '*Lightly pound the fennel, cumin, mustard, nigella and fenugreek seeds in a mortar with a pestle.*'

06: (=) GRINDER [50 G.C.I, p.72]

07: **MORTIER**

08: n.m.

09: Agneau aux Epices d'Achards, L.M.C.I, p.68

10: '*Concasser légèrement dans un mortier les graines de fenouil, de cumin, de moutarde, de nigelle et de fenugrec.*'

11: (=) MOULINETTE

Economie de l'entrée de LD. *Moulinette* est le terme adapté au sens de *mortar and pestle* car c'est un équipement qui marche à l'aide de l'électricité. Pareil est le cas avec le mot *grinder* dans le contexte anglais. Les deux entrées, celles de LD et de LA sont des équipements utilisés à la main.

01: 10

02: **PAN**

03: n.

04: Walnut and Pumpkin Soup, K.K Soups and Salads, p.37

05: '*Heat butter in a pan and add the chopped onion sauté onion till translucent.*'

07: **MARMITE**

08: n.f.

09: Soupe de Potiron, L.C.I, p.19

10: *‘Dans la marmite, faire fondre le beurre avec les oignons émincés.’*

Traduction directe de l’entrée de LD.

01: 11

02: **THICK-BOTTOMED PAN**

03: n.

04: Shahi Tukra- Indian bread pudding, 50 G.C.I, p.182

05: *‘Make the sauce by boiling and reducing milk for half an hour in a thick-bottomed pan.’*

06: (=) HEAVY-BASED COOKING POT [50 G.C.I, p.180], HEAVY-BASED SAUCEPAN [50 G.C.I, p.182], THICK BOTTOMED PAN [50 G.C.I, p.180]

07: **CASSEROLE À FOND ÉPAIS**

08: n.f.

09: Shahi Tukra- pain perdu à l’Indienne, L.M.C.I, p.182

10: *‘Préparer la sauce en faisant cuire le lait condensé avec le sucre pendant 10 minutes à feu doux, dans une casserole à fond épais.’*

11: (=) CASSEROLE [B’food, p.52]

Mesures:

01: 1

02: **CUP**

03: n.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: '*½ cup whole milk yoghurt.*'

07: **TASSE**

08: n.f

09: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

10: '*1/2 tasse de yaourt entier.*'

01: 2

02: **GRAM**

03: n.

04: Kaari, 50 G.C.I, p.78

05: '*70 g fresh coconut, sliced.*'

Symb. *g*

07: **GRAMME**

08: n.m.

09: Curry Bori, L.M.C.I, p.78

10: '*70g de noix de coco fraîche, émincée.*'

Symb. *g*

01: 3

02: **HALF TEASPOON OR LESS**

03: adj.

04: Shrikand, 50 G.C.I, p.179

05: '*½ teaspoon or less saffron.*'

06: (=) A FEW [L.V.C, p.118]

07: **DEMIE CUILLERÉE OU MOINS**

08: n.m

09: Shrikand, L.M.C.I, p.179

10: '*1/2 cuillerées à café ou moins de safran.*'

11: (=) QUELQUES [L.M.C.I, p.182], SOUPÇON [255 R.de C.I, p.169]

Bien que le contexte de LD ainsi que celui de LA donnent une quantité déterminée de l'ingrédient, nous leurs avons attribuées les synonymes dénombrables pour faire remarquer qu'il s'agit d'une quantité minuscule.

01: 4

02: **MILLIMETER**

03: n.

04: Jeera Aloo Salan, 50 G.C.I, p.67

05: '*¼ -in (5 mm) blade of mace.*'

Symb. *mm*

07: **MILIMÈTRE**

08: n.m.

09: Curry de Viande aux Pommes de Terre Aromatisées au Cumin, L.M.C.I, p.67

10: '*1 éclat de macis de 5 mm.*'

Symb. *mm*

01: 5

02: **OUNCE**

03: n.

04: Shalgam Gosht, 50 G.C.I, p.56

05: '*about 9 oz (250g) lamb bones for stock.*'

06: (=) GRAM

Symb. (pour *ounce*) *oz*

07: **GRAMME**

08: n.m.

09: Agneau aux Navets, L.M.C.I, p.57

10: '*250g environ d'os de mouton à cuire, coupé en morceaux.*'

Symb. *g*

L'usage du terme *ounce* comme mesure montre l'influence du système métrique américain sur le contexte original mais sur le plan de l'équivalence, *gramme* est bien acceptable puisqu'il fait partie du système métrique britannique.

01: 6

02: **PINCH**

03: n.

04: Murgh Makhani, 50 G.C.I, p.93

05: '*a tiny pinch of tandoori colouring (optional).*'

07: **PINCÉE**

08: n.f.

09: Poulet au Beurre, L.M.C.I, p.93

10: '*1 petite pincée de colorant tandoori (facultatif).*'

01: 7

02: **SQUARE**

03: n.

04: Murgh Makhani, 50 G.C.I, p.93

05: '*½ -in (1 cm) square of fresh ginger.*'

07: **DÉ**

08: n.m.

09: Poulet au Beurre, L.M.C.I, p.93

10: '*1 dé de gingembre d'1 cm.*'

01: 8

02: **TABLESPOON**

03: n.

04: Aubergine Curry, 50 G.C.I, p.138

05: '*4 tablespoons oil.*'

Symb. *Tbsp.*

07: **CUILLERÉE À SOUPE**

08: n.f.

09: Curry d'Aubergines, L.M.C.I, p.138

10: '*4 cuillerées à soupe d'huile.*'

Symb. *C*

Etoffement de l'entrée de LD. Au même temps c'est un cas de l'adaptation. Dans le contexte anglais, *tablespoon* implique une cuillère de service, plus grande qu'une cuillère dont on se sert pour manger alors que dans le contexte français, une cuillerée à soupe est utilisée pour manger et non pour servir. En tenant compte de cette réalité, l'entrée de la langue source est adaptée sur le plan de la traduction.

01: 9

02: **TEASPOON**

03: n.

04: Aviyal, A.I.C, p.106

05: '1 *tsp. mustard seeds.*'

Symb. *tsp.*

07: **CUILLERÉE À CAFÉ**

08: n.f.

09: Aviyal- un petit plat de légumes varies, p.106

10: '1 *cuil. à café, graines de moutarde.*'

11: (⇒) **CUILLERÉE À MOKA** [L.C.I, p.78], **CUILLER À DESSERT** [L.C.I, p.24]

Symb. *cuil. à café*

Etoffement du terme *teaspoon*. Comme *tablespoon*, cette entrée est arrivée à être adaptée au contexte français en remplaçant le mot anglais *tea* par le mot français *café*. Les synonymes français *café à moka* et *cuiller à dessert* sont également des cas d'adaptation.

La situation de la traduction des équipements et des mesures n'est pas moins différente que celle existant dans le cas des ingrédients. En dépit d'un nombre limité d'équipements et de mesures, nous trouvons que la présence des termes typiques de la cuisine indienne rend difficile la tâche de les traduire vers le français. Ce fait est bien clair à travers les termes comme *chakli mold* ou *kulfi mould* où faire un emprunt de la langue de départ ou les modifier au niveau graphique et phonétique sont les solutions les plus faciles à adopter. Il est intéressant de noter que quelques de ces emprunts sont tirés des langues indiennes ce qui fait souligner le fait que la réalité culturelle est toujours unique à son lieu d'origine. Sur le plan de la traduction, ces termes deviennent des barrières linguistiques dans une réalité hors de leur contexte habituel.

CHAPITRE 3

METHODES DE PREPARATION

En nous approchant à la fin de notre étude de recherche, nous nous concentrons sur la terminologie des méthodes de préparation toujours dans la perspective de la traduction. Les méthodes de préparation indiquent ce qu'il faut faire avec les ingrédients afin de gagner le résultat désiré d'un plat. Comme le savoir-faire de la cuisine chez un individu est important, il est également important de voir les termes utilisés comme consignes car la mise en œuvre de la recette dépend de la façon dans laquelle les consignes sont données. Ainsi, lors de leur traduction, le traducteur est censé les transférer de façon que le sens dans le texte d'arrivée soit le même ou au moins, le plus proche que celui trouvé dans le texte de départ.

Notre but, tout d'abord, est de dresser une liste de méthodes de préparation ou de consignes ainsi que leurs équivalents français. Par la suite, nous analyserons comment ces consignes sont traduites, c'est-à-dire quels procédés de traduction sont employés et si le sens que donnent les termes originaux est effectivement transféré ou non. A travers cette analyse, notre objectif est aussi de montrer que l'usage des termes aptes dépend pour la plupart du contexte. Pour élaborer cet aspect, prenons un exemple du terme anglais *add*. Dans le contexte de départ, un ingrédient, soit en forme solide, soit en forme liquide, porte, en général, cette consigne parce qu'en anglais il y a peu d'options pour l'exprimer autrement, tandis que dans le contexte d'arrivée, dans ce cas le français, *add* se traduit non seulement par ajouter mais aussi peut être remplacé par d'autres synonymes en tenant compte de la nature de l'ingrédient, sa quantité et ainsi de suite. Dans le cas du sel, le verbe convenable est *saler* ou dans le cas des liquides, il peut figurer comme *verser*, *incorporer* et ainsi de suite. Pour montrer un autre exemple, voyons le verbe anglais *ferment*. D'après un dictionnaire bilingue, *ferment* veut dire fermenter ou faire fermenter. Les dictionnaires n'ont pas tort lorsqu'ils donnent ces équivalents mais le transfert de la réalité est autant essentiel. Les dictionnaires, évidemment, ne répondent pas aux contextes spécifiques car ils ne sont créés que pour présenter le vocabulaire général d'une langue, pour donner les sens génériques des mots, leurs étymologies et d'autres détails

linguistiques des mots. Ainsi, dans un contexte particulier comme celui du verbe *ferment*, la réalité est qu'il s'agit de laisser reposer la préparation culinaire pour une période fixe pour que le processus de la fermentation ait lieu. C'est cette réalité qui doit être effectivement transférée. Il faut donc avoir recours à d'autres formes stylistiques pour transférer la situation réelle originale dans le contexte étranger. Si le verbe anglais *pound* signifie piler ou concasser, au sein de ce terme même, il y a des degrés jusqu'auxquels un certain ingrédient doit passer par cette méthode de préparation. *Pound* donc peut être sous divisé en *pound slightly*, *lightly pound*, *pound unevenly*, etc. Afin de garder la même fonction et le même effet culinaires, l'équivalent français doit se conformer au contexte original.

La méthodologie de créer cette terminologie ressemble à celle que nous avons suivie dans le premier chapitre.

01: Numéro d'ordre
02: Entrée Langue-source
03: Indications Grammaticales (catégorie, genre)
04: Sources (50 G.C.I, A.I.C)
05: Contexte
06: Renvois éventuels (synonymes- 50.G.C.I, A.I.C, K.K, M.C, I.K, D.V.C, I.V.C)
07: Entrée Langue-cible
08: Indications grammaticales
09: Sources (L.M.C.I, A.I.C)
10: Contexte
11: Renvois éventuels (synonymes- L.M.C.I, A.C.I, L.C.I, B'food, 255 R.de C.I)
<i>Commentaires</i>

Les numéros 01 à 06 comportent les renseignements terminologiques sur le terme anglais alors que 07 à 11 sont consacrés à l'équivalent français. Au cas de l'absence de synonymes de LD et de LA, nous avons supprimé les numéros qui les représentent. A la fin de chaque entrée, nous avons ajouté nos commentaires vis-à-vis le procédé de traduction adopté.

01: 1 (a)

02: **ADD**

03: v.

04: Egg Kurma, 50 G.C.I, p.134

05: *'Add 3 cups warm water with salt to taste, and simmer, covered for 20 minutes, to make a smooth gravy.'*

07: **VERSER**

08: v.

09: Curry aux Œufs, L.M.C.I, p.134

10: *'Verser 3 tasses d'eau tiède additionnée de sel et laisser mijoter 20 minutes à couvert pour obtenir une sauce épaisse.'*

L'entrée de LA précise l'action d'ajouter un liquide.

01: 1 (b)

02: **ADD**

03: v.

04: Dhaniya Keema, 50 G.C.I, p.82

05: *'Add the ginger, garlic and chillies.'*

07: **AJOUTER**

08: v.

09: Hachis d'Agneau a la Coriandre, L.M.C.I, p.82

10: *'Ajouter la cannelle, les clous de girofle, les cardamomes, l'ail hache, le gingembre et les piments.'*

11: (=) **ADJOINDRE** [L.M.C.I, p.82], **INCORPORER** [L.M.C.I, p.82], **JOINDRE** [255 R.de C.I, p.58]

01: 1 (c)

02: **ADD (salt)**

03: v.

04: Egg Kurma, 50 G.C.I, p.134

05: *'Add 3 cups warm water with salt to taste, and simmer, covered for 20 minutes, to make a smooth gravy.'*

06: (=) SALT TO TASTE [50 G.C.I, p.104], TASTE FOR SALT [50 G.C.I, p.129],
SPRINKLE IN [50 G.C.I, p.142], CHECK SEASONING [K.K-MC I, p.73],
ADJUST SEASONING [K.K-MC I, p.23], SEASON WITH [50 G.C.I, p.57],
ADJUST FLAVOURS [50 G.C.I, p.115]

07: **ADDITIONNER**

08: v.

09: Curry aux Œufs, L.M.C.I, p.134

10: *'Verser 3 tasses d'eau tiède additionnée de sel et laisser mijoter 20 minutes à couvert pour obtenir une sauce épaisse.'*

11: (=) SALER [L.M.C.I, p.104], RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT [L.M.C.I,
p.129], RECTIFIER LES SAVEURS [L.M.C.I, p.115], SAUPOUDRER [L.M.C.I,
p.142], ASSAISONNER [B'food, p.16]

L'entrée de LD *additionner* est littéralement traduite de l'entrée anglaise *add*. Pourtant, dans LD ainsi que dans LA, nous avons relevé les synonymes qui particularisent l'action d'ajouter du sel.

01: 1 (d)

02: **ADD GRADUALLY**

03: v.

04: Upma- semolina with peas, I.V.C, p.100

05: *'Add suji gradually with one hand and stirring with the other hand continuously, keeping the flame low.'*

06: **AJOUTER**

07: v.

08: Uppama, 255 R.de C.I, p.41

09: '*Lorsque l'eau bout ajouter la semoule, remuer.*'

10: (=) AJOUTER CUILLERÉE PAR CUILLERÉE [L.M.C.I, p.184]

L'entrée *add gradually* suggère ajouter l'ingrédient petit à petit tandis que l'entrée de LA ne donne pas la même précision et devient ainsi, un cas d'un dépouillement. D'autre part, le synonyme de LA exprime bien le sens de l'entrée de LD.

01: 2

02: **ADD ALONG WITH**

03: v.

04: Mango and Yoghurt Curry, 50 G.C.I, p.129

05: '*Heat the oil in a very small frying pan or stainless steel ladle that can be held over a very low heat. When hot, add the cumin seeds and fry for just 10 seconds, then add the curry leaves and fry for 6-7 seconds and add along with the hot oil to the curry mixture.*'

07: **VERSER**

08: v.

09: Curry de Mangues au Yaourt, p.129

10: '*Quand l'huile est chaude, ajouter les graines de cumin et faire frire juste 10 secondes, puis ajouter les feuilles de cari et faire frire encore 6 à 7 secondes. Verser l'huile et les épices dans la cocotte.*'

Dans LD, l'ajout des feuilles de *cari* est l'action simultanément faite avec celle de l'huile chaude. Ainsi, *add along with* est délimitée à une action à la fois – (a) *ajouter* et (b) *verser* tandis que le terme *verser* fait l'économie.

01: 3

02: **ADD AND FRY**

03: v.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: '*Add cloves, cardamoms, cinnamon leaves and the mace and fry for 1 minute.*'

07: **AJOUTER ET LAISSER REVENIR**

08: v.

09: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

10: '*Ajouter les clous de girofle, les cardamomes, les feuilles de cannelle ou de laurier et le macis et laisser revenir 1 minute.*'

11: (=) AJOUTER ET FAIRE REVENIR [L.M.C.I, p.88], INCORPORER ET FAIRE REVENIR [L.M.C.I, p.150]

L'entrée de LD *fry* ne suggère pas de cuisson complète. Afin de préciser qu'il s'agit d'une friture brève, celle-ci est représentée par *faire revenir* ou *laisser revenir* dont le sens est de faire frire pendant quelques minutes. En ce qui concerne la traduction, le terme *fry* est dilué au français en deux mots- *laisser revenir* ou *faire revenir*.

01: 4

02: **ADD AND MIX WELL**

03: v.

04: Shalgam Gosht, 50 G.C.I, p.56

05: '*Add the chilli, paprika, turmeric, fennel and coriander powders, the cardamoms, cinnamon, 2 tablespoons water, the remaining 1 tablespoon of oil and the lamb, and mix well.*'

06: (=) ADD AND STIR WELL [50 G.C.I, p.108]

07: **AJOUTER ET BIEN MELANGER**

08: v.

09: Agneau aux Navets, L.M.C.I, p.57

10: '*Remuer de temps en temps et laisser cuire jusqu'à ce que le lait réduise et épaississe. Quand il a réduit d'un tiers, retirer du feu et laisser refroidir. Filtrer. Ajouter la crème et bien mélanger.*'

Procédé de la traduction directe de l'entrée de LD.

01: 5

02: **ADD AND SAUTÉ**

03: v.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: *'After 2 minutes add the meat. Sauté for about 5 minutes.'*

07: **INCORPORER ET FAIRE REVENIR**

08: v.

09: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

10: *'Incorporer la viande 2 minutes plus tard. Faire revenir environ 5 minutes.'*

Le terme *sauté* est un emprunt fait du français mais en général, il n'est point utilisé dans le contexte culinaire de sa langue d'origine. En anglais, il équivaut le sens de faire revenir.

01: 6

02: **ADD AND STIR CONTINUOUSLY**

03: v.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: *'Add cloves, cardamoms, cinnamon leaves and the mace and fry for 1 minute. Then add the coriander, fennel, ginger and turmeric powders, and the chilli paste and 2 tablespoons water and stir continuously.'*

07: **AJOUTER ET REMUER SANS ARRÊT**

08: v.

09: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

10: *'Ajouter les poudres de coriandre, fenouil, gingembre et curcuma, puis la pâte de piment et 2 cuillerées à soupe d'eau, et remuer sans arrêt.'*

Ici, c'est un cas de la modulation libre. Le terme de LD est un processus positif alors que celui de LA exprime la même action en insérant la négation « sans. »

01: 7

02: **ADD**

03: v.

04: Til aur Curry Patta Bhath- Basmati rice seasoned with sesame seeds, A.I.C, p.126

05: *'Add this seasoning with the lemon juice to the cooked rice.'*

07: **ARROSEZ**

08: v.imp.

09: Til aur Curry Patta Bhath- riz Basmati aux graines de sésame, A.C.I, p.126

10: *'Arrosez le riz cuit avec cet assaisonnement et le jus de citron.'*

Quelque soit l'ingrédient, l'action de l'ajouter est exprimée par *add* en anglais. Dans la traduction française, elle est explicitée en utilisant *arrosez* puisqu'au niveau linguistique, en français, l'action d'ajouter est représentée par de diverses méthodes de préparation. Dans ce cas, *arroser* est unique aux liquides. En général, les méthodes de préparation se relèvent dans la forme infinitive mais qu'elles soient dans la forme impératif est tout simplement le choix du traducteur.

01: 8

02: **ADD AS AND WHEN REQUIRED**

03: v.

04: Sarso Bhaate Mach, 50 G.C.I, p.125

05: *'In a frying pan heat the oil over a moderate heat and fry the spice paste for 6-7 minutes, stirring continuously and adding a little water at a time (up to ½ cup) as and when required.'*

06: (=) **ADD AS REQUIRED** [50 G.C.I, p.126]

07: **MOILLER**

08: v.

09: Poisson en Sauce Moutarde, L.M.C.I, p.125

10: *'Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile et faire rôtir les épices à feu moyen 6 à 7 minutes, sans cesser de remuer et en mouillant de temps à autre avec un peu d'eau (1/2 tasse maximum).'*

11: (⇒) RAJOUTER [L.M.C.I, p.103], HUMIDIFIER [255 R.de C.I, p.96]
HUMECTER [L.M.C.I, p.63]

L'entrée de LA est un cas de dépouillement où l'essentiel de l'entrée de LD est dégagé et représenté par un seul terme.

01: 9

02: **ADD FOR AROMA**

03: v.

04: Gulab Jamun, 50 G.C.I, p.184

05: *'Add rose water or kewra water for aroma.'*

07: **PARFUMER**

08: v.

09: Gulab Jamun, L.M.C.I, p.184

10: *'Parfumer avec l'eau de rose ou de kéora.'*

L'entrée de LA fait l'économie de l'entrée de LD.

01: 10

02: **ALLOW TO BRAISE**

03: v.

04: Soya Kofta Curry, 50 G.C.I, p.141

05: *'Now add 3 cups water and salt to taste. Bring to boil, put in the koftas and allow to braise in the curry over a low heat for 5 minutes.'*

07: FAIRE BRAISER

08: v.

09: Curry de Kofta au Soya, L.M.C.I, p.141

10: *'Verser 3 tasses d'eau et saler. Porter à ébullition, déposer les koftas et les faire braiser à feu doux dans le curry pendant 5 minutes.'*

01: 11

02: ALLOW TO COOK

03: v.

04: Palak Gosht- meat with spinach, 50 G.C.I, p.71

05: *'Add the coriander powder and sauté for 2 minutes, stirring continuously. Add the ½ teaspoon cumin powder and after 10 seconds add just a little water. Allow the spices to cook.'*

07: LAISSER CUIRE

08: v.

09: Agneau aux Epinards, L.M.C.I, p.71

10: *'Ajouter la poudre de coriandre et faire rôtir 2 minutes en remuant sans arrêt. Ajouter la 1/2 cuillerée de cumin et mouiller d'eau 10 secondes plus tard. Laisser cuire les épices.'*

Dans ce contexte, *laisser cuire* est l'équivalent de *allow to cook*.

01: 12

02: ALLOW TO COOL SLIGHTLY

03: v.

04: Dhansak- chicken cooked with lentils and vegetables, 50 G.C.I, p.98

05: *'Simmer until the dal is very soft. Allow to cool slightly.'*

07: LAISSER REFROIDIR UN PEU

08: v.

09: Poulet aux Lentilles et aux Légumes, L.M.C.I, p.71

10: '*Laisser mijoter jusqu'à ce que les lentilles s'écrasent. Laisser refroidir un peu.*'

L'entrée de LA est transposée; l'adverbe *slightly* se transforme au nom (*un peu*).

01: 13

02: **ALLOW TO SIMMER**

03: v.

04: Dhaniwali Murgh Korma- chicken korma with coriander leaves, 50 G.C.I, p.98

05: '*Add the chicken, garlic infusion and yoghurt and cover with a lid. Allow to simmer for 7-10 minutes until the juices are absorbed.*'

06: (=) SIMMER [K.K- MC I, p.52]

07: **LAISSER MIJOTER**

08: v.

09: Korma de Poulet aux Feuilles de Coriandre, L.M.C.I, p.91

10: '*Ajouter le poulet, l'infusion d'ail, le yaourt et couvrir. Laisser mijoter 7 à 10 minutes jusqu'à l'absorption des sucs.*'

L'entrée *allow to simmer* est représentée par *laisser mijoter*, cas de l'équivalence. Pourtant, par rapport au synonyme *simmer*, l'entrée française devient un étoffement en raison de l'inclusion de plus d'un mot pour exprimer l'action.

01: 14

02: **BAGHAR**

03: n.

04: Mirchi ka Salan, A.I.C, p.110

05: '*Reheat the oil for baghar.*'

06: (=) TEMPER

07: **FAIRE LE BAGHAR**

08: v.

09: Mirchi ka Salan- piments farcis, A.C.I, p.110

10: '*Réchauffez l'huile pour faire le baghar.*'

« Les épices aromatiques jouent un rôle important dans la cuisine indienne. Ces épices sont les clous de girofle, les gousses et les graines de cardamome et les bâtons de cannelle pour n'en nommer quelques unes. Lorsque ces épices sont ajoutées dans une matière grasse chaude, elles dégagent leur arôme dans la matière grasse. Ce processus d'aromatisation est appelé *baghar*. Vous pouvez aussi faire le *baghar* avec des piments verts et rouges ou des gousses d'ail¹. »

L'entrée de LD *baghar* n'existe ni dans le contexte culinaire ni sur le plan lexical de LA. Elle est empruntée de l'anglais qui, à son tour, fait l'emprunt du hindi. C'est également, un cas de l'étoffement étant donné l'emploi d'un verbe transitif pour exprimer l'action de LD. Par ailleurs, le nom *baghar* est transposé au verbe *faire le baghar*. A ce terme, nous avons volontairement attribué le synonyme *temper*.

01: 15

02: **BEAT**

03: v.

04: Mango Mousse, 50 G.C.I, p.179

05: '*Put the mango pulp into a bowl. Beat with an electric whisk.*'

06: (=) BEAT WELL [A.I.C, p.136]

07: **FOUETTER**

08: v.

09: Mousse à la Mangue, L.M.C.I, p.179

10: '*Verser la pulpe de mangue dans un bol à mélange. Fouetter au batteur électrique.*'

¹ MOHAN, Rocky, *L'art de la cuisine indienne*, traduit de l'anglais par Florent Jouty, EDL éditions, Singapour, 2001, p.20.

11: (=) BATTRE ÉNERGIQUEMENT [A.C.I, p.136]

Les entrées de LD et de LA sont les cas de la traduction directe. Pourtant, dans le contexte anglais, conseiller l'usage d'un équipement particulier suggère qu'il s'agit de bien fouetter le mélange. Ainsi, *beat well* et *battez énergiquement* sont acceptables comme les synonymes des entrées de LD et de LA respectivement.

01: 16

02: **BEGIN TO FRY**

03: v.

04: Ras Chawal- green fish curry, 50 G.C.I, p.112

05: '*Heat the oil with the cumin seeds in a wide pan. When the cumin seeds begin to fry, add the coriander powder paste.*'

06: (=) CRACKLE [K.K- MC III, p.52], POP [D.V.C, p.54]

07: **COMMENCER À RÔTIR**

08: v.

09: Curry Vert de Poisson, L.M.C.I, p.112

10: '*Faire chauffer l'huile dans une grande sauteuse avec les graines de cumin. Quand elles commencent à rôtir, ajouter la pâte de coriandre.*'

11: (=) CHANTER [L.M.C.I, p.104], CRÉPITER [L.M.C.I, p.119]
ÉCLATER [L.C.I, p.21], FAIRE ÉCLATER [L.C.I, p.41], LAISSER ÉCLATER [L.C.I, p.42], METTRE À ÉCLATER [L.C.I, p.67], FAIRE REVENIR JUSQU'À CE QU'ILS CROUSTILLEMENT [255 R.de C.I, p.45]

Cette entrée est bien l'exemple de la traduction directe car le verbe *rôtir* dans le contexte ci-dessus signifie « exposer l'ingrédient à une chaleur vive.» En ce qui concerne les synonymes de LD, *crackle* est une action onomatopéique du fait qu'une épice a tendance à faire un bruit léger dès qu'elle commence à se cuire dans l'huile chaude. Quant au terme *pop*, l'action de sauter est littérale. Tous les deux donc sont les termes dérivés de la situation réelle. L'entrée de LA suit le procédé de la traduction directe alors que les synonymes sont tous, des cas de l'équivalence.

01: 17

02: **BHUNA**

03: v.

04: Mutton Curry (Andhra style), 50 G.C.I, p.81

05: *'Add the meat with the marinade and after 5 minutes turn the heat to very low. Cook for about 10 minutes until the marinade is absorbed. Then sauté or bhuna the meat, stirring continuously for about 5 minutes. Now add the tomatoes and cook for 5 minutes until the liquid is absorbed. Then bhuna again for 5 minutes.'*

06: (=) **BHUNAO** [A.I.C, p.44], **SAUTÉ** [50 G.C.I, p.81], **STIR FRY** [50 G.C.I, p.63]

07: **FAIRE LE BHUNA**

08: v.

09: Curry de Mouton, L.M.C.I, p.81

10: *'Incorporer la viande avec sa marinade et, 5 minutes plus tard, réduire le feu au minimum. Laisser cuire 10 minutes environ jusqu'à absorption de la marinade. Puis faire revenir (ou bhuna) la viande en remuant sans arrêt pendant 5 minutes environ. Ajouter alors les tomates et laisser cuire 5 minutes jusqu'à absorption du liquide. Puis refaire le bhuna pendant 5 minutes.'*

11: (=) **FAITES LE BHUNAO** [A.C.I, p.44] **FAIRE REVENIR** [B'food, p.32], **FAIRE RISSOLER** [L.M.C.I, p.63]

« Le *bhuna*, procédé qui consiste à faire rôtir les épices dans l'huile avec très peu d'eau, est une part importante de la réalisation d'un curry. Un curry dont le nom inclut le terme *bhuna* se caractérise par une saveur prononcée due au long rissolage des épices- environ 20 minutes- remuées sans cesse pour les empêcher d'attacher. La saveur de ce plat vient de ce que la viande est d'abord cuite dans son jus avec les épices sans adjonction d'eau². »

Comme le *baghar*, le processus de *bhuna* n'a pas d'équivalent français. Le mot est l'original du hindi. Tout de même, les termes *faire revenir* ou *faire rissoler (stir-fry)* implique un processus qui a lieu pendant une période prolongée, ce qui aboutit à la méthode de *bhuna*.

² PANJABI, Camellia, Les meilleurs currys indiens, traduit de l'anglais par Gabrielle Merchez, Albin Michel, Paris, 2003, p.63.

01: 18

02: **BLANCH**

03: v.

04: Palak Gosht- meat with spinach, 50 G.C.I, p.71

05: *'Blanch the spinach in boiling water with a little salt for 10 seconds, drain and purée the spinach in a mixer.'*

07: **FAIRE BLANCHIR**

08: v.

09: Agneau aux Epinards, L.M.C.I, p.71

10: *'Faire blanchir les épinards 10 secondes à l'eau bouillante avec 1 pincée de sel, puis égoutter et réduire en purée.'*

01: 19

02: **BLEND**

03: v.

04: Matira Curry- watermelon curry, 50 G.C.I, p.131

05: *'Cut up the watermelon and remove the seeds. Peel off the skin and chop the flesh into 1 ½ -in (4- cm) cubes. Take 1 cup of the chopped watermelon, blend and make juice.'*

07: **PASSER AU MIXEUR**

08: v.

09: Curry de Pastèque, L.M.C.I, p.131

10: *'Couper la pastèque et l'épépiner. L'éplucher et couper la chair en dés de 4 cm. Prélever 1 tasse de ces morceaux et les passer au mixeur.'*

Le verbe *blend* est exclusif aux liquides tandis que *passer au mixeur* est plus général. Voici alors un exemple de la généralisation.

01: 20

02: BLEND TO OBTAIN AN EXTRACT

03: v.

04: Kori Gashi- chicken in thick coconut gravy, 50 G.C.I, p.101

05: *'Soak half the grated coconut in 1 cup warm water for 30 minutes, then put it in a blender to obtain the first extract of milk.'*

07: PASSER AU MIXEUR

08: v.

09: Poulet en Sauce à la Noix de Coco, L.M.C.I, p.101

10: *'Faire tremper la moitié de la noix de coco râpée 30 minutes dans 1 tasse d'eau chaude, puis la passer au mixeur pour obtenir le premier lait.'*

01: 21

02: BLEND UNTIL SMOOTH

03: v.

04: Mutton Curry (Madras style), 50 G.C.I, p.86

05: *'Cut and peel half the coconut into small pieces for grinding with spices and set aside. Peel and cut the remainder into pieces and put into a blender with 2 cups warm water. Blend until smooth, then strain and reserve the coconut milk.'*

07: ÉMULSIONNER

08: v.

09: Curry d'Agneau, L.M.C.I, p.86

10: *'Couper les morceaux de noix de coco en 2 : réserver la première moitié, coupée en petits morceaux pour être moulue avec les épices ; couper l'autre moitié en morceaux et les passer au mixeur avec 2 tasses d'eau chaude. Emulsionner, puis filtrer et réserver le lait de coco obtenu.'*

Le procédé de chassé-croisé s'applique dans ce contexte car il y a un changement de catégorie grammaticale. L'adjectif *smooth* est transféré au verbe.

01: 22

02: **BOIL**

03: v.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: '*Boil the mutton and bones with the garlic and ½ teaspoon salt in 6 cups water in a cooking pot for 20 minutes.*'

06: (=) BRING TO BOIL [A.I.C, p.78]

07: **FAIRE BOUILLIR**

08: v.

09: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

10: '*Faire bouillir la viande et les os dans une cocotte avec l'ail et 1/2 cuillerée à café de sel dans 6 tasses d'eau pendant 20 minutes.*'

11: (=) AMENEZ À ÉBULLITION [A.C.I, p.78], PORTER À ÉBULLITION [L.C.I, p.108], FAIRE BOUILLIR [L.M.C.I, p.82], ÉBOUILLANTER [L.C.I, p.21]

Le terme *faire bouillir* est l'étoffement de l'entrée de LD tandis que les synonymes *amenez à ébullition* et *porter à ébullition* sont des cas de la transposition en raison du changement de la catégorie grammaticale.

01: 23

02: **BOIL UNTIL COOKED**

03: v.

04: Sindhi Besan ka Curry- Sindhi curry, 50 G.C.I, p.152

05: '*Boil until the vegetables are cooked.*'

07: **LAISSER CUIRE JUSQU'À CUISSON COMPLÈTE**

08: v.

09: Curry Sindhi, L.M.C.I, p.152

10: '*Laisser cuire jusqu'à cuisson complète des légumes.*'

Cette entrée est le cas d'une équivalence. Au lieu de faire une traduction directe, on a recours à *laisser cuire* afin de mettre l'accent sur le fait que *boil* porte le sens d'une cuisson complète du plat. C'est la dernière étape après laquelle le plat est prêt à être consommé.

01: 24

02: **BOIL UNTIL TENDER**

03: v.

04: Aab Gosht- lamb cooked in milk, 50 G.C.I, p.59

05: '*Boil the meat and bones in a cooking pot in 6 cups of water, along with 3/4 teaspoon salt, the cinnamon leaf, 1 clove, 3 cardamoms, 1 cinnamon stick and the fried onions until tender.*'

07: **FAIRE CUIRE JUSQU'À ÊTRE TENDRE**

08: v.

09: Agneau au Lait, L.M.C.I, p.59

10: '*Faire cuire la viande à la cocotte dans 6 tasses d'eau, avec 3/4 de cuillerée à café de sel, la feuille de cannelle ou de laurier, 1 clou de girofle, 1 bâton de cannelle et les échalotes, jusqu'à qu'elle soit tendre.*'

11: (=) **LAISSEZ BOUILLIR JUSQU'À ÊTRE TENDRE** [A.C.I, p.47]

01: 25

02: **BRING JUST TO BOILING POINT**

03: v.

04: Palak Paneer- spinach with curd cheese, 50 G.C.I, p.161

05: '*To make the curd cheese, bring the milk just to boiling point, then add the yoghurt with a pinch of salt and the lime juice.*'

07: **PORTER JUSTE À ÉBULLITION**

08: v.

09: Epinards au Fromage Frais, L.M.C.I, p.161

10: '*Pour faire le fromage, porter le lait à ébullition puis incorporer le yaourt avec 1 pincée de sel et le jus de lime ou de citron.*'

L'entrée *porter juste à ébullition* est un calque de l'entrée de LD.

01: 26

02: **BRING TO A RAPID BOIL**

03: v.

04: Dahi ka Meetha, A.I.C, p.136

05: '*Bring milk to a rapid boil; lower the heat and simmer, stirring continuously, until the milk is reduced to half the original quantity.*'

07: **AMENEZ RAPIDEMENT À ÉBULLITION**

08: v.

09: Dahi ka Meetha- gâteau de yaourt aux amandes et aux raisins, A.C.I, p.136

10: '*Amenez rapidement le lait à ébullition ; réduisez le feu et laissez bouillonner en remuant constamment, jusqu'à ce que le lait se soit réduit de moitié.*'

Cette entrée fait sortir le procédé de la transposition où l'on voit un changement de la catégorie grammaticale- l'adjectif *rapid* est transformé à l'adverbe *rapidement*.

01: 27 (a)

02: **CHOP FINELY**

03: v.

04: Kath Katha- mixed vegetable curry, 50 G.C.I, p.145

05: '*Chop 1 onion finely.*'

07: **HACHER FIN**

08: v.

09: Curry de Légumes Varies, L.M.C.I, p.145

10: '*Hacher fin 1 oignon.*'

11: (=) HACHER FINEMENT [L.M.C.I, p.82], CISELER [L.C.I, p.38], EMINCER FINEMENT [255 R.de C.I, p.132.]

Dans cette entrée, l'adverbe *finely* est transposé à l'adjectif *fin*. Quant aux synonymes, *hacher finement* est la traduction littérale de *chop finely* tandis que *ciseler* est le résultat du procédé de concentration.

01: 27 (b)

02: **CHOP INTO CUBES**

03: v.

04: Matira Curry, 50 G.C.I, p.131

05: '*Cut up the watermelon and remove seeds. Peel off the skin and chop the flesh into 1 ½ -in (4-cm) cubes.*'

06: (=) DICE [K.K- MC III, p.73]

07: **COUPER EN DÉS**

08: v.

09: Curry de Pastèque, L.M.C.I, p.131

10: '*Couper la pastèque et l'épépiner. L'éplucher et couper la chair en dés de 4 cm.*'

L'expression *couper en dés* est la traduction mot à mot de *chop into cubes*. En ce qui concerne le synonyme anglais *dice*, *couper en dés* devient un étouffement.

01: 27 (c)

02: **COARSELY CHOP**

03: v.

04: Kori Gashi- chicken in thick coconut gravy, 50 G.C.I, p.101

05: '*Peel and coarsely chop ginger and garlic.*'

07: HACHER GROSSIÈREMENT

08: v.

09: Poulet en Sauce à la Noix de Coco, L.M.C.I, p.101

10: '*Eplucher l'ail et le gingembre et les hacher grossièrement.*'

Hacher grossièrement est l'inversion de *coarsely chop* mais de toute façon est une traduction littérale.

01: 28

02: CLIMINATE

03: v.

04: Madras Fish Curry, 50 G.C.I, p.119

05: '*The marination of the fish in a combination of vinegar and lime juice climinates the fishy smell.*'

07: ÉLIMINER TOUTE ODEUR DÉPLAISANTE

08: v.

09: Curry de Poisson Madras, L.M.C.I, p.119

10: '*Faire mariner le poisson dans un mélange de vinaigre et de jus de lime élimine toute odeur déplaisante.*'

Le procédé de l'explicitation est visible dans le sens que l'entrée LA introduit des précisions moins évidentes dans la consigne *climinate*. Ceci est dû au fait qu'une traduction directe pour cette entrée n'existe pas.

01: 29

02: CLOSE LID AND COOK

03: v.

04: Cauliflower Gashi- cauliflower and potato curry, 50 G.C.I, p.142

05: *'Add ½ cup water, close the lid and cook for 6-7 minutes.'*

06: (=) COOK WITH LID [50 G.C.I, p.59], COVER AND COOK [K.K- MC III, p.65], COOK COVERED [K.K- MC III, p.67]

07: **COUVRIR ET LAISSER CUIRE**

08: v.

09: Curry de Chou-Fleur et de Pommes de Terre, L.M.C.I, p.142

10: *'Verser 1/2 tasse d'eau, couvrir et laisser cuire 6 à 7 minutes.'*

11: (=) LAISSER CUIRE À COUVERT [L.M.C.I, p.59]

01: 30

02: **COAT ON BOTH SIDES**

03: v.

04: Fish Molee- fish in coconut milk, 50 G.C.I, p.122

05: *'Marinate the fish by adding half of the turmeric, salt to taste and the lime juice to a little water, and then coating the fish on both sides. Leave for 15 minutes, then rinse off.'*

07: **ENDUIRE**

08: v.

09: Poisson au Lait de Coco, L.M.C.I, p.122

10: *'Préparer une marinade avec la moitié du curcuma, du sel, le jus de lime rallongé d'un peu d'eau et en enduire le poisson. Laisser mariner 15 minutes puis rincer.'*

L'entrée de LD se traduit par un seul mot dans LA. C'est un cas de l'économie.

01: 31

02: **COMBINE**

03: v.

04: Shrikand, 50 G.C.I, p.179

05: *'When the yoghurt is fully drained, combine with saffron so that the flavour of the saffron blends with the milk and it becomes deep gold in colour.'*

07: INCORPORER

08: v.

09: Shrikand- yaourt égoutté aromatisé, L.M.C.I, p.179

10: *'Quand le yaourt est complètement égoutté, l'incorporer au lait safrané et sucrer.'*

Dans le contexte de LD, l'idée est de mélanger deux ingrédients tandis que dans le contexte de LA, il s'agit d'ajouter un à l'autre. Cela montre une modulation libre vu que le traducteur a fait sortir la consigne en précisant l'idée d'ajouter et non de combiner. En bref, la traduction littérale a été évitée.

01: 32

02: CONTINUE BOILING

03: v.

04: Palak Paneer, 50 G.C.I, p.161

05: *'To make curd cheese, bring the milk just to boiling point, then add the yoghurt with a pinch of salt and the lime juice. Continue boiling for 7-10 minutes.'*

07: MAINTENIR L'ÉBULLITION

08: v.

09: Epinards au Fromage Frais, L.M.C.I, p.161

10: *'Pour faire le fromage, porter le lait juste à ébullition puis incorporer le yaourt avec 1 pincée de sel et le jus de lime ou de citron. Maintenir l'ébullition 7 à 10 minutes.'*

L'entrée de LA subit un changement de la catégorie grammaticale. Alors que l'entrée LD est formée du participe présent (*boiling*), celle-ci est transposée au nom (*ébullition*).

01: 33

02: COOK ON DUM

03: v.

04: Keema ki Biryani, A.I.C, p.130

05: '*Cover the dish with the aluminium foil and a lid thereafter. Put the pan on very low heat and cook on dum for half an hour.*'

06: (=) PUT ON DUM [A.I.C, p.38]

07: FAITES CUIRE EN DUM

08: v.imp.

09: Keema ki Biryani- biryani royal au hachis, A.C.I, p.130

10: '*Couvrez le mets avec une feuille d'aluminium puis avec un couvercle. Mettez la marmite sur un feu très doux et faites cuire en dum pendant une demi heure.*'

« La maturation d'un plat cuisiné est appelée *dum*. La technique du *dum* est très courante dans la cuisine *mughlai* (moghole)³. »

Le *dum* est une méthode de préparation singulière à la cuisine moghole et ne peut point être remplacée par une autre. Pourtant, en absence d'un équivalent juste dans LA, un emprunt est inévitable et donc l'expression *faites cuire à dum*. L'expression *cook on dum* elle-même est un emprunt de l'ourdou.

01: 34 (a)

02: COOK OVER GENTLE HEAT UNTIL TENDER

03: v.

04: Bhuna Gosht- mutton curry with stir-fired spices, 50 G.C.I, p.63

05: '*Cook over gentle heat until the mutton is tender. Sprinkle with chopped coriander leaves.*'

07: FAIRE CUIRE À FEU DOUX JUSQU'À ÊTRE TENDRE

08: v.

³ MOHAN, Rocky, *L'art de la cuisine indienne*, traduit de l'anglais par Florent Jouty, EDL éditions, Singapour, 2001, p.21.

09: Curry d'agneau aux Epices Rôties, L.M.C.I, p.63

10: '*Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre. Saupoudrer de feuilles de coriandre hachées.*'

La traduction directe avec la grammaticalisation, procédé qui consiste à remplacer les signes lexicaux par des signes grammaticaux. Dans ce contexte, le mot *over*, partie de l'entrée *cook over gentle heat* ne peut point être littéralement traduit parce que le français reconnaît la préposition *à* comme unité grammaticale, ainsi l'entrée *faire cuire à feu doux* et non *sur feu doux*.

01: 34 (b)

02: **COOK SLOWLY ON VERY LOW HEAT UNTIL TENDER**

03: v.

04: Jardaloo Boti- mutton with apricots, 50 G.C.I, p.76

05: '*Add the meat, garam masala powder and pepper and stir-fry in the spices for about 5 minutes. Add salt to taste, then cook slowly over a very low heat until tender.*'

07: **LAISSER MIJOTER À FEU TRÈS DOUX JUSQU'À CUISSON COMPLÈTE**

08: v.

09: Agneau aux abricots, L.M.C.I, p.76

10: '*Incorporer la viande, la poudre de garam masala et le poivre, et faire rissoler 5 minutes environ dans les épices. Saler, mouiller d'1 tasse d'eau et laisser mijoter à feu très doux jusqu'à cuisson complète.*'

11: (=) **SAISIR JUSQU'À ÊTRE TENDRE** [L.C.I, p.65]

De nouveau, un cas de la modulation où l'idée principale est transformée en tenant compte de la situation réelle et non celle de la linguistique. *cook slowly* porte le sens du terme anglais *simmer* qui veut dire *laisser mijoter* alors que le mot *tender* implique que la viande ne doit être retirée du feu que lorsqu'elle est cuite. L'expression *cuisson complète* donc devient une sorte d'improvisation du mot *tender*. Le terme *saisir* porte également, le même sens.

01: 34 (c)

02: COOK STIRRING FREQUENTLY

03: v.

04: Bhuna Gosht- mutton curry with stir-fried spices, 50 G.C.I, p.63

05: *'Add the puréed tomatoes and cook for 5 minutes, stirring frequently.'*

07: LAISSER CUIRE EN MÉLANGEANT SOUVENT

08: v.

09: Curry d'Agneau aux Epices Rôties, L.M.C.I, p.63

10: *'Incorporer les tomates en purée et laisser cuire en mélangeant souvent.'*

01: 34 (d)

02: COOK COMPLETELY

03: v.

04: Rotis- Indian breads (Chapati), 50 G.C.I, p.158

05: *'When brown spots appear, turn it over, and let it cook completely, particularly at the sides, pressing down with a folded cloth if necessary. Turn it over once more so that the first side which had been just slightly cooked gets completely done.'*

07: LAISSER CUIRE ENTIÈREMENT

08: v.

09: Les Pains Indiens ou Roti (Chapati), L.M.C.I, p.158

10: *'Déposer sur une plaque chauffée à feu vif. Dès l'apparition de taches brunes, retourner le chapati et laisser cuire entièrement, surtout sur les bords, en appuyant au besoin avec le dos d'une cuillère. Retourner de nouveau le chapati pour finir la cuisson du premier côté.'*

11: (=) POURSUIVRE LA CUISSON [B'food, p.20]

L'étoffement de l'entrée de LD.

01: 34 (e)

02: COOK TILL GOLDEN

03: v.

04: Akha Jeera Champ ka Pulao, A.I.C, p.133

05: *'Heat butter/ oil in a pan on low heat until the foam subsides. Add the cumin seeds and fry for a few seconds. Increase the heat and cook the sliced onions till golden.'*

07: FAITES DORER

08: v.imp.

09: Akha Jeera Champ ka Pulao- pilaf de côtes d'agneau au cumin, A.C.I, p.133

10: *'Chauffez à feu doux le beurre clarifié/ l'huile jusqu'à ce que la mousse disparaisse. Ajoutez le cumin et faites revenir quelques secondes. Avivez le feu, ajoutez les oignons et faites les dorer.'*

Un transfert grammatical de l'adjectif *golden* au verbe *dorer* implique la transposition de l'entrée originale.

01: 34 (f)

02: COOK UNCOVERED

03: v.

04: Palak Gosht- meat with spinach, 50 G.C.I, p.71

05: *'When the meat is almost done, add the pureed spinach, taste for salt and mix well. Cook for 5 minutes, uncovered.'*

07: PROLONGER LA CUISSON À DÉCOUVERT

08: v.

09: Agneau aux Epinards, L.M.C.I, p.71

10: *'Quand la viande est presque cuite, ajouter la purée d'épinards, rectifier l'assaisonnement et bien mélanger. Prolonger la cuisson 5 minutes à découvert.'*

11: (⇒) CUIRE À DÉCOUVERT [L.C.I, p.58]

Le mot *cook* est étoffé pour suggérer la continuation de la cuisson. On voit également la transposition de l'adjectif *uncovered* à l'adverbe à *découvert*.

01: 34 (g)

02: **COOK UNTIL AROMATIC**

03: v.

04: Mirchi aur Gobi ka Salan, A.I.C, p.104

05: '*Stir and mix well. Cook until aromatic.*'

07: **LAISSEZ CUIRE JUSQU'À CE QUE L'ARÔME SE DÉGAGE**

08: v.imp.

09: Mirch aur Gobi ka Salan, A.C.I, p.104

10: '*Remuez pour bien mélanger et laissez cuire jusqu'à ce que l'arôme se dégage.*'

Etoffement de l'entrée de LD ; 'le mot *aromatic* est transformé dans un terme qui constitue une phrase entière.

01: 35 (a)

02: **COVER WITH A DAMP CLOTH**

03: v.

04: Rotis- Indian breads, 50 G.C.I, p.158,159

05: '*For best results, cover with a damp cloth and leave for 1 hour.*'

07: **COUVRIR AVEC UN LINGE HUMIDE**

08: v.

09: Agneau aux Epices d'Achards, L.M.C.I, p.158, 159

10: '*Pour un résultat optimal, couvrir avec un linge humide et laisser 1 heure en attente.*'

L'expression équivalente est un calque puisque l'entrée de LA garde les structures syntaxiques de l'entrée de LD.

01: 35 (b)

02: COVER WITH A TIGHT LID

03: v.

04: Mewa ka Zarda, A.I.C, p.138

05: '*Cover the pan with a tight lid and put in an oven preheated to 212° F. Bake for 10 to 12 minutes.*'

07: COUVREZ HERMÉTIQUEMENT

08: v.imp.

09: Mewa ka Zarda, A.C.I, p.138

10: '*Couvrez hermétiquement et passez dans un four préchauffé à 100° C pendant 10 à 12 minutes.*'

Transposition de l'entrée de LD ; l'adjectif (*tight lid*) change à l'adverbe (*hermétiquement*).

01: 36

02: CUBE

03: v.

04: Sindhi Curry, 50 G.C.I, p.152

05: '*Peel and cube the yam.*'

06: (=) CUT INTO CUBES [K.K-MC III, p.94], DICE [K.K- MC III, p.73]

07: COUPER EN MORCEAUX

08: v.

09: Curry Sindhi, L.M.C.I, p.152

10: '*Eplucher l'igname et le couper en morceaux.*'

11: (=) COUPER EN DÉS [255 R.de C.I, p.82], DÉTAILLER EN DÉS [B'food, p.16]

Etoffement de l'entrée *cube* par l'inclusion de plus d'un mot pour préciser l'action.

01: 37

02: **CUT IN HALF**

03: v.

04: Chicken Dopiazza, 50 G.C.I, p.106

05: '*Cut 3 of the onions in half.*'

07: **COUPER EN DEUX**

08: v.

09: Poulet aux Oignons, L.M.C.I, p.106

10: '*Couper 3 oignons en 2.*'

Traduction mot à mot de l'entrée de LD.

01: 38

02: **CUT INTO BITE-SIZED PIECES**

03: v.

04: Aloo Methi, 50 G.C.I, p.166

05: '*If not using very small potatoes, peel and cut into bite-sized pieces.*'

07: **COUPER EN PETITS MORCEAUX**

08: v.

09: Pommes de Terre au Fenugrec, L.M.C.I, p.166

10: '*S'il ne s'agit pas de pommes de terre nouvelles, les peler et les couper en petits morceaux.*'

Dans cette entrée, la traduction est plus ou moins directe à l'exception du mot *bite-sized*. Ceci est dû au fait que l'élément stylistique des deux langues se diffère. Puisqu'il est impossible de faire une traduction littérale de ce mot, le mot équivalent juste est *petits*.

01: 39

02: CUT INTO CHUNKS

03: v.

04: Sindhi Curry, 50 G.C.I, p.152

05: '*Cut into quarters or chunks if using large potatoes.*'

07: COUPER EN GROS MORCEAUX

08: v.

09: Curry Sindhi, L.M.C.I, p.152

10: '*Brosser les pommes de terre. Les couper en quartiers ou en gros morceaux, selon leur taille, sans nécessairement les éplucher.*'

Etoffement de l'entrée de LD; le mot *chunks* est représenté par *gros morceaux*.

01: 40 (a)

02: CUT INTO FINE STRIPS

03: v.

04: Spinach Raita, 50 G.C.I, p.173

05: '*Cut the spinach into fine strips.*'

07: COUPER EN FINE LANIÈRES

08: v.

09: Raïta d'Épinards, L.M.C.I, p.173

10: '*Couper les épinards en fines lanières.*'

L'expression de LA est calquée sur celle de LD.

01: 40 (b)

02: CUT INTO THICK STRIPS

03: v.

04: Sindhi Curry, 50 G.C.I, p.152

05: *'Scrape the carrot and cut into 1 ½ (4-cm) thick strips.'*

06: (=) CUT INTO FINGER-SIZED BATONS [K.K- MC III, p.50], CUT INTO THICK FINGERS [I.V.C, p.49]

07: **COUPER EN LAMELLES**

08: v.

09: Curry Sindhi, L.M.C.I, p.152

10: *'Brosser la carotte et la couper en lamelles de 4 cm.'*

11: (=) COUPER EN BANDES [255 R.de C.I, p.157]

Traduction directe de l'entrée de LD.

01: 41

02: **CUT INTO HALF CROSSWAYS**

03: v.

04: Kaari, 50 G.C.I, p.78

05: *'Peel the potatoes and cut into half crossways.'*

06: (=) CUT IN HALF DIAGONALLY [50 G.C.I, p.182]

07: **COUPER EN DEUX PAR LE TRAVERS**

08: v.

09: Curry Bori, L.M.C.I, p.78

10: *'Eplucher les pommes de terre et les couper en 2 par le travers.'*

11: (=) COUPER EN DEUX PAR LE BIAIS [L.M.C.I, p.182]

L'entrée de LA a été transposée en remplaçant l'adjectif *crossways* par *travers* qui est un nom. Pareil est le cas avec le synonyme français.

01: 42

02: CUT INTO QUARTERS LENGTHWAYS

03: v.

04: Kashmiri Dum Aloo, 50 G.C.I, p.148

05: '*Cut each potato into quarters lengthways.*'

06: (=) QUARTER [A.I.C, p.94]

07: COUPER EN QUARTIERS, EN LONG

08: v.

09: Curry de Pommes de Terre à la Cachmiri, L.M.C.I, p.182

10: '*Faire bouillir les pommes de terre 5 à 6 minutes dans leur peau avec 1/2 cuillerée à café de sel. Les retirer du feu et les laisser refroidir, puis les éplucher. Les piquer profondément en plusieurs endroits avec un cure-dents. Les couper en quartiers en long.*'

L'exemple de la transposition ; la forme adjectivale du mot *lengthways* se transforme à la forme nominale, *en long*.

01: 43

02: CUT UP

03: v.

04: Matira Curry, 50 G.C.I, p.131

05: '*Cut up the watermelon and remove the seeds.*'

08: COUPER

09: v.

10: Curry de Pastèque, L.M.C.I, p.131

11: '*Couper la pastèque et l'épépiner.*'

01: 44

02: DEEP FRY

03: v.

04: Indian Bread or Rotis- Pooris, 50 G.C.I, p.159

05: *'In a deep frying pan, heat sufficient oil over a very high heat to cover the top surface of the poori immediately, otherwise they will not puff up, and deep-fry the poori individually, turning it over in the oil.'*

07: FAIRE FRIRE

08: v.

09: Les pains indiens ou Roti- Poori, L.M.C.I, p.159

10: *'Dans une poêle profonde, faire chauffer assez d'huile pour que le poori en soit entièrement recouvert, sinon il ne gonflera pas. Faire frire les poori un par un en les retournant dans l'huile.'*

01: 45

02: DE-STRING

03: v.

04: Beans Poriyal, 50 G.C.I, p.163

05: *'De-string and top and tail the beans.'*

06: (=) STRING [K.K- MC III, p.73], THREAD [I.V.C, p.32]

07: ÔTER LE FILS

08: v.

09: Haricots Verts Sautées, L.M.C.I, p.163

10: *'Ebouter les haricots et ôter le fils.'*

Etoffement de l'entrée de LD.

01: 46

02: **DIP**

03: v.

04: Paneer Tikka, I.V.C, p.52

05: '*Dip each paneer piece in the marinade and toss well to coat all sides.*'

07: **ENROBER (AVEC)**

08: v.

09: Paneer Tikka, L.C.I.A, p.49

10: '*Enrober les morceaux de caille (paneer) avec ce mélange et laisser macérer 45 minutes.*'

Il n'est point possible d'utiliser le verbe *enrober* sans avoir recours à une préposition puisque c'est un verbe transitif (*enrober quelque chose*). En faisant l'entrée de LA, nous avons inclus la préposition *avec* pour faire remarquer qu'il s'agit d'enrober le fromage avec le marinade. Ainsi, l'entrée *enrober avec* devient un cas de l'étoffement.

01: 47

02: **DISCARD**

03: v.

04: Aab Gosht, 50 G.C.I, p.59

05: '*Strain the stock and discard the bones.*'

07: **ÉLIMINER**

08: v.

09: Agneau Cuit au Lait, L.M.C.I, p.59

10: '*Filtrer le bouillon et éliminer les os.*'

01: 48

02: **DISSOLVE**

03: v.

04: Mango Mousse, 50 G.C.I, p.179

05: '*Dissolve the gelatin in a little hot water.*'

07: **FAIRE DISSOUDRE**

08: v.

09: Mousse à la Mangue, L.M.C.I, p.179

10: '*Faire dissoudre la gélatine dans un peu d'eau chaude.*'

01: 49

02: **DIVIDE INTO**

03: v.

04: Pooris, 50 G.C.I, p.160

05: '*Divide the chapati dough into 6 pieces.*'

07: **DIVISER EN**

08: v.

09: Poori, L.M.C.I, p.160

10: '*Diviser la pâte de chapati en 12 boulettes.*'

11: (=) **FRACTIONNER EN** [B'food, p.46]

01: 50

02: **DRAIN OFF**

03: v.

04: Shrikand, 50 G.C.I, p.179

05: '*Hang the yoghurt in a piece of cheesecloth over a bowl for 3 hours and drain off the whey.*'

06: (=) DISCARD [I.K, p.38]

07: **ÉGOUTTER**

08: v.

09: Yaourt Egoutté Aromatisé, L.M.C.I, p.179

10: '*Egoutter le yaourt pendant 3 heures dans un linge fin au-dessus d'un bol ; jeter le petit-lait.*'

01: 51

02: **DRAIN ONTO**

03: v.

04: Kashmiri Dum Aloo, K.K- MC III, p.91

05: '*Heat oil in a kadhai and fry the potatoes on medium heat till golden brown. Drain onto an absorbent paper.*'

06: (=) SET ASIDE [50 G.C.I, p.148], HANG ON DRAIN OFF [50 G.C.I, p.88], HANG TO DRIP AWAY [50 G.C.I, p.93]

07: **RÉSERVER SUR**

08: v.

09: Kashmiri Dum Aloo, L.M.C.I, p.148

10: '*Faire chauffer 1/3 de tasse d'huile dans une grande poêle et y faire sauter les pommes de terre en deux portions jusqu'à qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Compter environ 5 minutes a feu vif. Retirer du feu. Réserver sur du papier absorbant.*'

Dans le contexte ci-dessus, il se peut que l'entrée anglaise *drain* suivie par la préposition *onto* suggère qu'il faut laisser écouler l'excès de la graisse en mettant les pommes de terres en réserve et non la jeter comme suggère la consigne *drain off*. L'entrée de LA *réserver sur* semble être l'équivalence apte comme elle correspond bien à la notion de l'entrée de LD.

01: 52

02: DROP INTO

03: v.

04: Soya Kofta Curry, 50 G.C.I, p.141

05: '*Heat oil in a frying pan or wok; drop the koftas into the oil and fry until medium to dark brown.*'

07: JETER

08: v.

09: Curry de Kofta au Soya, L.M.C.I, p.141

10: '*Faire chauffer l'huile dans une poêle ou un wok ; jeter les koftas dans l'huile et les faire frire jusqu'à coloration brune.*'

11: (=) PLONGER [L.M.C.I, p.184]

L'entrée de LA *jeter* signifie non l'action de débarrasser mais de plonger les kofta (boulettes) dans le liquide qu'est le curry. *Jeter* ainsi que *plonger* sont les économies de l'entrée anglaise *drop into*.

01: 53

02: DRY ROAST

03: v.

04: Mirch Ka Salan- curried large green chillies, I.V.C, p.30

05: '*Dry roast in a kadhai, sesame seeds (til) and coconut till they change colour.*'

07: FAIRE GRILLER

08: v.

09: Mirch Ka Salan, L.C.I.A, p.15

10: '*Sur une plaque à cuire, faire griller les graines de coriandre, de cumin, de pavot et de sésame, puis les moulin.*'

01: 54

02: **EXTRACT**

03: v.

04: Nalli Korma, 50 G.C.I, p.64

05: *'With a spatula extract the oil from onions by pressing against the side of the pot.'*

07: **EXPRIMER**

08: v.

09: Korma de Manches de Gigot d'Agneau, L.M.C.I, p.64

10: *'A l'aide d'un spatule, exprimer l'huile en pressant les oignons contre la paroi de la cocotte.'*

L'entrée de LA ainsi que le synonyme sont la traduction directe de l'entrée de LD.

01: 55

02: **FERMENT**

03: v.

04: Appam, K.K- Ac, p.73

05: *'Add salt. Stir well and keep ground rice for at least thirty-six hours in a warm place to ferment.'*

07: **LAISSER REPOSER**

08: v.

09: Appam, 255 R.de C.I, p.32

10: *'Mélanger ensuite les quatre ingrédients et en faire une pâte similaire a celle des dosas. Saler et laisser reposer une nuit.'*

Etoffement de l'entrée de LD.

01: 56

02: **FOLD IN**

03: v.

04: Mango Mousse, 50 G.C.I, p.179

05: '*Fold in the whisked cream and mango.*'

07: **INCORPORER**

08: v.

09: Mousse à la Mangue, L.M.C.I, p.179

10: '*Incorporer la crème fouettée et la mangue.*'

L'entrée de LA est économisée puisque un seul terme garde le sens de *fold in*.

01: 57

02: **FRY TO A DEEP BROWN**

03: v.

04: Dry Fruit Korma, 50 G.C.I, p.133

05: '*It is important for the taste and appearance of the dish that the onions should fry to a deep brown.*'

07: **FAIRE REVENIR POUR UNE TEINTE BRUN FONCÉ**

08: v.

09: Curry de Fruits Secs en Mélange, L.M.C.I, p.133

10: '*Ajouter ensuite l'ail, le gingembre et les piments et faire revenir 10 minutes. A ce stade les oignons doivent avoir pris une teinte brun foncé.*'

Dans le contexte de LD, *Fry* signifie faire frire dans une quantité limitée de graisse, dont l'équivalence *faire revenir*. L'unité *une teinte brun foncé* montre l'étoffement de l'entrée de LD.

01: 58

02: **FRY UNTIL DEEP PINK**

03: v.

04: Prawns Patia, 50 G.C.I, p.115

05: *'Heat the oil in a cooking pot and fry the onions until deep pink.'*

07: **FAIRE COLORER**

08: v.

09: Curry de Crevettes Pimenté-Sucré, L.M.C.I, p.115

10: *'Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire colorer les oignons.'*

Alors que l'entrée de LD met l'accent sur l'apparence de l'ingrédient, celle de LA ne précise pas de couleur, ce qui montre un cas d'une implicitation ; que la couleur de l'ingrédient soit une rose est une notion sous-entendue dans le mot *colorer*.

01: 59

02: **FRY UNTIL GOLDEN BROWN**

03: v.

04: Dhaniya Keema, 50 G.C.I, p.82

05: *'Heat the cooking oil in a cooking pot. Fry the onions until golden-brown.'*

06: (=) SAUTÉ UNTIL GOLDEN BROWN [50 G.C.I, p.57]

07: **FAIRE BRUNIR**

08: v.

09: Hachis d'Agneau à la Coriandre, L.M.C.I, p.82

10: *'Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire brunir les oignons.'*

Puisqu'il est impossible d'établir une équivalence directe, l'ajout de certains mots a l'entrée de LA devient inévitable. Dans ce contexte il est nécessaire de changer la pensée ; *golden brown* n'a pas de traduction directe en français mais il est important tout

de même de faire connaître au lecteur qu'il s'agit de faire revenir les oignons jusqu'à obtenir une couleur d'or plus foncée, presque brune. C'est un cas donc de la modulation.

01: 60

02: **FRY UNTIL TRANSPARENT**

03: v.

04: Murgh Mussallam, A.I.C, p.38

05: *'Heat the clarified butter/ oil for the chicken in a large pan. Add the sliced onions and fry until transparent; then add the ginger and garlic pastes.'*

07: **FAITES REVENIR JUSQU'À ÊTRE TRANSLUCIDE**

08: v.imp.

09: Murgh Mussallam, A.C.I, p.38

10: *'Pour cuire le poulet : chauffez le beurre clarifié / l'huile dans une grande poêle. Ajoutez les rondelles d'oignon et faites revenir jusqu'à ce qu'elles soient translucides ; ajoutez ensuite les pâtes d'ail et de gingembre.'*

Etoffement de l'entrée de LD.

01: 61

02: **GARNISH**

03: v.

04: Phirmi, A.I.C, p 134

05: *'Pour the mixture into individual dessert bowls and garnish with pistachios. Chill and serve.'*

06: (=) TOP WITH [K.K- S&D, p.50], DECORATE [50 G.C.I, p.182], DOT WITH [I.V.C, p.105], DECORATE WITH [I.V.C, p.112]

07: **GARNIR**

08: v.imp.

09: Phirmi, A.C.I, p.134

10: '*Versez le mélange dans des coupelles à dessert et garnir avec les éclats de pistache. Réfrigérez avant de servir.*'

11: (=) DÉCORER [L.C.I, p.113], PARSEMER DE [L.M.C.I, p.182]

01: 62

02: **GLAZE WITH**

03: v.

04: Apple Halwa, 50 G.C.I, p 182

05: '*Glaze with butter. This desert should be served hot.*'

06: (=) DOT WITH [I.V.C, p.105]

07: **GLACER AU**

08: v.

09: Halva aux Pommes, L.M.C.I, p.182

10: '*Glacer au beurre. Ce dessert doit être servi chaud.*'

Deux procédés de traduction se relèvent dans cette entrée. Le premier est la traduction littérale de *glaze* à *glacer*. En ce qui concerne la préposition *with*, celle-ci ne point être littéralement traduite et est toujours exprimée en français par l'article contracté (au, à la, aux, à l'), par exemple Coq *au* Vin qui veut dire du poulet avec du vin. C'est une situation donc de la grammaticalisation du fait que *au* a une valeur grammaticale. Cette entrée porte le sens de garnir le plat.

01: 63

02: **GREASE**

03: v.

04: Kori Gashi, 50 G.C.I, p.101

05: *'In a frying pan, over a low heat, put 1 tablespoon of the oil just to grease the pan and sauté the red chillies for 1 minute, then add the coriander, mustard and fenugreek seeds, the cinnamon, cumin seeds, peppercorns, cloves and turmeric, in this order.'*

07: **GRAISSER**

08: v.

09: Poulet en Sauce à la Noix de Coco, L.M.C.I, p.101

10: *'Verser 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle, juste pour graisser, et faire revenir les piments rouges 2 à 3 minutes, puis ajouter les graines de coriandre, de moutarde et de fenugrec, la cannelle, les graines de cumin, le poivre, les clous de girofle et le curcuma, dans cet ordre, sans cesser de remuer.'*

01: 64

02: **GRILL**

03: v.

04: Paneer Tikka, I.V.C, p.52

05: *'At the time of serving, put the paneer pieces first. Grill till almost done, for about 15 minutes. Grill the paneer till it gets dry and starts getting crisp.'*

07: **PASSER AU GRIL**

08: v.

09: Paneer Tikka, L.C.I.A, p.49

10: *'Rôtir dans un four à température modérée ou passer au gril pendant 12 à 14 minutes.'*

11: (=) FAIRE GRILLER [L.C.I, p.29]

L'entrée de LD est transposée de la forme verbale, *grill* à la forme nominale, *au gril*.

01: 65

02: **GRIND**

03: v.

04: Elaichi Gosht, 50 G.C.I, p.72

05: *'Grind the whole cardamoms in a blender with a little water, or dry in a grinder and then mix with a little water to make a paste.'*

07: **BROYER**

08: v.

09: Agneau à la Cardamome, L.M.C.I, p.72

10: *'Broyer les gousses de cardamomes au mixeur avec un peu d'eau, ou à sec dans un moulin à café en ajoutant ensuite un peu d'eau pour obtenir une pâte.'*

11: (=) MOUDRE [L.C.I, p.83], MIXER [B'food, p.58], TRITURER [L.C.I, p.20]

Le synonyme *mixer* mis sous l'entrée de LA est calqué du verbe anglais *mix*.

01: 66

02: **GRIND TO A FINE CONSISTENCY**

03: v.

04: Kaju Chicken in Kaala Masala, 50 G.C.I, p.97

05: *'Grind the mixture in a blender or food processor with ¾ cup water to a fine consistency.'*

06: (=) GRIND TO MAKE A FINE PASTE [50 G.C.I, p.103]

07: **BROYER POUR OBTENIR UNE PÂTE FINE**

08: v.

09: Poulet aux Noix de Cajou et aux Epices Noires, L.M.C.I, p.97

10: *'Broyer ce mélange au robot ménager avec 3/4 de tasse d'eau pour obtenir une pâte fine.'*

11: (=) RÉDUIRE EN PÂTE FINE [L.M.C.I, p.103]

Etoffement de l'entrée de LD ; *grind to a fine paste* change à l'entrée *broyer pour obtenir une pâte fine*.

01: 67

02: GRIND TO A VERY COARSE CONSISTENCY

03: v.

04: Carrot Koshumbir, 50 G.C.I, p.178

05: '*Grind the peanuts in a coffee grinder to a very coarse consistency.*'

06: (=) GRIND TO A COARSE *CHUTNEY* [K.K- Ac, p.87],
GRIND COARSELY [A.I.C, p.38]

07: BROYER GROSSIÈREMENT

08: v.

09: Koshumbir de Carottes, L.M.C.I, p.178

10: '*Broyer grossièrement les cacahuètes au moulin à café.*'

11: (=) CONCASSER LÉGÈREMENT [L.M.C.I, p.68],
MOUDRE GROSSIEREMENT [255 R.de C.I, p.39]

L'entrée de LD se transpose dans l'entrée de LA. La forme nominale *very coarse consistency* est convertie à *grossièrement*, forme adverbiale.

01: 68

02: GRIND TO MAKE A REALLY FINE AND SMOOTH PASTE

03: v.

04: Goa Fish Curry, 50 G.C.I, p.121

05: '*In a blender or food processor, grind the chillies, coconut, coriander seeds, the chopped onion, cumin seeds, the remaining turmeric powder, the garlic and 1 teaspoon tamarind pulp to make a really fine and smooth paste.*'

07: BROYER POUR OBTENIR UNE PÂTE TRÈS FINE ET LISSE

08: v.

09: Curry de Poisson à la Goanaise, L.M.C.I, p.121

10: *'Au robot ménager, broyer les piments (et le paprika, le cas échéant), la noix de coco, les graines de coriandre et de cumin, l'oignon hache, le reste de curcuma en poudre, l'ail et 1 cuillerée de pulpe de tamarin pour obtenir une pâte très fine et lisse.'*

01: 69

02: **HALF-BOIL**

03: v.

04: Chicken Stew, 50 G.C.I, p.104

05: *'Scrub the potatoes and half-boil them in their skin with a pinch of salt and turmeric.'*

07: **PRÉCUIRE**

08: v.

09: Fricassé de Poulet, L.M.C.I, p.104

10: *'Brosser les pommes de terre et les précuire à l'eau avec une pincée de sel et de curcuma.'*

Bien que le verbe *précuire* ne figure pas dans un dictionnaire, sa forme adjectivale précuit(e) fait partie du vocabulaire français. Dans ce contexte il se peut que le mot français ait été transposé afin d'établir l'équivalent juste pour le verbe anglais *half-boil*.

01: 70

02: **HALVE LENGTHWAYS**

03: v.

04: Egg Curry, 50 G.C.I, p.134

05: *'Peel the eggs and half them lengthways.'*

07: **COUPER EN DEUX DE BOUT EN BOUT**

08: v.

09: Curry aux Œufs, L.M.C.I, p.134

10: *'Ecaler les œufs et les couper en deux de bout en bout.'*

Halve lengthways s'étoffe à couper en deux.

01: 71

02: **HEAT**

03: v.

04: Mughlai Korma, A.I.C, p.46

05: *'Stir and heat for five minutes. Remove from heat.'*

07: **CUISEZ**

08: v.imp.

09: Mughlai Korma, A.C.I, p.46

10: *'Cuissez en remuant pendant cinq minutes puis retirer du feu.'*

01: 72

02: **HEAT THROUGH**

03: v.

04: Crab Curry, 50 G.C.I, p.116

05: *'Heat through and then serve.'*

07: **BIEN RÉCHAUFFER**

08: v.

09: Curry de Crabe, L.M.C.I, p.116

10: *'Bien réchauffer le tout et servir.'*

01: 73

02: **HEAT TO SMOKING POINT**

03: v.

04: Achari Gosht, K.K-MC I, p.85

05: '*Heat mustard oil in a thick-bottomed pan to smoking point.*'

06: (=) HEAT UNTIL IT SMOKES [A.I.C, p.42]

07: **CHAUFFER JUSQU'À CE QU'ELLE COMMENCE À FUMER**

08: v.

09: Achaari Gosht, L.C.I.A, p.47

10: '*Chauffer l'huile de moutarde jusqu'à ce qu'elle commence à fumer, réduire la flamme puis ajouter l'huile de cuisson.*'

Procédé de transposition; le nom *smoking point* est remplacé par le subjonctif du verbe *commencer à*.

01: 74

02: **IMMERSE**

03: v.

04: Gulab Jamun, 50 G.C.I, p.184

05: '*As soon as you remove the gulab jamuns immerse them evenly in the cooled syrup and cover with a lid.*'

06: (=) SOAK [K.K-S&D, p.67]

07: **PLONGER**

08: v.

09: Gulab Jamun, L.M.C.I, p.184

10: '*Sitôt qu'elles sont retirées de la friture, plonger les gulab jamun dans le sirop de sucre refroidi afin de bien les napper, puis couvrir.*'

11: (=) LAISSER MARINER [255 R.de C.I, p.164]

L'entrée de LA est une traduction directe de l'entrée de LA.

01: 75

02: **KEEP ASIDE**

03: v.

04: Murgh ki Bari, A.I.C, p.42

05: *'Heat the mustard oil until it smokes; reduce heat to half and gently put the chicken balls in and fry until golden. Remove with a slotted spoon and keep aside.'*

06: (=) RESERVE [50 G.C.I, p.67], SET ASIDE [50 G.C.I, p.54]

07: **METTEZ EN RÉSERVE . . .**

08: v.imp.

09: Murgh ki Bari, A.C.I, p.42

10: *'Chauffez l'huile de moutarde jusqu'à ce qu'elle commence à fumer; réduisez le feu de moitié, introduisez doucement les boulettes de poulet et les frirer jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez les boulettes de l'huile avec un écumoire et mettez en réserve.'*

11: (=) RÉSERVER [L.M.C.I, p.54], LAISSER EN ATTENTE [L.M.C.I, p.57]

L'adverbe *aside* est transposé au nom *en réserve*.

01: 76

02: **LACE**

03: v.

04: Murgh Mussallam, A.I.C, p.38

05: *'Remove the pan from the heat and stuff the chicken with the mixture. Close the cavity with cocktail sticks. Lace the chicken with string, so that it does not lose shape and holds in the stuffing.'*

07: **FICELEZ**

08: v.imp.

09: Murgh Mussallam, A.C.I, p.38

10: 'Retirez le récipient du feu et farcissez le poulet avec le mélange. Fermez la cavité avec des bâtonnets à cocktail. Ficelez le poulet afin qu'il garde sa forme et retienne la farce.'

01: 77

02: **LEAVE TO COOL**

03: v.

04: Nalli Korma, 50 G.C.I, p.64

05: 'Transfer the onions and nuts to a bowl and leave to cool.'

06: (⇒) COOL [A.I.C, p.80], LEAVE TO COOL [50 G.C.I, p.91]

07: **LAISSER REFROIDIR**

08: v.

09: Korma de Manches de Gigot d'Agneau, L.M.C.I, p.64

10: 'À l'aide d'une spatule, exprimer l'huile en pressant les oignons contre la paroi de la cocotte. Les retirer ainsi que les noix, et les laisser refroidir dans un bol.'

Economie de l'entrée de LD en remplaçant *to cool* par *refroidir*.

01: 78

02: **LAY IN**

03: v.

04: Kebab Curry, 50 G.C.I, p 60

05: 'Add 5 cups of water and bring to the boil. Very gently lay in the kebabs one at a time.'

06: (⇒) PUT IN GENTLY [50 G.C.I, p.126], SLIDE IN [K.K- MC II, p.47]

07: **DÉPOSER DOUCEMENT**

08: v.

09: Curry de Kebab, L.M.C.I, p.60

10: *'Verser 5 tasses d'eau chaude et porter a ébullition. Déposer doucement les kebabs un à un dans la cocotte.'*

11: (=) DÉPOSER DÉLICATEMENT [L.M.C.I, p.126],
INTRODUIRE DOUCEMENT [A.C.I, p.42]

Un procédé de modulation où il y a un changement de pensée ; l'action de comment faire est accordée plus d'importance. L'action *lay in* est censée être réalisée avec douceur pour que les *kebabs* ou les boulettes ne se cassent pas. Au lieu de établir l'équivalent au niveau purement lexical, celui-ci est établi en tenant compte de la situation.

01: 79

02: **LEAVE TO DEGORGE**

03: v.

04: Shalgam Gosht, 50 G.C.I, p.56

05: *'Peel the turnips and cut into quarters. Prick each piece several times with a toothpick. Sprinkle with a little salt and run in well. Leave at room temperature to degorge for at least 1 hour, then rinse off the salt and set the turnips aside.'*

07: **LAISSER DÉGORGER**

08: v.

09: Agneau aux Navets, L.M.C.I, p.56

10: *'Eplucher les navets et les couper en quartiers. Piquer chaque morceau en plusieurs endroits avec un cure-dents en bois. Les saupoudrer de sel en frottant pour bien faire pénétrer. Laisser dégorger 1 heure au minimum température ambiante, puis rincer et laisser en attente.'*

Dépouillement de l'entrée de LD.

01: 80

02: **LEAVE TO SET**

03: v.

04: Mango Mousse, 50 G.C.I, p.179

05: *'Put in a large serving bowl or individual bowls and leave to set in the refrigerator for at least 3 hours.'*

07: LAISSER PRENDRE

08: v.

09: Mousse à la Mangue, L.M.C.I, p.179

10: *'Verser dans un grand compotier ou dans des bols individuels et laisser prendre au moins 3 heures au réfrigérateur.'*

01: 81

02: LIQUIDIZE

03: v.

04: Kaari, 50 G.C.I, p.78

05: *'Cut the fresh coconut into pieces. Put into a blender with 2 cups water and liquidize.'*

07: PASSER AU MIXEUR

08: v.

09: Curry Bori, L.M.C.I, p.78

10: *'Couper la noix de coco fraîche en morceaux. Passer au mixeur avec 2 tasses d'eau.'*

11: (=) MIXER [L.C.I, p.65]

Etoffement de l'entrée de LD.

01: 82

02: MAKE GASHES

03: v.

04: Murgh Makhani, 50 G.C.I, p.92

05: 'Make gashes in the chicken if using pieces on the bone.'

06: (⇒) MAKE INCISIONS [K.K-MC I, p.37]

07: **INCISER**

08: v.

09: Poulet au Beurre, L.M.C.I, p.92

10: 'Inciser les morceaux de poulet non désossés.'

Le terme *make gashes* est économisé à un seul mot.

01: 83

02: **MARINATE**

03: v.

04: Palak Gosht, 50 G.C.I, p.71

05: 'Purée the ginger, garlic and green chilli in a blender. Whisk the yoghurt and add to the ginger/ garlic purée, together with ¼ teaspoon cumin powder. Marinate the lamb in this mixture for at least 1 hour, longer if possible.'

06: (⇒) ALLOW TO MARINATE [K.K-MC II, p.44]

07: **METTRE À MARINER**

08: v.

09: Agneau aux Epinards, L.M.C.I, p.71

10: 'Réduire le gingembre, l'ail et le piment vert en purée dans un mixeur. Fouetter le yaourt et l'ajouter à cette purée avec le 1/4 de cuillerée de cumin en poudre. Mettre la viande à mariner 1 heure minimum dans ce mélange.'

11: (⇒) LAISSER MARINER [L.M.C.I, p.112], ENDUIRE [L.M.C.I, p.122],
BADIGEONNER [L.C.I, p.54]

Etoffement du verbe *marinate*. Le synonyme français *enduire* est une traduction directe.

01: 84

02: **MINCE**

03: v.

04: Kebab Curry, 50 G.C.I, p.60

05: *'To make the kebabs, mince or process the lamb once more until it is very fine.'*

06: (=) PROCESS [50 G.C.I, p.60]

07: **HACHER**

08: v.

09: Curry de Kebabs, L.M.C.I, p.60

10: *'Pour faire les kebabs, hacher la viande ou la passer au mixeur deux fois pour obtenir un hachis très fin.'*

11: (=) PASSER AU MIXEUR [L.M.C.I, p.60]

01: 85

02: **MIX**

03: v.

04: Phirni- blancmange, I.V.C, p.112

05: *'Mix the rice paste with the milk in a heavy bottomed pan.'*

06: (=) MIX IN [50 G.C.I, p.179]

07: **MALAXEZ**

08: v.imp.

09: Phirni- bouillie aux cardamomes et aux pistaches, A.de C.I, p.134

10: *'Malaxez la fécule de riz avec 4 cuillerées à soupe de lait pour obtenir une pâte onctueuse.'*

11: (=) MÉLANGER [255 R.de C.I, p.170], AJOUTER [L.M.C.I, p.179]

Tous les termes dans LA sont les exemples de la traduction directe à l'exception du terme *ajouter* qui est plutôt généralisé.

01: 86

02: **MIX GENTLY**

03: v.

04: Kesari Meethe Chaval- sweet rice flavoured with saffron, I.V.C, P.87

05: *'Strain sugar syrup into the rice. Mix gently. Continue to cook on very slow fire till rice is done and the syrup is absorbed.'*

07: **BIEN MÉLANGER EN REMUANT DOUCEMENT**

08: v.

09: Riz Basmati Sucré au Safran, 255 R.de C.I, p.38

10: *'Bien mélanger en remuant doucement de manière à ce que le riz s'imprègne du safran.'*

Etoffement de l'entrée de LD.

01: 87

02: **MIX VIGOROUSLY**

03: v.

04: Shrikand, 50 G.C.I, p.179

05: *'Put the milk and saffron into a bowl and mix vigorously with a spoon so that the flavour of the saffron blends with the milk and it becomes deep gold in colour.'*

06: (=) MIX WELL [A.I.C, p.136]

07: **BIEN MÉLANGER**

08: v.

09: Yaourt Egoutté Aromatisé, L.M.C.I, p.179

10: *'Verser le lait dans un bol avec le safran et bien mélanger à la cuillère pour que le safran infuse et colore le lait d'un beau jaune d'or.'*

11: (=) BIEN MALAXER [A.C.I, p.134]

01: 88 (a)

02: **POUND**

03: v.

04: Chicken Stew, 50 G.C.I, p.104

05: *'Pound the ginger pieces (retain the julienne strips for later), peppercorns and a little turmeric into a thick uneven paste.'*

07: **PILER**

08: v.

09: Fricassée de Poulet, L.M.C.I, p.104

10: *'Piler les morceaux de gingembre (réserver la julienne pour plus tard), les grains de poivre et 1 pincée de curcuma pour obtenir une pâte épaisse et grossière.'*

01: 88 (b)

02: **LIGHTLY POUND**

03: v.

04: Aachar Gosht, 50 G.C.I, p.68

05: *'Lightly pound the fennel, cumin, mustard, nigella and fenugreek seeds in a mortar with a pestle.'*

07: **CONCASSER LÉGÈREMENT**

08: v.

09: Agneau aux Epices d'Achards, L.M.C.I, p.

10: *'Concasser légèrement dans un mortier les graines de fenouil, de cumin, de moutarde, de nigelle et de fenugrec.'*

01: 89

02: POUND SLIGHTLY

03: v.

04: Gulab Jamuns, 50 G.C.I, p.184

05: *'Place the milk powder, flour, cornflour and soda in a mixing bowl. Pound the cardamom seeds slightly and add. Mix well.'*

06: (=) LIGHTLY POUND [50 G.C.I, p.68]

07: PILER GROSSIÈREMENT

08: v.

09: Gulab Jamun, L.M.C.I, p.184

10: *'Verser le lait en poudre, la farine, la fécule et le bicarbonate dans un bol a mélange. Piler grossièrement les graines de cardamome et les ajouter.'*

11: (=) CONCASSER LÉGÈREMENT [L.M.C.I, p.68], MIXER GROSSIEREMENT [B'food, p.4]

01: 90

02: POUND UNTIL CRUSHED

03: v.

04: Kebab Curry, 50 G.C.I, p.60

05: *'Mix the fennel and ginger powders. Remove seeds from the cardamoms and pound until crushed.'*

07: ÉCRASER

08: v.

09: Curry de Kebab, L.M.C.I, p.60

10: *'Mélanger les poudres de fenouil, de gingembre et de piment. Retirer les graines des cardamomes et les écraser au mortier.'*

L'entrée de LA dégage l'essentiel de la méthode de LD. Celle-ci devient donc un cas de dépouillement, procédé inverse de l'étoffement.

01: 91

02: **POUR INTO**

03: v.

04: Kaju ke Laddu, A.C.I, p.138

05: *'Boil the water with the sugar until a thick syrup is obtained. Add the condensed milk, cardamom powder, and raisins. Add ¾ of the ground cashewnuts and stir to make a thick paste. Pour the thick paste into a tray to cool.'*

06: (=) POUR INTO [K.K-S&D, p.98]

07: **TRANSVASEZ**

08: v.imp.

09: Kaju ke Laddu- boulettes aux noix de cajou, A.C.I, p.138

10: *'Faites bouillir l'eau avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance épaisse et sirupeuse. Ajoutez le lait concentré, les graines de cardamome et les raisins secs. Ajoutez les trois-quarts des noix de cajou et mélangez pour obtenir une pâte épaisse. Transvasez la pâte sur un plat et laissez refroidir.'*

11: (=) VERSER [L.C.I, p.112]

01: 92

02: **POUR OVER**

03: v.

04: Cabbage Koshumbir, 50 G.C.I, p.177

05: *'Make a dressing with the lime juice, sugar and a pinch of salt. Mix the chopped cabbage, coconut and green chilli and pour the dressing over evenly. Mix well.'*

07: **REPARTIR DESSUS**

08: v.

09: Koshumbir de Chou, L.M.C.I, p.177

10: *'Préparer une sauce avec le jus de lime, le sucre et 1 pincée de sel. Combiner le chou râpé, la noix de coco et le piment et répartir la sauce dessus.'*

11: (=) NAPPER DE [L.M.C.I, p.182], VERSER DESSUS [A.C.I, p.136]

L'entrée de LA et ses synonymes sont tous des cas de l'équivalence.

01: 93

02: **PRESS OUT**

03: v.

04: Dalcha, 50 G.C.I, p.84

05: *'Soak the tamarind in 1 cup water for 1 hour, then press out the juice, strain and set aside the tamarind water.'*

07: **EXPRIMER**

08: v.

09: Viande aux Lentilles, L.M.C.I, p.84

10: *'Faire tremper le tamarin 1 heure dans 1 tasse d'eau, puis exprimer le jus, filtrer et réserver.'*

L'entrée de LD est économisée dans LA.

01: 94

02: **PRESSURE COOK**

03: v.

04: Palak Kofta- stuffed spinach balls in green gravy, I.V.C, p.18

05: *'To prepare koftas, discard stems of paalak. Wash in plenty of water and pressure cook with 1/4 cup water.'*

07: **BLANCHIR**

08: v.

09: Palak Kofta, L.C.I.A, p.49

10: '*Nettoyer, laver et blanchir les épinards.*'

11: (=) PORTER L'EAU SALÉE À ÉBULLITION ET FAIRE CUIRE [L.C.I, p.51]

Le procédé de la modulation est bien évident dans cette entrée. *Pressure cook* veut dire faire cuire dans une cocotte-minute mais a comme équivalent, le terme *blanchir* puisque, même si les deux méthodes se distinguent l'une de l'autre dans la cuisson mais font la même fonction. Le synonyme incluse dans la LA a subi le procédé de l'étoffement.

01: 95

02: **PRICK QUITE DEEPLY IN SEVERAL PLACES**

03: v.

04: Kashmiri Dum Aloo, 50 G.C.I, p.148

05: '*Peel, wash and prick the potatoes all over with the help of a fork.*'

06: (=) PRICK ALL OVER [K.K-MC III, p.91]

07: **PIQUER PROFONDÉMENT EN PLUSIEURS ENDROITS**

08: v.

09: Kashmiri Dum Aloo, L.M.C.I, p.148

10: '*Faire bouillir les pommes de terre 5 à 6 minutes dans leur peau avec 1/2 cuillerée à café de sel. Les retirer du feu et les laisser refroidir, puis les éplucher. Les piquer profondément en plusieurs endroits avec un cure-dents.*'

L'entrée de LD est étoffée tandis que les synonymes de LD sont des traductions directes.

01: 96

02: **PURÉE**

03: v.

04: Shalgam Gosht, 50 G.C.I, p.56

05: *'Cut the tomatoes in half and grate, discarding the skin. Alternatively purée the peeled tomatoes in a blender.'*

07: **PASSER AU MIXEUR**

08: v.

09: Agneau aux Navets, L.M.C.I, p.56

10: *'Couper les tomates en 2 et les râper en éliminant la peau. On peut aussi passer les tomates pelées au mixeur.'*

11: (=) RÉDUIRE EN PURÉE [L.M.C.I, p.59]

Le terme *purée* est emprunté du français et est couramment utilisée en anglais.

01: 97

02: **PUT IN**

03: v.

04: Kebab Curry, 50 G.C.I, p.60

05: *'Add the chilli powder and fry for a minute, then put in the yoghurt.'*

06: (=) ADD [A.I.C, p.68]

07: **INCORPORER**

08: v.

09: Curry de Kebab, L.M.C.I, p.60

10: *'Ajouter la poudre de piment et laisser frire une minute avant d'incorporer le yaourt.'*

01: 98

02: **REDUCE TO A POWDER**

03: v.

04: Murgh Makhani, 50 G.C.I, p.92

05: *'Put the kasuri methi into a grinder and reduce to a powder.'*

07: **RÉDUIRE EN POUDRE**

08: v.

09: Poulet au Beurre, L.M.C.I, p.92

10: *'Réduire le kasuri methi en poudre au moulin.'*

01: 99

02: **REDUCE TO A SEMI-PULP**

03: v.

04: Murgh Makhani, 50 G.C.I, p.92

05: *'Scald the tomatoes for the makhani sauce and peel off the skin. Reduce to a semi-pulp with a fork or potato masher.'*

07: **ÉCRASER GROSSIÈREMENT**

08: v.

09: Poulet au Beurre, L.M.C.I, p.92

10: *'Ebouillanter les tomates et les peler. Les écraser grossièrement à la fourchette ou au presse-purée.'*

L'entrée de LD est transposée du nom à l'adverbe dans l'entrée de LA.

01: 100

02: **REMOVE**

03: v.

04: Crab Curry, 50 G.C.I, p.116

05: *'Wash the crab well. Remove the feathery toes and the stomach sac attached to the shell just below the mouth.'*

07: **ENLEVER**

08: v.

09: Curry de Crabe. L.M.C.I, p.116

10: *'Bien rincer le crabe. Enlever les bouts de pinces poilus et le plastron fixé juste sous les mandibules.'*

Traduction directe de l'entrée de LD.

01: 101

02: **REMOVE**

03: v.

04: Rogan Josh, 50 G.C.I, p.54

05: *'Boil the mutton and bones with the garlic and ½ teaspoon salt in 6 cups water in a cooking pot for 20 minutes. Remove from the heat. Remove the meat and set aside.'*

07: **SORTIR**

08: v.

09: Rogan Josh, L.M.C.I, p.54

10: *'Faire bouillir la viande et les os dans une cocotte avec l'ail et 1/2 cuillerée à café de sel dans 6 tasses d'eau pendant 20 minutes. Retirer du feu. Sortir la viande et la réserver.'*

01: 102

02: **REMOVE LID**

03: v.

04: Shalgam Gosht, 50 G.C.I, p.56

05: *'Remove the lid when the meat is almost dry.'*

07: **ÔTER**

08: v.

09: Shalgam Gosht, L.M.C.I, p.56

10: '*Ôter le couvercle quand la viande a rendu presque tout son eau.*'

Procédé de l'économie.

01: 103

02: **REMOVE SEEDS**

03: v.

04: Kebab Curry, 50 G.C.I, p.60

05: '*Remove the seeds from the cardamoms and pound until crushed.*'

07: **RETIRER LES GRAINES**

08: v.

09: Curry de Kebab, L.M.C.I, p.60

10: '*Retirer les graines des cardamomes et les écraser au mortier.*'

11: (=) **ÉPÉPNER** [L.M.C.I, p.131]

L'entrée de LD suit le procédé de la traduction directe tandis que le synonyme français *épépiner* est un terme économisé.

01: 104

02: **REMOVE STONES**

03: v.

04: Dry Fruit Korma, 50 G.C.I, p.133

05: '*Soak the apricots in water for 1½ hours, then slit and remove the stones (if unpitted).*'

07: **DÉNOYAUTER**

08: v.

09: Korma de Fruits Secs en Mélange, L.M.C.I, p.133

10: *'Faire tremper les abricots à l'eau pendant 1 heure 30, puis les fendre et les dénoyauter si nécessaire.'*

11: (=) ÉPÉPINER [L.M.C.I, p.131]

Le terme de LD est économisé à un mot- *dénoyauter et épépiner.*

01: 105

02: **REMOVE VEINS**

03: v.

04: Prawns Patia, 50 G.C.I, p.115

05: *'If using fresh prawns, wash and remove the veins.'*

06: (=) DE-VEIN [K.K- MC I, p.39]

07: **PARER**

08: v.

09: Curry de Crevettes Pimenté-Sucré, L.M.C.I, p.115

10: *'Si vous utilisez des crevettes fraîches, les laver et les parer.'*

11: (=) NETTOYER [A.C.I, p.86]

Parer les crevettes est une sorte de nettoyage donc le verbe *nettoyer* est bien pertinent du point de vue d'équivalence. C'est pour cette raison que nous l'avons identifié comme synonyme.

01:106

02: **SAUTÉ UNTIL LIGHTLY COLOURED**

03: v.

04: Bhuna Gosht, 50 G.C.I, p.63

05: *'Heat the oil in a cooking pot with the cinnamon leaves, cardamom and cinnamon stick. When the leaves begin to fry add the peppercorns and cloves, and after a minutes put in the onions and sauté until lightly coloured, about 7-10 minutes.'*

07: FAIRE BLONDIR

08: v.

09: Curry d'Agneau aux Epices Rôties, L.M.C.I, p.63

10: *'Faire chauffer l'huile dans la cocotte avec les feuilles de cannelle ou de laurier, la cardamome et le bâton de cannelle. Quand les feuilles commencent à frire, ajouter le poivre et les clous de girofle puis, 1 minute plus tard, les oignons ; faire blondir 15 minutes.'*

Procédé de la transposition. L'adjectif *lightly coloured* change au verbe *blondir*.

01: 107

02: SCALD

03: v.

04: Murgh Makhani, 50 G.C.I, p.92

05: *'Scald the tomatoes for the makhani sauce and peel off the skin.'*

07: ÉBOUILLANTER

08: v.

09: Poulet au Beurre, L.M.C.I, p.92

10: *'Ebouillanter les tomates et les peler.'*

Traduction directe de l'entrée de LD.

01: 108

02: SCRUB

03: v.

04: Chicken Stew, 50 G.C.I, p.104

05: *'Scrub the potatoes and half-boil them in their skin with a pinch of salt and turmeric.'*

07: **BROSSER**

08: v.

09: Fricassée de Poulet, L.M.C.I, p.104

10: *'Brosser les pommes de terre et les précuire à l'eau avec une pincée de sel et de curcuma.'*

De nouveau, un cas de la traduction directe.

01: 109

02: **SEASON**

03: v.

04: Dalcha, 50 G.C.I, p.84

05: *'Just before serving, season by heating the remaining 4 tablespoons oil in a large ladle or small frying pan and frying the red chillies broken into bits, if used, the garlic, cumin seeds, mustard seeds and garam masala powder (in this order).'*

06: (=) TEMPER [I.V.C, p.102]

07: **VERSER L'ASSAISONNEMENT**

08: v.

09: Viande aux Lentilles, L.M.C.I, p.84

10: *'Juste avant de servir, chauffer le restant d'huile dans une grande louche ou une petite poêle et y faire les piments rouges brisés en deux, l'ail, les graines de cumin et de moutarde et la poudre de garam masala (dans cet ordre). Laisser frire 10 secondes après avoir incorporé le dernier ingrédient. Verser cet assaisonnement sur le curry et remuer.'*

Le verbe *season*, en général, porte le sens d'ajouter du sel ou des épices mais dans ce contexte, ce terme fait l'action de garnir le plat.

01: 110

02: **SHAPE INTO BALLS**

03: v.

04: Soya Kofta Curry, 50 G.C.I, p.141

05: *'Shape the mixture into little balls the size of a lime.'*

06: (=) ROLL INTO BALLS [50 G.C.I, p.184],
SHAPE INTO ROUNDELS [K.K- S&S I, p.61]

07: **FACONNER EN BOULETTES**

08: v.

09: Curry de Kofta au Soja, L.M.C.I, p.141

10: *'Façonner cette préparation en boulettes de la taille d'un petit citron.'*

11: (=) FORMER DES BOULETTES [L.M.C.I, p.184],
FORMER DE PETITES BOULES [B'food, p.54], MOULER DES BOULETTES [255
R.de C.I, p.164], MODELER DES BOULETTES [L.C.I, p.114]

L'entrée de LA est calquée sur celle de LD tandis que les synonymes montrent les différentes formes stylistiques pour exprimer une action.

01: 111

02: **SIEVE**

03: v.

04: Makkai ki Roti, A.I.C, p.96

05: *'Sieve the cornmeal, wheat flour and salt.'*

06: (=) PASS THROUGH A SIEVE [K.K- MC I, p.47].

07: **TAMISSEZ**

08: v.imp.

09: Makkai ki Roti- galettes de mais, A.C.I, p.96

10: *'Tamisez ensemble les farines de maïs et de froment et le sel.'*

Au synonyme français, *passer au tamis* s'applique le procédé de la dilution du verbe anglais *sieve*.

01: 112

02: **SIMMER**

03: v.

04: Bhuna Gosht, 50 G.C.I, p.63

05: *'Add 4 cups water and simmer for 15 minutes.'*

07: **LAISSER MIJOTER**

08: v.

09: Curry d'Agneau aux Epices Rôties, L.M.C.I, p.63

10: *'Ajouter 4 tasses d'eau et laisser mijoter 15 minutes.'*

01: 113

02: **SKIN**

03: v.

04: Doi Maach, 50 G.C.I, p.126

05: *'Skin and wash the fish well.'*

07: **ÔTER LA PEAU**

08: v.

09: Poisson au Yaourt, L.M.C.I, p.126

10: *'Laver le poisson et ôter la peau.'*

L'étoffement de l'entrée de LD.

01: 114

02: **SLICE**

03: v.

04: Kath Katha, 50 G.C.I, p.145

05: '*Chop 1 onion finely and slice the other.*'

07: **ÉMINCER**

08: v.

09: Curry de Légumes Variés, L.M.C.I, p.145

10: '*Hacher fin 1 oignon et émincer l'autre.*'

Traduction directe de l'entrée de LD.

01: 115

02: **SLICE VERY FINELY**

03: v.

04: Cabbage with Spices and Tomato, 50 G.C.I, p.164

05: '*Grate or slice the cabbage very finely and separate into shreds.*'

07: **COUPER EN LANIERES**

08: v.

09: Chou Epicé à la Tomate, L.M.C.I, p.164

10: '*Râper ou couper le chou en lanières en les séparant bien.*'

Transposition de l'entrée de LD. L'adverbe *very finely* change au nom *en lanières*.

01: 116

02: **SMEAR**

03: v.

04: Sorso Bhaate Maach, 50 G.C.I, p.125

05: *'Wash the fish pieces thoroughly. Smear each piece with a little salt and leave for half an hour. Wash off.'*

06: (=) RUB [A.I.C, p.84]

07: **FROTTER**

08: v.

09: Poisson en Sauce Moutarde, L.M.C.I, p.125

10: *'Bien laver le poisson. Frotter chaque morceau au sel et laisser une heure en attente. Rincer.'*

11: (=) BADIGEONNER [B'food, p.26]

Traduction directe de l'entrée de LD.

01: 117

02: **SOAK**

03: v.

04: Aab Gosht, 50 G.C.I, p.59

05: *'Soak the saffron strands in 1/4 cup water. Soak the lamb in lukewarm water for 30 minutes, until lightened in colour.'*

07: **FAIRE TREMPER**

08: v.

09: Agneau Cuit au Lait, L.M.C.I, p.59

10: *'Faire tremper la safran dans 1/4 de tasse d'eau. Faire tremper la viande 30 minutes a l'eau tiède jusqu'à ce qu'elle éclaircisse.'*

Dilution de l'entrée de LD à un verbe intransitif.

01: 118

02: **SPREAD OVER**

03: v.

04: Ras Chaval, 50 G.C.I, p.112

05: *'Mix half the lime juice with the turmeric, a pinch of salt and a little water and spread over the pieces of fish. Leave to marinate for 20 minutes. Wash off.'*

07: **ENDUIRE**

08: v.

09: Curry Vert de Poisson, L.M.C.I, p.112

10: *'Mélanger la moitié du jus de lime avec le curcuma, 1 pincée de sel et un peu d'eau et en enduire les morceaux de poisson. Laisser mariner 20 minutes.'*

Si *spread over* est dans le sens de tout simplement, *faire répandre* ou *mariner* est peu clair mais étant donné qu'il s'agit de mariner du poisson, *enduire* est l'équivalent juste. Du point de vue de la traduction, c'est un cas de la concentration.

01: 119

02: **SPREAD THINLY**

03: v.

04: Khandavi- gram flour rolls tempered with mustard seeds, I.V.C, p.102

05: *'Mix besan, curd and water well with a beater so that no lumps remain. Add haldi, salt, ginger, chilli paste and hing. Cook the mixture till it is of quite thick consistency, stirring continuously, till the mixture turns thick. Remove from fire. Spread quickly, thinly, on a plastic sheet.'*

07: **VERSER EN COUCHE FINE**

08: v.

09: Khandvi, 255 R.de C.I, p.157

10: '*Incorporer progressivement le lait fermenté à la farine, puis l'eau. Ajouter le sel, le curcuma, et le chilli en poudre, puis les piments verts et le gingembre. Laisser reposer 30 minutes. Faire chauffer dans une casserole 4 C d'huile. Saupoudrer d'asafoetida et y verser cette préparation. Cuire environ 15 minutes en remuant constamment afin d'éviter les grumeaux. Verser sur un grand plateau rond (si vous ne possédez pas de thali) en couche fine.'*

Cas de l'étoffement ainsi que celui de la transposition. L'adverbe *thinly* est converti au nom+adjectif (*couche fine*).

01: 120

02: **SPRINKLE**

03: v.

04: Seyal Gosht, 50 G.C.I, p.74

05: '*Before serving, pound the caraway seeds and sprinkle them over with the cardamom powder for a wonderful aroma.'*

06: (=) GARNISH WITH [K.K- MC I, p.43]

07: **SAUPOUDRER**

08: v.

09: Curry d'agneau mijoté aux oignons et au yaourt, L.M.C.I, p.74

10: '*Avant de servir, retirer le bouquet garni, puis saupoudrer de graines de carvi pilées et de cardamomes en poudre qui dégageront un délicieux arôme.'*

11: (=) PARSEMER DE [L.M.C.I, p.138]

Alors que *saupoudrer* devient un cas de la traduction directe, son synonyme est établi en suivant le procédé de l'équivalence. Cette entrée est dans le sens de garnir le plat.

01: 121

02: **STIR-FRY IN**

03: v.

04: Jardaloo Boti, 50 G.C.I, p.76

05: *'After a few seconds add the tomatoes and cook for 5 minutes. Then add the meat, garam masala powder and pepper and stir-fry in the spices for about 5 minutes.'*

07: FAIRE RISSOLER

08: v.

09: Agneau aux abricots, L.M.C.I, p.76

10: *'Adjoindre les tomates et faire cuire 5 minutes. Puis incorporer la viande, la poudre de garam masala et le poivre, et faire rissoler 5 minutes environ dans les épices.'*

01: 122

02: STUFF

03: v.

04: Gulab Jamuns, 50 G.C.I, p.184

05: *'Divide the dough into 12 portions and roll each portion well to make balls about ¾ in (2 cm) in diameter, and stuff each with a pistachio.'*

06: (=) FILL IN [I.V.C, p.106]

07: FOURRER

08: v.

09: Gulab Jamun, L.M.C.I, p.184

10: *'Diviser la pâte en 12 portions pour former des boulettes rondes d'environ 2 cm. Fourrer chacune d'1 pistache.'*

11: (=) FARCIR [255 R.de C.I, p.160], GARNIR [L.C.I, p.24], DÉPOSER [255 R.de C.I, p.161]

Dans ce contexte, *garnir* et *déposer* sont associés à la farce et non à la garniture.

01: 123

02: **TASTE FOR SEASONING**

03: v.

04: Shalgam Gosht, 50 G.C.I, p.56

05: *'Taste for seasoning, add more salt if necessary, and cook for a couple of minutes.'*

06: (=) ADJUST SALT [K.K- MC II, p.57]

07: **GOÛTER ET RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT**

08: v.

09: Shalgam Gosht, L.M.C.I, p.56

10: *'Goûter, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, et laisser cuire quelques minutes.'*

11: (=) VÉRIFIER L'ASSAISONNEMENT [L.M.C.I, p.67]

Dilution de l'entrée de LD. Le verbe *taste* est dilué à deux verbes- *goûter* et *rectifier*.

01: 124

02: **TOAST**

03: v.

04: Kozhi Varatha Kosambu, 50 G.C.I, p.103

05: *'On a griddle or in a crêpe pan, toast the poppy seeds for a few minutes until light brown.'*

06: (=) ROAST [K.K- MC II, p.105]

07: **FAIRE RÔTIR**

08: v.

09: Poulet Chettinad, L.M.C.I, p.103

10: *'Faire rôtir les graines de pavot quelques minutes sur une tôle ou à la poêle pour leur faire prendre couleur.'*

01: 125

02: **TOP AND TAIL**

03: v.

04: Beans Porial, 50 G.C.I, p.163

05: *'De-string and top and tail the beans.'*

07: **ÉBOUTER**

08: v.

09: Haricots Verts Sautés, L.M.C.I, p.163

10: *'Ebouter les haricots et ôter les fils.'*

Economie de l'entrée de LD.

La terminologie des méthodes de préparation et leur analyse que nous avons faites ne fait que concrétiser le fait que l'aspect pragmatique est très essentiel dans la traduction des textes non littéraires. Contrairement aux ingrédients ou les équipements et les mesures, il y a un nombre infini d'actions culinaires. Comme nous montre leur terminologie, elles varient entre elles-mêmes. Par exemple, l'action de faire rissoler un ingrédient particulier porte elle-même, plusieurs degrés de cuisson. S'il s'agit de faire rissoler jusqu'à être brun, brun foncé, quelquefois, il s'agit de faire rissoler un ingrédient jusqu'à être rose, de faire dorer et ainsi de suite. Jusqu'à quel point faut-il continuer à faire cette action est déterminé par le type d'ingrédient et le résultat qu'on vise à obtenir avec le plat. Bref, c'est le contexte qui est essentiel pour la traduction apte du terme original. Parfois, nous observons que la traduction française d'un terme a été faite non parce que le contexte exige un certain mot mais parce qu'il y a l'intention de la part du traducteur de garder l'élément exotique de la cuisine avec laquelle il se met en contact. C'est pour cette raison que dans la cuisine indienne, nous voyons les emprunts des termes des langues indiens qui sont inclus dans le contexte anglais ainsi que dans le contexte français, par exemple, les termes comme *bhuna* (*faire le bhuna*) et *baghar* (*faire le baghar*) bien que les équivalents dans ces langues existent. Des fois, il arrive que même si le contexte ne change pas, la répétition du terme est souvent évitée. Par exemple, le terme anglais *add salt* porte plus d'un synonyme comme *season*, *salt*, et ainsi de suite. Pareil est le cas avec la traduction française qui inclut les termes tels que *saler*, *ajouter du sel* et *assaisonner*.

Il est vrai que contrairement aux ingrédients dont la moitié est particulière à une cuisine, les méthodes de préparation sont plus ou moins communes à toutes sortes de cuisines. Il y a néanmoins quelques-unes qui engagent des techniques spécifiques à une cuisine. Notre but a été non seulement de relever les méthodes uniques à la cuisine indienne mais aussi celles qui sont communes à la cuisine en général.

CONCLUSION

Pour faire une récapitulation de ce que nous venons de faire dans l'étude de recherche que nous avons abordée, nous avons voulu montrer la pertinence linguistique et culturelle du contexte lors de la traduction d'un texte de cuisine d'une langue à une autre.

La cuisine est une des réalités culturelles la plus représentante d'un pays. Les habitudes et les traditions culinaires sont uniques à chaque pays. Dans quelques situations, on a lu ou parfois éprouvé l'influence culinaire des cuisines étrangères sur un pays, par exemple, l'influence de la cuisine moghole sur la cuisine indienne qui a déterminé la création des plats suggérant une fusion des deux civilisations entièrement différentes.

Dans un pays comme l'Inde, qui est plein de diversité culturelle, étant donné le nombre de régions, cette diversité a donné naissance à l'art de cuisiner et de consommer de différentes manières. Par ailleurs, le climat et d'autres aspects géographiques jouent un rôle également impératif dans la détermination du style culinaire du pays. L'ensemble de tous ces facteurs donne à la cuisine ses complexités. Ceci dit, notre but était de montrer comment ces complexités sont traitées dans leur traduction afin de les introduire à une culture étrangère.

En tenant compte de ces aspects, notre but était de montrer à travers cette étude de recherche que le contexte linguistique et la situation réelle sont très essentiels pour décider quelle sorte de traduction sera convenable pour faire justice au texte de départ dans sa totalité. Pour atteindre notre objectif, notre étude de cas s'est concentrée sur la cuisine indienne. Nous avons pris l'aide des documents authentiques qui sont des recettes de la cuisine indienne rédigées en anglais et leurs traductions françaises. Ainsi, la langue de départ était l'anglais alors que la langue d'arrivée était le français. Nous avons tiré de notre corpus, des termes culinaires et les avons divisés en trois parties selon leur rôle dans le processus de la cuisson, à savoir, les ingrédients, les méthodes de préparation et les équipements et les mesures. Par la suite, nous avons fait une analyse des différents procédés de traduction utilisés pour établir les équivalents français aux termes anglais.

Nous avons présenté les termes et leurs équivalents français sous forme d'une terminologie bilingue.

A travers des exemples authentiques, nous avons tiré la conclusion suivante- la traduction proposée des termes liés à la cuisine ne se fait pas systématiquement de manière directe ; pour un seul terme, plusieurs solutions sont possibles selon la réalité de la situation que l'auteur garde à l'esprit lorsqu'il rédige des recettes de cuisine accompagnée de leur perception de la part du traducteur et son intention de communiquer l'information nécessaire au public cible étranger. Sur le plan linguistique de la traduction, nous avons pu déduire que le contexte du document joue un rôle très important pour déterminer s'il faut dépendre des sens des dictionnaires ou de la traduction littérale ou s'il faut employer d'autres outils linguistiques et stylistiques de la langue d'arrivée pour surmonter les obstacles posés par la langue de départ.

En parcourant le chemin de notre recherche, nous avons dû faire face à quelques limitations dignes d'être mentionnées ici. Tout d'abord, procurer les traductions françaises des recettes de cuisine indiennes en anglais nous a volé du temps. En effet, nous étions obligés de laisser tomber quelques recettes parce que nous ne sommes pas arrivés à trouver leurs traductions équivalentes. Nous croyons avoir une raison pour cette situation. En ce qui concerne la cuisine indienne, elle est identifiée essentiellement par des notions stéréotypées, surtout dans le monde occidental, dominé par les plats comme *chicken tikka*, *idli*, *dosa* et le célèbre *curry*. Dans un sens, les restaurants indiens à l'étranger sont responsables pour cette domination régionale. Ils ont tendance à ne promouvoir que certains plats en oubliant que la cuisine indienne est beaucoup plus que *butter chicken*, *chicken tikka* et *aloo gobi*. Cela montre l'ignorance de la réalité de la part des entrepreneurs. Par conséquent, la diversité culinaire que possède l'Inde est souvent éclipsée par les plats dits « populaires. » Néanmoins, la mode change de plus en plus grâce aux efforts que prennent les experts culinaires indiens et étrangers pour faire connaître d'autres spécialités régionales indiennes. Ceci explique aussi peut-être, le fait que, les termes dans chacune des trois catégories présentées dans cette terminologie, varient en nombre.

Afin d'apporter plus d'ouverture à la cuisine indienne, il serait profitable de remettre en cause les stratégies de marketing pour qu'elle s'internationalise dans son entièreté. Une valeur commerciale plus élevée que celle qui existe dans l'actualité encouragera automatiquement l'activité de la traduction. Un tel développement facilitera à son tour, une recherche plus avancée que celle faite dans ce mémoire. L'inclusion de plus de termes culinaires de la cuisine indienne moins communs concrétisera la terminologie de la cuisine en tant qu'une discipline.

Nous nous rendons compte que les ingrédients relevés dans cette terminologie sont en nombre limité. Nous nions pas la possibilité d'en trouver et d'en analyser d'autres mais nous tenons à constater que la disponibilité limitée des versions françaises des recettes nous a obligé de limiter notre étude de recherche sur les ingrédients. En effet, la difficulté à avoir l'accès aux recettes auxquelles nous avons fait la référence dans ce mémoire s'est posé comme un des défis dans le chemin de notre recherche. Néanmoins, nous espérons que dans l'avenir, nous pourrions surmonter cette difficulté et concrétiser plus, cette étude que nous avons entreprise.

Nous espérons que le travail que nous avons abordé contribuera à la recherche dans la terminologie et dans la traductologie et sera également fructueux du point de vue d'être utile au public général. Une terminologie plus détaillée et régulièrement mise à jour pourrait servir éventuellement d'un guide pratique pour les enthousiastes qui s'intéressent à se familiariser à la cuisine indienne. Sans nous montrer trop vainqueur, nous prenons la liberté de dire que cette recherche pourrait bien s'appliquer aux autres cuisines ou même à d'autres domaines qui restent peu connues.

Ce travail se veut un outil de base pratique pour quiconque qui se donne la tâche non seulement de traduire des recettes indiennes mais pour tous ceux qui veulent écrire des recettes de cette cuisine destinées à un public français et francophone.

BIBLIOGRAPHIE

Sources primaires :

1. ALBY, Françoise, *La cuisine indienne*, Éditions Sud Ouest, Rennes, 2005.
2. BHARADWAJ, Monisha, *The Indian Kitchen*, Kyle Cathie, London, 2006.
3. DALAL, Tarla, *The Delights of Vegetarian Cooking*, Vakil, Feffer ans Sons Ltd, Bombay, 1994.
4. DELOCHE, Aimée-Catherine et Shanti, *255 recettes de cuisine Indienne*, Jacques Grancher, éditeur, Paris, 1985.
5. KAPOOR, Sanjeev, *Khana Khazana- Recipes for the Indian Kitchen*, Popular Prakashan, Faridabad, 2004.
6. MARATHÉ, Kaumudi, *Maharashtrian Cuisine- A Family Treasury*, Zaika, Mumbai, 1999.
7. MEHTA, Nita, *Indian Vegetarian Cookbook*, Snab, New Delhi, 2005.
8. MOHAN, Rocky, *Art of Indian Cuisine*, Roli Books, New Delhi, (1999), rpt. 2006.
9. MOHAN, Rocky, *L'art de la cuisine indienne*, tr. Florent Jouty, EDL éditions, Singapour, 2001.
10. PANJABI, Camellia, *50 Great Curries of India*, Rupa & Co, New Delhi, (1994), rpt. 2005.
11. PANJABI, Camellia, *Les meilleurs currys indiens*, tr. Gabrielle Merchez, Albin Michel, Paris, 2003.
12. TOMBINI, Marie-Laure, *Bollyfood !- la cuisine indienne*, Mango, Paris, 2006.

Sources secondaires :

Œuvres consultées, citées :

Livres :

1. CABRÉ, M. Teresa, *Terminology- Theory, Methods and Applications*, tr. Janet Ann DeCesaris, John Benjamins Publishing Company, Amsterdam, 1999.
2. DUBUC, Robert, *Manuel Pratique de Terminologie*, Linguattech, Québec, 1985.

3. VINAY, J.P et J.Darbelnet, *Stylistique comparée du français et de l'anglais*, Didier, Paris, 1958.

Articles et revues :

1. META, Volume 45, n° 4, *Terminology for Translators- an Implementation of ISO 12620*, Presses de l'université de Montréal, Journal des Traducteurs, décembre, 2000.

Dictionnaires :

1. *Le Nouveau Petit Robert*, Dictionnaires Le Robert, SEJER, Paris, 2004.

2. *The Collins Robert French Dictionary*, William Collins Sons & Co. Ltd and Dictionnaires Le Robert, Glasgow, Great Britain, 1998.

3. *The New International Webster's Dictionary and Thesaurus of the English Language*, Trident Press International, U.S.A, 2002.

Sitographie :

[http// www.benjamins.ne](http://www.benjamins.ne)

Œuvres consultées, non citées :

Livres :

1. BASNETT-MCGUIRE, Susan, *Translation Studies*, Methuen, London, 1983.

2. BROWER, Reuben, *On Translation*, Oxford University Press, New York, 1966.

3. DELISILE, Jean, *La traduction au Canada*, Les Presses de l'université d'Ottawa, Ottawa, 1987.

4. DUBOIS-CHARLIER, Françoise, *Comment s'initier à la linguistique*, Librairie Larousse, Paris, 1975.

5. GUILLEMIN-FLESCHER, Jacqueline, *Syntaxe comparée du français et de l'anglais*, Ed. Orphys, Paris, 1981.

6. HORNBY-SNELL, Mary, *Translation Studies- An Integrated Approach*, John Benjamins Publishing Company, Amsterdam/ Philadelphia, 1988.

7. MUNDAY, Jeremy, *Introducing Translation Studies- Theories and Applications*, Routledge, New York, 2001.
8. MOUNIN, Georges, *Les problèmes théoriques de la traduction*, Gallimard, Paris, 1963.
9. NEWMARK, Peter, *Approaches to Translation*, Pergamon Press, Oxford, 1981.
10. NIDA, Eugene, *Toward A Science of Translating*, E.J Brill, Leiden, 1964.
11. REY, Alain, *Essays on Terminology*, tr. Juan C. Sager, John Benjamins B.V, Amsterdam, 1995.
12. TEMMERMAN, Geneviève de et Didier Chedorge, *The A-Z of French Food*, Scribo, Le Mersier, 1999.

Articles et Revues :

1. HOLMES, James, *The Name and Nature of Translation Studies*, International Journal of Translation, Vol.III, no.1 & 2, January-December, 1991.
2. META, Volume 46, n° 4, *Apport de l'informatique à la recherche lexicographique*, Presses de l'université de Montréal, Journal des Traducteurs, novembre, 2001.
3. TRADUIRE, N° 207, *Des goûts et des saveurs*, Société Française des Traducteurs, décembre, 2005.

ANNEXE

ABBREVIATIONS UTILISEES:

Sources anglaises:

1. 50 Great Curries of India – 50 G.C.I

2. Art of Indian Cuisine – A.I.C

3. Khana Khazana – K.K
 - a.) Snacks and Starters – S & S.I, II.
 - b.) Soups and Salads – So & Sa
 - c.) Main Course – I, II, III
 - d.) Sweets and Desserts – S & D

4. Indian Vegetarian Cookbook – I.V.C

5. The Delights of Vegetarian Cooking – D.V.C

6. The Indian Kitchen – I.K

7. Maharashtrian Cuisine – M.C

Sources françaises:

1. Les meilleurs currys indiens – L.M.C.I

2. L'art de la cuisine indienne – A.C.I

3. La cuisine indienne – L.C.I

4. Bollyfood – B'Food

5. 255 recettes de cuisine indienne – 255 R.de C.I

Abréviations générales:

1. Langue de départ – LD
2. Langue d'arrivée – LA
3. n.m – nom masculin
4. n.f – nom féminin
5. v – verbe
6. v.imp – verbe impératif
7. v.tr – verbe transitif
8. pl – pluriel
9. adj – adjectif
10. adv – adverbe
11. (=) synonyme
12. *ymb* – symbole
13. p. – page (anglais/français)

