Le langage des saveurs

08 - 12:30

Dictionnaire gastronomique

«Quand je vais à l’étranger, j’ai toujours un livre de cuisine sur moi. Je mange à ma faim quand je le lis», écrivait Gyula Krúdy, connu pour son amour de la cuisine, des voyages et des descriptions détaillées des repas dans ses romans. La gastronomie est certainement la tranche de culture à laquelle le voyageur goûte le plus rapidement en arrivant dans un pays étranger et qui peut lui parler aussi clairement de ce pays qu’une oeuvre littéraire. Cependant, il est souvent beaucoup plus difficile de traduire une carte dans un restaurant qu’un roman…

Voilà pourquoi il était grand temps de publier un dictionnaire gastronomique français-hongrois, hongrois-français. Cette édition, assez mince pour un sujet aussi vaste, contient 5000 expressions actuelles dans chaque langue et s’achève avec la traduction d’une carte hongroise en français, et inversement, ainsi qu’avec des recettes en deux langues et les bonnes adresses des associations gastronomiques dans les deux pays. Il s’adresse ainsi à la fois aux spécialistes, aux étudiants apprenant l’une ou l’autre langue ainsi qu’aux touristes.

La partie dictionnaire embrasse le langage de la gastronomie en général, les modes de préparation, les ingrédients, les épices, les fruits et légumes, et les plats et les boissons spécifiques à la France et à la Hongrie. Les difficultés et le plus grand avantage du dictionnaire gastronomique par rapport à un dictionnaire quelconque apparaissent clairement à propos de ce dernier point. Par exemple "Esterházy-torta" ne signifierait pas grand-chose si on traduisait simplement par "gâteau Esterházy", c’est pourquoi le livre explique qu’il s’agit d’un «gâteau à base de pâte de noix, de crème fraîche ou de crème au beurre, avec du fondant étalé dessus.” Signalons tout de même que ce livre n’est pas complet: de nombreuses expressions utilisées dans la langue parlée ne s’y trouvent pas. J’aimerais par exemple bien ajouter le mot "fôzelék" toujours oublié des dictionnaires mais souvent présent sur les cartes des „cantines”. Il s’agit d’un plat de légumes mélangés à une sauce épaisse à base de farine.

Les différences du vocabulaire gastronomique dévoilent toutefois des aspects qui vont bien au-delà de la gastronomie elle-même : bien que les chefs hongrois aient emprunté avec plaisir certains mots à leurs collègues français – ainsi parlent-ils volontiers de "posírozott tojás" pour l’oeuf poché –, cet échange n’existe toutefois visiblement que dans un sens: selon le dictionnaire, les Français n’ont appris aucun mot dans les cuisines hongroises…

Judit Zeisler

Gasztronómiai szótár

Francia-magyar

Magyar-francia

Grimm Kiadó, 2008, 182 pages

•

Catégorie
Agenda Culturel