



L' " illusion terminologique " dans la traduction oenologique : pour une approche sémantique ancrée dans les langues-cultures

Laurent Gautier

► To cite this version:

Laurent Gautier. L' " illusion terminologique " dans la traduction oenologique : pour une approche sémantique ancrée dans les langues-cultures. Master. Lille, France. 2019. cel-02054298

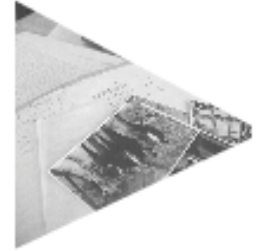
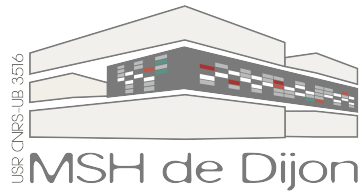
HAL Id: cel-02054298

<https://shs.hal.science/cel-02054298>

Submitted on 1 Mar 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



L' « illusion terminologique » dans la traduction oenologique : pour une approche sémantique ancrée dans les langues-cultures

Séminaire « Traduire le culinaire »
1^{er} mars 2019- Université de Lille

Laurent Gautier,

Centre Interlangues Texte Image Langage (UBFC, EA 4182)



Structure

1. Un terrain... miné
2. Problématique et objectifs
3. L' « illusion terminologique »
4. Quelles données? Quels cadres méthodologiques ?
5. Etude de cas
6. Bilan et perspectives

1. Un terrain... miné

- L'anglais *lingua franca* du vin : où de l'importance de la **traduction œnologique** aussi vers d'autres langues...

MonsieurBulles.com  J'aime 2.4 k  Guénaël REVEL

Toutes les bulles | Secs et tranquilles | 40° et plus | Porto et autres douceurs | Histoire et anecdotes |

Opinions et humeurs | Vidéos | Liens | L'effervescence dans le monde | Publications | Monsieur Bulles ?

 L'anglais, l'hégémonique idiome du vin (confirmé dans le cyberspace).
15 fév. 2019 par Monsieur Bulles

 Dans l'univers du vin, il n'y a pas un seul auteur non anglophone qui démentira ce fait : écrire en anglais est l'unique gage de succès dans sa vie professionnelle, l'unique vecteur de reconnaissance populaire, hors de son pays. Que vous soyez français, allemand, italien, espagnol, russe ou même chinois, si vous écrivez dans votre langue maternelle, vous vivrez mal de votre plume. Elle ne sera qu'une légitimation, une valorisation modestement alimentaire qui accompagne un revenu connexe, plus solide et régulier. Alors que si vous écrivez en anglais, vous augmentez les chances de vivre de votre plume et surtout, vous gagnez l'estime de l'intelligentsia internationale du vin. La preuve ? Internet.

À l'exception de deux ou trois auteurs non anglophones qui faisaient traduire leurs ouvrages en anglais dans les années 1980 - tout en sachant les faire distribuer aussi - il a fallu attendre internet et les médias sociaux pour voir des auteurs non anglophones jusqu'alors reconnus uniquement dans leur pays, percer sur le marché international, afin de s'y faire reconnaître grâce à l'anglais qu'ils ont

 **Annoncez vous ici**
media@monsieurbulles.com

Recherche d'articles

Par mois Choisir un mois 

Articles sur les champagnes (207)
Articles sur les autres bulles (276)
Les dégustations horizontales (3)
Les dégustations verticales (1)

 GUÉNAËL REVEL

Aucun éditeur britannique (ou nord-américain) ne traduit **un ouvrage vinique** de langue étrangère vers l'anglais pour le distribuer sur son marché, **tandis que les ouvrages anglophones continuent d'être traduits dans une autre langue, pour être distribués dans le pays visé.**

Même les grands noms classiques du vin français, espagnol ou italien se sentent obligés de donner des rendez-vous sur le net pour **une dégustation virtuelle, toujours offerte en anglais**. Eux qui sont les premiers à parler des **valeurs du vin**, du vin qui rapproche, qui noue, qui humanise, ils sont forcés de jouer les équilibristes en communication électronique, à travers les froids artifices que sont instagram, twitter, facebook et tous les autres que je ne connais pas (encore). Ce rapprochement se faisant bien entendu en anglais !

- La vulgate du caractère « **ésotérique** » de la langue du vin, dont la **terminologie** serait l'incarnation :

THE BLOG

"Winespeak" and Other Obscenities

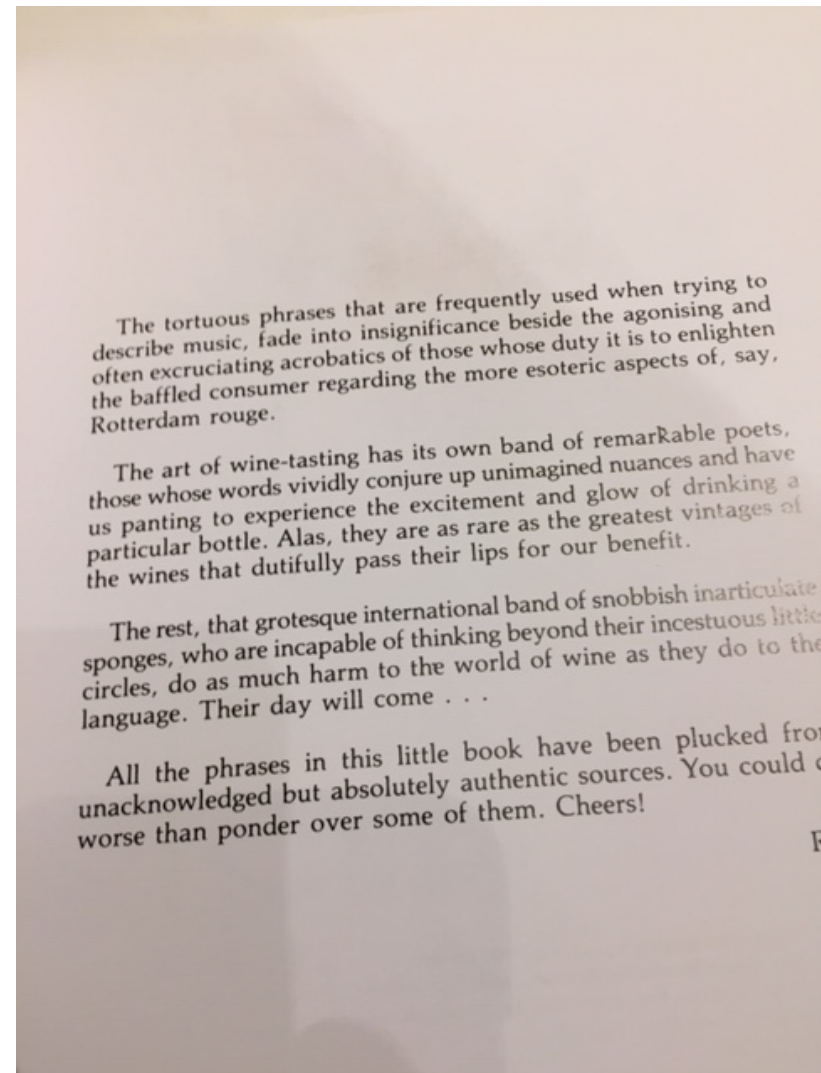
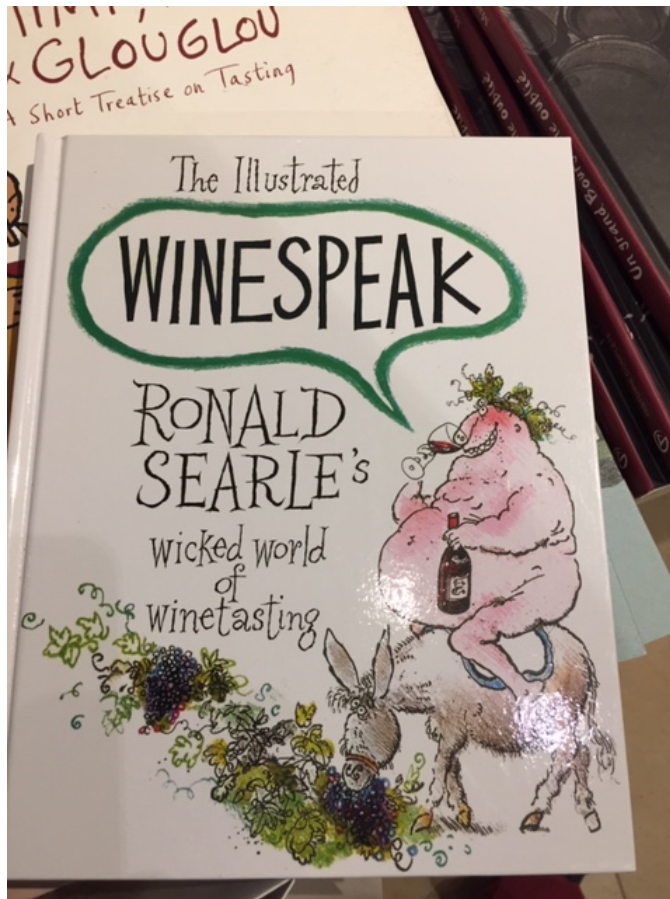
Why do we need experts (and I am one of those) to teach, tell and advise us on what wine tastes like? So we won't dribble it down our lips and bibs and never have a clue as to what we are tasting?

When you were a little kid, did anyone have to teach you to taste your milk? Did you have someone read you glowing reviews of the chocolate milk in your sippy cup? OK, if you're my age you didn't have a sippy cup, but you get the point -- if something tastes good, you know it. And when you smell or taste something stinky, do you know it's stinky or does someone have to tell you it's stinky?

So, why do we need experts (and I am one of those) to teach, tell and advise us on what wine tastes like? So we won't dribble it down our lips and bibs and never have a clue as to what we are tasting?

De l'hédonisme (cf. analogie avec le lait) à l'approche techniciste : le besoin en « mots d'experts » (Gautier/Le Fur/Robillard 2015)

- Les **mots** et les **choses** : **apprendre** les mots pour **appréhender** les choses...=> apprendre la terminologie du vin pour « dire le vin »



2. Problématique et objectifs

- Interroger la question de la traduction œnologique dans sa **dimension linguistique** :
 - Une question de **discours**, donc d'**usage**, plutôt qu'une question de terminologie, donc de système (cf. 2) => problématique uniquement soluble dans le cadre d'une « linguistique située » (Condamines / Narcy-Combes 2015)
 - Une question d'**usagers** : si terminologie il y a, **quelle** terminologie ? **Pour qui** ? **Dans quelles conditions** ? => socioterminologie (cognitive, cf. *infra*) (Gaudin 1993, 2003 ; Temmerman 2000), ethnométhodologie (Parizot 2013, de Vecchi 2015)
 - Une question ancrée non dans la langue, mais dans la **langue-culture** plurielle => *Cultural Linguistics* (Sharifian 2017a, b)

- Interroger la question du **passage**, de la **médiation translinguistique** (vs. traduction) de la description de vins (sur couple fr./alld, cf. Gautier/Bach sous presse) :
 - Prioritairement un besoin de **cartographie sémantique comparée**
 - La **comparaison/comparabilité** précède le transfert
 - Les appariements / rapprochements / superpositions d'**espaces sémantiques partagés** remplacent l'équivalence
- => Approche fondamentalement **cognitive** capitalisant sur les acquis d'autres disciplines: psychologie cognitive (prototype, *frame*), l'info-com, l'analyse sensorielle

3. L' « illusion terminologique »

- L'entrée **terminologique** semble dominante pour approcher le discours de dégustation de vin, y compris par les non-linguistes : jargon, langue d'initiés



Lorsque vous dégustez au côté de grands amateurs très expérimentés, vous les entendez parfois employer des mots qui vous paraissent curieux quand ils commentent un vin. Nous allons tenter de vous donner quelques clés pour décrypter leur jargon...

- Thèse défendue ici : cette entrée relève largement de **l'illusion**

La « révolution numérique » de la dégustation accentue encore le phénomène (Bach 2018, 2019)

- L'essor du numérique a bouleversé les frontières traditionnelles des « discours de dégustation » :
 - Gommage des frontières entre discours prescriptifs et descriptifs ;
 - Apparition de nouvelles formes de discours de dégustation en dehors de la sphère professionnelle / experte
 - Circulation de terminologies

Domaine de la pousse d'or – Puligny-Montrachet 1er cru le Cailleret 2006

Un nez discret, avec quelques notes légèrement beurrées, des fruits blancs.

En bouche, on a de l'équilibre, c'est assez gras, mais ça manque un peu de matière et surtout d'acidité, on tombe dans la mollesse en milieu de bouche et la finale n'est pas longue...

Une déception en regard du pedigree...

Note: 15-



Romain Cacace @romaincacace · Sep 3

Replying to @Atout_Terroir @MySublinv and 46 others

Pas mal ! Mais ce bon sancerre m'aide à ne pas être jalouse 🥰

Il était vraiment dingue! 2011 il était bon à boire ! #bottlebattle @lawinetech



Une révolution garante de la diffusion de connaissances ?

- La seconde conséquence de cette « révolution numérique » se lit dans la multiplication des « outils » à disposition du public



Les dégustations de vin à l'aveugle sont-elles fiables ?

Un chercheur américain s'est penché sur la façon dont les goûteurs attribuent des notes au vin. Le résultat est...

Apprendre à déguster

Les séances de découverte cavistes ou des sommellerie succèdent...

Un mot sur le vin

«Maigre»

Définition :

Sens : Bouche - Type : Défaut du vin Vin de faible consistance, manquant de moelleux et même de...

► TOUT LE DICTIONNAIRE DU VIN



Guide Hachette Vins & Millésimes gratuit sur iPhone et iPod Touch

Par Laurent le 17 décembre 2009, 16:16 dans App iPhone et iPod Touch (App Store)

app-iphone app-store logiciel iPhone logiciel iPod Touch logiciels iPhone logiciels iPod Touch

Le Guide Hachette des Vins lance sa première application iPhone, nommée "Hachette – Vins & Millésimes", elle propose de vous aider à choisir et connaître le vin.

Voici les fonctionnalités proposées :

- Découvrez les appellations : description, arômes, couleurs des vins, cépages, potentiel de garde, température de service
- Repérez les meilleurs millésimes : plus de 700 cotations des millésimes depuis 1945, sur toutes les régions viticoles françaises
- Parcourez les cartes des régions et des appellations en France
- Accédez au glossaire du vin, avec 230 définitions*

Apprendre la dégustation en apprenant des mots...

Glossaire de dégustation du vin - Nicolas

<https://www.nicolas.com/fr/lexique-degustation.html> ▼ Translate this page

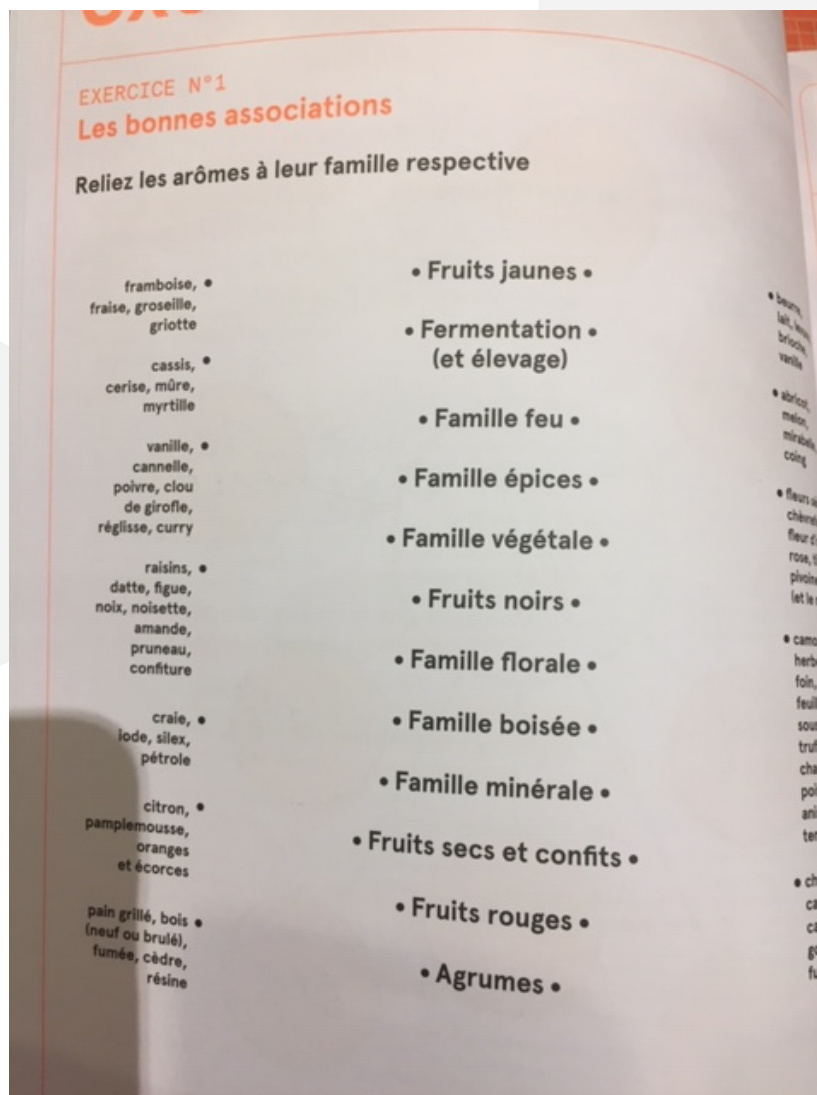
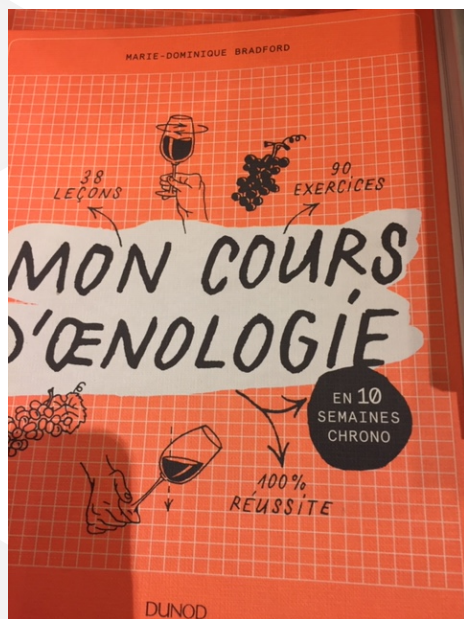
Devenez un expert en **dégustation** de vin grâce à notre **glossaire**.

- La verbalisation classique des impressions de dégustation passe par **le discours** souvent réduit au seul vocabulaire :
 - Sous le poids des approches strictement terminologiques ;
 - A l'encontre de la réalité **des** « discours » de dégustation :
 - Rôle du métalangage (Rey-Debove 1997, Maxim 2009, Gautier/Le Fur/Robillard 2015, 2018a, 2018b)

Le mot « minéralité » est un mot que l'on emploie mais qui n'est pratiquement jamais défini. C'est là son principal problème. (disc. ambient)

 - Rôle des interactions (Mondada 2018)
 - Sans prise en compte de la multimodalité de la situation de dégustation ;
 - Sous l'influence d'une volonté / soif d'objectivation.

Exercice de dégustation... ou de sémantique



Exercice de catégorisation :

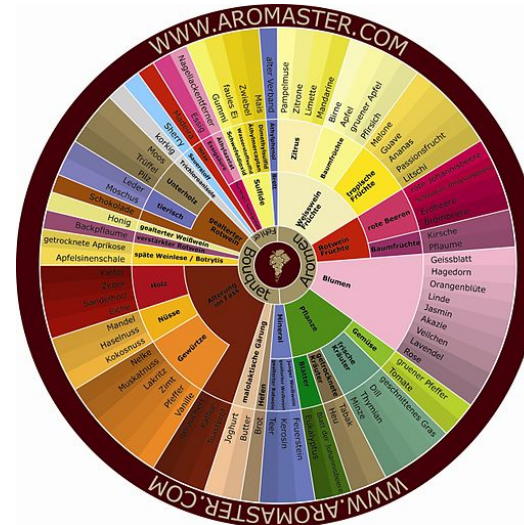
Prototypes...

Airs de famille...

(Gaillard / Urdapilleta 2013)

Mémoire sensorielle (de Vita 2019)

- Illustration parfaite de l'illusion : les « traductions » des **roues des arômes** comme **abstraction généralisée** :



- Quelles **raisons** pour l'illusion ?

FR	DE
minéral	mineralisch
minéralité	Mineralität
	Mineralik

- Le poids de la **tradition** terminologique **wüsterienne** : autres objectifs (normalisation), autre époque (sémantique « très » structurale), autres objets (STI)
- Une conception **statique** du terme et de l'**équivalence**

...

— Pour le domaine du vin, la non-reconnaissance de l'**hétérogénéité** foncière du « paquet terminologique » en question

23

A309 aromatique (adj.)

GB aromatic
DE aromatisch
ES aromático
IT aromatico
PT aromático

A310 aromatisé (adj.)

GB aromatised
DE aromatisiert
ES aromatizado
IT aromatizzato
PT aromatizado

A311 arôme (n.m.)

GB aroma
DE Aroma
ES aroma
IT aroma
PT aroma / perfume

A312 arôme primaire (loc.)

GB primary aroma
DE Primäraroma
ES aroma primario
IT aroma primario
PT aroma primário

A313 arôme secondaire (loc.)

GB secondary aroma
DE Sekundäraroma
ES aroma secundario
IT aroma secundario
PT aroma secundário

asepsie

ES recortar
IT aggiustare / risolvere / sistemare
PT adaptar / arranjar / preparar

A319 arrêt de fermentation (loc.)

GB stopped fermentation
DE Abbruch der Gärung / Gäristopp
ES parda de fermentación
IT sentenza di fermentazione
PT cessação de fermentação / interrupção de fermentação

A320 arrière-goût (n.m.)

GB after taste / lenth
DE Nachgeschmack
ES regusto / postgusto
IT retrogusto
PT ressaibo

A321 arrimage (des fûts) (n.m.)

GB stowing (casks)
DE Lagern (Fässer) / Stapeln (Fässer)
ES andana (barricas) / apilado (barricas) / escala (barricas)
IT accastatamento (barili)
PT encanteiramento

A322 arrondir (s') (v.)

GB become well (to)
DE Rund werden / sich runden
ES redondearse
IT arrotondarsi / rendere armonioso
PT arredondar-se

V

vin rosé
vin rouge
vin servi au pichet
vin tranquille
vinage *m*

vinification *f*
vinification en blanc
vinification en rouge
vinothèque *f*

viroses *f cf* maladies virales

visqueux

viticulteur *m cf* vigneron
viticulteur à plein temps

viticulteur à temps partiel
viticulture *f*

voilé *cf* trouble

volume *m de* stockage

volume *m dépassant le*
rendement autorisé

VQPRD (vin de qualité provenant
de régions déterminées)

vrille *f*

vulpin *m*

Roséwein
Rotwein
Ausschankwein, offener Wein
Stillwein
entspricht: Alkoholzusatz m
(zu bestimmten Weinen)
Ausbau *m*, Weinbereitung *f*
Weißweinbereitung
Rotweinbereitung
Schatzkammer *f*

Virosen *f pl*, Viruskrankheiten *f pl*

zähflüssig

Winzer *m*
Haupterwerbswinzer *od*
Vollerwerbswinzer
Nebenerwerbswinzer
Weinbau *m*

trüb

Lagerkapazität *f*

Übermenge *f*

entspricht: Qualitätswein bestimmter
Anbaugebiete (Q.b.A.)

Ranke *f*

Ackerfuchsschwanz *m*

60

- Il y a mots et mots de la dégustation : proposition de tripartition du lexique impliquant un **traitement différencié** (Gautier 2018)
 - Termes susceptibles d'une description objectiviste, dénommant des **propriétés définitoires du vin** en tant qu'objet physique, exemple typique des cépages

Afin de réaliser une **caractérisation** précise et rapide des variétés de vigne, une « Liste des **descripteurs primaires prioritaires** » a été élaborée dans le cadre du programme GenRes 96 n°81. L'utilisation de cette liste comprenant 14 descripteurs est recommandée par l'OIV. Les descripteurs retenus ont un **fort pouvoir discriminant entre les variétés**. La plupart sont faciles à **noter**. [...] Comme pour la gestion des collections de ressources génétiques, il se révèle utile de compléter la description des variétés de vigne par des données supplémentaires. (OIV 2009, s.p., souligné par nous, LG)

=> **Appréhendables sous forme d'équivalences**

- Termes sensoriels, dont le sens se construit à la fois dans l'expérience de dégustation *et* par le discours produit, à saisir sur un mode constructiviste et en termes de prototypes

Acquise par Louis Latour, la maison Simmonet-Febvre **champagnise** le chablis depuis le milieu du XIX^e. C'est aujourd'hui l'unique élaborateur d'effervescents dans ce vignoble, travaillant aussi pour divers viticulteurs . (Guide Hachette 2005)

- Les descripteurs hédoniques à dimension évaluative :

Voilà un vin simple, mais terriblement bien fait et **follement buvable**. Dominé par les fruits blancs, avec suffisamment de tension pour trouver un bel équilibre.

⇒ Difficultés :

- ⇒ Superposition entre les deux dernières catégories
- ⇒ Large part de subjectivité révélant l'ancrage dans l'**usage**

Non appréhendables sous forme d'équivalences

4. Quelles données? Quels cadres méthodologiques ?

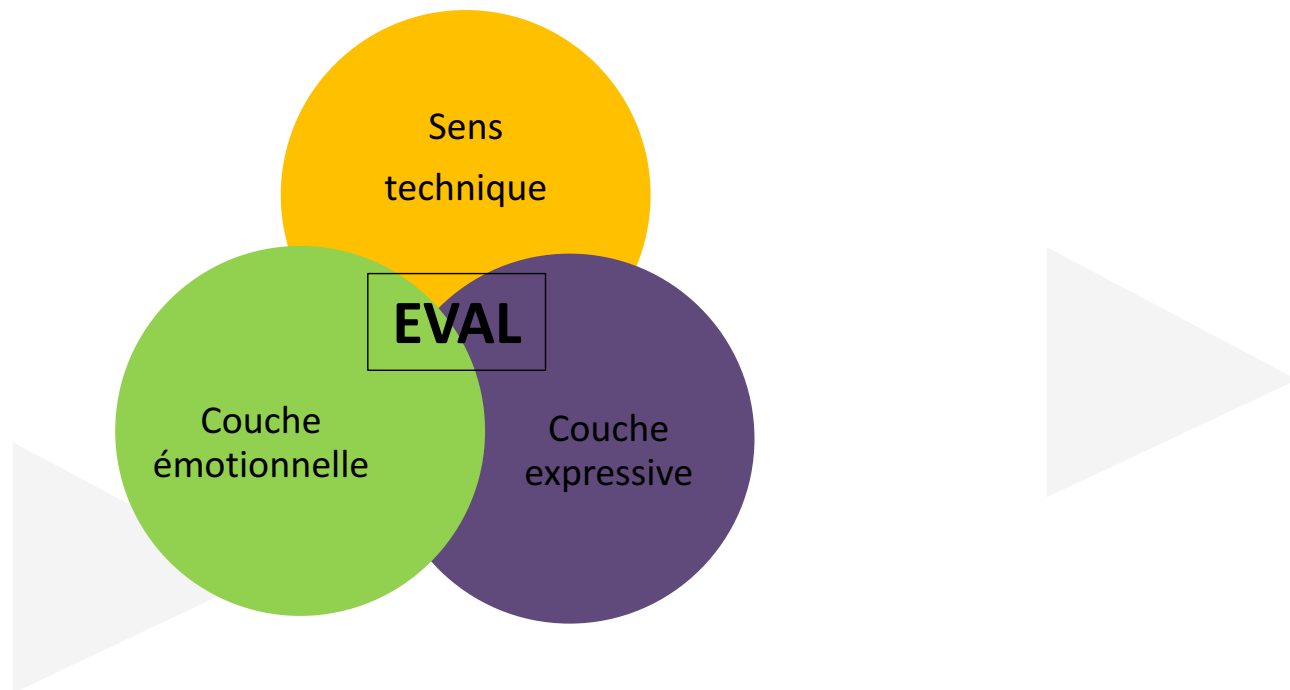
- Nécessité de recourir à des **données**
 - **Attestées** en fonction des **usages** à étudier ( aux compilations de glossaires, dictionnaires, métaglossaires !)
 - **Authentiques** = produites originellement dans chaque langue interrogée (=> corpus comparables, Teubert 1996)
 - Produites si nécessaire **expérimentalement** (Gautier/Hohota 2014, Bach 2017, Mancebo-Humbert/Le Fur/Gautier 2018, Gautier 2018)
 - **Annotées** et **structurées** permettant un traitement quantitatif en plus de qualitatif pour **éviter la fétichisation d'hapax**
- => Degré de granularité des appariements entre langue dépendra de la masse des données à disposition

- 
- Un traitement qui ne peut être que **holistique** et **usage-based** (Geeraerts 2006) :
 - Porte d'entrée sémantique, en particulier **sémantique du prototype** appliquée à la terminologie (ten Hacken 2010, 2015)
=> reflet de la construction et de la mémorisation de l'**expérience** sensorielle (Dubois 1995, Dubois (éd.) 2009, Gautier/Bach 2017, Gautier 2018)
 - Prise en compte des **combinatoires/cooccurrences** débouchant non sur des définitions CNS (Gautier/Le Fur sous presse) mais sur des profils sémantiques
 - ⇒ Synergies notables avec l'analyse sensorielle (Dacremont 2009)
 - Prise en compte de la dimension **discursive / interactionnelle** conditionnant la construction du sens (Baldy-Moulinier 2003, Vion 2015, Vion sous presse a, b)

- Une prise en compte de la multi-dimensionalité de ces descripteurs :

Wine drinking is *basically an aesthetic experience*; so quite naturally, the **evaluative dimension is the most important one**. In fact, the evaluative dimension **permeates every other** dimension, even 'descriptive' ones. (Lehrer 1975 : 903, souligné par nous, LG)

- Linéarité multiniveaux du langage ne permet pas toujours la distinction entre les niveaux (Gautier, sous presse) :



Ce qu'apprend un décentrage « culturel » et méthodologique

- L'exemple du cacao, avec focus sur un pays producteur, ici : l'Equateur
 - Saisie *in vivo*



Cabosses de cacao, contient 15 à 40 « fèves »



Chocolat pressé entre des feuilles de « Wajao »



Coopérative de producteurs Chocounión – collaboration entre la Agencia de Cooperación Española et la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas

Une nécessaire approche socio-linguistique

- Approche « naïve » : lexique espagnol
 - **Terminologie commerciale/marketing** diffusée, dans le cas particulier du cacao en Amérique Latine, par les *aficionados*
=> Quel positionnement par rapport à catégorie traditionnellement mobilisée de « prescripteurs » ?
- Approche *in vivo* : nécessité de tenir compte des langues natives :
 - le cha'palaa (famille barbacoanne), langue vernaculaire de la communauté chachi spécialisée dans les productions agricoles (cacao, coco, bananes),
 - le kichwa (famille Quechua IIB), langue vernaculaire de différentes communautés amazoniennes
=> **Terminologie de filière**

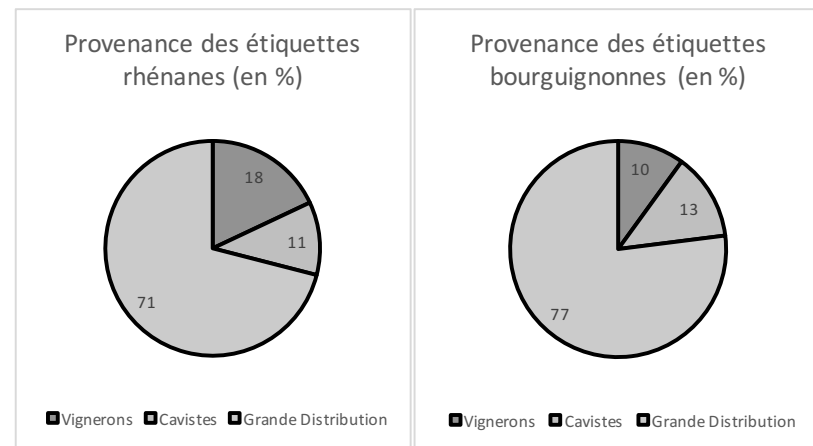
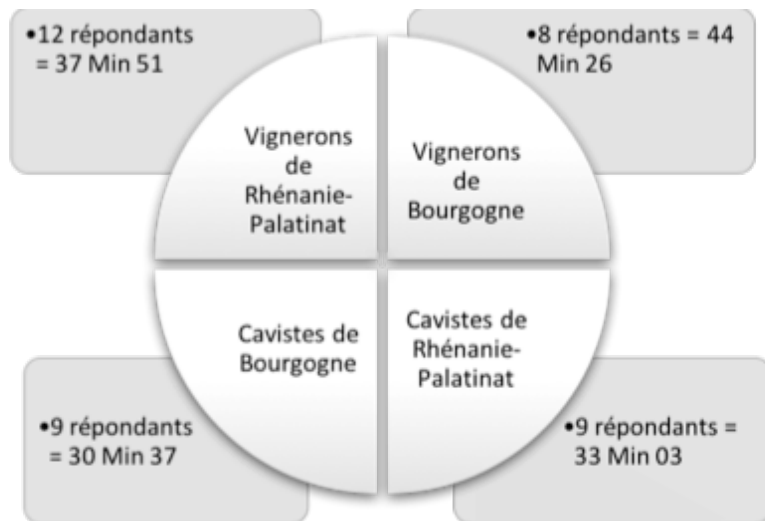
5. Etude de cas

- Point de départ : Projet Interreg IV F-CH : construction sémantique et sensorielle de la minéralité (F) – triple corpus : écrit, oral, expérimental (Deneulin et al. 2014, *Gautier et al.* 2015)
- Données interrogées ici
 - Corpus **généraliste** Bach (2017)

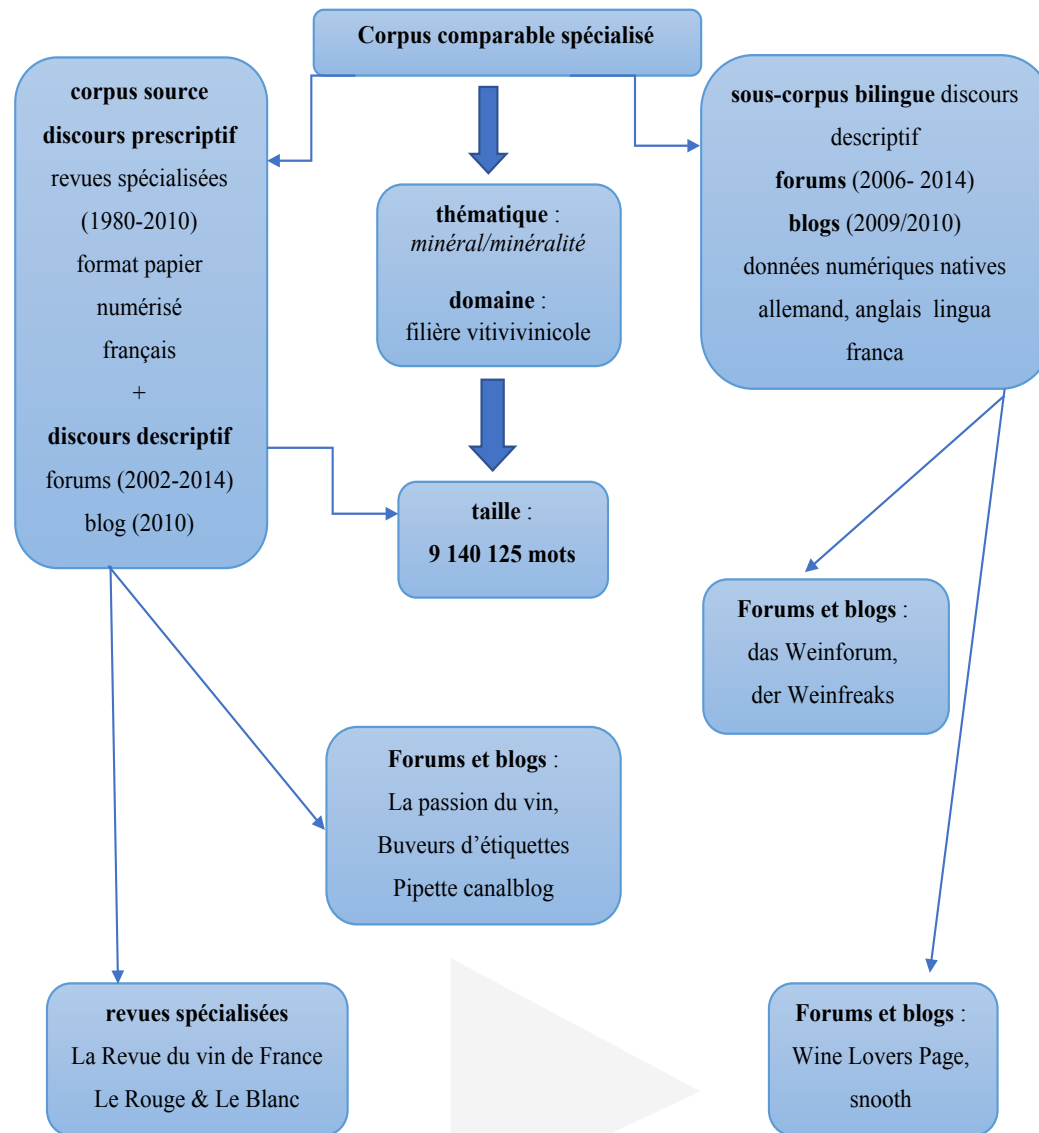
Période de compilation : 08 juillet 2016 au 1er décembre 2016.

Délimitation géographique : Bourgogne / Rheinland-Pfalz

	Étiquettes françaises	Étiquettes allemandes
Nombre d'étiquettes	280	248
Proportion comportant un texte	68	62
Nombre de mots	1164	1229



- Corpus **spécialisé** Domont-Lévêque (thèse en cours)



sous-corpus	nombre de mots
français	2 596 024
allemand	11 419 98
anglais <i>lingua franca</i>	54 021 03

- 
- Points de départ connus :
 - Absence de **consensus définitoire** (Gautier/Le Fur/Robillard 2015)
 - **Multimodalité** du descripteur (descripteurs olfactif, gustatif)
 - Evolution sémantique de descripteurs technique (?) à marqueur **évaluatif** et **hédonique**
 - Descripteur à la **mode** ?
 - Cas particulier DE:



Einige Weinfreunde und Winzer verwenden nicht das Wort Mineralik, sondern Mineralität. Die direkte Übersetzung des Englischen ‚minerality‘ stand vermutlich Pate für das Wort Mineralität. Außerhalb der Weinwelt findet man dieses Wort in der deutschen Sprache nicht. Etwas verbreiteter in anderen Bereichen des Lebens ist da schon das Wort Mineralik und so wollen wir diese Eigenschaft im Folgenden auch nennen, was nicht heißt, dass Ihr nicht Mineralität sagen dürft.

- Descripteur sensoriel :

- Positionnement entre **chaînes** de descripteurs :

und dort ernten wir hum sehr selektiv Rieslinge die **sehr komplex sehr würzig sehr schieferig sehr mineralisch sehr salzig** sind
(DE_VG_TH_01)

Belle couleur or pâle à reflet vert. Nez d'agrumes et fruits exotiques. Bouche équilibrée, fruitée (agrumes et fruit de la passion). Finale à la vivacité **discrète et gourmande, fraîche et minérale**. Température de dégustation : Entre +8°C et +10°C Accompagne très bien : Apéritif, fruits de mer, jambon persillé et fromages de chèvre. Cépage : 100% Aligoté.

⇒ Nécessité d'une description par **différenciation prototypique** :

⇒ Prototypes de vin (Chablis, etc.)

⇒ Association : scénario fraîcheur (FR) vs. sols/lieu (DE)

- Rôle important des **N associés** (Domont-Lévêque, thèse en cours) : lien direct avec la dimension **gradative** (note/Noten, traces/Hauch)

- Descripteur hédonique :
 - Evaluation **positive** : prise en compte des contextes et des adjectifs axiologiques associés

Sonnenbegünstigte Schiefer-Steillagen prägen diesen trockenen Riesling von der Mosel. Er präsentiert sich **elegant mit feinen mineralischen Noten** und verweilt noch lange angenehm am Gaumen. Er eignet sich besonders zu frischem Salat, Fisch, Vorspeisen und hellem Fleisch. Trinktemperatur: 10-12°C

Moselland

Des vignes cultivées **avec soin**, un vin **élaboré respectueusement, l'élégance et la minéralité du terroir** pour déguster quelques **instants de bonheur**.

- Descripteur stéréotypique :

- Minéralité : un descripteur féminin (Gautier / Bach 2017) ?

die Wurzel bei der Alten Reben sind 25 Meter lang die gehen also sehr tief in die Erde bei dem **blauen Stein** geht es schwer da gehen sie wie einen Fall Wurzeln nach unten und bei rot und grau bleiben sie relativ weit oben und deswegen sind die hier **diese beiden etwas fruchtiger und der ist mineralischer** (DE_VG_MO_01)

=> sol ardoises rouge et grise = type de racine x = fruité alors que ardoise bleue = type de racine y = minéral

oft ist es so dass **die Damen** eher **die roten Schiefer** und die **Herren den blauen Schiefer bevorzugen** (DE_VG_MO_01)

=> ardoise rouge = fruité = cliente et ardoise bleue = minéral = client.



6. Bilan et perspectives

- Enjeux méthodologiques importants pour toute « linguistique du vin », et au delà « linguistique sensorielle »
⇒ Sortir de la **fétichisation du « mot » / « terme »**
- Croisement de méthodes quanti + quali indispensables nécessitant des **masses de données** importantes
- Besoin de coopérations interdisciplinaires + extra-académiques pour un accès et un traitement **raisonné** des données
⇒ **Vrai enjeu pour la traduction, mais aussi la communication interculturelle et le marketing !**

Merci de votre attention !

Laurent Gautier (laurent.gautier@u-bourgogne.fr)