



HAL
open science

Dynamique entre la traduction et l'implantation de la terminologie : le cas des descripteurs œnologiques en chinois

Weiwei Guo

► **To cite this version:**

Weiwei Guo. Dynamique entre la traduction et l'implantation de la terminologie : le cas des descripteurs œnologiques en chinois. *Traductologie, terminologie et traduction*, 10, Classiques Garnier, pp.189 - 198, 2021, Translatio, 978-2-406-11225-9. 10.48611/isbn.978-2-406-11225-9.p.0189 . hal-04619789

HAL Id: hal-04619789

<https://hal.univ-lyon2.fr/hal-04619789>

Submitted on 24 Jun 2024

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.

Dynamique entre la traduction et l'implantation de la terminologie : le cas des descripteurs œnologiques en chinois

Introduction

Quand la dégustation œnologique a été introduite en Chine continentale dans les années 1990¹, les néophytes devaient construire un nouveau vocabulaire pour communiquer et partager leurs appréciations. Presque trois décennies plus tard, une centaine d'ouvrages en la matière sont publiés tous les ans. Ainsi nous intéresserons-nous dans la présente étude à l'évolution des descripteurs organoleptiques du domaine œnologique en chinois en lien avec la traduction à travers une étude contrastive français-chinois. Notre corpus d'analyse se constitue aussi bien des publications en ligne (Google Livre, dictionnaires œnologiques, sites spécialisés, etc.) que des corpus généralistes existants, tels que

¹ Les études (Albert, 1989 & Reckinger 2012) montrent que la consommation œnophile est récente même dans la culture occidentale. Reckinger remonte son histoire au début du XXe siècle.

BCC² et CCL³. La traduction du terme « corps du vin » et le choix des aliments référents dans la description gustative seront au coeur de notre analyse.

I. Descripteurs organoleptiques : une terminologie particulière

Nous commençons par un petit tour sur les particularités des descripteurs organoleptiques en français. Ces termes sont globalement de deux types: description gustative/olfactive et appréciation hédoniste/jugement esthétique. Les premiers nous permettent de décrire analytiquement ce que nous sentons comme goût et odeur, tandis que les seconds sont une appréciation globale et souvent plus subjective des caractéristiques du vin. Si dans de nombreux domaines, la terminologie est définie comme un vocabulaire précis et univoque, débarassé de toute ambiguïté et subjectivité, ce n'est probablement pas le cas pour la terminologie œnologique ou sensorielle d'une manière générale. En effet, aussi bien les linguistes que les spécialistes des autres disciplines

² Beijing Language and Culture University Corpus Center (BLCU Corpus Center, BCC) est un corpus multilingue (chinois et autres langues), avec environ 100 milliards de mots.

³ Center for Chinese Linguistics, un corpus développé par Peking University.

connexes, tels que sociologues, neurobiologistes, psychophysiologistes, ont tous remarqué, dans de nombreuses recherches menées sur le goût, les lacunes du vocabulaire gustatif. Le titre d'un article de Annick Faurion est très éloquent à ce propos : « Mille et une saveurs et seulement quatre mots pour les dire » (Faurion, 1992). Dans un autre article, la chercheuse souligne que les perceptions gustatives, significativement différentes chez divers individus, sont incommunicables, ce qui est simultanément cause et conséquence du manque de descripteurs. (Faurion, 1993, p. 80). Et d'après ethnologue J-P. Albert, « soumis aux jeux du symbolisme, (le vocabulaire de la dégustation) mêle inextricablement évaluations objectives et valorisations » (Albert, 1989, p. 123). Les perceptions olfactives et gustatives sont par nature extraordinairement complexes, fugitives et subjectives, et reposent essentiellement sur la mémorisation des odeurs et des saveurs. Pour décrire leur perception, les œnologues ont l'habitude d'établir des comparaisons avec le goût d'un aliment ou d'une chose dont on a gardé le souvenir : le vin a une « note de fruits rouges », « arôme de fruits exotiques » et de créer, à partir de là, de nombreux néologismes : « fruité », « boisé », « épicié », « vanillé », « fraisé », etc.

Quant aux termes d'appréciation hédoniste, la terminologie œnologique emprunte massivement aux autres domaines, ainsi que la langue générale, via notamment le mécanisme de la métaphore. Le vin peut être assimilé à une construction architecturale solide, dotée d'une charpente qui lui confère équilibre et stabilité (« charpenté », « structuré », « équilibre », « solide »...). Il peut être conceptualisé comme un espace tridimensionnel au sein duquel il est possible de s'orienter (« ample », « plat », « enrobé », « imposant », « profond », il a des « reliefs » et « contours » ...). Mais les métaphores anthropomorphiques sont probablement les plus marquantes dans la construction du vocabulaire de dégustation. La quantité de termes générés de la métaphore « le vin est une personne » est frappante. Le vin est assimilé à un être humain à travers des propriétés physique et biologiques (« charnu », « maigre », « svelte », « anguleux », « jeune », « mature »...) , psychologiques (« agressif », « discret », « franc », « austère » , « sincère »...) ou sociale (« noble », « riche », « puissant », « discret », « charmant », « ordinaire », « sans prétention »...⁴). Et de cette assimilation du vin à l'être humain les œnologues tire un concept fondamental de la dégustation : le corps du vin.

⁴ Nous remarquerons que la liste de la catégorie « propriété sociale » est considérablement plus longue que les deux autres...

Comment cette métaphore conceptuelle est traitée en chinois, alors que traditionnellement la culture chinoise ne partage pas cette vision⁵ ? Nous tenterons d'y apporter une réponse dans la prochaine section.

II. Corps du vin : visible ou/et invisible ?

Nous avons effectué d'abord une recherche sur Google avec comme mots clé « Corps + 酒 (*jǐu*, alcool)⁶ ». Seulement quelques résultats concluants. Dans le glossaire en chinois de l'Association Interprofessionnelle Nationale des Vins de France, le terme « corps » est traduit par « 浓稠度 (*nóng chóu dù*) », littéralement, « le degré de densité ». Cette traduction nous renvoie à un aspect de la définition du corps, à savoir « la teneur des éléments gustatifs ». L'accès au concept semble être facilité pour un lecteur chinois. Cependant, l'aspect métaphorique est complètement laissé de côté. Cette approche qui met l'accent sur l'aspect technique crée ainsi un

⁵ En ce qui concerne la conception du goût, la culture chinoise met l'accent sur le rapport que l'homme entretient avec l'aliment. Autrement dit, le goût ne constitue pas une qualité indépendante d'un aliment. Voir Guo & Farge, 2015.

⁶ Les caractères chinois dans le corps du texte sont suivis de la prononciation, en italique, et une brève traduction.

hiatus entre le concept et les termes descriptifs qui en découlent lors de la traduction. C'est sans doute la raison pour laquelle d'autres occurrences de « 浓稠度 (*nóng chóu dù*) » en tant que traduction du terme « corps » n'ont pas été attestées, mais il apparaît très souvent dans l'explication du concept.

Sur un autre site consacré au vin (www.caicewine.com), le billet « Application des termes de dégustation œnologique » (品酒词汇应用) mentionne « 有主体 (corps) 的一类酒 (*yǒu zhǔ tǐ de yī lèi jiǔ*) »⁷. Le terme « corps » est traduit par 主体 (*zhǔ tǐ*). Or, dans le contexte habituel, ce mot chinois désigne la partie principale d'une entité, qu'elle soit concrète ou abstraite. Il est donc très éloigné du concept original du « corps » et apparaît incompréhensible pour un lecteur chinois. C'est probablement la raison pour laquelle cette traduction n'a pas été reprise dans d'autres publications.

Etant donné que le français n'est pas une langue très utilisée en Chine (malgré son importance dans le domaine œnologique), nous avons choisi ensuite comme mot clé son équivalence en anglais « *body* ». Plusieurs traductions ont été attestées, comme : 酒体 (*jiǔ tǐ*, le corps du vin), 酒身 (*jiǔ shēn*, le corps du vin), 酒质 (*jiǔ zhì*, la qualité du vin), 酒的体容 (*jiǔ de tǐ róng*, la physionomie du

⁷ Nous n'avons pas pu dater la première publication de ce billet, qui a été repris dans plusieurs sites et forums. L'année de publication la plus ancienne est de 2011.

vin), 结构 (*jié gòu*, la structure), 质感 (*zhì gǎn*, la texture), 身型 (*shēn xíng*, la silhouette), etc. L'expression « 酒体 » domine les autres en terme d'occurrences. C'est aussi l'expression retenue par de nombreux dictionnaires œnologiques. Nous nous retardons un peu sur les deux expressions « 酒体 » (*jiǔ tǐ*) et « 酒身 » (*jiǔ shēn*), qui sont des quasi-synonymes, car en chinois moderne, « 身体 » (*shēn tǐ*) désigne le corps humain. Cependant, le morphème « 身 » désigne généralement le corps humain ou d'un être vivant, et s'apprête moins au sens figuré, tandis que le morphème « 体 » est utilisé dans de multiples domaines : la physique, la géométrie, la littérature... Cela explique pourquoi « 酒体 » est plus largement adopté. Il a connu une explosion de fréquences dans les années 2000 selon une recherche diachronique du corpus BCC. Cette tendance a été confirmée par un autre corpus (CCL) plus ancien où seulement 8 occurrences ont été constatées. Nous pourrions donc affirmer qu'il s'agit ici d'un néologisme provenant d'une traduction littérale.

Dans un article sur les terminologies scientifiques du chinois, Georges Métaillé (2005) remarque qu'en chinois même si « la signification précise du terme ne pourra être connue à la simple lecture, on pourra s'en faire une première idée ». Or cette facilité d'accès au sens peut conduire quelques fois aux erreurs. C'est le

cas du terme « 酒体 ». En effet, nous avons pu trouver des interprétations très variées dans divers contextes (magazine, livre, forum...) :

1. 高档红葡萄酒, 酒体澄清透明, 有光泽。(《中国古代茶酒文化经典》, 2013)

« Les vins rouges de haut de gamme ont un corps limpide, transparent et éclatant ». (*Classiques de la culture du thé et de l'alcool en Chine ancienne*, 2013)

2. 酒体中会有较多的甲醇、杂醇油、醛类和其他沉淀物。(《现代生活宜忌全书》, 2014)

« Le corps contient une quantité assez importante de méthanol, fuel, aldéhyde ou autres dépôts ». (*Guide de la vie moderne : les choses à faire et à éviter*, 2014)

3. 葡萄酒储存于橡木桶中, 酒体只与木桶致密的内表面接触。
(《中外葡萄与葡萄酒杂志》, 2006)

« Le vin est conservé dans des fûts de chêne. Le corps est en contact
seulement avec la paroi intérieure du fût qui est très compacte ». (*The
Journal of Sino-overseas Grapevine & Wine*, 2006)

Il n'est pas difficile de remarquer que dans ces trois exemples, le corps fait référence au liquide : l'expression 酒体 a été prise au pied de la lettre. L'équivalence formelle semble atteindre ses limites quand il s'agit d'introduire un nouveau concept.

Or, dans la diffusion d'une nouvelle connaissance, tout néologisme suscite des interrogations chez les non-initiés. 酒体 interpelle d'autant plus les lecteurs chinois que ce terme est associé avec des qualificatifs relevant des catégories très hétérogènes et souvent inattendus.

Nous avons répertorié une partie des qualificatifs en cinq catégories :

1. poids : 重 (*zhòng*, lourd), 厚重 (*hòu zhòng*, épais et lourd), 沉重 (*chén zhòng*, pesant), 轻盈 (*qīng yíng*, aérien)
2. volume : 丰满 (*fēng mǎn*, corpulent), 饱满 (*bǎo mǎn*, charnu), 均匀 (*jūn yún*, équilibré, proportionné), 轻薄 (*qīng bó*, léger et fin), 圆润 (*yuán rùn*, arrondi)

3. degré : 重度 (*zhòng dù*, sévère), 中度 (*zhōng dù*, moyen), 轻度 (*qīng dù*, faible), 高 (*gāo*, haut), 低 (*dī*, bas), 适中 (*shì zhōng*, approprié)

4. force/intensité : 轻口 (*qīng kǒu*, discret), 重口 (*zhòng kǒu*, goût prononcé), 浓郁 (*nóng yù*, intense), 有力 (*yǒu lì*, vigoureux), 强壮 (*qiáng zhuàng*, puissant), 醇厚 (*chún hòu*, corsé), 衰弱 (*shuāi ruò*, faible)

5. autres : 丰富 (*fēng fù*, riche, complexe), 轻柔 (*qīng róu*, léger et doux), 优雅 (*yōu yǎ*, élégant), 淡雅 (*dàn yǎ*, délicat), 清新 (*qīng xīn*, frais), 和谐 (*hé xié*, harmonieux), 细腻 (*xì nì*, fin et lisse)

Nous pouvons apercevoir à travers cette liste les différentes pistes qu'explorent les auteurs : certains qualificatifs ont été assimilés aux termes sensoriels chinois bien connus et largement utilisés dans la dégustation du thé, comme 醇厚 (*chún hòu*, corsé), 清新 (*qīng xīn*, frais), ou 细腻 (*xì nì*, fin et lisse). D'autres ont été traduits littéralement, dont une partie nous pouvons apercevoir la trace des termes d'origine anglaise (*full bodied*, *medium bodied*, *light bodied*). Par ailleurs, ce n'est pas rare que dans un même contexte, plusieurs catégories sont appliquées pour décrire la nuance du corps du vin. Par exemple : 酒体丰富 (*jiǔ tǐ fēng fù*, riche, complexe), 酒体醇厚中等 (*jiǔ tǐ chún hòu zhōng dūng*, intensité moyenne), 酒体轻盈 (*jiǔ tǐ qīng yíng*, corps aérien) pour qualifier des nuances

allant de corsé à léger. Cette complexité, ou l'inconsistance rend encore plus difficile pour les néophytes de saisir la notion du corps. D'où le pléthorique d'articles qui tentent d'éclaircir ce concept jugé le plus obscur dans l'œnologie. Certains comparent l'impression générale de substance de vin avec du lait, d'autres l'expliquent avec des graphiques⁸. Cette démarche participe ainsi de la perception du mot **酒体** en tant que terme technique, donc sorti de la langue générale. Cela est confirmé par le fait que les autres traductions apparaissent de moins en moins dans les publications les plus récentes. Parallèlement, les choix des qualificatifs se convergent au fur et à mesure vers la catégorie de volume, comme 丰满(*fēng mǎn*, corpulent), 饱满(*bǎo mǎn*, charnu), 平衡 (*píng héng*, équilibré).⁹ Actuellement, l'utilisation du terme **酒体** se stabilise autour de deux sens : la liqueur et le corps, comme le montre une description sur l'étiquette de la marque 尼雅 *Niya*¹⁰:

本产品.....酒体¹呈迷人的深宝石红色, 散发馥郁果香, 入口协调饱满, 酒体²均衡, 回味长。

⁸ Voir par exemple les billets sur le forum Zhihu : <https://www.zhihu.com/question/23454082>, consultés le 12/07/2017.

⁹ BCC corpus.

¹⁰ http://www.guoanwine.com/Good_wine/Brand1_1.html, consulté le 04/03/2017.

« Le liqueur de ce produit est d'une couleur foncée de rubis, très charmante et un arôme parfumé. L'attaque est harmonieuse et ample, bien équilibrée. Long arrière ».

III. Aliments référents: Cassis VS jujube

Nous abordons maintenant la question des descripteurs gustatifs et olfactifs. Dans un article publié dans le *Wall Street Journal* en 2013, un étudiant chinois qui assiste à une formation de dégustation témoigne son perplexité face à une note de dégustation : « je n'ai jamais vu la plupart des fruits que les œnologues utilisent pour décrire les saveurs du vin. Je ne sais même pas ce qu'est un fruit de passion. »¹¹ Rappelons-nous que les œnologues, pour compléter les peu de lexèmes gustatifs et olfactifs dont ils disposent, s'appuient essentiellement sur comparaison avec le goût d'un aliment connu pour décrire les saveurs et arômes du vin. Par exemple, dans les notes de dégustation en français, les fruits les plus cités sont : cassis, groseille, mûr, myrtille, framboise, cerise. Ils

¹¹ « Lost in translation: The Lingo for Tasting Wine », *Wall Street Journal*, 20/03/2013, <https://www.wsj.com/articles/SB10001424127887324735304578354481799586190>

sont, par ailleurs, souvent regroupés sous les catégories « fruits rouges » et « fruits noirs ».

Nous rencontrons régulièrement la traduction de ces noms dans les notes de dégustation en chinois : 黑醋栗 (*hēi cù lì*, cassis), 红醋栗 (*hóng cù lì*, groseille), 蓝莓 (*lán méi*, myrtille), etc. Or, à part les cerises, ces fruits sont peu consommés en Chine. Comme le dit un blogueur du « Winenote », la première fois qu'il a vu les trois caractères 黑醋栗 (*hēi cù lì*) alignés ensemble c'était dans un livre sur le vin.¹² Et il le trouve dans la quasi-totalité des articles sur le vin traduits de l'anglais. Cela a été confirmé par des recherches sur les CCL et BCC corpus. Cinq occurrences ont été trouvées dans le CCL corpus : trois dans deux romans traduits d'anglais (*Wuthering Heights* et *Harry Potter*), une dans un essai chinois où l'auteur parle des parfums des produits cosmétiques français. Une seule occurrence vient d'un article publié sur le Web sur le thème de la santé. Tandis que dans le BCC corpus, nous avons trouvé 30 occurrences, dont plus de la moitié (16) viennent des notes de dégustation. Nous pouvons donc affirmer que l'utilisation du mot 黑醋栗 (*hēi cù lì*) est étroitement liée à la traduction et à l'œnologie. Or, si l'on se fie aux multiples commentaires sur

¹² « Le goût du vin : cassis ». <http://www.winenote.com.tw/post/179/> consulté le 04/03/2017.

Internet, cette traduction semble échouer à sa mission de transmettre l'information sensorielle auprès des lecteurs chinois. A tel point qu'une plaisanterie circule dans le milieu des oenophiles : pour montrer que vous connaissez le vin, il suffit de dire qu'il a un goût de 黑醋栗 (*bēi cù lì*).

Du même ordre, les expressions « fruits rouges » est souvent traduit littéralement par « 红色水果 (*hóng sè shuǐ guǒ*) ». Or, quand nous interrogeons les moteurs de recherche (Google, Baidu), sous cette catégorie, à côté des fraises et cerises, nous voyons aussi de la pastèque, des tomates et...des pommes rouges ! De même, ce que les Français appellent les « fruits exotiques » ne sont que des aliments quotidiens pour les habitants des autres régions de la planète.

Face à cette difficulté due à la différence culturelle ou géographique, certains acteurs du vin ont choisi d'autres chemins. Toujours dans l'article du *Wall Street Journal* cité ci-dessus, un responsable du secteur de vin chez Christie affirme que pour leurs ventes aux enchères en Chine, ils ne traduisent plus littéralement les notes de dégustation. Toutes les références sensorielles sont « localisées » : l'arôme typique du pinot noir est décrit avec l'odeur du jujube rouge, des herbes médicinales chinoises et d'une sorte de sauce soja.

Sommes-nous contraints à abandonner la traduction dans ce cas de figure ? En attendant que tous les traducteurs soient formés en dégustation, (et dans ce cas, pourrions-nous encore parler de la traduction ?) de quels moyens disposons-nous pour réconcilier l'exigence formelle et l'exigence fonctionnelle ?

Dans le cas des « fruits rouges », nous pourrions le traduire par 红色浆果 (*hóng sè jiāng guǒ*). En effet, 浆果 (*jiāng guǒ*) désigne des baies, peu consommées en Chine. Il permet d'une part de bien préciser la nature de fruits inclus dans cette catégorie (donc pas de pomme rouge ni de pastèque), et d'autre part avec sa connotation « exotique » d'éviter la référence aux fruits ayant simplement la couleur rouge.

En ce qui concerne le cassis, en fait, ce fruit n'est pas si exotique que ce que l'on pensait. Il est plus connu sous le nom de « 黑加仑 (*hēi jiā lún*)¹³ ». Les consommateurs chinois trouvent facilement du jus de 黑加仑 (*hēi jiā lún*, cassis) sur le marché. Une traduction plus « cibliste » aurait évité aux lecteurs chinois de se sentir perdus devant un verre de Chablis. Cependant, l'expression 黑醋栗 (*hēi cù lì*) est si répandue aujourd'hui, que l'on peut

¹³ Il s'agit d'une traduction de "blackcurrant" composée d'un élément traduit littéralement 黑 (*hēi*, black) et d'un élément de transcription phonétique 加仑 (*jiā lún*, currant).

légitimement poser la question si dans quelques années, elle ne va pas remplacer 黑加仑 (*hēi jiā lún*) dans tous les domaines.

Conclusion

Nous avons fait un tour rapide sur la traduction de quelques termes œnologiques en chinois. Les difficultés rencontrées relèvent notamment du dilemme classique entre l'équivalence formelle et l'équivalence fonctionnelle dans le cadre d'une transmission de connaissance entre deux mondes géographiquement, linguistiquement et culturellement éloignés. Dans l'évolution de la terminologie œnologique en chinois, nous pouvons observer la dynamique entre la traduction et l'implantation terminologique. Les premières traductions, aussi imparfaites soient-elles, ont posé des jalons dans la construction d'une terminologie œnologique chinoise. Et inversement, le travail des traducteurs serait facilité grâce à une plus large acceptation de cette terminologie.

Weiwei GUO

Université Lumière Lyon 2

France

Bibliographie

ALBERT, Jean-Pierre, « La nouvelle culture du vin », *Terrain*, N° 13, 1989, p. 117-124.

FAURION, Annick, « Mille et une saveurs et seulement quatre mots pour le dire », *L'Amateur de Bordeaux*, N° hors série, *Le Goût*, 1992, p. 19-24.

FAURION, Annick, « Chacun ses goûts », *La gourmandise. Délice d'un péché*, sous la direction de N'DIAYE, Catherine, *Autrement*, collection Mutation/Mangeur, N° 140, Paris, 1993, p. 78-80.

GUO, Weiwei & FARGE, Sylvain, « La perception du "goût" en français et en chinois », *France-Chine, Les échanges culturels et linguistiques : histoire, enjeux, perspectives*, sous la direction de DANIEL, Yvan, Presses Universitaires de Rennes, 2015, p. 393-400.

MÉTAILLIÉ, Georges. « Terminologie et approche interculturelle : terminologies scientifiques du chinois », *Langages*, vol. 157, no. 1, 2005, pp. 118-128.

Weiwei Guo « Dynamique entre la traduction et l'implantation de la terminologie : le cas des descripteurs œnologiques en chinois »

Dans les années 1990, les traducteurs chinois en œnologie se sont confrontés à plusieurs difficultés, dont notamment la différence de conception du goût et le manque de moyen lexicographique. Notre corpus montre que les traductions donnaient priorité à l'équivalence formelle dans un premier temps. S'engage ensuite le long processus de l'implantation de la terminologie. Cette évolution se reflète dans la stratégie de traduction par un rééquilibrage entre l'équivalence formelle et l'équivalence fonctionnelle.

When wine tasting was introduced in China in the 1990s, translators were confronted with several difficulties: difference in the concept of taste (men's perception in Chinese culture in contrast to foods' intrinsic quality in western culture), lack of lexicographical means, lack of knowledge in the matter...

Our corpus shows that at first stage, translations gave priority to formal equivalence. Then begins the long process of the terminology implantation. This evolution is reflected in translation strategy by a rebalancing between formal equivalence and functional equivalence.

Bio-bibliographie :

Weiwei Guo, maître de conférences de chinois à l'Université Lumière Lyon 2, membre du Centre de Recherche en Terminologie et Traduction. Ses recherches portent sur les études comparatives des descripteurs sensoriels en français et en chinois, notamment dans le domaine oenologique.