

La dénomination et la traduction en français des noms de plats algériens**The name and translation into French of the names of Algerian dishes****Hakima SLIMANI ***¹Université Hassiba Benbouali, Chlef-Algérie, hakima1slimani@gmail.com

réception: 25/04/2024

acceptation: 2024-05-16

publication:01/06/2024

Résumé:

Par onomastique culinaire algérienne, on entend tout d'abord les noms des réalités algériennes correspondant à la gastronomie algérienne d'intérêt culturel, historique et linguistique. Ce qui ouvre le domaine vers les lexèmes du parler algérien. Le discours gastronomique intervient des noms extérieurs au domaine algérien. Ainsi, le dialecte algérien est la résultante d'un brassage culturel tout comme sa cuisine. Si la langue parlée comporte des expressions fortes sympathiques, il en va de même pour les noms des plats dont la traduction est très rigolote. Il s'agit d'une classe vaste et difficile à définir en termes socio-linguistiques. La plupart des appellations sont complexes : elles se composent d'un nom commun et d'un nom propre, d'autres ne comportent que des noms communs, mais on peut considérer que l'ensemble fonctionne comme une sorte de nom propre. Leur transposition en français pose souvent problème. Le présent article traite les stratégies utilisées dans la traduction.

Mots-Clés: traduction, nom de plat, dénomination, désignation.

Abstract:

* *Auteur correspondant.* **Hakima SLIMANI**

By «Algerian culinary onomastics», we first mean the names of Algerian realities corresponding to Algerian gastronomy of cultural, historical and linguistic interest. Potentially, the gastronomic discourse can involve proper or common names outside the Algerian domain: thus, the Algerian dialect is the result of a cultural brewing just like its cuisine. If the spoken language has strong sympathetic expressions, the same goes for the names of dishes whose translation is very funny. Translating the names of dishes into French is often a problem: should we translate them or make them as they are by translating them into Latin characters? Which principle should be preferred? In which case? Only a resolutely variationist approach allows us to grasp the complexity of the phenomenon and to understand the functioning of the proper name when it is transposed into another language and is confronted with cultural presuppositions specific to the target language.

Keywords: translation ; dish name ; dénomination ; désignation.

1. INTRODUCTION

L'Algérie, est l'une des destinations les plus appréciées aujourd'hui. Elle recèle de multiples facettes allant du littoral, des montagnes de l'Atlas, des steppes des Hauts Plateaux, au Sud avec *le Hoggar, le Mezab*, etc. Ce vaste pays dispose d'un patrimoine matériel et immatériel riche et de sites exceptionnels.

Voici la description de l'Algérie donnée par Marc Côte : «la richesse en paysage et en patrimoine de l'Algérie est exceptionnelle. Mais cette richesse est négligée par les touristes, et souvent ignorée par les habitants eux-mêmes [...] A côté des grands sites connus, combien de plages discrètes, de frets splendides, de vieux villages, de lieux chargés d'histoire, qui restent ignorées...» (1996, p.3)

Pour faire un séjour en Algérie, les informations culturelles sont nécessaires. Certains touristes consultent les sites sur Internet, d'autres s'informent à l'aide des brochures de voyage touristiques. Dans un guide touristique ou un récit de voyage, le lectorat pourra découvrir

l'Algérie à travers des représentations géographiques et des éruditions socioculturelles (histoire, vêtements, bijoux et gastronomie). La gastronomie peut attirer l'attention du voyageur et motiver son déplacement. Ces lectures véhiculent des représentations globales sur la culture d'un autre pays étranger notamment ceux qui ont des cultures et des traditions culinaires différentes. Le dépliant touristique peut évidemment changer l'image du lecteur sur le pays cible.

Le dépliant touristique accorde une place importante à la gastronomie, il nous est apparu que la langue des noms de plats ou de gâteaux dans le discours touristique suscite nos intérêts, tant du point de vue de la structure que de la signification. La représentation socioculturelle est fortement liée à la perception de sa gastronomie.

Dans cette contribution, on entend suggérer à une exploration sociolinguistique et traductologique de la complexité de la transposition ou de l'adaptation des noms de plats algériens dans un recueil de livres de cuisine ou de dépliants touristiques, afin de mettre en relief les spécificités linguistiques de ces ergonymes.

En raison du caractère interdisciplinaire de l'onomastique, on peut compter un certain nombre de recherches sociologiques concernant ce champ de recherche (Sidi Boumediene). D'une part, la traduction des noms de plats algériens n'a pas suscité l'attention des sociolinguistes algériens.

Ainsi, vu la différence linguistique entre les deux langues, la transposition des noms de plats algériens en français pose souvent problème : doit-on les traduire (adaptation sémantique) ou les rendre tels quels en les transposant en caractères latins? (assimilation phonétique) Quelle stratégie privilégier? Selon quelle catégorie? Seule une démarche résolument variationniste permet d'analyser la complexité du phénomène et de comprendre la fonctionnalité de l'onyme lorsqu'il est transposé en français et se trouve opposer à des appropriations culturelles propres à langue algérienne.

Notre corpus est constitué des unités relevées des livres de

cuisines, des brochures touristiques, des récits de voyage, ou même les nombreux sites web algériens.

2. Le nom propre

2.1 Définition

Le nom propre est un énoncé qui possède dans toutes les cultures le même statut paradoxal. C'est un nom différent des autres, qui évoque des traits individuels, contrairement au nom commun, qui décrit des caractéristiques collectives à un groupe.

Pourtant, malgré l'importance du nom propre, il semble difficile d'en donner une définition exacte et satisfaisante. Les théories du nom propre sont basées tantôt sur les critères morphologiques, tantôt sur des critères syntaxiques (morphographiques), des critères référentiels ou encore un mélange de plusieurs de ces critères, nous présentons brièvement maintenant quelques-unes de ces typologies.

Zabeeh (1968), Gerhard Bauer (1985) ou Thierry Grass (2000) proposent un classement pragmatique en prenant en considération des unités extralinguistiques propres au référent. Zabeeh est le novateur qui a proposé une hiérarchisation des noms propres sur un niveau, comprenant cinq types : les anthroponymes, les toponymes, les périodes historiques, les artefacts, les noms d'institutions.

Vient ensuite le germanophone Bauer (1985), qui a proposé une classification des noms propres particulière pour la traduction. Elle comprend à son tour, cinq types : les anthroponymes, les toponymes, les ergonymes, les praxonymes et les phénonymes. Ces types ont été scindés à base de caractéristiques sémantiques générales. Ces spécificités subsistent un minimum de connaissances.

Le nom de plat est un ergonyme. Étymologiquement, l'ergonyme est dérivé du grec *ergon*, ayant le sens de travail. Selon Bauer (1985), les produits fabriqués par l'homme (produits manufacturés), les vaisseaux (noms de véhicules), les objets (objets fictifs, mythiques, religieux), les noms de théories, les noms d'œuvres artistiques (films, livres, statues), etc. sont des ergonymes.

3. Les dichotomies du nom de plat

3.1 Dichotomie Dénomination/désignation

La notion de dénomination est une vieille question traitée par de chercheurs appartenant à des disciplines diverses. George Kleiber révèle sans doute sa réflexion personnelle sur la difficulté de définir la dénomination. Pour lui, la conception de la dénomination est maltraitée, et son traitement varie selon les domaines de recherche.

Par conséquent, pour expliquer l'acte de dénomination, il faut considérer ses traits propres sous différents aspects: linguistiques, historiques, sociologiques et culturels. La dénomination reflète l'histoire et la culture d'appartenance. Cela dit que, les noms de plats des peuples constituent un ensemble hétérogène et dépendent de trois variables, le contexte, l'époque et la nature, c'est pour cela, que l'on peut difficilement les ranger dans une seule classe.

Ainsi, pour éviter la circularité qui consisterait à définir le nom comme le signe d'une dénomination et la dénomination comme une désignation à l'aide d'un nom, Kleiber a analysé le caractère désignationnel de la dénomination. La différence entre une désignation et une dénomination présente les propriétés suivantes :

1. acte de dénomination préliminaire : la dénomination nécessite la subsistance d'une relation référentielle préliminaire entre l'objet y et le signe Y . L'acte de désignation est l'énoncé d'un acte individuel alors que la dénomination est une production collective.

2. Dénomination = relation référentielle : l'acte de dénomination est un lien référentiel constant, car ce lien représente une base de détermination référentielle entre l'objet et le signe Y . A l'opposé, la désignation est un acte éphémère parce que l'établissement référentiel entre l'objet et le signe Y est construit au moment de son élocution dans un contexte discursif, à titre d'exemple, la ville aux mille coupoles pour désigner *Oued souf*.

3. Problème du nom : la relation référentielle $Y \leftrightarrow y$ d'une dénomination est fixée en mémoire constante et collective. Ainsi la confirmation dénominative est marquée par l'utilisation de l'attribut dénominatif tel que *il s'appelle, il se fait appeler, il a pour nom, il surnomme, il est dit, etc.*

Dès lors, Kleiber distingue deux modes de dénomination. La première est dite *dénomination ordinaire ou mondaine*, il s'agit d'une dénomination par nom propre, elle crée un lien entre un particulier et un nom propre. Tandis que, la deuxième est appelée *dénomination métalinguistique*, c'est une dénomination par accords liés de lexies, c'est une convention entre un énoncé et une notion générale.

Effectivement, l'adaptation de sa théorie sur les noms de plats algériens, montre des divergences de proximité. Soit *Mhamar* et *Zelabia*. *Mhamar* est le nom d'une préparation indiquant un frichti le plus souvent à base de viande de mouton ou de poulet. *Zelabia* est le nom d'une confiserie qui fonctionne seule.

1) -Un frichti préparé à base de viandes de mouton et de volaille s'appelle Mhamar.

- Mhamar est le nom d'un frichti préparé à base de viandes de mouton et de volaille.

2) -Une confiserie de Abdourrahman Ibnou Nafaâ Ziriab s'appelle Zelabia.

- Zelabia est le nom d'une confiserie de Abdourrahman Ibnou Nafaâ Ziriab.

À cette phase de la comparaison entre Mhamer et Zelabia, 1 et 2 fonctionnent de manière identique.

3) - Mhamar désigne un frichti préparé à base de viandes et de volaille.

- Mhamar réfère à un frichti préparé à base de viandes et de volaille.

4) - Zelabia désigne une confiserie de Abdourrahman Ibnou Nafaâ Ziriab.

- Zelabia réfère à une confiserie de Abdourrahman Ibnou Nafaâ Ziriab.

On constate un changement à partir du 3^{ième} et 4^{ième} exemple, où l'on se rend compte que le quatrième exemple effectue une fonction un peu différente.

5) - Mhamar signifie «un frichti préparé à base de viandes et de volaille».

- Mhamar a le sens de «un frichti préparé à base de viandes et de volaille».

- Le sens de Mhamar est «un frichti préparé à base de viandes et de volaille».

6) - Zelabia signifie «une confiserie de Abdourrahman Ibnou Nafaâ Ziriab».

- Zelabia a le sens de «une confiserie de Abdourrahman Ibnou Nafaâ Ziriab».

- Le sens de Zelabia est «une confiserie de Abdourrahman Ibnou Nafaâ Ziriab».

La dernière dichotomie montre l'affrontement entre désignation et dénomination. Bien qu'elles appartiennent à la même classe grammaticale, elles n'ont pas la même fonction de désignation.

A cet effet, l'ergonyme ne doit pas être interprété de la même manière, ou sur un axe absolument morphosyntaxique ou sémantique, mais il doit être analysé dans un contexte sociolinguistique ou historique. C'est pourquoi la distinction ne peut se faire en onomastique sans faire la différenciation entre appellation culinaire et dénomination gastronomique, à savoir que les deux types ne sont pas hermétiques et qu'un constituant peut passer d'une classe à une autre classe.

3.2. Dichotomie appellation culinaire/dénomination gastronomique

3.2.1. Appellation culinaire

Les noms de plats algériens sont liés à la classe des appellations culinaires algériennes qui individualisent un plat appartenant d'une structure culinaire algérienne. Les appellations culinaires ont un caractère morphologique hétérogène, elles sont le plus souvent formées à partir d'un ensemble d'éléments spécifiques (nom propre ou commun) liées à un générique comme *sauce (chtitha)*, *soupe*

(*chorba*), *ragoût (tadjine)* formant une structure employée en fonction de catégorie à laquelle se rapporte le plat (confiserie, pain, soupe, etc.)

L'appellation culinaire peut avoir parfois des synonymes comme *berkoukes*, aussi appelé *abazine*. Quelquefois aussi, il paraît difficile de trouver la classe d'appartenance du plat. Si l'appellation culinaire entre dans des liens classificatoires avec des termes du vocabulaire culinaire algérien, galette est l'hyperonyme de pain, *taguela*, *kesra*, *tamtunt* sont ses hyponymes. Si on pose ces deux questions : comment s'appelle ce pain? Et quel est le nom de ce pain? , on peut avoir des réponses qui appartiennent aux deux classes différentes : la réponse générique serait « c'est une galette », et la réponse dénominative « *Chouat* » (une galette à base de pomme de terre originaire de Dellys, cuite sur un tajine puis saupoudrée de sucre).

3.2.2. Dénomination gastronomique

Vaxelaire (2005, p.366) considère la dénomination gastronomique comme un ergonyme, en effet, c'est un titre attribué à une œuvre culinaire unique. La dénomination culinaire reflète des représentations sociolinguistiques, et renvoie à un référent, c'est un produit artistique original identifiant une localité, une région ou un pays.

La distinction entre les deux catégories quelques fois floue, et c'est la situation qui peut repérer des annotations de se braquer vers l'appellation culinaire ou la dénomination gastronomique, ainsi, il faut voir les non-dits qu'il transmet. En effet, les composants du plat se différencient et se varient selon l'axe diatopique et diachronique.

On ne peut lire l'histoire de la cuisine algérienne sans comprendre la question alimentaire sous ses différentes approches. En effet, la gastronomie algérienne est le fruit d'une conjonction entre trois traditions : la tradition locale nord africaine, la tradition culinaire du Moyen-Orient et la tradition européenne.

4. Gastronomie algérienne

Dans son ouvrage dédié à la cuisine algérienne, Sellam nous livre l'histoire de la gastronomie algérienne. L'identité multiculturelle de la société algérienne est visible dans ses coutumes culinaires. Deux facteurs déterminent le régime alimentaire : les mouvements migratoires et le milieu naturel. Durant la Préhistoire, des chercheurs ont mené des études basées sur les restes des flores et des faunes pour reconstituer le régime alimentaire des habitants de l'Afrique du Nord. Son alimentation est composée de mammifères (gazelles, mouflons, hérissons, etc.), des sauterelles, espèces végétaux (olive, asperge, scolyme, etc.)

Les Phéniciens n'ont pas apporté des recettes «on a longtemps cru que l'arboriculture et la céréaliculture nord-africaines avaient introduites par les Phéniciens, mais cette affirmation a été contredite par les enquêtes linguistiques.» (Sellam, 2022, p.26) Les recherches ont montré que les plantes portent des dénominations autochtones. L'alimentation des Numides était si simple, frugale et fade, le peuple consomme les céréales, le lait, la viande, et des produits locaux (huile d'olive, figes, dattes, etc.). *Apicius* cite dans son recueil *De recoquinaria* deux plats qui caractérisent les tables des Bourgeois : *Le Poulet à la Numidie et les Dattes Farcis*.

A l'aube de la conquête des Arabes, l'alimentation n'était pas riche, *âacida*, *dachicha*, *tharida* et *hrira* pourraient provenir de la Péninsule arabe. En multipliant les invasions, ils ont enrichi leur alimentation et importé d'autres recettes : *khobz*, *ftir*, *semat*, *ktayef* et *rechta*. Après la chute de Grenade, les Maures ont aussi importé des recettes et des coutumes culinaires. Les Ottomans ont enrichi la gastronomie algérienne, leurs recettes de cuisine viennent de l'Europe, la Caucase, l'Asie, etc. Enfin, les pieds-noirs ont importé et créé des recettes telles que *La Mouna*, *Les Oranais*, *Le Castel*, etc.

5. Traduction des noms de plats

5.1. Est-il possible de traduire un nom de frichti ?

Le passage du nom de plat ou du nom de gâteaux d'une variété linguistique à une autre est problématique, selon plusieurs approches, un nom propre est un fait absolu, c'est pour ça, il est impossible de le traduire. Or, on a négligé les autres catégories du nom propre et on a retenu que les deux catégories anthroponymes et toponymiques.

Il existe aussi des contraintes de traduction différentes selon les langues et selon les pays. Ces contraintes peuvent être d'ordre linguistique, commercial ou culturel. L'unicité référentielle semble un des critères définitoires de l'onyme et son intraduisibilité. Pour citer un nom propre, pour un texte écrit en français par exemple, on l'écrit avec majuscule, en gras ou en italique, On peut citer à titre d'exemple :

-Farine de pois chiches grillée, mélange de la farine ordinaire. Elle sert à confectionner de la ***Ghribya Leblabi***. Elle peut servir aussi à confectionner le ***Z'rir*** de l'accouchée.

-Le premier jour du printemps on prépare un Couscous aux légumes cuits à la vapeur, qu'on sert avec des œufs durs.

-Les ***Caldi*** sont des chaussons rectangulaires.

On remarque l'usage de l'article défini après l'emprunt du terme (*la Ghribya Leblabi*, *le Z'rir*) ou indéfini (*un couscous*) pour indiquer le genre féminin/masculin du nom tel qu'il est énoncé dans sa dénomination d'origine.

Pour les dénominations culinaires, la présence de l'article défini dans le discours suivi ne change rien à leur multiplicité référentielle, car *la Ghribya*, *le Z'rir* ou *le Couscous* ne sont pas uniques, mais ce sont des dénominations multiréférentielles.

En effet, le couscous par exemple porte plusieurs formes dénominatives. Ce plat national et maghrébin, du fait qu'il constitue le plat de base de nombreuses populations, ne porte pas toujours le nom de Couscous. l'appellation "couscous" change d'une région à une autre : on l'appelle *Belboul* à Médéa, *El M'nemeche* à Souk Ahras, *Seksou* en Kabylie, *Taberbušt* dans les Aurès, *Tāam* dans la région

algéroise, *Lem'ḥawar* chez les gens de Mila et *Naāma ou m'zayet* à Constantine, *Ouchoutini* chez les Mزاب, *Bendrag* à El Oued, *Habbat* à Tougourt, *Zrayga* à Bône.

« En fait, dernière cette dénomination standard [...] se cache une grande diversité de plat, variable selon la recette de la sauce, et des circonstances : repas familial, de fête ou de cérémonie. » (Sidi Boumediene, 216, p.78)

Toutes ces variétés dénominatives sont connues alors sous une forme de traduction "le couscous" en langue française, quelquefois on ajoute le nom local. Le critère de l'unicité référentielle n'est pas toujours valable du fait qu'il existe des noms propres collectifs et génériques. On pourrait donc en conclure que le nom propre ne sert pas à individualiser mais plutôt à identifier et à distinguer. Le point de vue de Platon s'inscrivait parfaitement dans cette idée: la dénomination est une connaissance du référent.

5.2. Procédés de traduction des noms de plats algériens

La traduction des noms de plats algériens en français se fait avec des procédés adoptés à de différentes situations. Selon le contexte, on distingue une situation directe ou indirecte. La première situation est subjective, caractérisée par la présence du serveur ou cuisinier sur place, qui peut jouer le rôle de l'interprète. A l'opposé, la communication écrite (manuel culinaire, menu, recette, brochure, guide) dépendra surtout de la nature de l'appellation et leurs degrés de transparence, et de la subjectivité ou de l'objectivité de l'auteur. On distingue trois types de dénomination.

Dénomination opaque : celle-ci ne transmet aucune information à l'autre, il est impossible de deviner les ingrédients qui le composent. Elle reste souvent telle quelle est et subit souvent des modifications phonétiques comme l'indiquent les exemples suivants : *Bouaycha, Bouranya, El fanide, T'bahedj, Ros El Bratel, Sfirya, Tfaya, Chkemma, Kabama, Lablabi, Tfina, Mrouzia, Kouchkalan, Rachta, Trida, Tiftirine, Charchoukha.*

Il y a des noms qui remontent à des époques très lointaines. De nombreuses dénominations attestent une parenté ou au moins de similitudes remarquables entre les Capsiens et les différentes civilisations, signes d'échanges ou d'emprunts plus anciens encore, c'est le cas du *Melfouf*, célèbre brochette de foie enveloppé dans la crêpine, déjà présent à Rome au moment de la naissance de Jésus Christ. Ainsi, le terme *Bisi* utilisé par les Algérois et les Bougiotes n'est qu'une assimilation phonétique du *pise* ou *pisi* des Romains.

Aussi, «Le *sikbaje* serait né à Rome...actuellement, le poisson à l'escabèche est un plat typiquement méditerranéen avec les variantes de la dénomination selon les pays. *Ecabece* en castillan, *scabeccio* en Italie, et *escarbèche* en France. Il sera même exporté par les conquistadors vers l'Amérique latine et se transformera en *ceviche*.» (Sellam, p. 58)

Le nom *Tadjine* parfois transcrit *tajine* ou *tajines*, qui désigne à l'origine l'ustensile en terre dans lequel on prépare le plat jusqu'il soit fondant, n'est qu'une arabisation d'une dénomination grecque pour la Grèce antique, nous avons un ustensile qui pourrait parvenir de la vieille cité : le *tagenon*. Cette poêle à frire grecque aurait donné son nom au traditionnel tagine maghrébin.

On peut dénombrer dans une même ville ou même région, une dizaine d'appellations pour le même plat. Prenons l'exemple de *Coke* (grillade), *Chtitha* (petite danse), *Tbikha* (petite cuisine), *Mderbel*, *Dolma*, *Tadjine* (ragoût), *Kefta* (viande hachée), *Chermoula* (salsa, marinade), qui constituent eux-mêmes des catégories parce qu'elles désignent comment ces plats sont mijotés, ou des génériques qui indiquent quelle est sa sauce de base, les ingrédients qui le composent, et voire sa région de provenance. *Tajine qastel tajine*, *bel batata hlouwa wa ma zhar*, *tajine lham bel karmouss*, *Chtitha sardine*, *Kefta sardine*, *Kefta Hassane Bacha*, *Dolma khorchef*, *Dolma krombet belham*, *Dolma krombet beroz*.

Si le plat est appelé avec les variations d'ingrédients, soit on utilise l'article défini ou indéfini, c'est le cas de : *le Couscous, la Kesra, la Chorba, la Rouina*, c'est le cas surtout des plats qui ont une grande extension. Soit on ajoute l'appellation locale : la Chektchouka (*hmiss, zviti*), la Salade (*kherdel, torchi, n'tchouba chlada bandjar, bendrag*), Bourek (*Brik, Mghalef fi ghlafou*), Fromage (*jben, aoules, bouhezza, chakoua, ibakhbakhane, ighounane, klila, oudi ouan, takammart*), Berkoukes (*merdoud, abazine, aich, Bouzaki*), leCouscous (*mesfouf, avauou*), laKesra (*tamtunt, taguela, khobz chiir*), laChorba (*chorba, h'rira, djari, tchicha, dobara, bebroussa, aliwa, boukhtouf, fitirachi, iwzane, bissara, rlila*).

Dénomination semi-opaque (mixte) combinent deux sortes d'informations : un élément descriptif accompagné d'un élément opaque qui peut soit être poétique, soit correspondre à une structure caractérisée par un détournement sémiotique. Elle serait traduite partiellement. *Bississe Argane* (Bississ d'argan), *Trida el Dhfor* (Trida de l'ongle), *Osban elbeidh* (Osban aux œufs, Osban tendre), *Tadjine el hout* (Tadjine aux poissons), *Tfina bsalq* (Tfina aux épinards).

Dénomination descriptive : dont le sens apparaît par la composition de ses parties (composition, couleurs, forme), elle est en général totalement traduite. Confiserie aux raisins pour *Halwaet laâneb*, Petit-vers (*Douida*, Dattes fourrées (*Tmar mahchi*), le Poulet numidien (*Djajd noumidi*), Langue d'oiseau (*Tlitli*), Petit-pois (*Djelbene*), Couscous des fêtes (*Mhawer elfrah*).

Sans compter les plats dont les noms sont pleins de poésie, tels que *El Cadi w djmaâtou* (le Cadi et ses bandes), *Sakran tayeh fi droudj* (l'ivrogne dans l'escalier), *Mkafen fi hdjar yemah* (Le défunt dans le giron de sa mère), *El bey w dayertou* (le bey et sa cour), *Sder Chaba fel mraya* (La poitrine de la belle dans le miroir), *Khdaouedj ala derbouz* «la Giroflée sur la balustrade», *Dar Ammi* (la maison de mon oncle paternel). Et il y en a bien d'autres comme le soi-disant

Tazdam Lagha (le Portefeuille de l'Agha), *Boussou la tmassou* (embrasse-le, mais ne le touche pas), *Sebiâat laârossa* (les doigts de la mariée), *Chbah safra* (la beauté de la table), *rezmet laâroussa* (bourse de la mariée), etc. Il s'agit d'une traduction littérale, c'est-à-dire qu'elle est effectuée avec tous les lexèmes de la dénomination d'origine.

D'autre part, il existe des dénominations qui ne nécessitent pas la traduction parce que les Maghrébins ont exporté leurs recettes et leurs traditions festives. La traduction du sens de l'étymon semble intéresser l'auteur de l'ouvrage culinaire ou du menu. C'est l'exemple de *Aquassoul* ou *afir oukassoul* dont la motivation semble transparente, « cette dénomination, partie dans les bagages des Berbères vers l'Andalousie et le sud de la France, a donnée le nom à la portée de haricots (tajine de haricot appelé Loubia), et que l'on connaît encore sous le nom de cassoulet, au sens de tajine, a donc traversé l'histoire.» (Sidi Boumediene, p.21)

Selon la définition de l'ergonyme à base descriptive, toutes les unités constitutives sont des noms communs indiquant la catégorie dans laquelle s'inscrit le plat et sa nature. La traduction plus ou moins littérale peut donc donner la même idée essentielle que l'appellatif primitif et la transmettre au lecteur francophone. Il s'agit des recettes méditerranéennes partagées. Prenons l'exemple de *Tharid*, ce qu'on appelle une panade ou soupe qui désignant les lèche-pains que l'on trempait. Prenons ensuite l'exemple de *Tchaktchouka* (ratatouille), *Tadjine* (Ragoût) ou *Ghribia* (Montécao) et *Tcharek* (Cornes de gazelles). Nous citons aussi les plats espagnols qu'on trouve à l'ouest comme *Calentita*, *Paella*, *Migas* ou les plats d'origine italienne qui sont installés à l'est citons les *Caldi* et les *Fogas*.

Contrairement aux catégories précédentes, l'auteur des recettes ne sélectionne quelquefois qu'un ou deux éléments dans la dénomination d'origine du nom complexe à traduire. Il s'agit d'un adjectif qualificatif qui peut démontrer le mode d'emploi, mais

malheureusement la traduction ne permet pas de traduire l'information exacte : *El left el mahfoura* dont le nom générique *Lafta el âarbia* traduit les radis amers, cette traduction est largement insuffisante pour exprimer la variété du fameux ancien plat de *Tlemcen*, préparé à base de salsifis et de viande.

A l'opposé des stratégies précédentes, l'auteur des livres culinaires ou le restaurateur choisit de ne pas traduire le nom d'un plat non pas parce que le sens est opaque et la traduction est impossible, mais c'est une délibération personnelle, cela dit que la volonté consciente est à l'origine de ce choix personnel qui témoigne des intentions ostensibles pour donner l'originalité du plat proposé et refléter une touche d'exotisme. C'est le cas de : *Batata koucha*, *Msawer*, *Khorchef*.

6. CONCLUSION

Dans les discours pragmatiques comme les brochures et les guides touristiques, la forme inchangée des noms de plats pourrait causer des difficultés ou susciter l'intérêt des locuteurs provenant d'une autre région différente. L'auteur (des livres, menus ou des sites) consent des différentes adoptions stratégiques dans la traduction des noms de plats algériens en français. De ce fait, les choix effectués oscillent entre l'objectivité (on traduit si le sens est clair), la subjectivité (on ne traduit pas le nom pour apporter une touche d'exotisme pour susciter la curiosité) et l'interdiscours (adaptation avec explication).

La gastronomie algérienne est un patrimoine algérien que nous devons le préserver et le faire connaître en adoptant différentes stratégies.

7. Bibliographie

Bauer, G. (1985). *Namenkunde des Deutschen*, Bern : Germanistische Lehrbuchsammlung.

Côte, M, (1996). *Paysage et Patrimoine : Guide de l'Algérie*, Constantine : Media-Plus.

La dénomination et la traduction en français des noms de plats algériens

Daille B, Fourour N et Morin E. (2000). « Catégorisation des noms propres : une étude en corpus », in *Cahiers de Grammaire, Sémantique et Corpus*, p-p. 115-129, en ligne, consulté le 29/09/2022, URL : <http://w3.erss.univ-tlse2.fr/textes/publications/CDG/25/CG25-7-Daille.pdf>

Dictionnaire Larousse en ligne : <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/d%C3%A9nomination/23595>

Jonasson, K. (1994). *Le nom propre : constructions et interprétations*, Louvain-la-Neuve : Duculot.

Kleiber G. (1984). « Dénominations et relations dénominatives », in *Langages*, Volume 19, numéro 76, pp. 77 – 94, en ligne, consulté le 29/03/2022, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lgge_0458726x_1984_num_19_76_1496

Sellam, Y. (2022). *Mémoire culinaire de l'Algérie*, Alger : ANEP.

Sidi Boumedine, R. (2016). *Cuisines traditionnelles d'Algérie. Un art de vivre*. Alger : Chihab.

Vaxelaire, J-L. (2005), (a). *Les noms propres, une analyse lexicologique et historique*, Paris : Honoré Champion.