

Culinairement au point avec Duboux

Deux Thounois veillent à ce qu'il ne nous vienne pas seulement l'eau à la bouche mais aussi les mots

PAR RINALDO SOMMER

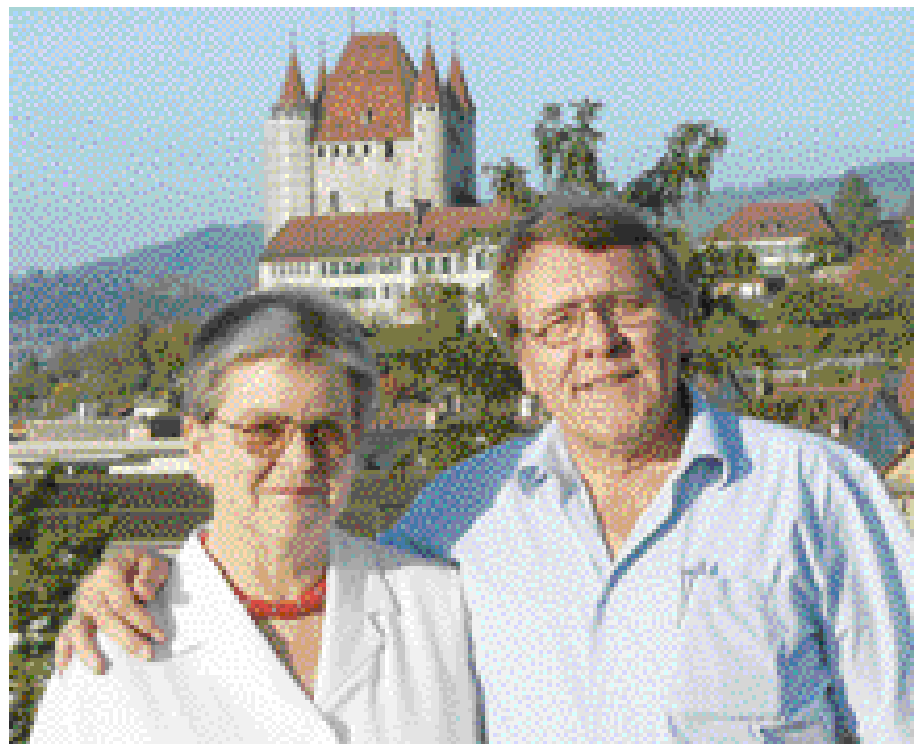
EN PARCOURANT la carte d'un restaurant de Hambourg, vous ne manquerez pas de tomber sur un plat appelé *Labskaus*. Les indigènes connaissent mais, pour le touriste suisse, c'est une énigme. Pourtant, un coup d'œil dans un dictionnaire de poche rouge et blanc suffit pour trouver l'explication: il s'agit d'une viande salée accompagnée de pommes de terre, d'oignons, de concombres au sel et d'un œuf au plat — une spécialité de l'Allemagne du Nord.

Doucette, rampon, oreille-de-lièvre ou

Marianne et Jean-Pierre Duboux.

valérianelle potagère? C'est du pareil au même: de la mâche, une plante dont on consomme les feuilles en salade et qui se décline en différents noms suivant les régions.

En consultant un dictionnaire Duboux, vous serez en bonne compa-



gnie puisque, dans plus de 130 pays, près de 70 corps de métier s'en servent quotidiennement comme outils de travail. Conçus et créés — pendant leurs loisirs — par les Thounois Marianne et Jean-Pierre Duboux, ces dictionnaires polyglottes spécia-

des documents de diverses provenances en allemand, français et anglais, pendant des jours et même parfois des nuits entières, afin de se rendre compte de l'étendue de la tâche. Après des milliers d'heures de recherche laborieuse, leur pre-

Souvent, les clients voient plus d'erreurs que ne le pense le restaurateur.

mier dictionnaire en trois langues voit le jour en 1989. Ils le présentent en première mondiale à la Foire du livre de Francfort et, bien qu'il ne recensât à

lisés pour la gastronomie, l'hôtellerie, le tourisme et l'industrie alimentaire sont considérés dans le monde entier comme les plus complets et les mieux documentés.

Un succès inattendu. Comme lectrice indépendante, Marianne Duboux avait fondé sa propre entreprise après ses études; son mari Jean-Pierre était expert en analyse des denrées alimentaires et, aujourd'hui encore, il procède à des contrôles de la qualité et des produits dans des entreprises. Tous deux s'énermaient bien souvent en remarquant dans les cartes des restaurants et dans les ouvrages spécialisés que les façons d'écrire induisaient en erreur ou n'étaient pas unifiées, qu'il manquait certaines notions ou que les termes étaient erronés. Aussi décidèrent-ils au milieu des années 80, après une journée particulièrement noire, de prendre eux-mêmes les choses en main.

Profitant de chaque minute de temps libre, ils se mirent à étudier

l'époque « que » quelque 25 000 termes, le dictionnaire suscita immédiatement l'étonnement admiratif d'éminents gastronomes et enseignants. Le Duboux fut comparé au Duden — qui est le Larousse allemand — et le bouche à oreille fonctionna si bien que la première édition fut rapidement épuisée.

Grâce au Duboux, chacun de nous peut en apprendre un bout en matière culinaire. Vous voulez savoir ce qu'est une *Vichyssoise*? Un potage froid aux pommes de terre et aux poireaux. Une sauce *Dugléré*? Elle contient des champignons et des tomates coupées en dés. Le terme de *Mirabeau* en rapport avec des grillades indique que ses ingrédients sont des filets et du beurre d'anchois, des olives et de l'estragon. C'est le comte de Mirabeau (1749-1791), un homme politique français, qui aurait donné son nom à cette spécialité. *Sminuzzato*? Il s'agit de l'émincé en Italie et au Tessin tandis que *selvaggina* y désigne la chasse.

Beaucoup de professionnels l'ont bien compris: la carte des mets est la carte de visite d'un établissement. « Et les clients, comme le savent les Duboux, voient plus d'erreurs que ne le pensent les restaurateurs. » Car ceux-ci ne mettent pas toujours un point d'honneur à éviter les confusions burlesques, comme le montre ces traductions vues sur une carte des mets espagnole: pollo con guarnición (poulet garni) que l'on avait traduit par poulet avec garnison ou encore le salmón ahumado (saumon fumé) qui s'était transformé en saumon ivre.

STIMULÉS par le succès inattendu qu'ils avaient rencontré, les deux passionnés du verbe mirent les bouchées doubles. S'isolant, réduisant les contacts avec leurs amis en usant bien souvent de la formule: « pas le temps », ils muèrent en « doux dingues », comme ils l'avouent eux-mêmes.

Ce n'est sûrement qu'à ce prix qu'il leur a été possible d'augmenter les dictionnaires grand format, qui comportent désormais quelque 900 pages et plus de 100 000 entrées. Jusqu'à ce jour, Marianne et Jean-Pierre Duboux ont publié plus de 20 éditions et rééditions différentes dans plusieurs combinaisons de langues.

Aux trois premières langues sont venues s'en ajouter d'autres au fil des ans: l'italien, l'espagnol, le catalan, le hollandais et le latin (si nécessaire et quand c'est possible). C'est facile à dire mais bien plus difficile, voire impossible, à se faire une idée de la somme de travail que nécessite chacune des langues. Rédiger des dictionnaires est infiniment plus astreignant que d'écrire des romans en langage courant.

Les professionnels du monde entier ont insisté auprès des Duboux pour que les dictionnaires paraissent sur CD afin, d'une part, d'alléger les rayons surchargés de leurs bibliothèques mais aussi pour pouvoir travailler plus aisément. Les acrobates de la langue thounois ont pris ces désirs pour des ordres, si bien que le premier CD-ROM a pu voir le jour en 1996 dans les trois



langues de départ puis être revu intégralement en 2002 avant d'être programmé en huit langues. Vont bientôt s'y ajouter des éditions en portugais et en romanche.

Les derniers rejets des deux Thounois sont les dictionnaires de poche «Gourmet» — conçus à l'usage de ceux qui souhaitent ou doivent saisir les particularités des cartes de mets chez eux et à l'étranger ou qui veulent se sentir plus à l'aise lorsqu'ils font leurs achats au marché. Les fascicules peuvent prendre place dans n'importe quelle poche, et ce même s'ils renferment un corpus de près de 8000 termes. Ils sont déjà utilisés dans beaucoup d'écoles professionnelles pour l'apprentissage du service.

Les Duboux connaissent leurs limites: il leur est ainsi impossible d'assurer eux-mêmes les éditions qu'on leur demande en russe, japonais, chinois et arabe même si ce n'est pas la volonté qui leur manque et qu'ils sont capables de travailler d'arrache-pied. La première édition russe est donc parue sous licence il y a quelques années chez l'éditeur Russo à Moscou. L'ouvrage a enregistré un grand succès dans un pays qui n'avait jamais connu une publication de ce genre.

Personne ne penserait que ces dictionnaires, que les meilleurs experts utilisent tous les jours comme bible de travail, ne sont pas élaborés par une grande équipe de lexicographes, tant il semble incroyable qu'un couple parvienne à lui tout

seul à rechercher, écrire, rédiger et publier en tant de langues. «Notre efficacité tient au fait que nous travaillons dans nos quatre murs en unissant nos efforts et que c'est pour nous une joie et un plaisir d'approfondir la culture des différentes régions linguistiques», expliquent les deux auteurs.

Les Duboux sont préoccupés par l'avenir. Ils tiennent à ce que le résultat de bonnement 90 000 heures de travail, ce qui représente, si l'on transpose, 45 années de travail, reste accessible même s'il devait arriver quelque chose d'imprévu à leurs deux instigateurs. Ils n'ont pas de descendant qui pourrait poursuivre leur tâche. «Nous n'avons pas trouvé de temps pour nous atteler encore à cela», disent-ils avec un sourire en coin.

Leur souhait serait de mettre pour tous les temps le fruit de leurs recherches à la disposition des personnes intéressées en s'associant avec un partenaire global, par exemple sous forme de service exclusif sur Internet.

«Ce serait pour nous le seul moyen, expliquent-ils, de mettre à profit le temps qui nous reste pour compléter le travail et superviser la publication dans les langues importantes que sont l'arabe, le chinois et le japonais.» ■

Les éditions de poche sont disponibles en librairie, les grands dictionnaires et les CD-ROM uniquement auprès de l'éditeur (Duboux Éditions SA, 3600 Thoune; www.duboux.ch).