

*Elżbieta Skibińska*

Université de Wrocław<sup>1</sup>  
ID <https://orcid.org/0000-0002-3484-3984>  
elzbieta.skibinska@uwr.edu.pl



## Revivre les plaisirs minuscules en polonais

### Reliving small pleasures of life in Polish

**Abstract:** Philippe Delerm's book *La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules* (1997) consists of thirty-four mini-stories that form an inventory of small joys, of everyday moments that seem to be tiny, fleeting celebrations. Some of these stories are related to the pleasures of the table (food and table habits or routines). This study presents the book's "culinary scenes" and the way they are rendered in the Polish translation (*Pierwszy łyk piwa*, 2004). The aim of this comparison is to see whether the translation makes it possible for the Polish audience to feel the connivance or complicity inscribed in Delerm's text regarding food, and to evaluate to what extent reading *Pierwszy łyk piwa* can be part of the art of "surviving" (serving as an escape) in difficult moments such as the 2020 pandemic, a global experience that has upset our daily lives.

**Keywords:** Philippe Delerm - *La première gorgée de bière* - cuisine - Polish translation

227

Le quotidien ramène un éternel présent sans avenir ni passé comme si tous les jours s'étaient fondus en un seul. (Bruckner 2000 : 98).  
Dans ce présent gratuit le passé dort. (Delerm 1997 : 10)

### Introduction

Des trois verbes qui apparaissent dans l'invitation à participer au volume *L'art de vivre, de survivre, de revivre*, c'est le dernier qui me semble le plus attrayant car il connote la renaissance ou un retour cyclique des

<sup>1</sup> Faculté des Lettres, Institut d'études romanes. Plac Biskupa Nankiera 4, 50-140 Wrocław.

phénomènes, événements, habitudes – sujet très présent dans l'argumentaire. Mais il veut dire aussi 'vivre de nouveau' ; or la traduction – qui nous intéresse dans les réflexions qui suivent – est un terrain où l'œuvre originale peut trouver une nouvelle vie ; en effet, comme le constate Marie-Hélène Catherine Torres, « Tout traducteur procède à une appropriation du texte traduit, c'est-à-dire qu'il rend le texte source apte à être lu dans une autre culture, dans une autre langue, en le traduisant » (Torres 2002 : 54), et le résultat de son travail est un texte qui a changé en qualité, car il a été déplacé dans l'espace et dans le temps.

Les plaisirs minuscules mentionnés dans le titre, on le devine, sont ceux du petit livre de Philippe Delerm *La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules* (1997). Les trente-quatre mini-récits qui le composent (des sortes de *scènes* ou *situations*) offrent un inventaire de petites joies – moments simples et ordinaires – qui, saisies avec une sensualité et une sensibilité particulières, chargées de la nostalgie des souvenirs d'enfance, nous font prendre conscience des fêtes minuscules et fugaces que nous offre la vie. Si je dis *nous*, c'est parce que le lecteur de Delerm – cet « épiciurien du minuscule », comme l'appelle un critique (Anquêteil 1997 ; voir aussi Besle 2014) – peut se sentir invité à partager ses réminiscences. Ou à revivre ses propres souvenirs et ajouter à l'inventaire de Delerm des moments de plaisir personnels, marqués parfois du goût d'une enfance qu'il croyait finie, oubliée, et qui pourtant n'attendait qu'une impulsion pour se manifester. L'écriture de Delerm, traitée de « minimaliste » ou « intime » (Cavallero 2005), son utilisation du pronom *on*<sup>2</sup> combiné avec le présent grammatical ainsi que son recours à l'implicite et au non-dit jouent un rôle important dans la création de cet effet d'entente, de complicité, voire d'identification entre l'auteur (narrateur) et le lecteur : les scènes racontées prennent un caractère d'expériences communes à tous (Skibińska 2004).

Parmi ces expériences, il y en a qui sont liées aux plaisirs de la table. Je les comprends ici de façon large : non seulement les aliments, mais aussi les rites, habitudes ou routines liées au repas ; en effet, dans le texte delermien, ce n'est jamais la nourriture en elle-même qui constitue le sujet principal du récit, mais les associations d'idées, les souvenirs, les sensations qui se rattachent à cette mémoire culinaire.

La lecture seule des titres des récits suffit pour constater que l'alimentation occupe une place importante dans le livre : neuf d'entre eux contiennent le nom d'une préparation culinaire ou d'une boisson (*ba-*

<sup>2</sup> Un « *on* de connivence » qui représente « une instance d'énonciation qui serait commune au lecteur, à l'auteur et au personnage. Le texte fait comme s'il était produit par une parole collective. » (Jourde 1998 : 703).

*nana-split, porto, croissant...), d'un repas (petit déjeuner), ou font allusion à la préparation des plats (écosser des petits pois) ; on peut y ajouter ceux qui contiennent le nom d'un fruit (pommes, mûres) ou évoquent la table de manière indirecte (On pourrait presque manger dehors, Invité par surprise). En tout, treize titres pourraient être considérés comme annonçant un contenu culinaire. Mais la cuisine est présente aussi dans les récits qui ont pour thème un autre aspect du quotidien.*

Cela n'a rien d'étonnant : la France est un pays où l'alimentation a été portée au rang d'art de vivre. La composition des repas et leur rythme ont un caractère quasi-sacré, ce qui se traduit ne serait-ce que dans l'organisation de la journée scolaire ou de travail, avec son incontournable pause-déjeuner. L'évocation des éléments culinaires dans les récits de Delerm s'appuie ainsi sur des connaissances partagées et des principes communs à l'auteur et aux lecteurs. Ces « routines partagées » permettent d'une part le recours à l'implicite ou à l'allusion, et d'autre part, participent à l'effet de connivence mentionné. Si cependant cet effet est possible avec les lecteurs de l'original – procéder par allusion ou non-dit demande une mobilisation de la mémoire individuelle et collective –, il peut devenir problématique dans la traduction, puisque les lecteurs étrangers, extérieurs à la « collectivité des Français »<sup>3</sup>, peuvent ne pas reconnaître les allusions ou ne pas comprendre les implicites. Dans son travail d'« appropriation du texte traduit », le traducteur fait inévitablement des choix qui ont pour objectif de pallier ces insuffisances.

Dans la suite, je présenterai les « scènes culinaires » que Delerm recrée dans ses récits, et la façon dont elles « revivent » (ou non) dans *Pierwszy tyk piwa* (2004) – la traduction polonaise de *La première gorgée de bière*. Cette comparaison devrait permettre de voir si la traduction ouvre la possibilité de ressentir la connivence ou la complicité inscrite dans le texte de Delerm, ne serait-ce que dans le domaine de la nourriture. Elle pourrait aussi nous aider à évaluer dans quelle mesure la lecture de *Pierwszy tyk piwa* peut faire partie de l'art de (sur)vivre (ou servir d'échappatoire, voire d'évasion) dans les moments difficiles tels que la pandémie de 2020, expérience universelle qui a bouleversé notre quotidien.

<sup>3</sup> On peut se demander si les expressions « lecteurs de l'original » ou « collectivité des Français » sont justes ; il s'agirait plutôt des personnes partageant certaines expériences liées à des événements ou modes de vies propres à des époques choisies, celles que rappelle Delerm (qui déploie encore le journal en papier entre le beurrier et le pot de confiture ? qui se souvient du temps où, pour appeler un proche, l'on se rendait à une cabine téléphonique dans la rue ?...) ; par ailleurs, si les Français de la génération de l'auteur (mais peut-être aussi de sa classe sociale) en font partie « par défaut », on pourrait y compter aussi des étrangers francophones connaissant bien la culture française.

## 1.

Le seul repas dont le nom apparaît dans le titre d'un récit est le petit déjeuner (*Journal du petit déjeuner*, p. 70-71). Parler du rite de lire le journal est aussi une occasion de « dresser » la table de la cuisine où se retrouvent les aliments et les ustensiles traditionnels : confiture de groseilles, chocolat, pain grillé, café, grille-pain, beurrier, bol (de café). Cet inventaire correspond parfaitement au petit déjeuner des Français, tel qu'il est décrit aux étrangers qui veulent connaître la culture française<sup>4</sup>.

Dans la traduction, le *bol* français – petit récipient individuel hémisphérique dans lequel on verse le café ou le chocolat du petit-déjeuner – cède la place au *kubek* polonais (grand gobelet cylindrique), et le chocolat devient *kakao* ; ces « ajustements » aux réalités polonaises et la composition du petit déjeuner accompagné de la lecture du journal font que le récit ne présente pas d'éléments surprenants pour les lecteurs polonais. Même ceux qui commencent la journée par un *sniadanie* à la polonaise, plus copieux, avec des œufs, du fromage et de la charcuterie, savent que d'autres peuvent se limiter au pain-miel-confiture-café.

Le premier repas de la journée est évoqué aussi dans le récit qui raconte les sensations accompagnant le fait de manger son croissant dans la rue, par un matin d'hiver (*Le croissant du trottoir*). Cette fois, le rite consiste à sortir dans le froid du petit matin pour aller chercher les croissants et la baguette chez le boulanger. La boulangerie, endroit chaud, non seulement à cause du pain cuit sur place, mais aussi grâce à sa lumière ambrée, est aussi un lieu de complicité : la boulangère réserve son bonjour enjoué « aux seuls premiers clients », le boulanger « en maillot de corps fariné » les salue « comme on salue les braves à l'heure du combat » (p. 21). Le retour, après l'achat de cinq croissants et « une baguette moulée pas trop cuite », maintenant « coincée sous un coude », est un moment de plaisir, une « petite gourmandise dans le froid », qui consiste à manger un croissant, dont la pâte est encore tiède, presque molle, et devenir « soi-même four, maison, refuge » (p. 21).

Le rite du croissant mangé dans la rue ouvre sur un monde différent du quotidien polonais : les boulangeries familiales – élément quasi indispensable de la rue française – sont assez rares dans les villes polonaises, et celles où le pain est cuit dans l'arrière boutique, encore plus. Ceci rend « exotique »<sup>5</sup> la connivence de la boulangère et de son mari avec les clients.

<sup>4</sup> Voir par ex. <https://www.cometoparis.com/fre/decouvrir-paris/presentation-paris/gastronomie>; <https://apprendre.tv5monde.com/fr/aides/cultures-lhoraire-et-la-duree-des-repas>.

<sup>5</sup> L'adjectif « exotique » est utilisé ici dans le sens employé dans les travaux traductologiques : sont « exotiques » les traductions qui maintiennent visibles les marques de leur



Cependant, même si celui qui se lève aux aurores pour aller chercher de petits pains (*świeże bułki, rogaliki*) chez « son boulanger » est rare en Pologne, demander un pain bien cuit ou moins bien cuit (*bagietka nie za bardzo wypieczona*, p. 16) est un élément commun aux Français et aux Polonais, tout comme l'évocation du goût du croissant chaud avalé dans la rue (qui, en Pologne, ne connaît pas le goût du pain chaud entamé dans la rue ?...). Et paradoxalement, même le choix de remplacer, dans la traduction, le *croissant* – à forte connotation française – par le *rogalik* polonais peut contribuer à la connivence au-delà des frontières culturelles.

## 2.

Le déjeuner n'est abordé que de façon indirecte : en parlant du couteau qu'un « parfait grand père » aurait « tiré de sa poche à l'heure du déjeuner » (p. 9), des gâteaux du dimanche matin, achetés pour le dessert, des petits pois à écosser ou encore, de la possibilité de manger dehors. Mais à chaque fois, apparaissent des éléments d'habitudes communes liées à ce repas pris au milieu de la journée.

231

Le déjeuner du grand-père est pris pendant la pause de midi, peut-être dehors, probablement à la campagne : tranches de saucisson<sup>6</sup> comme entrée, pomme au dessert, café bu dans un verre pour clore le repas. Les gâteaux des « petits dimanches de famille » : une religieuse au café, un paris-brest, deux tartes aux fraises, un mille-feuille (p. 11), semblent appartenir à une routine consacrée par le temps : « Petits dimanches de famille, petits dimanches d'autrefois, petits dimanches d'aujourd'hui [...] » se fondent et deviennent un temps qui « balance en encensoir » (p. 12). Les petits pois sont écossetés vers onze heures, faisant partie de la préparation du déjeuner, avec l'épluchage d'autres légumes, quand les bols du petit déjeuner ont déjà été rangés, mais alors que « les odeurs mitonnées du déjeuner » sont encore loin (p. 13). Le travail fini, « il y aura juste le pain à aller chercher », dernier élément nécessaire avant le repas, rituel « national » des Français qui mangent chez eux. Manger dehors – habitude courante dans les mois chauds – est un objet de tentation quand on sort

origine ; le recours à des techniques « exotisantes » a pour objectif de faire ressentir par le lecteur cible ce qu'on appelle, d'après Antoine Berman, « l'épreuve de l'étranger » (cf. Guidère 2010 : 98).

<sup>6</sup> Le saucisson coupé à l'opinel est évoqué aussi dans le chapitre *Dans un vieux train* : il fait partie du souvenir des « usages compartimentaux, aux casse-croûte », « de la serviette à carreaux rouges », de l'époque où le voyage était événement [...] » (p. 37).

de l'hiver. Au mois de mars, l'apparition du soleil au milieu de la journée donne l'idée d'aller manger ailleurs juste au moment où « le repas de midi est prêt, la table mise [...] les crudités sont déjà posées sur la nappe » (p. 27).

Les évocations de l'heure du repas ou de ses composants (entrée ; dessert ; pain) sont basées sur l'implicite et le recours à la connaissance des habitudes des Français. Mais, contrairement au petit déjeuner, les contrastes avec les habitudes des Polonais sont plus significatifs pour le repas de la mi-journée. La première différence est l'heure : les Polonais se mettent à table plus tard, rarement avant 14 heures. Le repas froid du grand père a lieu, en polonais, « z nadejściem południa » [‘sur le coup de midi’] et, pour un lecteur polonais, pourrait être un « drugie śniadanie » [littéralement ‘deuxième petit déjeuner’, un en-cas pris entre le petit déjeuner et le déjeuner] ; l'expression « le repas de midi » est remplacée, dans la traduction, par « minęło południe » [‘midi est passé’], le déjeuner a donc lieu plus tard que dans l'original. On pourrait considérer ces changements discrets comme un ajustement aux habitudes polonaises.

Le repas polonais s'ouvre le plus souvent par une soupe – composant ordinaire du déjeuner – qui pourrait être considérée comme « équivalent fonctionnel » de l'entrée française (le nom *crudités* de la phrase citée *supra* a cependant été rendu par *przystawka*, mot qui renvoie à l'entrée servie avant le plat principal lors d'un repas important), alors que le dessert et le café – éléments clôturant le repas français – sont réservés en Pologne aux repas de fête ou du dimanche. Comme les composants des repas évoqués chez Delerm le sont de façon allusive, l'absence de la soupe peut passer inaperçue. Les petits gâteaux du dimanche, quant à eux, n'étonnent pas, d'autant que les friandises françaises ont été remplacées dans la traduction par des gâteries polonaises (*napoleonka*, *ptyś z kremem kawowym*, *dwie tartolietki z truskawkami* et *torcik migdałowy*, p. 7) ; l'on remarque par ailleurs que le traducteur a conservé un lien avec la France.

### 3.

Le déjeuner ou le dîner peuvent être précédés d'un apéritif : ‘Boisson à base de vin ou d'alcool, supposée apéritive, que l'on prend avant le repas’ (Robert). Si cette coutume n'est pas inconnue en Pologne, elle n'est pas encore devenue une habitude comme en France. Un des récits de Delerm est consacré aux sensations qui constituent le plaisir de prendre un porto : opposé au whisky et au martini-gin, ce vin est décrit comme démodé, ‘vieille France’, et pourtant riche en associations de goût sucré et fruité.

té. En polonais, le condensé de cette présentation, rendu dans : « tkwisz w letniej aurze dobrej, starej Francji, w aromatach owoców z ogrodu proboszcza, w niemodnej słodyczy » (p. 11), transporte le lecteur dans un espace autre que son quotidien : la France, le jardin du curé sont un signal fort de différence d'avec les habitudes que reconnaît son « homologue » français. Il peut cependant retrouver ou partager les sensations gustatives décrites dans le récit : le porto n'est pas une boisson inconnue ou introuvable sur les bords de la Vistule.

L'apéritif peut aussi se refuser – comme dans le récit *Invité par surprise*, où il est question d'un dîner auquel on a été invité à l'improviste et dont on participe aux préparatifs : on épluche les pommes de terre, on cherche la moutarde, on respire les odeurs d'échalote ou de persil. Derrière ces petites bribes d'informations, le lecteur français reconnaît et reconstruit une situation habituelle : le dîner, repas du soir, est un repas cuisiné qui se compose généralement d'une entrée (potage ou crudités), d'un plat et d'un dessert. L'évocation de la moutarde et de l'échalote peut être comprise comme une indication de préparation de sauce vinaigrette. Ces signaux n'ont pas la même portée en polonais, même si les mots *pietruszka*, *szalotka* ou *musztarda* sont tout aussi familiers. Mais le contraste le plus important est celui du « menu » de ce repas : chaud et riche en France, le plus souvent froid, composé des sandwiches ou de tartines en Pologne.

On retrouve cette différence dans le récit *Le dimanche soir*. Le dimanche soir, « On ne met pas la table, on ne fait pas un *vrai dîner*. Chacun va tour à tour piocher au hasard de la cuisine un casse-croûte encore endimanché – très bon, le poulet froid dans un sandwich à la moutarde [...] » (p. 51 ; c'est moi qui souligne). On déduit facilement de cette phrase que le casse-croûte pris loin de la table et des autres membres de la famille n'est pas un « vrai dîner ». Or, dans la traduction, l'adjectif *vrai* a été remplacé par *ciepły* ['chaud'] ; à la suite de ce choix relevant de l'adaptation, le sandwich au poulet reste un « *vrai* » dîner, un dîner habituel, qui ne surprend pas le lecteur polonais pour qui c'est le dîner chaud qui a plutôt un caractère exceptionnel.

## 4.

Repas quasiment oublié en Pologne (sauf pour les enfants), le goûter fait toujours partie des habitudes des Français. Sans faire l'objet d'une scène racontée par Delerm, il trouve sa place dans le récit *Le pull d'automne*. En octobre, quand le premier gel se fait sentir, l'achat d'un nouveaux pull chaud devient nécessité. Mais il s'agit d'un vêtement d'automne, qui aurait

des traits de cette saison ; choisir la couleur devient un objet de réflexions – et celles-ci tournent autour des élément culinaires : vin chaud, whisky, châtaignes, poires tombées de l'espalier, pois cassé, cèpes et « le goûter comme avant, pain-beurre-pain d'épice » (p. 57-58). « Le goûter comme avant » : souvenir des années où les barres chocolatées n'avaient pas encore été inventées et où ce petit repas consistait en une tranche de pain beurrée, avec de la confiture, un carré de chocolat – ou, comme ici – une tranche de pain d'épice<sup>7</sup>. Dans la traduction, la friandise prend une forme légèrement différente : *Dostać na podwieczorek chleb z masłem posypanym kruszonym piernikiem* (p. 48), mais de cette façon, la note « exotique » du goûter, marié avec le pull d'automne, est accentuée.

## 5.

*Les loukoums chez l'Arabe* est un récit bien ancré dans le contexte français, sans « correspondant » polonais. Les petites épiceries tenues par les immigrés maghrébins, dans lesquelles « Pois chiches, bouteilles de sidi brahim » voisinent avec les boîtes de coca (p. 49), sont un élément habituel dans les rues des villes de l'Hexagone et dépannent souvent les riverains lorsqu'ils tombent à court de beurre, œufs, lait ou vin... Les loukoums achetés dans ces boutiques, dégustés sur le trottoir, ont un goût spécial, marqué d'exotisme oriental, que la traduction renforce, en introduisant un élément « arabe » (quoique déjà bien apprivoisé en Pologne), le *couscous*, absent dans l'original : « cietrzewica (sic!), kuskus, butelki Sidi Brahim » (p. 39-41)<sup>8</sup>.

## 6.

Cette revue des éléments marqués par leur spécificité française et de la façon dont ils ont été traités dans la traduction mène à la constatation que le lecteur polonais découvrira un texte dans lequel l'empreinte de la culture source a subi des retouches discrètes, qui rapprochent les scènes évoquées de ses habitudes culinaires, sans cependant l'effacer.

<sup>7</sup> Une enquête auprès de quelques amies françaises m'a permis de constater que ce genre du goûter – qui pourrait sembler surprenant - n'est pas un souvenir du seul Delerm...

<sup>8</sup> Le mot *cietrzewica* surprend ici. Il s'agit de *ciecierzycy*, appelée aussi *cieciorka* ; les dictionnaires de la langue polonaise consultés ne donnent pas d'autre nom de cette plante.

Il faudrait cependant rappeler aussi la présence, dans le livre de Delerm, des noms d'autres aliments qui ne sont pas des « désignateurs de référents culturels »<sup>9</sup> propres à la culture française (bière, banana-split, pommes, tomates...) et qui, dans la traduction, ne posent pas le problème « classique » lié aux différences de bagage cognitif des lecteurs de l'original et de la traduction.

Le banana-split, dessert exceptionnel (bien plus impressionnant qu'une île flottante ou quatre fruits rouges) est l'objet d'une dégustation qui donne lieu à une réflexion quasi morale (« Un vague empilement de la banane sur les boules de vanille et de chocolat [...] une dose généreuse de chantilly ringarde. Des milliers des gens sur terre meurent de faim. Cette pensée est recevable à la rigueur devant un pavé au chocolat amer. Mais comment l'affronter face au banana-split? », p. 43).

La première gorgée de bière, les pommes dans une cave, les tomates mûrissant dans un jardin d'été, la cueillette des mûres, incitent, quant à elles, à des méditations presque philosophiques sur le temps, son passage, la futilité des choses : avec la première gorgée de bière, « Tout le meilleur est pris » (p. 32), comme le meilleur est déjà pris quand on a fini le croissant dans la rue, comme choisir un pull neuf est « choisir le nouveau feu qui va commencer de finir » (p. 59). Car c'est le temps passé et la mémoire (ou plutôt les souvenirs des moments furtifs qui surgissent tout à coup, telle la saveur de la madeleine), qui sont la dimension principale du « quotidien » de Delerm<sup>10</sup>.

Aussi, même si les détails culinaires présents dans son recueil se voient modifiés ou « polonisés » dans la traduction, le message sous-jacent reste le même : derrière la banalité quotidienne, c'est la vie qui passe, remplie de gestes sans importance : savourer un porto, éplucher des légumes, acheter du pain, mettre la table. Les « récits du quotidien » delermiens, quelle que soit leur langue, sont autant une invitation à écouter le temps qui passe, à prêter attention aux « plaisirs minuscules » de tous les jours, à ne pas les perdre.

## 7.

Dans les premiers jours de la pandémie, nous avons pu lire *Okno*, un essai d'Olga Tokarczuk :

<sup>9</sup> Terme emprunté à Michel Ballard qui le définit comme « des signes renvoyant à des référents culturels, c'est-à-dire des éléments ou traits dont l'ensemble constitue une civilisation ou une culture. On peut classer ces désignateurs par champs : vie quotidienne (habitat, unités de mesure, etc.), organisation sociale (institutions, religion, fêtes, enseignements, etc.). » (Ballard 2005 : 126)

<sup>10</sup> Voir à ce propos Cavallero (2005) et Audet (2007).

Me reviennent à l'esprit, de façon insistant, des images de mon enfance, quand on avait beaucoup plus de temps et où il était permis de le gaspiller en regardant par la fenêtre pendant des heures, en observant les fourmis, en restant allongée sous la table à s'imaginer qu'on était dans l'Arche. Ou à lire une encyclopédie.

Et si nous étions ainsi revenus au rythme d'une vie normale ? Et si ce n'était pas le virus qui avait bouleversé les normes, mais bien au contraire, le monde fiévreux d'avant le virus qui avait été anormal ? (<https://www.letemps.ch/culture/écrivains-face-virus-fenetre-dolga-tokarczuk>)

Il est frappant d'observer combien la nostalgie du « rythme d'une vie normale » qu'elle évoque ressemble à la nostalgie delermienne, ancrée dans un retour à un rythme qui ne semble plus possible. « L'odeur des pommes est douloureuse. C'est celle d'une vie plus forte, d'une lenteur qu'on ne mérite plus (p. 19) », constate l'écrivain français. La pandémie serait-elle une chance de revaloriser le quotidien et la lenteur ?

La lenteur post-pandémique ne sera plus jamais comme celle d'avant, tout comme notre regard sur le quotidien et ses plaisirs minuscules. Lire Delerm peut inviter à une observation plus attentive du monde et nous apprendre, ou réapprendre, que vivre, c'est voir les détails, et derrière eux, nous mêmes, à travers le temps mémorisé.

## Bibliographie

### Textes analysés

- DELERM, P. (1997). *La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*. Paris : Éditions Gallimard.
- DELERM, P. (2004). *Pierwszy łyk piwa*, trad. Par Wawrzyniec Brzozowski. Warszawa : Sic!

### Études

- ANQUETEIL, G. (1997). Les plaisirs selon Delerm, *Le Nouvel Observateur*, 3-9 juillet.
- AUDET, R. (2007). Fuir le récit pour raconter le quotidien. *Modulations narratives en prose contemporaine, temps zéro, n° 1* [en ligne]. <http://tempszero.contemporain.info/document84> [21/07/2021].
- BALLARD, M. (2005). Les stratégies de traduction des désignateurs de référents culturels. In Ballard, M. (éd.), *La Traduction, contact de langues et de cultures* (1). Arras : Artois Presses Université, pp. 130-147.
- BESLE M. A. (2014). L'alibi du quotidien dans les textes brefs de Philippe Delerm. *Modern & Contemporary France*. <https://doi.org/10.1080/09639489.2014.969214>

- BRUCKNER, P. (2000). *L'euphorie perpétuelle. Essai sur le devoir de bonheur*. Paris : Grasset.
- CAVALLERO, C. (2005). Les florilèges du quotidien de Philippe Delerm. *Études littéraires*, 37(1), 145–156. <https://doi.org/10.7202/012831ar> [21/07/2021].
- GUIDÈRE, M. (2010). *Introduction à la traductologie. Penser la traduction : hier, aujourd'hui*. Bruxelles : De Boeck.
- <https://apprendre.tv5monde.com/fr/aides/cultures-lhoraire-et-la-duree-des-repas> [21/07/2021].
- <https://www.cometoparis.com/fre/decouvrir-paris/presentation-paris/gastronomie> [21/07/2021].
- <https://www.letemps.ch/culture/ecrivains-face-virus-fenetre-dolga-tokarczuk> [21/07/2021].
- JOURDE, P. (1998). Les microcosmopolites, *Critique* 618.
- ROBERT : <https://dictionnaire.lerobert.com/> [21/07/2021].
- SKIBIŃSKA, E. (2004). Traduire en polonais *on* dans sa spécificité delermienne: une tâche impossible? *Romanica Wratislaviensia* LI, pp. 83-100.
- TORRES, M.-H. (2002). Indices de statut de roman traduit. 1. Paratexte. *Meta*, nr XLVII, 1, pp. 5-15.

## Notice biobibliographique

Elżbieta Skibińska, romaniste et poloniste, professeure titulaire à l’Université de Wrocław, Pologne. Elle a publié : *Les équivalents polonais des prépositions temporelles françaises dans la traduction polonaise*, Wrocław, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, 1991; *Przekład a kultura. Elementy kulturowe we francuskich tłumaczeniach „Pana Tadeusza”* [Traduction face à la culture : éléments de la culture nobiliaire dans les traductions françaises de *Pan Tadeusz*], Wrocław, 1999 ; *Kuchnia tłumacza. Studia o polsko-francuskich relacjach przekładowych* [La cuisine du traducteur. Etudes sur la traduction entre la France et la Pologne], Kraków, 2008; ainsi que de nombreux travaux portant sur des questions de linguistique comparée (français-polonais) et sur la traduction (dans une approche culturelle et linguistique). Elle dirige les études de l’équipe travaillant sur la traduction comme moyen de communication interculturelle; dans ce cadre, elle a édité ou coédité, entre autres : *Gombrowicz i tłumacze* [Gombrowicz et ses traducteurs] (2004); *Konwicki i tłumacze* [Konwicki et ses traducteurs] (2006); *Przypisy tłumacza* [Les notes de traducteur] (2009); *Lem i tłumacze* [Lem et ses traducteurs] (2010); *Parateksty przekładu* [Paratextes de traduction] (*Miedzy Oryginałem a Przekładem* 17, 2011); *Figure(s) du traducteur* (*Romanica Wratislaviensia*, 59, 2012) et, avec Regina Solová et Kaja Gostkowska, *Vingt-cinq ans après... Traduire dans une Europe en reconfiguration* (2015). Dans la collection Vita Traductiva, elle a coédité (avec Magda Heydel et Natalia Paprocka) *La voix du traducteur à l'école / The Translator's Voice at School*, t. 1 : *Canons*, t. 2 : *Praxis*, 2015. Dernières publications: “Cudzoziemskie przypadki pewnej „bagatelki”. O polskich przekładach „Le Temple de Gnide” Monteskiusza w XVIII wieku”, *Pamiętnik Literacki*, R. 62, z. 2, 209-223; “Entre les livres à succès et la littérature « déconcertante » : le roman français contemporain à travers son intraduction polonaise (2001-15)”, *inTRAlinea*, Vol. 22, 2020, 1-10.

