

Un menu bilingue pour une clientèle plus large

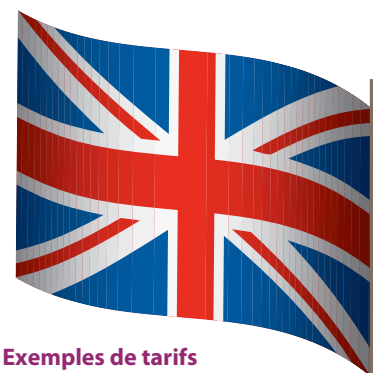
Les langues étrangères ne sont pas le point fort des Français. Restaurateurs ou non. Pour capter et donner satisfaction à une clientèle d'affaires ou touristique, une solution s'impose : proposer une carte bilingue français-anglais.

Une excellente cuisine qui satisfait une clientèle francophone ne suffit pas toujours. Le restaurant d'affaires ou l'établissement implanté en zone touristique a tout intérêt à faire traduire sa carte en anglais. À moins de disposer d'un personnel totalement bilingue. Et encore. Il faut d'abord faire entrer les clients dans l'établissement. « Difficile de les capter avec la carte extérieure s'ils ne comprennent pas ce que sont les tortellis aux bolets et pépites de foie gras, ou la daube de joue de porc au Bourgogne rouge et tagliatelles », note Dorothee Coupat. Forte de ses études en langue anglaise, de son expatriation dans de nombreux pays étrangers et de son expérience internationale en hôtellerie de luxe, elle est aujourd'hui la cofondatrice de l'entreprise menu-alacarte.com. Ce site propose depuis janvier 2009 la traduction de cartes et de menus en ligne. En anglais. « Parce que l'anglais est "la" langue internationale. Mieux vaut une carte bien traduite en une seule langue qu'approximativement en plusieurs. »

Tout en rehaussant le standing de l'établissement, une carte bilingue permet à la fois de gagner du temps à la commande, mais aussi d'éviter les erreurs liées à une mauvaise compréhension des serveurs ou des clients. Ces derniers y voient une marque de considération. Quant au Français qui accompagne des convives étrangers, le voilà libéré d'un exercice de traduction fastidieux et hésitant.

PAS DE PLACE POUR LE HASARD

Si les arguments pour investir dans une carte bilingue ne manquent pas, la traduction, quant à elle, ne s'improvise pas. Faire appel à un traducteur généraliste, sans connaissance de la gastronomie française, reste hasardeux. En plus de ses services de traduction de cartes et menus fixes et de menus du jour, l'entreprise citée propose la révision de textes déjà traduits. Révélant souvent de faux amis, à l'instar du dos de loup devenu "back of the wolf". Généralement, traduire l'intitulé des recettes ne suffit pas. Peu d'étrangers savent, par exemple,



Exemples de tarifs

- Une carte (jusqu'à 50 plats) : 70 € HT
- Un menu (jusqu'à 15 plats) : 25 € HT
- Forfait mensuel une carte et menus du jour : 205 € HT

Tarifs tirés du site menu-alacarte.com

ce qu'est un tournedos à la Rossini. « Notre traduction, précise Dorothee Coupat, donne l'explication des plats. » Une explication parfois obscure dans l'intitulé, même en français. À moins de poser la question au chef. Ainsi, une "Coupe Air vanille et feuille d'or" est en réalité une coupe de champagne avec espuma saveur vanille, recouverte d'une feuille d'or.

UNE SOUPLESSE APPRÉCIABLE

Le temps passé à traduire est donc extrêmement variable. Même si, pour cette jeune société, la réactivité est de règle : pour les cartes et les menus fixes, la traduction est retournée par e-mail au format Word (car facilement exploitable) dans un délai maximal de soixante-douze heures. Et la souplesse est appréciable : on peut faire traduire une carte, un petit ou un grand menu, opter pour un forfait mensuel avec traduction de menus ou de plats du jour, ou encore demander un devis personnalisé.

L'EXEMPLE DE...

Marion Fontan-Tebourbi, responsable marketing restauration de l'hôtel Concorde La Fayette (Paris)

« Notre clientèle compte 40 % d'étrangers. Je traduis moi-même le menu du marché, qui change une fois par mois, parfois en m'aidant d'un dictionnaire bilingue pour les cartes et les menus de restaurants.

Mais on finit par avoir l'habitude des termes gastronomiques. Je n'ajoute un descriptif de la recette que si le terme est intraduisible : "marronnier", par exemple. Il ne faut pas plus d'une demi-heure. »