

ALMA MATER STUDIORUM – UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

**SCUOLA DI LINGUE E LETTERATURE,
TRADUZIONE E INTERPRETAZIONE**

Corso di studio in Mediazione Linguistica Interculturale

**TRADUZIONE AUDIOVISIVA E FORMAT GASTRONOMICI:
*proposta di sottotitolaggio in italiano e in francese
della finale di MasterChef***

Prova finale:

In Traduzione tra l'Italiano e il Francese

Relatore

Prof. Yannick Hamon

Presentata da

Katiuscia Penisola

Anno accademico: 2015/2016

Sessione I

*A chi mi ha sempre amata
incondizionatamente.
K.P.*

Indice	3
Introduzione	4
1. Traduzione audiovisiva e sottotitolaggio	5
1.1. La traduzione audiovisiva	5
1.2. Il sottotitolaggio	8
2. Il format audiovisivo	13
2.1. MasterChef e le trasmissioni televisive culinarie	15
3. La finale di MasterChef: proposta di sottotitolaggio e difficoltà affrontate	17
3.1. Difficoltà traduttive affrontate	17
3.2. Sottotitolaggio della finale di MasterChef Italia in francese con commento	18
3.3. Sottotitolaggio della finale di MasterChef France in italiano con commento	22
Conclusioni	26
Appendice	27
Bibliografia	45
Sitografia	47

INTRODUZIONE

In questo mio elaborato ho affrontato il tema della traduzione audiovisiva. Mi sono soffermata sulla tecnica del sottotitolaggio, concentrando la mia attenzione sui format televisivi di cucina. Sono stata spinta da una vera e propria passione per tutto ciò che riguarda la sfera gastronomica e, in particolar modo, i programmi televisivi a questa dedicati. Oggi queste trasmissioni hanno raggiunto un vero e proprio successo mondiale. Ce lo confermano il record di ascolti e i milioni di visualizzazioni sui social network.¹ La nostra è infatti l'era dei grandi format televisivi che non parlano altro che di cucina, sfide tra i fornelli e critiche spietate. Questi programmi ci danno l'illusione di risvegliare le nostre papille gustative. A volte lo fanno davvero. La cucina è alla base di ogni civiltà ed è parte integrante della cultura di ogni popolo. Le culture possiedono molteplici sfaccettature, tra le quali troviamo la gastronomia che, dal mio punto di vista, è situata ai primi posti per importanza. L'Italia e la Francia hanno, sin da sempre, dimostrato la loro eccellenza all'interno del panorama mondiale enogastronomico: la cucina italiana, con la sua semplicità e i suoi sapori mediterranei, e quella francese, ricca di note tradizionali ed esotiche all'unisono. Per questo motivo, la mia attenzione si è rivolta a un talk show culinario ormai noto in tutto il mondo: MasterChef. In questo format televisivo, i concorrenti sono tenuti a sostenere varie prove, nelle quali bisogna realizzare piatti dell'arte culinaria del paese in cui il programma viene trasmesso e non solo. Scopo del programma è aggiudicarsi il titolo di miglior chef. Ho scelto chiaramente un'edizione a mio piacimento del programma per entrambi i paesi e ho proposto un sottotitolaggio per un particolare momento di questo format televisivo: la finale. Nella fattispecie, ho proposto il sottotitolaggio per la finale di MasterChef Italia in francese e per la finale di MasterChef France in italiano. Ho scelto di sottotitolare questo particolare momento della trasmissione televisiva, in quanto ritengo che, oltre ad essere uno dei più emozionanti per i telespettatori, sia ricco di elementi utili per un'analisi approfondita in ambito traduttivo.

Nel primo capitolo, illustrerò una breve panoramica delle varie tecniche di traduzione audiovisiva, soffermandomi in particolar modo sulle tecniche traduttive e interpretative del sottotitolaggio. Nel secondo capitolo, descriverò il mondo dei format audiovisivi,

¹<http://gastronomiemarketing.blog-idrac.com/la-carte-des-tele-realite-culinaires/>

approfondendo la nascita e la diffusione del talent show culinario MasterChef. Ne analizzerò brevemente gli elementi chiave, quali i giudici, le prove, i premi e gli ospiti speciali. Dedicherò il terzo capitolo all'analisi delle difficoltà traduttive e di resa incontrate nel corso del sottotitolaggio, basandomi sulle trascrizioni del parlato dei vari giudici, concorrenti e partecipanti del programma. Infine, proporrò le mie due versioni, attiva e passiva, di sottotitolaggio e di volta in volta ne motiverò le scelte traduttive.

1. Traduzione audiovisiva e sottotitolaggio

1.1. La traduzione audiovisiva

Per traduzione audiovisiva, indicata da Yves Gambier con la sigla di TAV (Traductions AudioVisuelles) intendiamo

tutte le modalità di trasferimento linguistico che si propongono di tradurre i dialoghi originali di prodotti audiovisivi, cioè di prodotti che comunicano simultaneamente attraverso il canale acustico e quello visivo, al fine di renderli accessibili a un pubblico più ampio.

(Perego, 2007: 7)

Quando importiamo un format televisivo, un film o un cartone animato da un certo paese, nel quale non si parla la nostra lingua, è necessario compiere un'operazione traduttiva, fondamentale per la comprensione del prodotto audiovisivo. La traduzione audiovisiva racchiude, quindi, tutta una serie di traduzioni relative all'ambito dei mass media, come le edizioni di giornali e riviste, la traduzione multimediale di prodotti online o su CD-ROM e, ovviamente, il cinema e i DVD. (Gambier, 2004: 1)

La traduzione audiovisiva è una pratica in continua evoluzione, anche grazie alle nuove tecnologie, e si è estesa anche ad ambiti multimediali, quali la televisione ed Internet. Negli ultimi anni, l'offerta di programmi offerti dal mondo audiovisivo è in continua crescita. La televisione, per esempio, offre sempre più canali tematici, etnici e on demand.²

² <http://www.tradulex.com/articles/Gambier.pdf>

La traduzione audiovisiva è oggi oggetto di studio di discipline di vari ambiti, dalla traduttologia agli studi di cinema, dalla linguistica agli studi culturali, proprio perché si distingue dagli ambiti traduttivi più “tradizionali” per la sua componente intersemiotica. Per questo aspetto, potrebbe essere paragonata alla traduzione di fumetti, teatro, libri illustrati e altri testi che mescolano tra loro diversi sistemi semiotici. (ibid.: 1)

Varie sono le tecniche traduttive nell’ambito degli audiovisivi. Nel 2003, Yves Gambier ha elencato i vari tipi di trasferimento linguistico esistenti in questo ambito. Tra questi ritroviamo: il sottotitolaggio (intralinguistico per i sordi, interlinguistico o simultaneo), il doppiaggio (in sincronia labiale o temporale), l’interpretazione (consecutiva o di trattativa e simultanea o in differita), il voice-over o semi-doppiaggio, il commento libero, la traduzione simultanea, la produzione multilingue, la traduzione degli script, la descrizione audiovisiva e il sopratitolaggio, utilizzato principalmente in teatro. (ibid.: 2-4) La scelta dei vari metodi traduttivi esistenti dipende da innumerevoli fattori, tra i quali ritroviamo, per esempio, il tipo di trasmissione, il pubblico destinatario, i fondi disponibili da investire in questa operazione traduttiva e la fruibilità del prodotto finale. Tuttavia, le tecniche più gettonate restano il doppiaggio e il sottotitolaggio.³

Fino a qualche anno fa, nell’ambito della traduzione audiovisiva, la tendenza principale era la cosiddetta localizzazione, ossia una forma di addomesticamento e naturalizzazione dei prodotti audiovisivi, nella quale la versione originale veniva resa in una versione tradotta, contestualizzata e adattata nella cultura di arrivo. La traduzione del prodotto audiovisivo rispettava, quindi, le ideologie, le credenze, le preferenze dominanti e le aspettative degli spettatori della cultura di arrivo, spesso per sottostare alle leggi del marketing. Per fare questo, l’estraneità culturale si riduceva quindi ad una vera e propria trasformazione dell’originale, adattato alla propria cultura, per essere conforme a certi canoni commerciali. (Gambier, 2004: 9-10) Oggi, invece, grazie al processo della mondializzazione ancora in corso, il desiderio di conoscere altre culture è sempre più profondo. Si preferisce dunque lasciare in parte traccia della cultura di origine e si dà più valore all’alterità, anche per incuriosire lo spettatore e allargarne le vedute. Oggi non è più il testo di partenza ad essere adattato, ma è il pubblico ad essere mirato e “adattato” a un certo prodotto audiovisivo. Tuttavia, alcune tecniche di traduzione audiovisiva tendono ancora a cancellare ogni traccia dell’altro. Non è, infatti, soltanto il traduttore a influenzare la qualità del prodotto finale, ma

³ <http://www.tradulex.com/articles/Gambier.pdf>

anche le concezioni dei distributori di prodotti audiovisivi e del pubblico destinatario. (ibid.: 9-10)

I prodotti audiovisivi devono essere conformi a certi canoni e, soprattutto, devono essere neutrali. In Francia, è il CSA (« Conseil supérieur de l'audiovisuel ») ad occuparsi della regolamentazione di questo settore. Questa organizzazione controlla gli editori e i diffusori di programmi, verificando la conformità con la legge e l'imparzialità dei prodotti audiovisivi. Per esempio, questi ultimi non devono incitare alla violenza razziale, mostrarsi a favore di fumo e alcol e nominare marche. Soltanto in seguito, se determinate regole sono rispettate, il CSA autorizza gli stessi a diffondere i propri prodotti audiovisivi.⁴

In Francia, due società si occupano di salvaguardare i diritti alla diffusione degli adattatori, i quali sono considerati autori di una traduzione di un certo valore artistico: la SACEM (Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique), se si tratta di sottotitolaggio o doppiaggio di un'opera di finzione, o la SCAM (Société civile des auteurs multi-média), se si tratta di un adattamento di un documentario. Per avere diritto alla diffusione, l'autore dell'adattamento deve dichiarare la sua opera, depositando un certificato di traduzione di quest'ultima presso una delle due società. Queste società ricevono dunque una somma di denaro e in cambio offrono ai distributori i diritti di esecuzione, diffusione e riproduzione delle opere e rendono agli autori i relativi profitti, a seconda del numero di spettatori che hanno visionato l'opera in questione.⁵

La traduzione audiovisiva presenta tre problematiche principali nel trasferimento linguistico audiovisivo: la relazione tra immagini, suoni e parole, la relazione tra lingua di partenza straniera e lingua di arrivo e, per finire, la relazione tra il codice orale ed il codice scritto, che ci impone di porci delle domande sulla norma dello scritto, in contesti nei quali i messaggi trasmessi sono transitori. (Gambier, 2004: 2)

La traduzione audiovisiva non comporta soltanto un'attività di riformulazione, compensazione e adattamento, ma anche un'esplicitazione dei contenuti, la condensazione dei messaggi da trasmettere allo spettatore, nonché la parafrasi degli stessi, in modo da rendere il tutto di facile comprensione. A questo arduo lavoro segue, come per ogni traduzione che si rispetti, un lavoro di revisione e correzione di eventuali errori (es. controsensi, stacco dei sottotitoli sullo schermo, sincronizzazione scorretta, ecc.). (ibid.: 6)

⁴ <http://decadrages.revues.org/695>

⁵ <http://ataa.fr/revue/archives/3422>

Una variabile fondamentale per ogni traduttore di audiovisivi, che influenza notevolmente il prodotto audiovisivo tradotto, come già detto, è lo spettatore. Tuttavia, le necessità legate agli spettatori possono essere diverse da persona a persona. Un prodotto audiovisivo deve essere accessibile. Quindi, le scelte stilistiche, retoriche e terminologiche dovranno essere effettuate con cura, a seconda del pubblico destinatario. Nel caso del sottotitolaggio, l'aspetto principale da rispettare è la leggibilità, quindi il numero dei caratteri tipografici, il loro posizionamento e la velocità di scorrimento; per il doppiaggio è richiesta la sincronizzazione, per il voice-over e il commento è necessario adeguare l'enunciato e l'articolazione labiale, il linguaggio verbale e non verbale, l'espressione linguistica e l'immagine. In linea generale, ciò che accomuna tutte queste pratiche traduttive è la necessità di trasmettere un messaggio pertinente, aggiungendo oppure omettendo informazioni e facendo scelte ben precise, in modo da non aumentare in nessun modo lo sforzo cognitivo all'ascolto o alla lettura. (ibid.: 8-10)

1.2. Il sottotitolaggio

Il sottotitolaggio, solitamente inglobato nelle cosiddette TAV (*traductions audiovisuelles*), è nato insieme al cinema sonoro e si è sviluppato durante il XX secolo. (Gambier, 2004:1) Da sempre è in concorrenza col doppiaggio e, grazie all'avvento dell'era tecnologica, riscuote sempre più successo. Questo tipo di traduzione audiovisiva oltre al passaggio da una lingua all'altra, implica un trasferimento dall'orale dei dialoghi ascoltati allo scritto dei sottotitoli letti. A causa di questa difficoltà aggiuntiva, relativa alla diversità dei mezzi di trasmissione, non è possibile definire il sottotitolaggio come una traduzione a pieno titolo. (Dumas, 2014: 129-131)

I sottotitoli per lo spettatore devono essere chiari, trasparenti, concisi, leggibili e, in poche parole, di facile e veloce comprensione. (Gambier, 2004: 2) Il traduttore di audiovisivi deve, quindi, mettere in pratica una serie di procedimenti traduttivi e interpretare i contenuti, rendendoli tali, in quanto lo spettatore non ha la possibilità di tornare indietro o fermare l'immagine per leggere il sottotitolo. Altro obiettivo del traduttore di audiovisivi è far sì che lo spettatore non si renda conto di dover leggere i sottotitoli per capire cosa sta guardando.

Per fare questo, l'adattatore deve proporre una resa non letterale, ma piuttosto naturale e comprensibile nella lingua e cultura di arrivo.⁶

Allo stesso tempo, egli deve rispettare il testo di partenza e renderlo in modo equivalente, considerando anche l'uso della lingua d'arrivo. Come già detto, i sottotitoli prediligono aspetti che si allontanano dalla nozione di equivalenza della traduzione, quali l'immediatezza e una facile comprensione del messaggio. Di conseguenza, alcuni aspetti traduttivi saranno inevitabilmente influenzati da queste regole. Per esempio, la traduzione sarà meno fedele al testo di partenza. Il messaggio dell'originale nel sottotitolo sarà condensato, dunque più breve e meno preciso, rispetto, per esempio a una traduzione di tipo letterario. (Dumas, 2014: 129-131)

I vari studi realizzati sul sottotitolaggio, seppur recenti (ibid.: 130), indicano alcune regole da rispettare in questa pratica traduttiva, che si basano su precisi criteri di leggibilità e accessibilità :

- La prima fase del sottotitolaggio è quella dell'analisi generale del prodotto audiovisivo, per determinare la posizione dei futuri sottotitoli in base al *time code*⁷, una serie di codici numerici, utilizzati negli audiovisivi per indicare il punto di entrata e di uscita sullo schermo del sottotitolo in ogni immagine. Bisogna, infatti, tenere conto che ogni sottotitolo appare sullo schermo all'incirca tra 1 e 5 secondi. (Gambier, 2004: 2)
- La lunghezza dei sottotitoli dovrebbe essere di “due righe al massimo, le quali contengano ognuna dai 28 ai 32 caratteri” (Vanderschelden, 2001: 362). Questo perché la velocità media di lettura di un telespettatore è di circa 12-15 caratteri al secondo. In ogni caso, è necessario considerare anche altri dettagli, quali per esempio l'età dello spettatore, il suo livello d'istruzione e la sua comprensione della lingua originale e il tipo di scena. (Gambier, 2004: 8)
- Lo scorrimento del testo non deve essere troppo veloce e ogni sottotitolo deve avere una certa coerenza testuale, in modo da permettere al telespettatore di avere il tempo di leggere e comprendere.
- Il sottotitolo deve essere coerente anche con l'immagine visualizzata sullo schermo. Infatti, è meglio evitare la sovrapposizione di un cambio di inquadratura con i

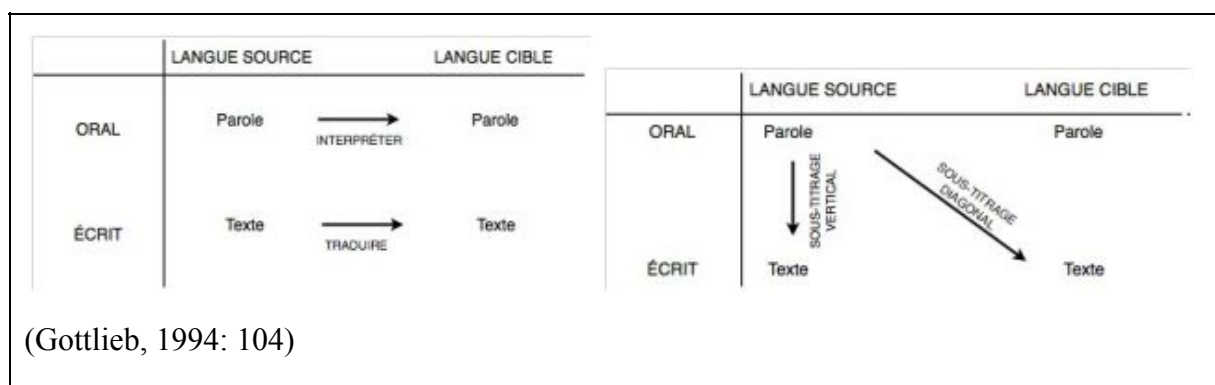
⁶ <http://decadrages.revues.org/695>

⁷ <http://ataa.fr/revue/archives/3422>

sottotitoli della scena precedente, poiché creerebbe soltanto confusione nella mente dello spettatore, che, credendo di vedere un nuovo sottotitolo, comincerebbe a rileggere lo stesso sottotitolo. (Luyken, 1991: 45) Quindi, è necessario togliere il sottotitolo qualche immagine prima del cambio di inquadratura e metterne uno nuovo qualche immagine dopo. Quando l'inquadratura cambia e separa due scene diverse, è quasi obbligatorio rispettare questa regola.⁸

- È necessario ricordare, inoltre, che i sottotitoli coesistono con l'originale, disponibile allo spettatore, anche se soltanto passivamente. I sottotitoli devono quindi essere ricontrollati e devono essere coerenti anche con l'audio. Bisogna cercare di rispettare il più possibile il ritmo dei dialoghi originali, in quanto sono un punto di riferimento per lo spettatore. (Gottlieb, 1994: 102)
- Altro aspetto fondamentale è la posizione del sottotitolo e la dimensione del testo, poiché anche l'aspetto estetico ha molta importanza.

Il sottotitolaggio, trovandosi al confine tra interpretazione e traduzione, ha permesso di ampliare il panorama teorico della traduttologia, ridefinendone i concetti fondamentali. Come mostrano gli schemi qui di seguito, la traduzione consiste in un passaggio dallo scritto allo scritto, l'interpretazione in un passaggio dall'orale all'orale. Per il sottotitolaggio, invece, il passaggio deve avvenire dall'orale allo scritto. (Dumas, 2004: 130-131)



Tuttavia, pur differenziandosi da traduzione e interpretazione, il sottotitolaggio presenta caratteristiche comuni ad entrambi. Gli approcci più tradizionali distinguono la traduzione e l'interpretariato per la loro natura orale o scritta del testo e per la loro trasposizione nell'altra

⁸ <http://decadrages.revues.org/695>

lingua. (Dumas, 2004: 131) Secondo Störig, il processo orale dell'interpretariato si differenzia dal processo scritto della traduzione. Infatti, se la traduzione è la trasposizione scritta di un testo scritto in un'altra lingua, l'interpretariato parte da un testo orale e lo rende oralmente in un'altra lingua. (Koller, 1972: 12)

Il sottotitolaggio si spinge ben oltre queste categorie, in quanto è una doppia traslazione, che permette di passare da una lingua all'altra, ma anche dall'orale allo scritto. Henrik Gottlieb introdusse perciò il nuovo concetto di "traduzione diagonale" per chiarire l'aspetto di questa particolare disciplina. (Dumas, 2004: 131)

In seguito, i linguisti della Scuola di Leipzig elaborarono una nuova distinzione tra le due discipline, basata sulla possibilità di controllare e correggere il testo di partenza e di arrivo.

La traduzione è la traslazione di un testo fisso, permanente e dunque consultabile ogni volta che si desidera, redatto nella lingua d'origine, in un testo nella lingua d'arrivo, controllabile in ogni momento e che può essere corretto tutte le volte che si ritiene necessario. L'interpretazione è la traslazione di un testo nella lingua d'origine, generalmente orale, accessibile una sola volta, in un testo redatto nella lingua d'arrivo e che, per mancanza di tempo, non può essere corretto.

(Kade, 1968: 35)

Se fino a qualche anno fa non era possibile correggere i sottotitoli, in quanto direttamente incisi sulla pellicola, oggi grazie alle nuove tecnologie i sottotitoli possono essere facilmente modificati. Tuttavia, queste innovazioni hanno comportato anche aspetti negativi, come la condivisione illegale di video online, che provoca un fenomeno nuovo, il cosiddetto "fansubbing" o sottotitolaggio amatoriale, prodotto da fan che traducono gratuitamente le loro serie tv preferite, spesso in modo scorretto e ambiguo. Inoltre, per far fronte a questo tipo di concorrenza sleale, i laboratori di sottotitolaggio sono costretti a lavorare in tempi record, il che spesso impedisce di ricontrollare e correggere eventuali errori. In questo senso, la velocità del lavoro accomuna il sottotitolaggio all'interpretariato. (Dumas, 2004: 134-135)

Inoltre, spesso il sottotitolaggio viene realizzato per la grande distribuzione di prodotti audiovisivi a basso costo e i sottotitoli vengono letti una sola volta dal telespettatore, che non si sofferma più di tanto sugli stessi. Questa sua caratteristica lo accomuna ancora una volta

all'interpretariato, pratica traduttiva dell'immediatezza. In questo senso, tutti i problemi traduttivi, affrontati e superati con soluzioni più o meno brillanti, svaniscono nel nulla. (Reid, 1977: 423)

Secondo Danica Seleskovitch e Marianne Lederer, l'interprete coglie il senso globale dell'enunciato di origine per renderlo nella lingua d'arrivo in tre fasi: la comprensione, la deverbizzazione e la rielaborazione. Questa caratteristica lo accomuna con il traduttore, che deve, in un certo senso, interpretare, liberandosi dall'originale, per rielaborare e proporre una resa traduttiva. La sola differenza sta nella velocità di resa: l'interprete deve rendere ciò che ha sentito in modo spontaneo e orale e, al tempo stesso, continuare ad ascoltare ciò che viene detto, mentre il traduttore ha più tempo per lavorare. Il traduttore di audiovisivi è simile all'interprete, poiché deve far fronte all'aspetto temporale e spaziale, scegliendo le parole più dense, sia dal punto di vista grafico che semantico. (ibid.: 135-136)

Spesso il sottotitolaggio viene definito "adattamento", il che ci fa capire, ancora una volta, che non si tratta di una semplice traduzione. Eppure, nemmeno questo concetto è totalmente corretto, poiché adattare implica la sostituzione di una realtà culturale ad un'altra, al punto tale da non riuscire più a riconoscerne i riferimenti tipici della cultura di origine nella lingua d'arrivo. A volte anche il sottotitolaggio ricorre a questo genere di strategia. Tuttavia è un po' eccessivo definirlo in questi termini. (Gambier, 2004: 5) Per questo motivo, Gambier ha proposto il neologismo di "Tradaptation" (Traduction+adaptation), una parola macedonia che ci mostra l'originalità del sottotitolaggio.

In traduzione, per equivalenza si intende la resa traduttiva in un'altra lingua, che rispetti l'originale sia in termini di significato che di stile. (Nida & Taber, 1969: 12) In ogni caso, ogni traduzione comporta inevitabilmente una rinuncia ad almeno certi livelli di equivalenza. (Dumas, 2004: 137-140)

Se il testo di partenza presenta molte irregolarità linguistiche, il traduttore ha il diritto di rendere leggibile il testo di arrivo, trasformando in modo appropriato il testo di partenza.

La nozione di equivalenza, nell'ambito del sottotitolaggio, assume certamente un carattere minoritario, rispetto ad una traduzione di tipo letterario. Infatti, un testo e la sua traduzione, così come i sottotitoli, non saranno mai equivalenti ad ogni livello, in quanto sono sottoposti ad alcuni vincoli, che glielo impediscono. Per esempio, nel caso dei modi di dire e delle frasi fatte, il traduttore deve cercare un'espressione apparentemente idiomatica di senso equivalente. (Kargl, 2010: 129-130)

Se il traduttore di un testo letterario deve essere fedele soprattutto all'autore, il sottotitolatore deve avere ben chiaro il pubblico per il quale sta traducendo. (Reid, 1977: 425)

Nei sottotitoli, il criterio del processo traduttivo non può essere l'equivalenza, ma è sostituito da quello dell'adeguamento. (Reiss & Vermeer, 1984: 138-139)

Secondo il concetto di equivalenza dinamica, un testo deve essere prodotto in modo da non dare l'impressione di essere una traduzione. Quest'ultima deve rendere le varie espressioni in modo naturale e familiare per il pubblico, deve "muoversi" in direzione del destinatario. (Nida & Taber, 1969: 12) L'equivalenza formale si concentra, invece, più sul messaggio, la forma e il contenuto, attenendosi fermamente al testo di partenza.

I livelli di equivalenza possono essere di vario tipo e il traduttore prediligerà un livello piuttosto che un altro a seconda del genere testuale e della sua funzione comunicativa, del lettore, dell'estetica e lo stile del testo di partenza e così via. (Koller, 2011: 219)

Reiss e Vermeer affermano che la traduzione non è semplicemente un trasferimento di informazioni da una lingua a un'altra, ma è un trasferimento interculturale. Compito del traduttore sarà poi effettuare scelte adatte e gestire omissioni e compensazioni, per raggiungere l'equivalenza e la stessa funzione comunicativa originale nella cultura di arrivo. Egli dovrà fare delle scelte, basandosi sul tipo di testo, sulla sua fruibilità a seconda del destinatario, creando una vera e propria gerarchia degli elementi e dei fattori pertinenti di equivalenza. (Reiss & Vermeer, 1984: 169-170)

2. Il format audiovisivo

I format audiovisivi includono programmi televisivi di vario genere, ad esempio giochi, reality e talk show, che vengono trasmessi in vari paesi, pur rispettando l'idea originaria del programma stesso, nonché i suoi diritti. Di questi tempi, la televisione è praticamente invasa da questo tipo di trasmissioni.⁹ In Italia, basti pensare, soltanto per citarne alcuni, ai canali "Real Time" e "cielo" per renderci conto dell'enorme quantità e varietà di programmi che è possibile guardare ogni giorno. Questi programmi sono per la maggior parte d'importazione statunitense. Sia l'Italia, che la Francia importano vari format, tra i quali ritroviamo, per

⁹<http://www.journaldunet.com/management/expert/51311/les-formats-televises--une-protection-delicate.shtml>

esempio, “Big Brother”, “America’s got Talent” e “MasterChef”, programma televisivo sul quale mi sono concentrata.

È possibile definire il format audiovisivo come

un’idea originale di un programma con una struttura testuale relativamente aperta pronta all’adattamento per la rete e la realtà locale. In pratica il format è la struttura di base del programma, comprensiva anche di informazioni circa l’allestimento scenico, le caratteristiche dell’eventuale conduttore, i tempi interni, lo svolgimento drammatico.

(Sorice, 2002: 201)

Il format audiovisivo non è altro che un modello di trasmissione televisiva, strutturato in modo da fare da base ad altre realizzazioni di programmi e, quindi, da permetterne la ripetizione. Tuttavia, coloro che acquistano questo “progetto tipo” hanno il dovere di rispettarlo nella struttura e nella forma, attenendosi a precise regole di svolgimento di situazioni e scene dello stesso. Inoltre, l’idea principale della trasmissione e il titolo devono essere ovviamente trasparenti e facilmente riconoscibili. Poi, a determinarne un’audience più o meno alta saranno vari fattori, tra i quali l’orario di diffusione, la durata e il pubblico a cui la trasmissione in questione è particolarmente dedicata.

Per quel che riguarda la tutela del format, in molti paesi, l’ideazione di un determinato programma, ben definita e completa, rappresenta una proprietà intellettuale. In ogni caso, per poter avere i diritti d’autore, il format deve contenere elementi originali e l’ideatore deve descriverne nei minimi dettagli l’atmosfera, la filosofia, lo svolgimento delle varie prove, l’assegnazione dei punti e tutto ciò che di originale il programma contiene. Infatti, più un format sarà preciso e originale, più i diritti d’autore potranno essere tutelati. Quindi, soltanto in questo caso, il format potrà essere definito, dal punto di vista giuridico, opera dell’ingegno e, soltanto allora, l’autore potrà vendere la licenza di produrre e trasmettere lo stesso programma in altri stati e in altre lingue.¹⁰

¹⁰

http://www.csa.be/system/documents_files/2359/original/C%20Caron_Formats%20audiovisuels.pdf?1413807195

Purtroppo, nonostante questa tutela, si verificano casi di concorrenza sleale o, addirittura, di plagio del format, nel quale vengono imitati sia il tema che la struttura e i vari dettagli del programma. Spesso si imitano aspetti della trasmissione in modo disorganizzato, screditando e rendendo più confuso l'aspetto di entrambi i programmi.¹¹

2.1. MasterChef e le trasmissioni televisive culinarie

La cucina è una delle attività più antiche dell'essere umano e, molto probabilmente, anche una tra le più creative ancora oggi. In passato per necessità e oggi anche per sfizio e arte, la cucina ha inevitabilmente segnato la nostra società e oggi rappresenta un patrimonio immateriale per l'umanità.¹² Associare vari cibi per creare nuovi sapori, innaffiando il tutto con del buon vino ha reso l'uomo e la donna da sempre creatori del mondo culinario. Personalmente, credo che l'ambito culinario, in generale, attragga fortemente l'essere umano. Proprio per lo stesso motivo credo che al giorno d'oggi rappresenti uno dei settori economici più redditizi¹³, data l'ampia quantità di programmi che ogni giorno vengono trasmessi su varie reti televisive. Anche il target di telespettatori si è notevolmente arricchito negli anni. Questo genere di trasmissioni televisive non è più seguito soltanto da casalinghe o curiosi del momento, bensì anche da bambini, che hanno la possibilità di vedere alcuni dei loro coetanei alle prese con incredibili ricette, spinti da una spiccata ambizione e determinazione nel realizzarle.

Al giorno d'oggi sono sempre più diffusi programmi televisivi relativi all'ambito culinario. Molte trasmissioni si limitano a mostrare in tempo reale piatti e ricette realizzate da esperti del settore o, al limite, da personaggi famosi che si cimentano in questa "impresa". Altre, più diffuse nell'ultimo periodo, sono vere e proprie competizioni e sfide culinarie che hanno come obiettivo quello di portarsi a casa il titolo di miglior chef. I telespettatori adorano questo nuovo genere televisivo e, proprio per questo motivo, i programmi in questo ambito aumentano in maniera esponenziale, coinvolgendo tutti, grandi e piccoli.

¹¹ http://www.granrut.com/IMG/pdf/080912_RLDI_formats_audiovisuels.pdf

¹²

<http://www.unesco.it/cni/index.php/archivio-news/174-la-dieta-mediterranea-e-patrimonio-immateriale-dell'umanita>

¹³ <http://gastronomiemarketing.blog-idrac.com/la-carte-des-tele-realite-culinaires/>

MasterChef è proprio uno di questi programmi e, oserei dire, uno dei più apprezzati. Non è altro che un format straniero importato, che assume una forma innovativa e unica, a seconda dei vari Paesi del mondo in cui viene trasmesso, pur seguendo l'idea di partenza del format stesso. Questo talent show culinario è stato ideato dal regista britannico Franc Roddam e andò in onda per la prima volta nel 1990 in Regno Unito. A partire dal 2005, è stato poi esportato in vari Paesi. Tuttavia bisogna ammettere che il vero e proprio lancio a livello internazionale del programma si è verificato nel 2009, in seguito all'esportazione del format in Australia, la quale ha saputo trasformarlo da una semplice competizione tra cuochi amatoriali in un reality show, rendendolo così più accattivante anche per il pubblico a casa. I concorrenti avrebbero dovuto superare varie prove per aggiudicarsi il titolo di vincitore dell'edizione, pubblicare un libro personale di ricette e ricevere un premio di ben 100.000 dollari australiani. La prima serie ha riscosso un enorme successo ed è stata seguita da altri molteplici adattamenti del programma.¹⁴

Solitamente la giuria della trasmissione è composta da tre giudici, provenienti direttamente dal mondo gastronomico e, perciò, con grande esperienza nel settore. Nel caso delle due versioni da me prese in considerazione per la proposta di sottotitolaggio per MasterChef Italia i giudici sono Joe Bastianich, Bruno Barbieri e Carlo Cracco. Nella versione francese troviamo invece Gilles Goujon, Christian Etchebest e Yannick Delpech.

La trasmissione si svolge in questo modo: dopo una prima fase di selezione, durante le varie puntate i concorrenti devono affrontare prove individuali e di squadra. Alla fine di ogni puntata, solitamente si verifica l'eliminazione di un concorrente. Quindi, in ognuna delle prove, i concorrenti devono dare il meglio, tirando fuori tutta la propria abilità e creatività in ambito culinario. Per rendere più interessante la trasmissione, spesso vengono invitati ospiti speciali, per esempio celebrità, chef noti o amici e familiari dei concorrenti, i quali aiutano gli stessi fisicamente o moralmente nella preparazione dei piatti oppure propongono prove "speciali".

La sfida finale tra gli ultimi due concorrenti rimasti varia a seconda dell'edizione. Tuttavia, solitamente questa prova definitiva consiste nel preparare in breve tempo un menù completo, dal primo al dolce. Dopodiché i giudici assaggiano i piatti e cercano di trovare una decisione unanime per decretare il vincitore.

¹⁴ <http://www.tvblog.it/categoria/masterchef>

3. La finale di MasterChef: proposta di sottotitolaggio e difficoltà affrontate

3.1. Difficoltà traduttive affrontate

Dopo aver approfondito la teoria del panorama audiovisivo e la tecnica del sottotitolaggio e dopo aver definito i format audiovisivi e descritto il talk show culinario MasterChef, ho finalmente cominciato il mio lavoro pratico di sottotitolaggio. Questo è stato il mio primo lavoro di sottotitolaggio e devo ammettere di aver incontrato varie difficoltà traduttive. Tuttavia, basandomi su teorie traduttive autorevoli, ho potuto superare gli ostacoli, cercando di proporre una resa definitiva, che trasmetta il messaggio originale, a mio avviso, nel migliore dei modi. D'altronde, ogni traduzione può essere migliorata e, ovviamente, qui propongo soltanto una delle versioni possibili di traduzione di questo prototesto audiovisivo: quella che rispecchia determinati canoni di fruibilità e resa del testo.

Ho cominciato il mio lavoro selezionando i video online, che ho utilizzato per il sottotitolaggio. Per prima cosa ho guardato attentamente i due frammenti di video online della finale di MasterChef Italia e MasterChef France presi in analisi e sono poi passata ad una seconda visione, nella quale ho effettuato la trascrizione dei dialoghi originali. È stato difficile cogliere subito alcuni riferimenti culturali della versione francese; pertanto, ho effettuato ricerche per chiarire le zone d'ombra di alcune parole, per esempio quelle strettamente legate al linguaggio gastronomico, quasi al limite con un gergo. Inoltre, anche il confronto stesso tra le due versioni in lingua originale mi ha permesso di chiarire alcuni dubbi terminologici.

Il problema successivo è stato quello della resa traduttiva in italiano e in francese. Ho quindi cercato termini specifici, consultando siti di cucina, blog, forum e ricette online per trovare le parole adatte, che rimandassero subito nella mente del telespettatore italiano e francese a qualcosa di noto.

Altro aspetto, non meno importante, è quello dello spazio e del numero di caratteri possibili. I sottotitoli, infatti, possono occupare soltanto una zona ristretta dello schermo. Per questo motivo, il sottotitolatore deve porsi questo problema e deve cercare di condensare il messaggio, rendendolo comunque chiaro e fruibile per lo spettatore. In questo senso, è stato difficile condensare le lunghe frasi francesi, spesso ridondanti e piene di pause e indecisioni del parlante, e renderle in un italiano corretto, chiaro e a volte quasi schematico. D'altra parte, non è stato semplice nemmeno rendere le frasi incomplete e vaghe italiane in un francese

chiaro e scorrevole, così come le frasi sgrammaticate di Bastianich, spesso incomprensibili anche per gli stessi italiani.

I sottotitoli, per essere comprensibili, hanno infatti bisogno di una punteggiatura adatta, che scandisca il ritmo dei vari enunciati. Per esempio, ho trovato il ritmo dei dialoghi francesi molto più incalzante, rispetto a quello degli italiani.

Illustrerò di seguito alcuni punti salienti della mia proposta di sottotitolaggio, i quali mi hanno permesso di ragionare ed effettuare scelte precise, basandomi su vari fattori, relativi al particolare contesto di ogni scena.

3.2. Sottotitolaggio della finale di MasterChef Italia in francese con commento

La prima difficoltà incontrata in questo mio lavoro è stata la resa dei nomi delle pietanze, con i relativi riferimenti geografici. Nell'esempio qui di seguito, ho scelto di lasciare il riferimento geografico nel caso dei gamberi rossi di Oneglia, in quanto un francese leggendo un nome proprio comprenderà che si tratta di una particolare specie di gambero. Per la fagiolina del Trasimeno, ho preferito specificare che il Trasimeno fosse un lago, in quanto potrebbe essere un elemento importante per far capire al telespettatore di che cibo si tratta. Per quanto riguarda il pata negra ho mantenuto il nome spagnolo, poiché è ormai un prosciutto noto a livello mondiale.

C: Allora gamberi rossi di Oneglia, aglio rosso, fagiolina del Trasimeno con sedano, lemon grass e pata negra.	C : Crevettes rouges d'Oneglia, ail rouge, petits haricots du lac Trasimeno avec céleri, lemon-grass et pata negra.
--	---

Nel sottotitolo seguente ho reso la frase fatta “prendere un pugno in un occhio” nella frase idiomatica “se prendre un coup de poing dans la figure”¹⁵. Inoltre, ho rivolto la mia attenzione alla presenza nella versione italiana dell' anglicismo *aggressive*, che ho deciso di tradurre con la parola francese “aggressive”, in quanto rispetta a mio avviso la concezione del purismo linguistico francese.

Br: Sì son d'accordo. Di solito Federico ci tiene ma...vediamo. I germogli ci stanno	Br : Oui, je suis d'accord. D'habitude Federico y tient mais...allons voir. Les
--	---

¹⁵ <http://www.cnrtl.fr/definition/poing>

come prendere un pugno in un occhio qua, perché hanno quel sapore molto <i>aggressive</i> che...	germes, c'est comme se prendre un coup de poing dans la figure. Elles ont une saveur très agressive qui...
--	--

In questo caso, ho cercato di proporre una resa grammaticalmente corretta, a differenza della versione originale, la quale presenta i tratti tipici del parlato. Inoltre, ho optato per l'esplicitazione dell'enunciato, in modo da rendere il messaggio comprensibile e immediato.

C: Però c' ha un suo perché.	C : Toutefois, il y a quelque chose qui me plaît.
------------------------------	---

Questo sottotitolo è stato reso in modo essenziale, eliminando le aggiunte dell'oratore nell'originale. In questo caso, ho quindi proposto una sintesi del concetto espresso dal parlante nella versione originale, come avrebbe fatto ogni interprete.

Bs: Secondo me la porzione di foie gras è il doppio che serve per questa porzione del genere.	Bs : Je pense que la portion de foie gras est trop abondante.
---	---

Per rendere la frase seguente più chiara per un telespettatore francese, ho effettuato una trasposizione della categoria grammaticale, trasformando il verbo "impiattare" nel sostantivo "dressage", che corrisponde al termine "impiattamento" in italiano.¹⁶

Bs: Quello è un grosso sbaglio impiattarlo così, secondo me.	Bs : Il a fait une grosse faute dans le dressage, selon moi.
--	--

In questo sottotitolo, ho dovuto optare per una resa che chiarisse l'originale italiano in francese, in quanto vi è un riferimento culturale legato ai nomi delle portate. In italiano, solitamente per primo intendiamo un primo piatto, solitamente legato alla tradizione culinaria italiana. Tuttavia, non è questo il caso, in quanto si vuole soltanto enumerare le due portate. In

¹⁶ <http://www.cnrtl.fr/lexicographie/dressage>

francese, ho voluto esplicitare cosa rappresentassero i due piatti per il telespettatore e ho quindi proposto la resa più precisa e dettagliata di “premier plat” e “plat principal”.

A: Primo e secondo eccellenti. Nelle aspettative.	A : On s’y attendait à un premier plat et à un plat principal excellents.
---	---

In questo caso è stata necessaria una rielaborazione della battuta originale per renderla più fruibile per il telespettatore francese. Ho dunque cercato di sintetizzare il messaggio, che in originale risultava un po’ ridondante, modificandone alcune componenti.

C: Quello che trovo più sorprendente sono i tempi. Si stanno comportando molto bene con il servizio.	C : Je trouve le service très rapide. Les assiettes sont servies avec efficacité.
--	---

Di seguito, mostro due battute di Bastianich, molto difficili da rendere, in quanto il giudice, di origine straniera, utilizza spesso un linguaggio ambiguo e ricco di errori grammaticali e di lessico. Per esempio, utilizza la preposizione “in” anziché “a” prima del nome della città di Singapore, o ancora utilizza un articolo indeterminativo femminile per il termine ninja. Nella mia resa ho optato per la correzione di queste imprecisioni, in modo da essere coerente con la mia scelta di rendere sempre chiaro il messaggio per il telespettatore, pur cosciente che la componente ironica del personaggio andrà in parte persa per il telespettatore francese, che non potrà godere di una resa equivalente dal punto di vista stilistico.

Bs: Questo è un vero piatto asiatico; bravo, molto bravo. Io mi posso immaginare in Singapore, qualcosa esattamente come questo.	Bs : C’est un véritable plat asiatique. Bravo! Je peux imaginer à Singapour un plat exactement comme celui-ci.
Bs: Esatto. Lui ha idee di cucinare come una ninja, ma i sapori sono della nonna.	Bs : Oui. Il a les idées d’un ninja, mais les saveurs de ses plats sont ceux de mamie.

Questo sottotitolo mi ha permesso di approfondire il tema della parolacce nei sottotitoli. Nei sottotitoli si tende ad utilizzare un linguaggio meno scurrile rispetto ad un dialogo pronunciato oralmente e, in generale, si cerca di attenuare il linguaggio, in quanto rappresenta un testo scritto. Proprio perché è espresso in forma scritta, il sottotitolo ci sembrerebbe più scioccante alla lettura, se presentasse parole volgari e/o scurrili. Nel caso in questione, la parolaccia in italiano è stata nascosta da un bip. Nella mia resa, ho voluto presentare la parolaccia, in quanto l’ho tradotta in francese con la parola “putain”, parola ormai entrata nell’uso comune e quasi non considerata più come tale.¹⁷

Bs: Cazzo (bip), questo è uno dei più buoni piatti che abbia mai mangiato, in tutte le edizioni di MasterChef.	Bs : Putain, c’est un des plats les plus bons que j’aie jamais mangé de tous les temps à MasterChef.
--	--

In questo sottotitolo, è stata necessaria l’inversione del soggetto per la domanda retorica resa in francese. L’inversione è infatti necessaria per rimandare nella mente dello spettatore francese ad una domanda, quando quest’ultimo legge. Evidenzio, inoltre, la presenza della metafora “tutto il resto è filosofia”, resa in modo idiomatico con la frase francese “tout le reste est littérature”.

C: Forse sono anche d’accordo. Però poi noi dobbiamo giudicare il piatto. E il piatto è buono o non è buono? È buono, secondo me, poi tutto il resto è filosofia.	C : Je suis en partie d’accord, mais nous devons juger le plat. Et le plat est-il bon ou pas ? D’après moi oui et tout le reste est littérature.
---	--

Nei casi seguenti, ho cercato di proporre una resa in francese che rimandasse a frasi del linguaggio tipicamente orale, rispettando dunque la scelta di registro linguistico della versione italiana originale.

A: Questo piatto spacca.	A : Ce plat déchire !
Bs: Attenzione con la cialda, ti spacca i denti, è pietrificata.	Bs : Attention à la gaufre ! Elle est pétrifiée, explose les dents.

¹⁷ <https://www.erudit.org/revue/meta/2004/v49/n1/009027ar.html>

Per proporre una resa idiomatica, in questo caso mi sono servita del confronto con la versione originale francese di MasterChef France. Ho utilizzato una frase utilizzata da uno dei giudici francesi per rendere la frase italiana “non era un granché”. Ho inoltre rielaborato il concetto italiano successivo, per semplificare ed esplicitare la frase tradotta in francese.

A: Il dolce obiettivamente non era una granché. Di solito Almo con i dolci ci riesce anche se non sono la sua passione.	A : En fait le dessert n'est pas jojo. D'habitude, même si Almo préfère autre chose, il réussit dans les desserts.
---	--

Questo sottotitolo presenta una difficoltà relativa ai riferimenti culturali. In questo caso ho dovuto rendere l'idea del voto massimo. In italiano, il voto più alto in ambito scolastico è rappresentato dal 10 e lode. In Francia, il sistema scolastico presenta un sistema di giudizio differente, nel quale il voto massimo è rappresentato dal 20/20.

Br: Da come vedo, impiattamento da 10 e lode questo!	Br: C'est un dressage 20/20!
--	------------------------------

3.3. Sottotitolaggio della finale di MasterChef France in italiano con commento

Il sottotitolaggio passivo è stato per me un lavoro utile, perché mi ha permesso di confrontare le due versioni del programma, italiana e francese, e di comprendere a pieno i tratti stilistici e culturali delle stesse. Molti termini utilizzati nella versione francese sono stati per me uno spunto per la traduzione dei sottotitoli dall'italiano in francese. Di seguito, riporto le maggiori difficoltà affrontate nel corso della mia traduzione passiva.

In questo sottotitolo ho innanzitutto cercato di proporre una resa più breve dell'originale. Per quel che riguarda il nome delle pietanze, ho lasciato i termini “court bouillon” e “quenelle”, in quanto sono noti in ambito culinario italiano e, in Italia, spesso si tende a considerare più raffinati i nomi delle pietanze in lingua francese. Per la traduzione de “un tourteau émiété aux herbes”, ho ommesso l'aggettivo, in quanto, consultando vari siti di

cucina, non ho trovato un giusto equivalente. Tuttavia, ritengo che l'immagine del piatto aiuti il telespettatore e che sia sufficiente dire semplicemente che si tratta di granchio, senza specificarne la forma.

Khanh-ly : Oui alors, je vous propose un gelée de court-bouillon, avec un tourteau émietté aux herbes, avec une quenelle de tourteau montée en mayonnaise [...]	Khanh-ly: Presento una gelatina di court bouillon, con granchio alle erbe, quenelle di spuma di granchio [...]
---	--

Ho scelto di tradurre la parola “amuse-bouche” con “stuzzichino”. Nonostante la parola “amuse-bouche” sia conosciuta anche in italiano, ho preferito sceglierne una che rendesse meglio e in modo più immediato il concetto espresso dal giudice.¹⁸

GG : Je crains que ces deux assiettes sont presque des amuse-bouches, au niveau de la quantité. Pour une entrée, ça fait un peu juste. [...]	GG: Ho paura che i due piatti siano quasi stuzzichini, quantitativamente parlando. Per un antipasto è un po' poco. [...]
--	--

Ho reso il verbo “s'éclater” con la perifrasi italiana “impegnarsi al massimo”, in quanto mi sembra la soluzione più idiomatica.¹⁹

CE : [...] je ne pense pas que dans les entrées ils se soient vraiment éclatés.	CE: [...] penso che non si siano impegnati al massimo in questi piatti.
---	---

Questo sottotitolo presenta una difficoltà di resa del registro linguistico. Ho cercato di trovare un equivalente italiano della frase francese, che mostra i tratti tipici dell'orale.

Khanh-ly : Un menu de finale, c'est censé être un truc de fou quoi !	Khanh-ly: Un menù della finale dovrebbe essere pazzo!
--	---

In questo caso, ho omesso un piccolo frammento della battuta originale, in quanto ho ritenuto che le informazioni principali fossero già sufficienti e che non ci fosse bisogno di

¹⁸ <http://www.einaudi.it/var/einaudi/contenuto/extra/978880619450PCA.pdf>

¹⁹ http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/s_%C3%A9clater/27566

aggiungere un aggettivo, per altro di registro medio-alto, che avrebbe soltanto aumentato lo sforzo cognitivo del telespettatore.

A : Il y a trop d’aneth, ça c’est un peu rédhibitoire pour moi, donc le goût, ça a gâché un peu tout le reste, [...]	A: Troppo aneto, secondo me rovina un po’ il gusto di tutto il resto, [...]
--	---

Come per la traduzione attiva, anche nel corso della traduzione passiva, ho dovuto far fronte a difficoltà di tipo lessicale, in particolare relative ai nomi delle pietanze. Ho lasciato in francese il termine “mousseline”, ma ho aggiunto l’esplicitazione “salsa”, in quanto, anche se si tratta di una salsa ormai nota in ambito culinario²⁰, potrebbe essere un elemento non del tutto trasparente per il telespettatore italiano. In ogni caso, ho applicato la strategia traduttiva, secondo la quale, dato che l’immagine delle pietanze in questione sullo schermo aiuta certamente lo spettatore nella comprensione, è possibile in vari casi evitare di specificare ulteriormente i nomi e le caratteristiche dei piatti.

Khanh-ly : Alors pour la suite vous avez une mousseline de céleri-rave, avec un tataki de bœuf au soja, piment d’Espelette et des pickles.	Khanh-ly: Il mio piatto principale: una salsa mousseline al sedano rapa, tataki di manzo alla soia, peperoncino di Espelette e sottaceti.
--	---

In questo caso ho cercato di proporre una resa della domanda francese, che rispettasse il medesimo registro linguistico e che si avvicinasse il più possibile a ciò che un italiano avrebbe detto nello stesso contesto.

GG: [...] À l’œil, c’est pas vilain, hein ? [...]	GG: [...] Non è male da vedere, vero? [...]
---	---

La difficoltà di questo sottotitolo è stata superata applicando la strategia traduttiva della trasposizione. Ho infatti reso i sostantivi che descrivono le caratteristiche dei due finalisti, utilizzando per l’italiano aggettivi affiancati al nome degli stessi. In questo modo, trovo che la frase sia più scorrevole e idiomatica.

²⁰ <http://ricette.donnamoderna.com/salsa-mousseline>

V : [...] Entre prise de risques pour Khanh-ly et maîtrise du classicisme pour Philippe, lequel va séduire le jury ?	V: [...] Tra l'audace Khanh-ly e l'amante della tradizione Philippe, chi sarà a sedurre la giuria?
--	--

Ho reso questo paragone tra i due finalisti utilizzando per il verbo francese “saluer” il traduce “apprezzare di più”. Trovo che questo sia il verbo più immediato per trasmettere la preferenza del giudice.²¹

YD : Moi je salue la prise de risques de Khanh-ly, par rapport à la volaille de Philippe, [...]	YD: Io apprezzo più i rischi presi da Khanh-ly, rispetto al piatto di Philippe, [...]
---	---

La resa di questo sottotitolo è stata particolarmente difficoltosa, poiché non era ben chiaro nella versione originale francese di quale piatto si trattasse. Per evitare esplicitazioni errate, ho deciso dunque di non tradurre l'aggettivo “déguisée”, lasciando al telespettatore la curiosità di capire dall'immagine la particolarità del piatto stesso.

Khanh-ly : Pour finir vous avez une fraise déguisée au fenouil, avec une crème glacée à l'aneth et au fenouil, meringue italienne au miel.	Khanh-ly: Per finire presento una fragola al finocchio con gelato all'aneto e finocchio, meringa italiana al miele.
--	---

Ho espresso la preoccupazione del concorrente di non piacere ai giudici, cercando un'espressione italiana semplice e facilmente comprensibile.

Philippe : Aïe, aïe, aïe, aïe, aïe... le visuel me tue..	Philippe: Mmh...sicuramente non gli piace l'aspetto del piatto.
--	---

Questo frammento è stato per me utile, poiché, come già detto, l'ho utilizzato come confronto tra le due versioni di MasterChef, nelle quali pare sia un commento ricorrente. La parola “jojo” sta per “joli”. Ho scelto dunque di tradurre questa frase, secondo la mia opinione, nel modo più aderente possibile all'originale.

²¹ <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/saluer/70757>

GG: [...] Là, la crêpe, elle n'est pas très jojo. [...]	GG: [...] La crepe non è un granché, [...]
--	--

Conclusioni

In questo mio lavoro, ho voluto approfondire tutto ciò che riguarda l'ambito della traduzione audiovisiva e in particolare il sottotitolaggio. Ho al tempo stesso analizzato varie scuole di pensiero su queste ultime.

Questo lavoro mi ha permesso, anche se soltanto in minima parte, di affacciarmi al mondo della traduzione audiovisiva. Mi sono messa alla prova, cercando di applicare regole e teorie autorevoli relative alla pratica traduttiva del sottotitolaggio. Questa esperienza ha arricchito enormemente le mie conoscenze in questo ambito ed ha, inoltre, fatto nascere in me una certa passione per questo tipo del tutto particolare di pratica traduttiva. Ho unito la mia passione per la cucina e per i programmi televisivi gastronomici, in particolare per MasterChef, del quale sono una grande fan, al mio desiderio di scoperta della traduzione audiovisiva e del sottotitolaggio. Ho potuto toccare con mano le difficoltà traduttive che si devono affrontare in ogni traduzione, ma anche, in particolare, durante la realizzazione di un sottotitolaggio. Ho cercato di superare gli ostacoli, che di volta in volta si sono presentati all'orizzonte.

Concludo questo mio progetto, orgogliosa del lavoro fatto e curiosa e desiderosa di scoprire tutti quegli aspetti che non ho avuto ancora modo di approfondire e conoscere, riguardanti questa pratica traduttiva davvero eclettica e variegata.

Appendice

Trascrizione della versione italiana di Masterchef Italia 4, stagione 3, episodio 24, finale tra Almo (albergatore) e Michele (medico)

C: = Cracco; Br: = Barbieri; Bs: = Bastianich

A: = concorrenti eliminati; V: = voce esterna della presentatrice

Almo: albergatore; Michele:medico

V: Il tempo per la cucina è scaduto. Ora Almo e Federico hanno un'ora di tempo per servire il proprio menù a tutti gli ospiti del ristorante e ai giudici. Anche la qualità del servizio verrà valutata. Per questo sono importanti coordinamento ed efficienza.

Almo: Allora partiamo da qua. Probabilmente sul primo piatto avrei potuto fare di più.

V: Il primo piatto presentato da Almo è fregola sarda in guazzetto di frutti mare.

C: L'ha fatta proprio...quasi un brodo.

Br: Questo è come Oristano.

Bs: Ma non è una fregola risottata!?

Br: No.

C: Un po' più tradizionale. Il sapore però del pesce è molto pulito.

Bs: Molto buono. L'unico difetto che sento subito, che il brodo è grasso. Non si abbina con la delicatezza del pesce. Lui, questo piatto è riuscito a tirar fuori tutti i sapori dei crostacei.

Br: Secondo me però quell'eccesso di limone che esce alla fine.

Bs: Per me manca, io voglio qualcosa di più.

Br: Ancora di più?

Bs: Per me è molto, un po' grasso banale. Un po', spunto in più di acidità mi starebbe benissimo.

C: A me piace, piatto devo dire buono, pulito e corretto. Avrei messo un tocco in più.

Bs: Esatto. Lui ha idee di cucinare come una ninja, ma i sapori sono della nonna.

Br: Questo mi piace però come idea eh.

A: Poteva osare di più, nel senso che come finale di Masterchef pensavo facesse qualcosa di molto più spinto.

Michele: Se riesci a non mischiare tutto. Stavolta non c'è venuto il brodo, c'è venuto il consommé da ospedale.

V: È il momento del primo piatto di Federico.

C: Allora gamberi rossi di Oneglia, aglio rosso, fagiolina del Trasimeno con sedano, lemon grass e patata nera.

Bs: Visualmente il piatto è un po' bruttino. Sembrano delle tartarughe nel laghetto.

Br: Sì son d'accordo. Di solito Federico ci tiene ma...vediamo. I germogli ci stanno come prendere un pugno in un occhio qua, perché hanno quel sapore molto *aggressive* che...

C: È più buono il sedano.

Bs: Questo è un piatto difficile. La patata nera non centra niente, i gamberi son stracotti, il concetto del piatto è tutto sbagliato.

C: Però c'ha un suo perché.

Bs: Sì, il sedano come hai detto. Qui per me è un esempio che Federico sta cercando di spingere e non arriva.

A: Come cliente non posso dire che non sono soddisfatta, ma mi aspettavo qualcosa più saporito, più buono.

A: Grado fin troppo languido, senza una grande emozione.

Almo: Ok può andare. 1,2 e 3.

Enrica, aiutante di Almo: Sì.

Almo: Dell'anatra sono contento perché ho azzeccato la cottura e credo anche di aver creato un buon contrasto con la salsa di ciliegie, il fico gratinato al forno. Un piatto che credo essere molto completo.

V: Il secondo di Almo è petto d'anatra con salsa di ciliegie e foie gras.

C: Bel piatto. Presentato molto bene. Nel complesso molto molto equilibrato, molto...

Bs: Secondo me la porzione di foie gras è il doppio che serve per questa porzione del genere.

Br: Cioè è un po' esagerato. Sì, però la cottura dell'anatra è perfetta.

C: Ha presentato la pelle dell'anatra al contrario, che non andrebbe mai in giù, ma andrebbe in su.

Bs: Quello è un grosso sbaglio impiattarlo così, secondo me.

Br: Devo dire che nella salsa di ciliegie si sente il sapore dell'alloro, si sente il sapore del vino dell' Amarone, del vino. A me piace molto. Sai cosa? Questo è un piatto che finisce.

A: Primo e secondo eccellenti. Nelle aspettative.

A: Però il foie gras è proprio sciapo.

C: Quello che trovo più sorprendente sono i tempi. Si stanno comportando molto bene con il servizio.

Bs: Quello è vero.

C: E sta uscendo tutto molto bene. Complimenti.

Michele: Grazie. Questo piatto di polpo mi preoccupa un po', perché il sapore non ha nulla a che fare col sapore del polipo a cui sono abituati gli italiani. Cioè è un altro gusto.

Bs: Wow!

C: Il polpo all'orientale...

Bs: Questo piatto è eccellente.

C: Il piatto è molto bello.

Bs: Molto buono anche...wow.

C: Se chiudi gli occhi e mangi, ti sembra di essere veramente in Oriente.

Bs: Questo è un vero piatto asiatico; bravo, molto bravo. Io mi posso immaginare in Singapor, qualcosa esattamente come questo.

C: Poi tra l'altro il cipollotto con anche la parte verde e gli asparagi sono buonissimi.

Bs: Cazzo (bip), questo è uno dei più buoni piatti che abbia mai mangiato, in tutte le edizioni di MasterChef.

Br: Beh sai io trovo che questo piatto è buono, è buono. È un piatto furbo, nel senso che non c'è una costruzione di una ricetta. Sono degli ingredienti assemblati bene insieme.

C: Forse sono anche d'accordo. Però poi noi dobbiamo giudicare il piatto. E il piatto è buono o non è buono? È buono, secondo me, poi tutto il resto è filosofia.

A: Questo polipo orientale...fantastico, una novità. Buonissimo, elegante, fresco.

A: Questo piatto spacca.

Almo: In questo momento, credo che questa vittoria è alla mia portata.

V: Almo presenta la sua ultima portata: budino di fragole, con fragole caramellate al pepe bianco e pepe di Sichuan.

Br: Presentazione terribile.

Bs: Attenzione con la cialda, ti spacca i denti, è pietrificata.

Br: Trovo questo dessert completamente...

Bs: Hai la sensazione sul palato di mangiare yogurt che è stato nel frigo per due mesi.

Br: Sembra un fior di fragola.

Bs: Yogurt marcio.

C: È buona, molto buona la salsa.

Bs: La salsa è buona e le fragole sono anche buone.

Br: C'è un problema sul budino, quando lui si è accorto che era leggermente mollato, poteva fare un colpo da maestro e fare un impiattamento diverso. Cioè bastava solo che anziché girarlo completamente, prendere un cucchiaino, fare un mousse da una parte, fare una fondina più piccola, mettere il brodetto, perché così non è bello da vedere.

C: I sapori sono buoni. Non ha azzeccato la consistenza.

Br: Questo purtroppo è il rischio, nonostante lui qui è partito come primo piatto...

C: Molto bene.

Br: ...da preparare, capito? Quindi lì c'aveva tutto... secondo me ha sbagliato il dosaggio.

A: Il dolce obiettivamente non era una granché. Di solito Almo con i dolci ci riesce anche se non sono la sua passione.

A: Poteva essere un buon dolce, sicuramente poteva esserlo, però secondo me non era molto addensato.

A: Due piatti su tre secondo me gli ha azzeccati.

M: Sono proprio incerto. Incertezza totale. Non scommetterei su di me, ecco.

V: Federico chiude il suo menù con composta di limoni di Amalfi, con crema allo yogurt e basilico.

Br: Da come vedo, impiattamento da 10 e lode questo!

C: Strano.

Bs: Il piatto è bellissimo...molto molto bello.

Br: Bellissimo...anche molto buono.

Bs: Sì? Già dal cucchiaino ha una consistenza molto interessante.

C: Molto...molto profumato.

Bs: Wow.

Br: Secondo me Federico è pasticciere.

Bs: Che buono, molto complesso.

C: Hai assaggiato le erbe? Basilico sotto? Quello è un tocco di classe, perché ha messo in infusione il basilico e poi ne ha aggiunto un pochino per tirarlo ancora su.

Bs: Questo è un piatto di grande ristorante.

Br: Vale il viaggio in un ristorante italiano, cioè se da Cracco trovi questo piatto nel suo ristorante vale il viaggio, capisci? Il problema è che non lo trovi, capisci?...Veramente fatto molto bene.

Bs: A me sembra impossibile che la persona che ha fatto questo dolce è la stessa persona che ha fatto i gamberi coi fagioli che abbiamo mangiato prima. Mi sembra praticamente impossibile.

C: Sono convinto che lui, nel campo della pasticceria ci potrebbe regalare delle grandi sorprese.

Bs: Tu pensi che c'è qualcosa di Eleonora in questo piatto o tutto lui?

C: No, niente.

A: Federico ha fatto un dolce fa-vo-lo-so. Non si può non mangiare.

A: Ma devo dire Federico è sempre all'altezza delle pur altissime aspettative dei suoi ospiti. Dal primo al dolce è un menù eccezionale.

Sottotitoli in francese

V: Le temps pour cuisiner est terminé. Maintenant Almo et Federico ont une heure pour servir leur menu à tous les clients du restaurant et au jury. On tiendra compte aussi de la qualité du service. Voilà pourquoi la coordination et l'efficacité sont importantes.

Almo : Donc, on commence par ici. J'aurais probablement pu faire mieux pour le premier plat.

V: Le premier plat d'Almo est une fregola sarde dans une sauce aux fruits de mer.

C: C'est une sorte de...bouillon.

Br: C'est comme celui d'Oristano.

Bs: Mais ce n'est pas une fregola cuite façon risotto ?!

Br: Non.

C: C'est un peu plus traditionnel. Mais le goût du poisson est très délicat.

Bs: C'est très bon. Par contre, je sens tout de suite que le bouillon est gras. Ça ne va pas avec la saveur délicate du poisson. Dans ce plat, il a exalté tout le goût des crustacés.

Br: Je crois qu'il y a un excès de citron à la fin.

Bs: Moi, je pense qu'il en manque. J'en voudrais davantage.

Br: Encore plus ?

Bs: D'après moi, c'est un peu gras et banal. J'aimerais bien une touche d'aigreur en plus.

C: Je l'aime bien. C'est bon et délicat. J'aurais ajouté quelque chose.

Bs: Oui. Il a les idées d'un ninja, mais les saveurs de ses plats sont ceux de mamie.

Br: J'aime bien cette idée quand même.

A: Il aurait pu oser davantage. À la finale de MasterChef, je croyais qu'il ferait quelque chose en plus.

Michele: Ne mélange pas tout, s'il te plaît. Cette fois c'est plutôt un bouillon d'hôpital.

V: C'est l'heure du premier plat de Federico.

C: Crevettes rouges d'Oneglia, ail rouge, petits haricots du lac Trasimeno avec céleri, lemon-grass et pata negra.

Bs: Je n'aime pas le visuel du plat. On dirait que ce sont des tortues dans un petit lac.

Br: Oui, je suis d'accord. D'habitude Federico y tient mais...allons voir. Les germes, c'est comme se prendre un coup de poing dans la figure. Elles ont une saveur très agressive qui...

C: Le céleri est meilleur.

Bs: C'est un plat difficile. Le pata negra n'a rien à voir, les crevettes sont trop cuites, le concept du plat est mal choisi.

C: Toutefois, il y a quelque chose qui me plaît.

Bs: Oui, comme tu l'as dit le céleri. D'après moi, Federico s'engage à fond, mais il n'arrive pas.

A: Comme client, je ne suis pas insatisfaite, mais je m'attendais à quelque chose de plus assaisonné, meilleur.

A: Plat trop délicat, sans particulière émotion.

Almo: Ça va. 1,2 et 3.

Enrica, assistante d'Almo: Oui.

Almo: Je suis content du canard. J'ai deviné la cuisson et je crois avoir bien contrasté avec la sauce aux cerises, la figue gratinée au four. Un plat qui, d'après moi, est très complet.

V: Le plat principal d'Almo est du magret de canard avec sauce aux cerises et foie gras.

C: Beau visuel. Très bien présenté. Dans l'ensemble, très équilibré...

Bs: Je pense que la portion de foie gras est trop abondante.

Br: En fait c'est un peu exagéré. Oui, mais la cuisson du canard est parfaite.

C: Il a présenté la peau de canard à l'inverse. Il fallait la mettre vers le haut, jamais vers le bas.

Bs: Il a fait une grosse faute dans le dressage, selon moi.

Br: La sauce de cerises sent la saveur du laurier, du vin de l'Amarone. Je l'aime bien. Tu sais? C'est un plat qu'on termine.

A: On s'y attendait à un premier plat et à un plat principal excellents.

A: Mais le foie gras est vraiment fade.

C: Je trouve le service très rapide. Les assiettes sont servies avec efficacité.

Bs: Ça c'est vrai.

C: Et tout sort très bien. Félicitations.

Michele: Merci. Ce plat de poulpe m'inquiète un peu, parce qu'il a une saveur très différente de la saveur du poulpe à laquelle les italiens sont habitués. En fait, c'est un autre goût.

Bs: Waouh!

C: Le poulpe à l'orientale...

Bs: Ce plat est excellent.

C: Très beau.

Bs: Et très bon aussi...waouh.

C: Si on ferme les yeux et qu'on mange, on croit vraiment se trouver en Orient.

Bs: C'est un véritable plat asiatique. Bravo ! Je peux imaginer à Singapour un plat exactement comme celui-ci.

C: D'ailleurs l'oignon nouveau avec la partie verte et les asperges sont délicieux.

Bs: Putain, c'est un des plats les plus bons que j'aie jamais mangé de tous les temps à MasterChef.

Br: Tu sais ? Je trouve que c'est un bon plat. C'est un plat malin, parce qu'il n'y a pas une recette. C'est juste un ensemble d'ingrédients très bien mis ensemble.

C: Je suis en partie d'accord, mais nous devons juger le plat. Et le plat est-il bon ou pas ? D'après moi oui et tout le reste est littérature.

A: Ce poulpe oriental est fantastique, une nouveauté. Très bon, élégant, frais.

A: Ce plat déchire !

Almo: Maintenant, je pense pouvoir gagner.

V: Almo présente son dernier plat : pudding aux fraises caramélisées au poivre blanc et poivre du Sichuan.

Br: Le visuel est terrible.

Bs: Attention à la gaufre ! Elle est pétrifiée, explose les dents.

Br: Je trouve ce dessert complètement...

Bs: On a la sensation de manger un yaourt qui est resté au frigo pendant deux mois.

Br: On dirait que c'est de la glace aux fraises.

Bs: Yaourt pourri.

C: La sauce est très bonne.

Bs: Oui et les fraises sont aussi bonnes.

Br: Il y a un problème avec le pudding. Il aurait dû dresser le plat différemment quand il s'est rendu compte que le pudding était légèrement moelleux. Au lieu de le tourner complètement, il aurait suffi de prendre une cuillère, faire une mousse à côté, faire une gaufre plus petite et y mettre la sauce. Comme ça, le plat n'est pas beau.

C: Les saveurs sont bonnes. Sa consistance absolument pas.

Br: Malheureusement, c'est ça le risque, bien qu'il ait commencé à préparer ce plat en premier.

C: Très bien.

Br : Donc là, il avait tout... selon moi, il s'est trompé dans le dosage.

A: En fait le dessert n'est pas jojo. D'habitude, même si Almo préfère autre chose, il réussit dans les desserts.

A: Sûrement ce dessert aurait pu être bon, mais je crois qu'il n'était pas très épais.

A: D'après moi, il a réussi dans deux plats sur trois.

M: Je suis totalement dubitatif. Je ne parierais pas sur moi, voilà.

V: Federico termine son menu avec une compote de citrons d'Amalfi, avec une crème au yaourt et basilic.

Br: C'est un dressage 20/20!

C: C'est bizarre.

Bs: Le plat est très très beau.

Br: Très beau et aussi très bon.

Bs: Oui ? Déjà de la cuillère on voit une bonne consistance.

C: Très parfumé.

Bs: Waouh.

Br : Selon moi Federico est pâtissier.

Bs: Comme c'est bon ! Très compliqué.

C: T'as dégusté les herbes aromatiques ? Le basilic en dessous ? Il a laissé infuser le basilic et après en a ajouté un petit peu. C'est bien joué.

Bs: C'est un plat d'un très bon restaurant.

Br: Ça vaut bien le voyage pour aller au restaurant italien de Cracco, tu comprends ? Hélas, tu n'y trouveras pas ce plat. Vraiment très bien fait.

Bs: Selon moi, c'est impossible que la personne qui a préparé ce dessert est la même qui a préparé les crevettes qu'on vient de manger. C'est presque impossible.

C: Je suis persuadé qu'il pourrait nous réserver de bonnes surprises dans le domaine de la pâtisserie.

Bs: Tu penses qu'Eleonora l'a aidé ou qu'il a fait tout seul ?

C: Tout seul.

A: Federico a préparé un dessert fabuleux. Il faut en manger.

A: Federico est toujours à la hauteur des attentes de ses clients, qui sont très exigeants. C'est un menu exceptionnel du premier plat au dessert.

Trascrizione della versione francese di Masterchef France 2015, épisode 8, saison 5, épisode de la finale

De 1:55:40 à 02:04:47

SQ : présentatrice Sandrine Quétier; V : voix externe; A : les clients du restaurant;

Jury : Gilles Goujon (GG), Christian Etchebest (CE), Yannick Delpech (YD)

Candidats : Khanh-ly et Philippe

V: Après avoir cuisiné intensément pendant trois heures, c'est l'heure de vérité pour Khanh-ly et Philippe. Les chefs et les clients du restaurant vont déguster et juger les menus des deux finalistes. Les clients découvrent à leur tour les intitulés du menu des deux finalistes avant le début du service. Le menu rouge pour Khanh-ly et le menu jaune pour Philippe. À l'issue de la dégustation ils voteront pour leur menu préféré avec un jeton de couleur, rouge pour les réalisations de Khanh-ly ou jaune, s'ils ont été séduits par le menu de Philippe.

A: Ah les voilà !

SQ: Alors Khanh-ly, merci. Philippe ?

Philippe: Je suis là-bas moi.

SQ: Merci. Alors je vais vous demander maintenant à tous les deux de nous présenter votre entrée.

Khanh-ly, tu veux bien commencer s'il te plaît ?

Khanh-ly: Oui alors, je vous propose une gelée de court-bouillon, avec un tourteau émietté aux herbes, avec une quenelle de tourteau montée en mayonnaise et une sauce un petit peu relevée au soja.

SQ: Merci Khanh-ly. Philippe.

Philippe: Moi, je vous propose une déclinaison d'asperges, sauce aux agrumes.

SQ: Bien, merci à tous les deux !

Philippe et Khanh-ly: Merci !

SQ : Yannick, qu'est-ce que tu penses déjà du visuel des deux assiettes?

YD: Voilà, deux visuels assez similaires. Le dressage est très minimaliste. Une entrée, celle de Philippe autour du végétal et des agrumes, comme il l'aime faire depuis le début. Khanh-ly, ça joue sur les textures entre le tourteau et la mayonnaise, enfin liée à la mayonnaise. La gelée, dessous, est un peu plus solide. Ça n'a pas affecté la fraîcheur, ça peut être bien.

GG: Je crains que ces deux assiettes sont presque des amuse-bouches, au niveau de la quantité. Pour une entrée, ça fait un peu juste. Si je sers cette quantité à mes clients, je n'aurai plus aucun client. Donc, c'est un peu léger, l'un comme l'autre.

SQ: Bon bah, je vous propose de déguster maintenant messieurs. Allons-y !

V: Les chefs et les clients commencent donc cette ultime dégustation de finale par les entrées de Khanh-ly et Philippe.

Philippe: Non, ils ne sont peut être pas très contents. Mais bon, ils ont tout mangé !

CE: Pour une entrée, la gelée est insignifiante. C'est insipide, ce n'est pas une gelée. L'entrée de Philippe, les asperges ça va, elles sont croquantes. Il y a encore beaucoup de fautes techniques, mais bon dans l'absolu, je ne pense pas que dans les entrées ils se soient vraiment éclatés.

Philippe: Moi, je l'ai déçu par mon dressage.

GG: On trouve Philippe comme il est. Ça veut dire que graphiquement ce n'était pas terrible. Et quant au dedans, c'est pas mal, c'est assez bien équilibré. Son caramel d'agrumes qui peut être tout un petit peu réduit, mais on a du croquant. C'est quand même pas trop mal. C'est assez équilibré. J'aime bien et on finit quand même sur la fraîcheur. Khanh-ly c'est compliqué.

SQ: Oui.

Khanh-ly: Un menu de finale, c'est censé être un truc de fou quoi !

A: Alors en regardant le menu, j'étais plutôt attirée par l'assiette rouge. Et quand j'ai vu arriver l'assiette jaune, j'ai trouvé déjà que cette assiette était très belle et la diversité des couleurs. C'est très aéré et en goûtant, je reste aussi sur l'assiette jaune.

A: Je préfère l'assiette rouge. Moi, j'ai adoré le mélange de l'aneth, avec justement le petit côté japonisant qu'il y a dans cette entrée.

A: Il y a trop d'aneth, ça c'est un peu rédhibitoire pour moi, donc le goût, ça a gâché un peu tout le reste, alors que sur l'assiette jaune, finalement on sentait bien les asperges. Et le petit caramel hyper acide, j'ai trouvé ça très très bon.

V: C'est bien parti pour Philippe. Le médecin semble avoir la faveur du public avec son entrée. En sera-t-il de même pour le plat ?

Khanh-ly: Alors pour la suite vous avez une mousseline de céleri-rave, avec un tataki de bœuf au soja, piment d'Espelette et des pickles.

SQ: Merci Khanh-ly. Philippe ton plat!

Philippe: Suprême de volaille aux morilles, sauce au vin jaune, petits pois, crème de fèves.

SQ: Merci beaucoup à tous les deux. À tout à l'heure.

Khanh-ly et Philippe: Merci !

GG: Sur le visuel avec l'assiette de Khanh-ly, ici on a quand même un petit peu de couleurs, parce que ses oignons rouges trempés dans son vinaigre, pour faire des pickles, sont devenus un peu plus rouges. La purée est bien lisse, blanche. A l'œil, c'est pas vilain, hein ? Ici, on a...à l'œil, c'est un peu plus gourmand. On a les petits pois, les morilles. Ça donne un peu plus d'envie. Ça manque un peu de couleurs avec la purée de fèves, qui est un peu terne, mais on est déjà passé sur un niveau supérieur sur les deux assiettes de ce qu'on a vu tout à l'heure.

CE: Je trouve l'assiette de Khanh-ly une pure réussite. Je pense qu'il faut goûter. Philippe, c'est du très classique, je pense, en goût. Mais son dressage, il a fait des larmes de purée, une petite larme de purée. Il a progressé par rapport à ce qu'il faisait. Moi visuellement, ça me convient.

V: Chefs et invités dégustent à présent les plats des deux finalistes. Entre prise de risques pour Khanh-ly et maîtrise du classicisme pour Philippe, lequel va séduire le jury ?

GG: Sur l'assiette de Philippe on a beaucoup plus de boulot, parce qu'il a fait une cuisson de volaille qui n'est pas trop mal, un petit ragoût de petit pois, une belle morille, une sauce au vin jaune. Il a essayé de rendre gourmand ces morilles, qui sont bien avec la crème au vin jaune. Il y a un travail qui est quand même intéressant, qui est gourmand. Et ici il y a un petit peu d'originalité, mais avec une éclatante purée de céleri, ça il faut bien le reconnaître.

YD: Moi je salue la prise de risques de Khanh-ly, par rapport à la volaille de Philippe, parce que même s'il y a plein de choses bien exécutées dans ce plat, la volaille est bien cuite. Après avoir réfléchi, je pense qu'il faut analyser ce menu en entier.

SQ: Ok.

A: Alors moi, j'ai préféré l'assiette rouge. La cuisson du bœuf était parfaite et la purée de céleri, moi qui n'aime pas le céleri, m'avez assez surprise.

A: Moi, j'ai été emballé par l'assiette jaune. Surtout cette espèce d'alliance entre la volaille et les morilles avec cette sauce au vin jaune. Il y avait du goût. Il y avait de la présence. Et en termes de visuel, c'est vraiment une assiette qui m'a plu.

A: La rouge était beaucoup plus belle, mais la jaune, en goût, j'ai trouvé ça plus intéressant.

A: J'ai hâte de goûter le dessert, parce que chaque plat était quand même assez bon. Ça va être difficile de départager les deux candidats.

Khanh-ly: Pour finir vous avez une fraise déguisée au fenouil, avec une crème glacée à l'aneth et au fenouil, meringue italienne au miel.

SQ : Merci Khanh-ly. Philippe?

Philippe: Pour finir, une crêpe farcie aux framboises, marinées dans un vin italien à base d'orange et une quenelle de sorbet framboise.

SQ: Merci beaucoup.

Philippe : Aïe, aïe, aïe, aïe, aïe... le visuel me tue..

GG: Je retrouve cette assiette là au même visuel qui m'avait beaucoup plu à Nice. Donc on va voir quand on va déguster. Là, la crêpe, elle n'est pas très jojo. En revanche, le sorbet, il est brillant, il est magnifique, quoi ! Donc je vais m'étonner de cette brillance.

CE: Le sorbet a un air excellent, effectivement. On a quand même envie de plonger dans ces fraises et puis de plonger dans ce sorbet.

SQ: Eh bien, plongeons dans ces frais et sorbet, messieurs ! On y va !

V: Et c'est peut être avec leurs desserts que Khanh-ly et Philippe vont faire la différence dans la course au titre. A l'issue de la dégustation, le plus convaincant des deux sera sacré MasterChef 2015.

YD: Le dessert de Khanh-ly, pour moi, il n'y a pas grande chose à dire. Il est aussi bon qu'à Nice. Après, le dessert de Philippe, le sorbet est très bon, la crêpe aurait pu être très très bonne. Mais on a quand même deux desserts qui sont bien faits, je veux dire. Je trouve quand même que le travail est là, l'idée est là et c'est en continuité avec son menu. Moi je pense que sur l'ensemble, en fait, on préférera soit Khanh-ly, soit Philippe, parce qu'on choisirait une cuisine.

SQ: Oui.

YD: Tout simplement.

CE: Moi, je trouve qu'ils ne se sont pas trompés en prenant des risques. Et Khanh-ly, qui en prend beaucoup de risques, a réalisé un dessert justement avec des risques.

Khanh-ly: Regarde, Christian fait des gestes.

Philippe: Il dit quoi ?

Khanh-ly: Il fait plein de gestes.

CE: Je vais vous assurer, ce dessert pour moi est très bon et c'est quelque chose que j'apprécie en thème de dessert, c'est frais et c'est bon. Le dessert de Philippe. Le sorbet, il n'y a rien à dire. Il est très très bon. Sa crêpe, voilà. Crème pâtissière classique. Il l'a fait, il l'a quand même bien réalisée. Les deux desserts, ils restent efficaces.

A: Des fraises déguisées au fenouil, j'aurais jamais parié, que je mangerais des fraises avec du fenouil. Donc finalement, j'ai voté pour la surprise, même si la crêpe soufflée framboises, c'est hyper bonne.

A: L'assiette jaune était plus simple. Et finalement l'ensemble était plus équilibré, donc j'ai préféré l'assiette jaune.

A: Je suis assez fan de tout le menu jaune en général, mais c'est vrai que le dessert rouge, c'est l'explosion, c'est la découverte, et même visuellement, c'est un dessert de finale.

GG: Si je devais voter sur le travail d'aujourd'hui, j'ai un candidat. Si je devais travailler, réfléchir sur la progression, sur l'ensemble des semaines qui sont passées, j'ai un autre candidat.

Sottotitoli in italiano

V: Dopo tre ore di lavoro intenso, per Khanh-ly e Philippe è giunta l'ora della verità. Gli chef e i clienti del ristorante degusteranno i piatti e daranno un giudizio ai menù dei due finalisti. Prima del servizio, i clienti scoprono a loro volta le portate del menù dei due finalisti. Il menù rosso per Khanh-ly, quello giallo per Philippe. Dopo la degustazione voteranno il loro menù preferito con un gettone rosso per Khanh-ly, oppure giallo, se preferiscono quello di Philippe.

A: Eccoli!

SQ: Allora Khanh-ly, grazie. Philippe ?

Philippe: Eccomi.

SQ: Grazie. Adesso vi chiedo di presentarci il primo piatto. Inizia tu Khanh-ly, prego.

Khanh-ly: Presento una gelatina di court bouillon, con granchio alle erbe, quenelle di spuma di granchio e salsa leggermente aromatizzata alla soia.

SQ: Grazie Khanh-ly. Philippe.

Philippe: Declinazione di asparagi con salsa agli agrumi.

SQ: Bene, grazie a entrambi!

Philippe e Khanh-ly: Grazie!

SQ: Yannick, come ti sembra la presentazione dei due piatti?

YD: Sono due presentazioni abbastanza simili. L'impattamento è minimalista. Quello di Philippe è un piatto che gioca sul vegetale e gli agrumi, come ha sempre amato fare sin dall'inizio. Khanh-ly gioca sulla consistenza del granchio e della spuma. La gelatina, sotto, è un po' più dura. Non ha influito sulla freschezza, può andare.

GG: Ho paura che i due piatti siano quasi stuzzichini, quantitativamente parlando. Per un antipasto è un po' poco. Se servissi questa quantità ai miei clienti, non tornerebbero più. Entrambi i piatti sono un po' leggeri.

SQ : Bene, e adesso signori procediamo con la degustazione !

V: Gli chef e i clienti iniziano la degustazione della finale dalla prima portata di Khanh-ly e Philippe.

Philippe: No, forse non sono molto contenti. Comunque hanno mangiato tutto!

CE: Come prima portata, la gelatina è insignificante. Non ha sapore, non è una gelatina. Il piatto di Philippe, gli asparagi ok, sono croccanti. Ci sono ancora molti errori tecnici...penso che non si siano impegnati al massimo in questi piatti.

Philippe: E' deluso dal mio impiattamento.

GG: Il piatto di Philippe. Come sempre esteticamente non è brutto. L'interno non è male, è abbastanza equilibrato. Il caramello di agrumi poteva essere un po' più denso, ma è croccante. Non è poi così male. È abbastanza equilibrato. Mi piace e c'è una nota di freschezza finale. Per Khanh-ly è più difficile.

SQ: Sì.

Khanh-ly: Un menù della finale dovrebbe essere pazzo!

A: Guardando il menù, mi attirava di più il piatto rosso. Quando ho visto arrivare quello giallo, l'ho trovato molto bello, diverso nei colori. È molto leggero e anche degustandolo, rimango sul piatto giallo.

A: Preferisco il piatto rosso. Mi è piaciuta l'associazione con l'aneto, con un leggero tocco della cucina giapponese.

A: Troppo aneto, secondo me rovina un po' il gusto di tutto il resto, mentre nel piatto giallo si sentivano bene gli asparagi. E la salsina acidula era molto buona.

V: Philippe promette bene. Per ora il dottore sembra essere il preferito del pubblico. Sarà lo stesso anche per la portata principale?

Khanh-ly: Il mio piatto principale: una salsa mousseline al sedano rapa, tataki di manzo alla soia, peperoncino di Espelette e sottaceti.

SQ: Grazie Khanh-ly. Ora Philippe!

Philippe: Suprema di tacchino con spugnole, salsa al vino giallo, piselli e crema di fave.

SQ: Grazie mille. A tra poco.

Khanh-ly e Philippe: Grazie !

GG: L'aspetto del piatto di Khanh-ly è un po' colorato, perché le cipolle rosse, immerse in aceto, sono diventate un po' più rosse. La purea è liscia, bianca. Non è male da vedere, vero? Qui l'aspetto è un po' più goloso. Ci sono i piselli, le spugnole. È un po' più invitante. La purea di fave manca leggermente di colore, è un po' spenta, ma il livello è superiore per entrambi i piatti, rispetto alla prima portata.

CE: Quello di Khanh-ly è, secondo me, un piatto molto riuscito. Bisogna assaggiarlo. Quello di Philippe ha un gusto molto classico. Ma l'impattamento! Ha creato una decorazione con la purea. È migliorato rispetto a quello che faceva prima. Esteticamente mi piace.

V: Chef e invitati stanno degustando i piatti dei due finalisti. Tra l'audace Khanh-ly e l'amante della tradizione Philippe, chi sarà a sedurre la giuria?

GG: Philippe ha lavorato molto di più, ha cotto abbastanza bene il tacchino, una salsina di piselli, una bella spugnola, una salsa al vino giallo. Ha cercato di rendere gustose le spugnole, che stanno molto bene insieme alla crema al vino giallo. È un lavoro interessante, goloso. Qui, invece, abbiamo un po' di originalità, ma con una purea di sedano fantastica, bisogna ammetterlo.

YD: Io apprezzo più i rischi presi da Khanh-ly, rispetto al piatto di Philippe, anche se è ricco di cose ben fatte e il tacchino è ben cotto. Pensandoci, credo che dobbiamo analizzare la totalità di questo menù.

SQ: Ok.

A: Io ho preferito il piatto rosso. La cottura del manzo era perfetta e la purea di sedano mi ha sorpresa, nonostante non ami il sedano.

A: Mi ha colpito il piatto giallo. Soprattutto l'associazione del tacchino e delle spugnole con questa salsa al vino giallo. Era gustoso e dal punto di vista estetico mi è davvero piaciuto.

A: Il piatto rosso era molto più bello, ma il giallo era più interessante nel gusto.

A: Non vedo l'ora di assaggiare il dessert, perché, in ogni caso, ogni piatto era buono. Sarà difficile decidere il migliore tra i due.

Khanh-ly: Per finire presento una fragola al finocchio con gelato all'aneto e finocchio, meringa italiana al miele.

SQ: Grazie Khanh-ly. Philippe?

Philippe: Crêpe farcita con lamponi marinati in un vino italiano all'arancia e quenelle di sorbetto al lampone.

SQ: Grazie.

Philippe: Mmh...sicuramente non gli piace l'aspetto del piatto.

GG: L'aspetto di questo piatto mi ricorda un piatto che mi era piaciuto molto a Nizza. Vedremo quando degusteremo. La crepe non è un granché, anche se il sorbetto è veramente brillante, magnifico. È sorprendente.

CE: Effettivamente il sorbetto sembra eccellente. Ti viene voglia di immergerti in queste fragole e poi in questo sorbetto.

SQ: Beh, allora immergiamoci signori!

V: Probabilmente saranno proprio i dessert di Khanh-ly e Philippe a fare la differenza nella corsa al titolo. Alla fine della degustazione, il più convincente dei due diventerà il MasterChef 2015.

YD: Non c'è molto da dire sul dessert di Khanh-ly. È buono come quello di Nizza. Per il dessert di Philippe, il sorbetto è molto buono, la crêpe poteva essere buonissima. In ogni caso sono due dessert fatti bene. C'è il lavoro e anche l'idea, in linea con il menù. Credo che alla fine sceglieremo Khanh-ly o Philippe, perché sceglieremmo una delle due cucine.

SQ: Sì.

YD: Effettivamente.

CE: Credo che non abbiano sbagliato a rischiare. Khanh-ly che osa molto, ha realizzato un dessert di per sé molto rischioso.

Khanh-ly: Guarda, Christian fa gesti.

Philippe: Cosa dice?

Khanh-ly: Fa dei gran gesti.

CE: Vi assicuro che questo dessert per me è molto buono e lo apprezzo. È fresco e buono. Niente da dire sul sorbetto del dessert di Philippe. È buonissimo. La sua crêpe è con la classica crema pasticcera, che ha comunque preparato bene. Entrambi i dessert sono buoni.

A: Fragole al finocchio... non avrei mai pensato di mangiarle. Quindi alla fine ho votato per la sorpresa, anche se la crêpe ai lamponi è buonissima.

A: Il piatto giallo era più semplice. L'insieme era più equilibrato, quindi l'ho preferito.

A: Sono fan di tutto il menù giallo in generale, ma bisogna ammettere che il dessert rosso è un'esplosione, una scoperta e, anche esteticamente, è un dessert da finale.

GG: Se dovessi votare basandomi sul lavoro di oggi, ho in mente un concorrente. Se dovessi pensare ai progressi, all'insieme delle settimane trascorse, ne ho in mente un altro.

Bibliografia

Boillat, A. e L. Cordonier (2013). “La traduction audiovisuelle : contraintes (et) pratiques - Entretien avec Isabelle Audinot et Sylvestre Meininger”. *Décadrages*, 23-24: 9-27

<http://decadrages.revues.org/695>

Caron, C. (2014), “Formats et droit d’auteur : cas de jurisprudence”

http://www.csa.be/system/documents_files/2359/original/C%20Caron_Formats%20audiovisuels.pdf?1413807195

Dumas, L. (2014). “Le sous-titrage: une pratique à la marge de la traduction”, *Le sens de la langue au discours: études de sémantique et d'analyse du discours*, ELIS - *Echanges de linguistique en Sorbonne*, 2: 129-144.

<http://www.paris-sorbonne.fr/IMG/pdf/dumas.pdf>

Gambier, Y. a cura di (2004). “La traduction: un genre en expansion”. *Meta: journal des traducteurs*, 49, 1 (aprile): 1-11 e 115-124.

Gambier, Y. “De quelques enjeux de la traduction audiovisuelle”

<http://www.tradulex.com/articles/Gambier.pdf>

Gottlieb, H. (1994) “Subtitling: Diagonal Translation”. *Perspectives: Studies in Translatology*, Copenhagen: Museum Tusulanum Press, 1: 101-121

Kade, O. (1968), *Zufall und Gesetzmässigkeit in der Übersetzung*, Leipzig: Verlag Enzyklopadie.

Kargl, E. (2010), “Retraduire les sous-titres de Die Mörder sind unter uns et Die Legende von Paul und Paula”. In K. Forbrig & A. Kirsten (2010), 113-136.

Koller, W. (2011), *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*, Tübingen / Bâle: A. Francke Verlag.

Luyken G.-M., Herbst T., Langham-Brown J., Reid H. & H. Spinhof a cura di (1991) *Overcoming Language Barriers in Television: Dubbing and Subtitling for the European Audience*, Manchester: European Institute for the Media.

Nida E., Taber A. & R. Charles (1969), *The Theory and Practice of Translation*. Leyde: Brill.

Perego, E. (2007). *La traduzione audiovisiva*. Roma: Carocci Editore

Reid, H. (1977), "Sub-titling, the intelligent solution". In P.A. Horguelin, *La traduction, une profession. Actes du VIIIème Congrès mondial de la Fédération Internationale des Traducteurs*. Montréal, 420-428.

Reiss, K. & H. Vermeer (1984), *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*, Tübingen: Max Niemeyer Verlag.

Sorice, M. a cura di (2005), *Programmi in scatola. Il format nella Tv globale*. Cantalupa: Effatà Editrice

Vanderschelden, I. (2001), "Le sous-titrage des classes sociales dans La vie est un long fleuve tranquille", in M. Ballard, *Oralité et traduction*, Arras: Artois Presses Université: 361-379.

2014, *L'Écran traduit*, Hors-série n° 2

<http://ataa.fr/revue/archives/3422>

(consultato il 24/02/2016)

Sitografia

<http://serie-vostfr.com/masterchef-2015-streaming/8/>

Masterchef France 2015 Saison 5, Épisode 8, TF1

De 01:55:40 à 02:04:40 (durée environ 9 minutes)

(ultima consultazione 15/05/2016)

http://video.sky.it/masterchef/puntate/lassaggio_dei_piatti/v190757.vid

Masterchef Italia 2014, Terza Edizione, Episodio 24

Video intero di “L’assaggio dei piatti” (durata di circa 9 minuti)

(ultima consultazione 18/05/2016)

<http://gastronomiemarketing.blog-idrac.com/la-carte-des-tele-realite-culinaires/>

(consultato il 03/06/2016)

[http://www.journaldunet.com/management/expert/51311/les-formats-televises--une-protectio
n-delicate.shtml](http://www.journaldunet.com/management/expert/51311/les-formats-televises--une-protectio-n-delicate.shtml)

(consultato il 15/05/2016)

[http://www.unesco.it/cni/index.php/archivio-news/174-la-dieta-mediterranea-e-patrimonio-im
materiale-dellumanita](http://www.unesco.it/cni/index.php/archivio-news/174-la-dieta-mediterranea-e-patrimonio-im
materiale-dellumanita)

(consultato il 06/06/2016)

<http://www.tvblog.it/categoria/masterchef>

(consultato il 16/03/2016)

<http://www.cnrtl.fr/definition/poing>

(consultato il 20/03/2016)

<http://www.cnrtl.fr/lexicographie/dressage>

(consultato il 24/03/2016)

<http://www.einaudi.it/var/einaudi/contenuto/extra/978880619450PCA.pdf>

(consultato il 05/06/2016)

http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/s_%C3%A9clater/27566

(consultato il 24/03/2016)

<http://ricette.donnamoderna.com/salsa-mousseline>

(consultato il 12/06/2016)

<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/saluer/70757>

(consultato il 31/05/2016)