



CONNAISSANCES GASTRO

Duboux – le professionnel de la traduction

Deux détectives pour la Gastronomie

Depuis une trentaine d'années, les Duboux de Thoun se vouent à l'orthographe correcte des cartes de mets et de toute la terminologie de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme. Marianne et Jean-Pierre Duboux s'investissent tous les jours pour l'œuvre de leur vie. Chaque notion de cette branche est méticuleusement remise en question eu égard à son origine, aux variantes potentielles et à leur signification. Marianne Duboux, biologiste et lectrice de formation, approfondit aussi volontiers les choses, comme une détective, pour aller à la source de la vérité. «Souvent des mots ou des termes sont repris par des professionnels de la cuisine, des managers F&B, etc. sans les remettre

en question et transmis ainsi aux apprentis», explique Marianne Duboux. «La priorité des formateurs en matière de transmission de connaissances est clairement la cuisine et les aliments, il est dès lors compréhensible que des erreurs s'y glissent.» En étroite collaboration avec des associations, des chefs de cuisine, des équipes nationales et des écoles professionnelles, les Duboux ont atteint un professionnalisme élevé, voire même la perfection.

Les Duboux

L'inspecteur des denrées alimentaires

Jean-Pierre Duboux, laborant de métier et plus tard inspecteur des denrées alimentaires, a toujours été un fonceur. Il ne se contentait jamais de ses direc-

Contact



Duboux Editions SA

Jean-Pierre et Marianne Duboux

Frutigenstrasse 6

CH-3600 Thoun

Tél. +41 (0)33 225 60 60

Fax +41 (0)33 225 60 66

www.duboux.com

duboux@duboux.ch



tives de travail. A 26 ans déjà, le novice obtint l'emploi d'inspecteur des denrées alimentaires à Berne. Après avoir refusé d'inspecter la grande boulangerie Glatz à Berne, parce qu'il n'avait pas les connaissances pour cette grande entreprise, il a effectué un stage de six mois les samedis et les dimanches dans cette boulangerie. Puis il en fit d'autres aux abattoirs et dans des restaurants. Et ce n'est qu'après qu'il a eu l'impression d'être un vrai inspecteur des denrées alimentaires. Grâce aux connaissances acquises, Jean-Pierre Duboux devint plus tard responsable de la qualité des entreprises Mövenpick et conseiller de bachema hygiene ag à Zurich.

L'amie de la nature

Marianne Duboux a appris la manière de s'y prendre avec les aliments de ses parents en cuisinant, lors d'expéditions dans la nature et ensuite durant ses études de biologie. Forte de ses connaissances approfondies, elle a impressionné plus d'une sommité de la cuisine. En 1978, elle fonda un service de lectorat, qui donna lieu en 1988, avec Jean-Pierre Duboux, à la fondation de la maison d'édition de dictionnaires gastronomiques Duboux Editions SA. «Le travail sur les dictionnaires est devenu une véritable addiction ces dernières années», explique Marianne

Duboux. «Parfois je fais des recherches pendant des jours, pour traduire dans différentes langues un aliment et toutes les notions qui y sont liées».

Travail méticuleux

A première vue, il semble clair que pour la traduction dans différentes langues des traducteurs facilitent la vie des deux Duboux. Mais il n'en est rien. Tous les dictionnaires ont été traduits par Marianne et Jean-Pierre Duboux eux-mêmes. Et avec une telle perfection que l'équipe nationale suisse de cuisine, entre autres, a fait traduire les menus et les recettes par les Duboux pour les concours internationaux. L'entreprise de renom Unterberg a fait créer un «Culinary Dictionary» pour la Coupe du Monde de Football. Les deux se sont aussi de nombreuses fois rendus à divers salons du livre et y ont présenté leurs œuvres. «Nous avons toujours été pris au sérieux. Même quand de grands éditeurs et auteurs exposaient à côté de nous», fait observer Jean-Pierre Duboux.

Modestes

Les deux vivent et travaillent au cœur de la ville de Thoun. Même 25 ans

après la fondation de la maison d'édition, leur cœur bat toujours pour les dictionnaires rouges et blancs, qu'ils ont depuis lors réalisés en 9 langues. Ils défendent la terminologie correcte pour la gastronomie, l'industrie alimentaire et le tourisme. L'immense travail, qui est derrière tout cela, n'est toutefois pas répercuté dans le prix des livres, car tout le monde devrait avoir les moyens de s'offrir un dictionnaire Duboux. Même le dictionnaire le plus épais et le plus complet, avec des notions complètes allant de la lampe de chevet et du miroir cosmétique à des douzaines de garnitures pour la cuisine, est abordable

JEAN-PIERRE DUBOUX

Plus de chiffre d'affaires grâce à une carte bien traduite

pour tout un chacun. Une carte de mets correctement traduite est une preuve de compétence et sert d'aimant pour des clients étrangers. Parce qu'une description correcte génère de la confiance et ainsi le client de langue étrangère choisit des mets supplémentaires, qu'il veut goûter. En bref: des cartes bien traduites génèrent plus de chiffre d'affaires.