

Checklist: “Menu risque-zéro”

30 pièges de traduction à éviter dans les menus aériens

Créée par Version Internationale sur la base de 12 ans d'expérience dans la traduction des menus premium d'Air France en 11 langues.

Pourquoi c'est important

Une erreur de traduction dans un menu peut entraîner de la frustration chez le client, des risques juridiques ou nuire à l'image de la marque. Cette liste de contrôle regroupe **30 erreurs à fort impact** à éviter, des allergènes à la mise en page, en passant par le ton.

Risques juridiques et sanitaires

- ☐ Formulations ambiguës (ex. : purée de pommes de terre et de carottes)
- ☐ Fautes de frappe modifiant le sens (ex. : "carottes oranges")
- ☐ Allergènes mal traduits ou peu clairs
- ☐ Détails de préparation du plat manquants (ex. : cru, fumé)
- ☐ Faux amis (ex. : “entrée” en anglais vs français)
- ☐ Confusion d'ingrédients (ex. : céleri et céleri-rave)
- ☐ Mauvaise utilisation de noms ou régions viticoles protégés
- ☐ Disclaimers d'allergènes trop redondants (“peut contenir...” partout)
- ☐ Modifications de dernière minute après validation
- ☐ Absence de validation double (médicale + linguistique) des allergènes

Image de marque et expérience passager

- ☐ Descriptions de plats vagues ou poétiques non expliquées
- ☐ Traduction littérale qui déforme le sens
- ☐ Langage viticole français non adapté (ton ou clarté)
- ☐ Termes culinaires français non traduits (ex. : sauce gribiche)
- ☐ Ton incohérent entre les langues
- ☐ Traduction faite par des linguistes non natifs
- ☐ Usages trop fréquents de clichés alimentaires génériques
- ☐ Choix régionaux non localisés (ex. : “buey”)
- ☐ Hiérarchie des plats mal pensée dans la mise en page
- ☐ Techniques culinaires mal traduites ou ambiguës

Problèmes opérationnels et de processus

- ☐ Absence de glossaire partagé entre traduction, catering et mise en page
 - ☐ Traducteurs non briefés sur la cuisine ou le contexte aérien
 - ☐ Mise en page non testée dans toutes les langues cibles
 - ☐ Pas de validation par des locuteurs natifs sur place
 - ☐ Prestataires généralistes sans expertise food/aérien
 - ☐ Pas de relecture par un expert culinaire avant validation
 - ☐ Corrections improvisées à l'approche du délai d'impression
 - ☐ Mémoire de traduction obsolète ou incohérente
 - ☐ Absence de boucle de retour structurée post-vol
 - ☐ Équipes en silo (marketing, catering, traduction déconnectés)
-

Utilisez cette checklist avant de finaliser votre prochain menu multilingue.