

Projet CRISTAL : Contextes Riches en connaissances pour la Traduction terminologique

LINA Nantes, CLLE-ERRS Toulouse, ETI Genève – Programme ANR CONTINT 2011

*Classer les contextes (phrases contenant le mot recherché) en fonction de leur capacité à expliquer ou valider le sens, l'usage ou la traduction de ce mot.*

ingua et Machin

L'écrit multilingue dans l'entreprise

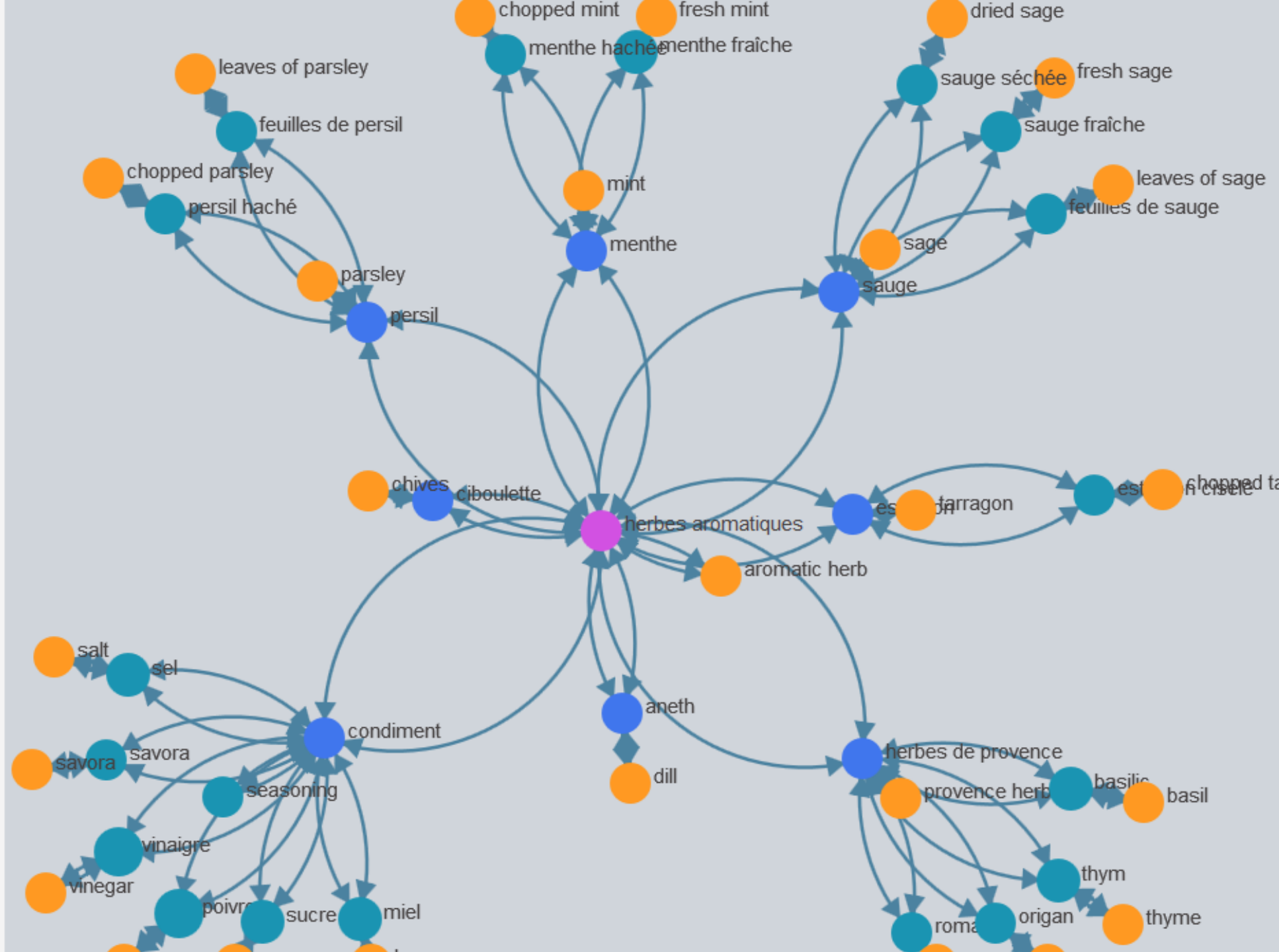
*Constituer rapidement des données linguistiques de spécialité  
et les améliorer au fil de leur usage.*

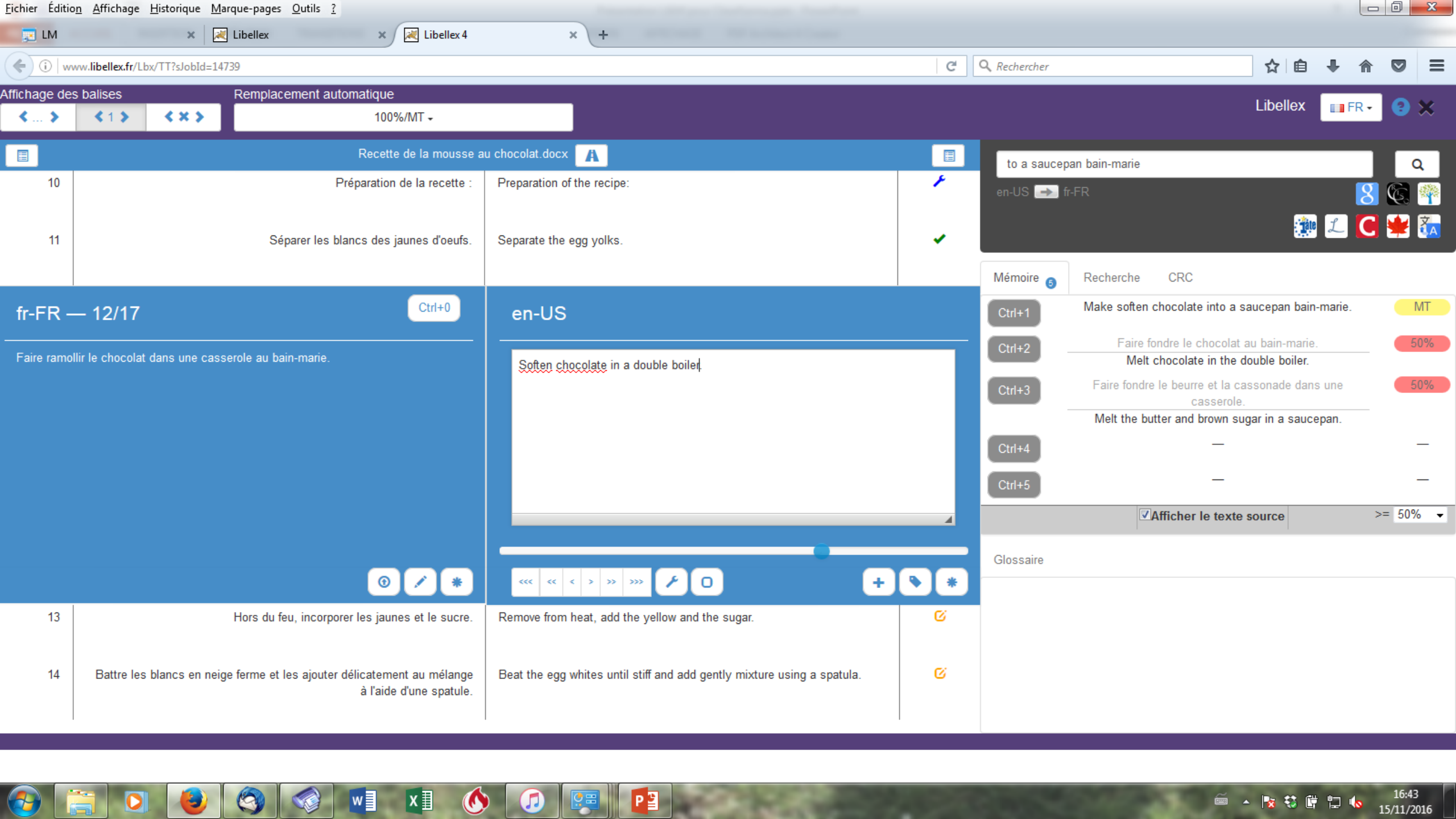
Projet KEHATH : Méthodes avancées en qualité pour la post-édition de la traduction automatique

LIG Grenoble, LIFL Lille – Appel à projets générique ANR 2014

*Améliorer rapidement la courbe d'apprentissage des systèmes de traduction automatique spécialisés par domaine.*

fromage de chèvre frais  
 fruit  
 fruit de mer  
 fruits confits  
 février  
 garniture  
 gelée de cerises  
 germes de luzerne  
 gingembre  
 glaçons  
 gousse de vanille  
 gousses d'ail  
 goût  
 graines de moutarde  
 graines de pavot  
 graines de sésame  
 graisses  
 grand marnier  
 groseilles  
 gâteau  
 haricot  
 haricot blanc  
 haricot vert  
 haricots  
 herbe  
**herbes aromatiques**  
 herbes de provence  
 heure  
 hiver  
 huile  
 huile de colza  
 huile de noix  
 huile de pépins de raisin  
 huile d'olive





Recette de la mousse au chocolat.docx

10	Préparation de la recette :	Preparation of the recipe:	
11	Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.	Separate the egg yolks.	

fr-FR — 12/17 Ctrl+0

Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.

en-US

Soften chocolate in a double boiler.

13	Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre.	Remove from heat, add the yellow and the sugar.	
14	Battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement au mélange à l'aide d'une spatule.	Beat the egg whites until stiff and add gently mixture using a spatula.	

to a saucepan bain-marie

en-US → fr-FR

Mémoire 5 Recherche CRC

Ctrl+1	Make soften chocolate into a saucepan bain-marie.	MT
Ctrl+2	Faire fondre le chocolat au bain-marie. Melt chocolate in the double boiler.	50%
Ctrl+3	Faire fondre le beurre et la cassonade dans une casserole. Melt the butter and brown sugar in a saucepan.	50%
Ctrl+4	—	—
Ctrl+5	—	—

Afficher le texte source >= 50%

Glossaire

🇫🇷 français	🇺🇸 anglais
Faire fondre au <b>bain-marie</b> tout en remuant.	Melt the bain-marie while stirring.
Verser la préparation dans la partie supérieure d'un <b>bain-marie</b> , puis déposer sur la partie inférieure.	Pour preparation into the top half of a double boiler and place over the bottom half.
L'eau dans la partie inférieure doit frémir sans toucher le haut du <b>bain-marie</b> .	The water should be simmering but not touch the top pan.
Mélangez 240 ml de crème, le chocolat, l'extrait de vanille, et le sel au <b>bain-marie</b> Faites chauffer jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu et le mélange soit lisse.	Combine 1 cup cream, chocolate, vanilla extract, and salt, in the top of a <b>double boiler</b> .
Ôtez le bol du <b>bain-marie</b> .	Remove the bowl from the heat.
Mélangez 240 ml de crème, le chocolat, l'extrait de vanille, et le sel au <b>bain-marie</b> Faites chauffer jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu et le mélange soit lisse.	Combine 1 cup cream, chocolate, vanilla extract, and salt, in the top of a double boiler.
Ôtez le bol du <b>bain-marie</b> .	Remove the bowl from the heat.
Faire fondre au <b>bain-marie</b> tout en remuant.	Melt in a bain-marie while stirring.
Mettez au <b>bain-marie</b> pendant 30 min, dans un four préchauffé à 100/120°C.	Put in a bain-marie for 30 minutes, in a preheated oven to 100/120°C.
Faire fondre lentement le chocolat au <b>bain-marie</b> ou au micro-ondes en le surveillant.	Slowly melt chocolate in a double boiler or microwave oven, watching closely.
Ajouter l'essence de vanille, les oeufs un à un ainsi que le chocolat fondu au <b>bain-marie</b> .	Add vanilla extract, eggs one by one and chocolate melted in the top of a double boiler.
Faire bouillir de l'eau pour la préparation d'un <b>bain-marie</b> .2.	Bring water to a boil in the bottom of a double boiler.2.
Faire fondre le chocolat au <b>bain-marie</b> .	Melt chocolate in the double boiler.
Au moment de servir, réchauffer les verrines quelques minutes au four au <b>bain-marie</b> ou au micro-ondes puis décorer chacune d'elles.	Just before serving, heat verrines for a few minutes in the oven in a pan of hot water, or in the microwave.
Faire chauffer la crème au <b>bain-marie</b> .	Heat the cream in a double boiler.
Mélanger les fruits coupés.Au <b>bain-marie</b> ou au micro-ondes, faire fondre le chocolat, la crème et le beurre, jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.	Combine chopped fruit.Melt chocolate, cream and butter with cream in a double boiler or in a microwave oven until mixture is smooth.

# Une question d'économie

- Un livre fait de l'ordre de 100 000 mots
- Au tarif traducteur indépendant,  $0,08 \text{ €} * 100\ 000 = 8\ 000 \text{ €}$
- Au tarif horaire,  $100\ 000 / (3\ 000 / 8) * 30 \text{ €} = 8\ 000 \text{ €}$  (1 mois et demi)
- En post-édition de traduction automatique  
 $100\ 000 / (5\ 000 / 8) * 30 \text{ €} = 4\ 800 \text{ €}$ , soit une économie de 3 200 € (40%)
- En traduction adaptative interactive  
 $100\ 000 / (10\ 000 / 8) * 30 \text{ €} = 2\ 400 \text{ €}$ , soit une économie de 5 600 € (70%)

# Traduction automatique :

## 1 concept mais de multiples réalités

- **Machine** - Compréhension rapide d'un texte étranger;
- **Machine** - Remplacement pur et simple de la traduction humaine;
- **Machine + humain** - Augmentation de la productivité et de l'efficacité du traducteur;
- **Machine + humain** - Rendre économiquement viable la traduction dans des domaines où elle ne l'était pas (augmentation du marché).