

Qu'est-ce que la nourriture ? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites. Comment étudier cette réalité alimentaire, élargie jusqu'à l'image et au signe ? (Barthes 1961, p. 979).

Cette citation permet de circonscrire un champ de questionnement : en quoi la nourriture se charge-t-elle de valeurs qu'il est possible de rapporter à quatre sphères axiologiques : le bon, le vrai, le bien et le beau (Floch 1995), concentrant sur elle une symbolique, telle la frite qui, selon Barthes (1993-1995, p. 610), "est le signe alimentaire de la 'francité'" ? Quels sont les paliers de pertinence d'un parcours de l'expression et du contenu permettant de l'appréhender ? En quoi est-il possible de dégager des *styles* individuels et collectifs, en production et en réception (styles de consommation) ? Dans quelle mesure ces styles peuvent-ils signifier à l'intérieur d'*expériences gastronomiques* alimentant une mythologie contemporaine, selon la définition de la mythologie donnée par Barthes : "L'idéologie bourgeoise transforme continûment les produits de l'histoire en types essentiels. [...] Les mythes ne sont rien d'autre que cette sollicitation incessante, infatigable, cette exigence insidieuse et inflexible, qui veut que tous les hommes se reconnaissent dans cette image éternelle et pourtant datée qu'on construit d'eux un jour comme si ce dût être pour tous les temps. [...] Il est sûr qu'en ce sens la mythologie est un *accord* au monde, non tel qu'il est, mais tel qu'il veut être" (1957, pp. 243-244).

Dans les limites de cette étude, on cherchera à apporter des éléments de réponse en déclinant la réflexion en trois temps :

- i) prenant appui sur le parcours de l'expression détaillé par Fontanille (2006a, 2008), on se demandera selon quelles modalités l'expérience de la consommation de la nourriture donne lieu à la construction d'un *texte-énoncé* ;
- ii) approchant l'objet alimentaire à la lumière des composantes de la *scène prédicative*, on visera à montrer en quoi les restaurants d'Alain Ducasse, dont l'identité est résumée par des plats emblématiques, projettent des styles de consommation ou de restauration différents ;
- iii) l'accent sera mis sur deux expériences – l'"esprit lounge" et la *Bespoke Dining Experience* – qui non seulement cristallisent les valeurs d'une société, mais affichent celles-ci réflexivement.

1. Entre le homard et l'œuf cocotte...

Comment construire le sens du homard et de l'œuf cocotte ? Comment rendre compte de l'attribution de contenus aux propriétés matérielles et sensibles constitutives du signifiant : à des propriétés salées, à des odeurs, des consistances, des variations de texture, des températures ou des variations chromatiques (Boutaud, dir., 1997) ? Comment montrer qu'un mets et son or-



L'expérience gastronomique: comment faire signifier la nourriture?

Marion Colas-Blaise

donnancement se chargent de valeurs esthétiques, affectives, éthiques, esthétiques ? L'aliment signifie sur un fond de représentations individuelles, mais aussi collectives, qui circulent dans un champ situé historiquement, socialement et culturellement : s'il est vrai que le homard "se démocratise" de nos jours, en faisant son entrée sur les cartes d'une large gamme de restaurants, s'il faut tenir compte d'un ensemble de variables, dont les variables géographiques – l'offre au bord de la mer se distinguant de celle "dans les terres" –, il semblerait, à en juger d'après le prix, qu'il n'en continue pas moins à connoter la noblesse, le prestige et l'accès, l'espace d'une dégustation, à une couche sociale "aisée". L'œuf cocotte, pour sa part, connoterait la simplicité et l'absence d'artifice, même si la préparation à la truffe tend à renverser les valeurs...

Pour pousser la réflexion plus avant, rappelons les niveaux de pertinence que Fontanille (2006a, p. 238) articule hiérarchiquement dans un parcours de l'expression : i) les signes, ii) les textes-énoncés, iii) les objets, iv) les scènes prédicatives, v) la stratégie, vi) la forme de vie, ainsi que les types d'expérience correspondants : i) la figurativité, ii) l'interprétation, iii) la corporéité, iv) la pratique, v) la conjoncture, vi) l'*ethos* et le comportement. Pour définir l'expérience, nous proposons de retenir les points suivants :

i) selon une conception dynamique, l'expérience actualise le "flux" (Belkhamza & Darras 2010)¹ des sémiotiques impliquées dans une énonciation en acte (Fontanille 2003 [1998]) : il s'agira ainsi de capter le moment précis de la solidarisation du plan du contenu et du plan de l'expression ;

ii) les sémiotiques sont à la fois individuelles et collectives : "Nous avons la conviction, écrivent Belkhamza & Darras (2010), qu'une sémiotique construite à l'occasion d'une expérience avec l'objet n'est pas seulement le produit d'une personne mais le résultat d'un enchevêtre-

ment de sémiotiques co-construites et co-déterminé par l'individu et sa communauté". L'expérience individuelle, contextualisée et donc située sous-tend une énonciation collective, voire impersonnelle, qui s'embraye sur une praxis énonciative (Fontanille 2003 [1998]) ;

iii) l'expérience, qui construit le rapport à Soi, à travers, plus particulièrement, un positionnement dans l'espace et le temps, mais aussi le rapport à l'Autre et à l'objet implique un sujet sensible ainsi qu'un fonctionnement cognitif mobilisant des processus d'interprétation. Plus précisément, on dira que l'expérience gustative, euphorique ou dysphorique, suppose la réunion, grâce à la proprioceptivité stratifiée notamment par la saveur, de représentations mentales intéroceptives et d'un donné extéroceptif provenant de stimuli externes – les sensations liées au moins au toucher buccal, à l'ouïe, à l'odorat et à la vue². Il convient alors de rappeler la distinction entre l'information sensorielle et la signification sensible : pour Fontanille³, la sensation est, dans ce dernier cas, considérée comme la substance à la base de l'articulation, grâce à la jonction entre un plan de l'expression et d'un plan du contenu, des "signes". Ensuite, ainsi que le précise Fontanille, la sensation est solidaire de la perception et de l'action pour faire émerger des schèmes cognitifs. On dira que l'expérience "textuelle", qui prévoit l'intégration des éléments sensibles dans une dimension "plastique" à laquelle sont associés des contenus et des valeurs (cf. *infra*), se fonde sur la sensori-motricité, à laquelle renvoie la kinesthésie, et sur l'ensemble des stimulations procurées par les sensations de contact, auquel renvoie la cœnesthésie ; elle suppose une double appréhension, d'une part, du corps en mouvement, d'autre part, des frontières du corps-enveloppe.

Dans l'immédiat, portons notre attention sur les expériences donnant lieu à la construction du plat comme *texte-énoncé*. Fontanille (*ibid.*, p. 218) écrit qu'"un 'texte-énoncé' est un ensemble de figures sémiotiques organisées en un ensemble homogène grâce à leur disposition sur un même support ou véhicule (uni-, bi- ou tri-dimensionnel)" : si considérer le niveau de pertinence du "texte-énoncé", c'est se donner les moyens de montrer comment les éléments matériels et sensibles sont intégrés dans une "dimension plastique" et comment il est possible d'affecter à celle-ci des formes de contenu et des axiologies, l'hypothèse forte est que le mets peut être abordé comme un texte-énoncé. Tout en incluant les marques des niveaux supérieurs (expérience pratique, expérience des conjonctures et des ajustements, expérience des styles et des comportements (*ethos*)), l'expérience qui correspond au texte-énoncé (Fontanille 2006a, not. p. 238) permet de penser un cadre cohérent dans lequel le met peut être appréhendé. Nous rejoignons ainsi Jacques Fontanille, qui écrit dans *Pratiques sémiotiques* (2008) :

Par exemple, dans l'analyse d'un "mets", les différentes saisies sensorielles (visibles, tactiles, olfactives et gusta-

tives, voire auditives) formeront des associations polysensorielles si l'on traite du "mets" comme un "texte". Traiter d'un "mets" comme un texte, cela revient à procéder à une sorte de "mise à plat" (si l'on peut dire), de toutes les propriétés figuratives et sensorielles de ce mets, en postulant que le plan d'immanence pertinent ne comprend que des figures agencées en texte, et ne comprend pas, par exemple, la situation concrète de dégustation (pp. 52-53).

Dans ce cas, rien de tel que la chair ferme du homard ou le moelleux de l'œuf cocotte pour entrer dans une composition proposée à une analyse plastique et figurative, qui s'accompagne de la mise en évidence de valeurs dénотatives et connotatives.

En même temps, force est de constater que l'expérience du mangeur singulatif et ponctuelle s'opère sur le fond d'expériences collectives, avec lesquelles elle entre nécessairement en résonance, s'accordant avec elles plus ou moins, dessinant plus ou moins l'espace où peut s'affirmer une singularité. En effet, si l'expérience gustative est liée à des représentations mentales intéroceptives, celles-ci relèvent de la mémoire, du rêve, de l'imagination ; elles portent également la marque de normes, de valeurs et de modèles sociaux et culturels. Des déterminations socioculturelles et historiques influent sur la sémiotique, c'est-à-dire sur la solidarisation du plan de l'expression verbale et du plan du contenu. Dans le détail, il est alors possible de distinguer des régimes d'interaction du *style* de consommation singularisant, idiolectal, tel qu'il est sous-tendu par l'expérience singulatif, avec un style collectif, rattaché à des catégories historiques, sociales et culturelles. Sur la base de la corrélation entre deux axes gradués, celui de l'intensité (affective, perceptive ou conceptuelle) et celui de l'étendue (manifestations du nombre, de la mesure, de la localisation spatio-temporelle), quatre positions peuvent être distinguées (Fontanille 1999a, p. 199) : soit le style singularisant se moule sur le style collectif – le homard est préparé "à la façon de..." , mettant en avant la *constance* ; soit il fait valoir sa différence, l'originalité, l'innovation et l'*audace* : parmi les "plus belles créations" d'Alain Ducasse at *The Dorchester* figure le "homard, girolles, quenelles de volaille, truffe et pâtes mi-séchées en délicat sauté gourmand"⁴ ; soit la *persévérance* combine la fidélité à soi-même avec l'innovation ; soit, quand des degrés faibles sur l'axe de l'intensité sont corrélés avec des degrés faibles sur l'axe de l'étendue, la *tendance* signale le caractère éphémère des choix qui ont été effectués, l'absence de "surprise" et la non assumption. Ces styles renvoient alors à différents régimes de gestion du rapport à la "praxis" culinaire⁵, dont le concept mérite d'être adapté au discours culinaire.

2. Les styles de restauration

Franchir le pas et prendre en considération non seulement le support-objet, c'est-à-dire, selon Fontanille

(2006a) , les “structures matérielles dotées d’une morphologie, d’une fonctionnalité et d’une forme extérieure identifiables” (p. 218), mais la “scène prédicative” qui donne lieu à l’expérience d’une pratique, c’est envisager le mets du point de vue de l’usage dans une situation sémiotique donnée, c’est-à-dire du point de vue des procès constituant autant d’actes d’énonciation, et du point de vue des rôles actantiels que le mets endosse dans un certain environnement, au contact des usagers. C’est ouvrir le champ à une vaste analyse tenant compte de micro- et de macro-événements : de la préparation de la nourriture à sa disposition dans un plat et à la distribution des plats sur une table apprêtée, mais aussi à la gestion de l’espace du restaurant, à son marquage identitaire face à un dehors et à son organisation interne à travers, par exemple, la disposition des tables, des chaises et, globalement, des objets de décor⁶. Celle-ci établit des distances entre convives sur la base d’un code proxémique : ainsi, les banquettes, telles qu’on peut les trouver dans les bistrotts, favorisent sans doute une plus grande proximité ; il est significatif que dans l’*Atelier* de Joël Robuchon, la disposition des chaises côte à côte devant un seul et même comptoir opère dans le sens d’une unification et d’une plus grande cohésion, l’effet de sens produit étant celui d’un groupe plus ou moins soudé, qui arrache le convive à sa solitude. C’est également intégrer à l’analyse les paramètres concernant la sémiotisation du temps (par exemple, la cadence à laquelle se succèdent les différents services), l’articulation de l’espace n’étant pas sans rapport avec les *tempo*s qui trouvent à s’y déployer. C’est aussi imaginer les possibilités d’appropriation de l’espace et du temps par le consommateur à travers des parcours plus ou moins contraints, plus ou moins personnalisés, qui mettent diversement en rapport non seulement avec la durée, mais avec le tempo et la tonicité (Zilberberg not. 2011).

Globalement, ces niveaux de pertinence, ordonnés hiérarchiquement, permettent de rendre compte de ce que, usant d’une métaphore muséale, on peut appeler la mise en exposition de la nourriture⁷ : l’analyse doit tenir compte de toutes les formes de médiation dont les “décors de la vie alimentaire” – les restaurants bon marché, les bistrotts spécialisés, la haute cuisine... –, selon Barthes (1993-1995, p. 610), sont partie intégrante.

En même temps, la mise en exposition obéit, du moins en partie, à des rituels qui concentrent l’opérativité symbolique. La question qui se fait alors insistante concerne, une nouvelle fois, la mise en rapport du texte-énoncé et de la pratique particulière qui l’insère dans un environnement donné avec des déterminations plus générales, qui répercutent des normes et des codifications marquées au sceau du contexte sociohistorique et culturel. La distinction, mais aussi l’interaction entre des *styles de restauration*⁸ singulatifs et des styles collectifs, entre la composante

idiolectale et la composante sociolectale, permettent de penser ce passage du particulier au général.

Ainsi, c’est en se mouvant sur des pratiques typées que les usages concrets dans une situation sémiotique donnée peuvent être interprétés à la lumière du champ culturel et social où ils trouvent leur ancrage. Par exemple, la manière dont, ponctuellement, les tables sont dressées prend sens non seulement par rapport à des habitudes contribuant à donner une identité au restaurant, mais par rapport à un système de valeurs sous-tendant les arts de la table : tout comme la présentation des plats, ces derniers sont soumis au phénomène de la mode, qui suppose une mise en accord et, notamment, une synchronisation des pratiques individuelles et collectives à une époque donnée.

C’est dans ce cadre théorique et méthodologique que nous proposons d’inscrire une analyse de la manière dont des styles de restauration reconnus socialement, émergeant à partir de la diversité socioculturellement réglée des pratiques gastronomiques, sont convoqués par les restaurants de l’empire d’Alain Ducasse. À cet effet, nous prendrons appui sur les textes de présentation des restaurants d’Alain Ducasse sur la toile⁹. Convoquant tour à tour les valeurs de la constance, de l’audace, de la permanence et de la tendance, nous les aborderons sous trois angles : i) celui du rapport du consommateur à Soi ; ii) celui de son rapport à l’Autre ; iii) celui de son rapport à l’objet alimentaire.

D’un point de vue théorique et méthodologique, nous chercherons à dégager les valences¹⁰ qui sous-tendent les valeurs associées à quatre styles de restauration collectifs : les styles du gourmand, de la fine bouche, du gourmet et du bon-vivant¹¹. On confiera à la schématisation tensive le soin d’en rendre compte.

2.1. Le rapport du consommateur à Soi

Partons des distinctions entre le *Moi*, le *Soi-idem* et le *Soi-ipse* développées par Fontanille (2004, not. pp. 36-37) à la suite de Ricoeur (1990), en distinguant entre trois types d’identité : le *Moi-chair* est cette “part d’Ego qui est à la fois référence et pure sensibilité, soumise à l’intensité des pressions et des tensions qui s’exercent dans le champ de présence” ; le *Soi-idem* concerne les saisies dans le temps et dans l’espace : la construction obéit à “un principe de répétition et de similitude” ; le *Soi-ipse* correspond à la perspective de la visée : le mode de construction repose sur l’“accumulation progressive de traits transitoires, et sur le non-recouvrement de chaque phase antérieure par la phase nouvelle, puisqu’en chaque identité transitoire, l’acte se découvre *autre*” (Fontanille 2004, pp. 36-37).

Considérons les positions de la constance, de l’audace, de la persévérance et de la tendance.

i) On propose de mettre la *constance* en relation avec la domination du *Soi-idem*, à laquelle Fontanille associe les

valeurs positionnelles de la concentration et du conformisme (*ibid.* : 39). Ce sont ces valeurs que semble privilégier un certain type de restaurant, le bistrot. Par exemple, le restaurant *Aux Lyonnais*, “bistrot de cuisine traditionnelle lyonnaise à Paris”, se construit sur une identification forte : “ce bistrot [aux Lyonnais] s’est imposé comme un des lieux emblématiques de l’histoire culinaire et gastronomique parisienne” ; *Le Comptoir de Benoît* à Osaka “est ‘un bistrot français dans lequel Osaka se reconnaît’” ; l’identification suppose l’adoption sans réserve d’un rôle dans la permanence. Analysons de plus près les modes de sémiotisation de l’espace et du temps qui en découlent. D’une part, et comme on a essayé de le dire, les banquettes, qui visent à réduire les espaces entre les convives, paraissent être emblématiques d’une appréhension unifiante, qui construit la cohésion d’un espace englobant tous les consommateurs. Eu égard aux types de totalités, on peut supposer que la totalisation se fait sur un mode proche de celui de l’agglomération que Jean-François Brodrion (2009, pp. 58-59), définit ainsi : “Une agglomération est une totalité dont une partie possède une partie commune avec toutes les autres. C’est par exemple le cas lorsqu’un tout est constitué sur la base d’un liant unique”. Nous considérerons toutefois que, dans le cas présent, la totalisation donne lieu, moins à une hiérarchisation qu’à une égalisation de tous les éléments, une mise au même niveau du point de vue fonctionnel. L’emploi du pronom *on* dans la devise du restaurant *Le Benoît* à Paris – “Chez Benoît, on boit, festoie, en rois” – est révélatrice de cette volonté d’homogénéisation : *on* vise toutes les personnes placées dans les circonstances mentionnées par l’énoncé ; dans cet emploi indéfini, l’identité des référents de *on* est secondaire¹². Du point de vue tensif, la constance peut être associée à une valence d’intensité faible et à une valence d’étendue forte, c’est-à-dire à une occupation totale de l’espace, jusqu’à ses limites, qui sont marquées¹³. En même temps, le *ici* ne peut être dissocié du *là* marqué au sceau de la tradition (un lieu mythique). En ce qui concerne la sémiotisation du temps, le déploiement dans la durée fait qu’au *maintenant* se nouent les rétentions selon Husserl : le *naguère*, dont la prise en compte est au fondement de l’“histoire culinaire”, est présentifié.

On pense distinguer ainsi certains des traits définitoires du style de restauration du *gourmand*.

ii) L’*audace*, pour sa part, témoigne sans doute de la domination du *Soi-ipse* et elle emporte avec elle les valeurs positionnelles de l’effort, de la contention et de la distinction (Fontanille 2004, p. 39). Le texte de présentation du restaurant *Alain Ducasse at The Dorchester* de Londres est particulièrement révélateur : “Alain Ducasse a conçu un lieu *hors du temps* au sein du prestigieux hôtel The Dorchester de Mayfair, où les limites de l’excellence en matière de cuisine, de décor et de créativité sont

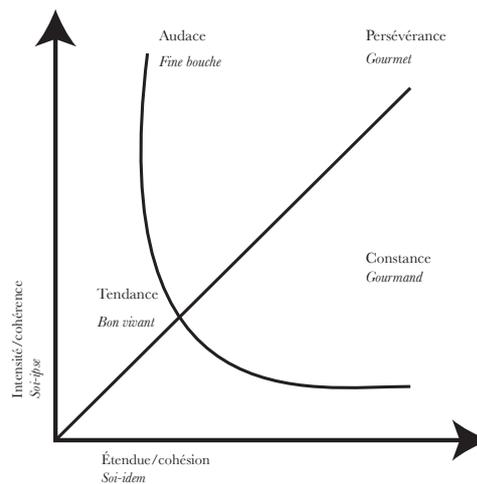


Fig. 1.

sans cesse repoussées” (nous soulignons). L’audace se traduit entre autres par la construction d’un hors-lieu et d’un hors-temps, d’un *ailleurs* et d’une durée qui n’est pas nécessairement clôturée sur sa droite, qui donnent lieu à ce que Rastier (2002, p. 248) appelle une “rupture modale” : le certain et le probable cèdent devant le possible, voire devant l’irréel.

On peut repérer ainsi les traits distinctifs du style de la *fine bouche*.

iii) La *persévérance*, pour sa part, telle qu’elle allie la constance et l’audace, c’est-à-dire conjugue ensemble la domination du *Soi-idem* et la domination du *Soi-ipse*, le conformisme et la distinction et se traduit par l’accord avec soi-même, permet d’éprouver la frontière entre le *ici* (et le *là* présentifié) et le *ailleurs*, entre le *maintenant* ressuscitant le *naguère* et ce temps qui menace d’échapper à toute saisie. C’est ce que suggère la description du *Jules Verne*, l’“évasion” prenant nécessairement appui sur le lieu et l’espace auxquels s’arrache l’instance qui tend vers un autre lieu et vers un autre espace : “Lieu d’exception – classiques de la cuisine française réinterprétés. Étonnant et subtil, le mythique restaurant de la Tour Eiffel se découvre sous un nouveau jour et invite à l’évasion” (nous soulignons).

On propose d’associer à la permanence le style du *gourmand*.

iv) “Ne cherchez plus, c’est ici que l’on se sent bien”, proclame le texte de présentation de l’Hostellerie qui accueille l’Abbaye de la Celle, une “ancienne abbaye se-reine [qui] est un éloge exquis à la paresse”. Le lieu semble actualiser la valeur de la tendance que Fontanille (1999a) rapporte à des valences faibles sur les axes de l’intensité et de l’étendue. Davantage même, parler de domination du *Moi*, c’est considérer que la “paresse” implique un relâchement (Fontanille 2004, p. 39) dans le *ici-maintenant* qui, replié sur lui-même, explore l’en-deçà de la saisie (du principe de la consolidation tenant

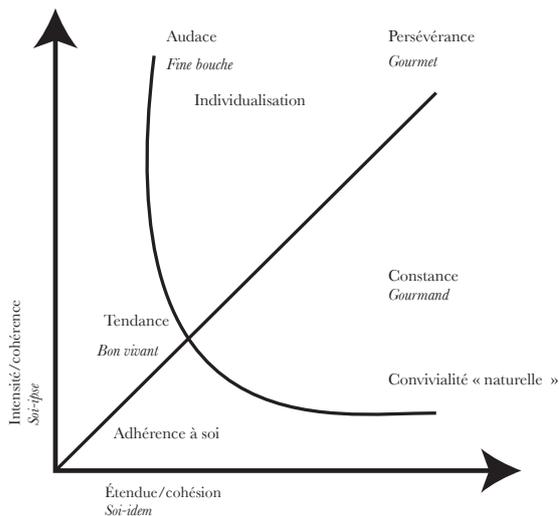


Fig. 2.

compte du *naguère* et du *là*) et de la visée (du principe du renouvellement envisageant l'*ailleurs* et le *futur*).

La tendance serait caractéristique du style du *bon vivant*. La modélisation tensive permet de visualiser le résultat de l'approche inductive, fondée sur l'observation des textes descriptifs, et de l'approche déductive (fig. 1)

2.2. Le rapport du consommateur à l'Autre

Pour cerner davantage les styles de restauration, on focalisera l'attention sur d'autres oppositions, qui se surimpriment aux premières et finissent par construire, à travers le croisement des points de vue et des dimensions, des morphologies propres. On peut ainsi scruter le rapport à l'Autre, qui définit un style intersubjectif, en mettant une gestion particulière du temps et de l'espace au service de formes de socialité qu'il est possible de décrire à partir des corrélations, en sens converse ou inverse, entre des degrés de fixation sur soi (du détachement à l'attachement) (axe de l'intensité) et d'interaction (restreinte ou étendue) (axe de l'étendue).

i) La constance, à la base du style du gourmand, se marie avec la *convivialité naturelle*, sauvage, "canaille", qui caractérise le bistrot. La devise "Chez Benoit, on boit, festoie, en rois" le suggère et tel texte sur la toile le confirme : "Une grande fête gourmande de la cuisine d'aujourd'hui : vivante, créative et diverse. [...] Du bistrot canaille à la cuisine bourgeoise, des jeunes chefs qui montent aux deuxième tables des chefs reconnus, cédez à une délicieuse envie"¹⁴.

ii) L'audace, qui sous-tend le style de restauration de la fine bouche, est couplée avec une attention à soi intense définitoire de l'*individualisation*, qui suspend le rapport à l'Autre dans une certaine mesure : *Le Dorchester* à Londres met en avant le caractère "privatisable" de la Table Lumière¹⁵.

iii) Sous l'effet de l'opérateur de la sélection et de l'exclusion, liées à la persévérance et au style du gourmet, la convivialité naturelle, sauvage, "canaille", qui caractérise le bistrot, se mue en *convivialité cultivée*¹⁶, disciplinée, choisie ; une simple compatibilité se trouve redéfinie en assortiment : ainsi, dans un "environnement raffiné à la hauteur de la légendaire élégance du Saint Régis Hotel", le restaurant *Adour at the St Regis, Washington* propose une "approche résolument contemporaine et conviviale de la cuisine, dans un lieu accueillant et chaleureux" ; il "célèbre [...] le plaisir du partage". Ce sont d'ailleurs les valeurs de la mise en commun et de l'échange sélectifs que propose la "social cuisine" du "superbe" bar adjacent – d'un lieu restreignant déjà le champ de la participation sans que la possibilité de la rencontre soit exclue.

iv) Enfin, la tendance s'accommode de degrés d'individualité et de sociabilité faibles, définitoires de l'*adhérence à soi* (fig. 2).

2.3. Le rapport à l'objet alimentaire

La modélisation prévoit que le style du gourmand, qui privilégie la convivialité "naturelle", établit avec les "bons et beaux produits" un rapport placé sous le signe de l'*authenticité* ; le mode de préparation du mets se conforme à la praxis façonnée par la tradition et par l'usage. Ainsi, le restaurant *Aux Lyonnais*, un "bistrot de cuisine traditionnelle lyonnaise à Paris", cultive trois valeurs : la "convivialité", l'"authenticité", la "générosité". On dira que la *franche satisfaction*, couplée avec l'abondance, voire l'excès¹⁷, en constitue le corrélat thymique.

Conjuguant ensemble l'audace et l'attention à soi intense, le style de la fine bouche est sensible à l'innovation, à l'originalité de la création culinaire et à l'*exclusivité*. Il en va ainsi du restaurant *Alain Ducasse at The Dorchester* : "Au cœur de l'un des plus beaux hôtels du monde, Jocelyn Herland livre une interprétation originale, créative et innovante de la cuisine du maître". L'exclusivité suppose, du point de vue de l'expérience polysensorielle du mets qui sollicite la vue, l'odorat, le goût, l'ouïe et le toucher une appréhension de l'objet alimentaire (et de son environnement) sensible à la coprésence inattendue, voire conflictuelle entre des saveurs, une texture et une consistance. Elle s'opère sur le fonds des représentations figuratives et thématiques, plus ou moins sociolectales, mais aussi idiolectales, c'est-à-dire faisant intervenir la trame de la mémoire individuelle et de l'histoire personnelle du mangeur. Le *délice* en constitue le corrélat thymique.

Le *Plaza Athénée* à Paris décline ensemble l'accord avec soi-même dans la persévérance, la convivialité cultivée et le raffinement, trait d'union entre l'authenticité, la simplicité des mets et l'exclusivité : "[...] il faut repartir du tout début, là où sont les goûts vrais, et les laisser s'exprimer avec force et subtilité". Le texte descriptif souligne la nécessité de se situer au niveau de la pra-

tique gastronomique, plutôt que du seul texte-énoncé. L'alliance s'opère, en effet, à travers l'entrée en résonance des plats et de l'environnement : d'une part, "la technique ne sert qu'à révéler la saveur de la nature. C'est cette histoire simple et juste que je m'efforce de raconter depuis toujours [...] une cuisine brute, qui fait du bon avec du simple, sans ingrédients superflus" ; d'autre part, "de rares objets de table, dont les créations originales de Pierre Tachon ou de précieuses pièces d'artisanat japonais [...] participent au renouveau du restaurant. De la haute couture pour le décor : l'habillage des quatre grands paravents par des broderies uniques [...]". L'accord avec soi-même a pour assiette thymique le *plaisir*.

Enfin, le plaisir (raffiné) se distingue du *bien-être* du sujet sensible, qui s'autorise d'un certain relâchement ou abandon, d'un abaissement de l'acuité cognitive, voire de l'intensité sensorielle. On sait que l'auberge ou l'hostellerie invitent à la paresse et au repos, en se satisfaisant d'un rapport à la nourriture facile : la banalité est alors la version atone de l'exclusivité (fig. 3).

Ainsi, des styles de restauration prennent forme au fil de l'étagement des valeurs : par exemple, pour la valeur fondamentale de l'audace et le style de la fine bouche, la distinction (au titre du rapport à Soi), l'individualité (au titre du rapport à l'Autre) et l'exclusivité (au titre du rapport à l'objet alimentaire) se renforcent mutuellement et sont garantes de la cohérence du style.

Enfin, la modélisation doit être mise à l'épreuve d'autres styles qui, croisant les valeurs qu'il a été possible de dégager, privilégient les termes complexes et s'adaptent à des formules plus ou moins inédites, voulues par les "nouveaux modes de vie" : la brasserie lyonnaise de Paul Bocuse¹⁸ semble favoriser le style du *consommateur averti*. Elle vise, en effet, à satisfaire aux besoins d'une clientèle "plus nombreuse", souhaitant un déjeuner "plus rapide et plus léger" qui marie les exigences d'efficacité, de rigueur et de convivialité ("atmosphère détendue et chaleureuse") avec celles de tradition, d'innovation et de modernité. C'est la combinaison de la convivialité naturelle avec l'exclusivité que porte à un point culminant *L'Atelier* de Joël Robuchon, qui est présenté sur la toile comme un "restaurant atypique par le fait que les tables ressemblent à des comptoirs de bar, au centre desquelles opèrent les serveurs"¹⁹ et qui propose, lit-on dans le *Figaro*²⁰, des "petites bouchées de très grande volupté, taillées dans le nec plus ultra des produits castés. Et des saveurs aussi percutantes que raffinées". Peut-être est-ce définir en ces termes le style du *consommateur "branché"*...

3. Du mets à la forme de vie

Les descriptions des restaurants d'Alain Ducasse invitent à étudier de plus près deux expériences typées, c'est-à-dire emblématiques dans une certaine mesure du contexte social et culturel d'une époque donnée, qui proposent un cadre dans lequel les styles que nous

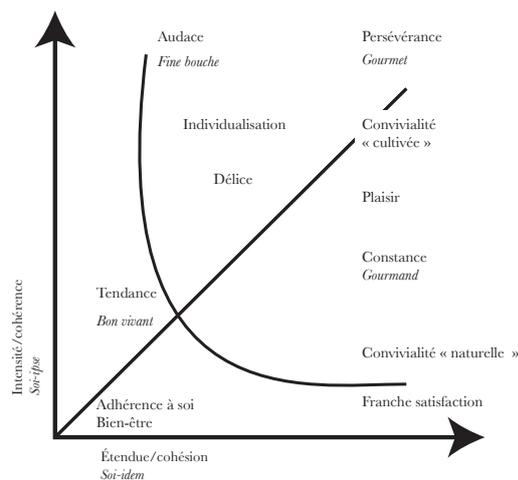


Fig. 3.

avons distingués peuvent se déployer. L'"esprit *lounge*" est caractéristique du *miX in Las Vegas* :

Un art culinaire aux accents métissés sous influences française et américaine, un design intérieur pointu signé Patrick Jouin dans un esprit *lounge*, et une vue époustouflante sur le Strip de Las Vegas : voilà le *miX*, une expérience imaginée par Alain Ducasse à vivre au 64^{ème} étage de THEhotel at the Mandalay Bay...

La *Bespoke Dining Experience* concerne le *Alain Ducasse at The Dorchester* :

Au cœur de l'élégante salle décorée par Patrick Jouin, la Table Lumière, éclairée à la fibre optique et privatisable sur demande, vous invite à découvrir la *Bespoke Dining Experience* qui permet aux convives de créer leur menu, mais aussi de concevoir le décor de leur dîner ! Une expérience unique.

Nous avons avancé, dans la première partie, que les expériences actualisent le "flux" de sémiotiques à la fois individuelles et collectives, qui convoquent un sujet sensible et percevant. Nous les avons mises en relation essentiellement avec deux niveaux de pertinence du parcours de l'expression défini par Fontanille (2006a, 2008) : celui des textes-énoncés et celui des pratiques (telles que nous les avons redéfinies). Il nous importera, ici, de montrer que deux expériences typées – celle de la *lounge* et la *Bespoke Dining Experience* – demandent à être appréhendées au niveau des situations sémiotiques qui manifestent des formes de vie, au sens où l'entend Fontanille (2008, p. 33) :

L'expérience sous-jacente, le sentiment d'une identité de comportement, la perception d'une régularité dans un ensemble de procédures d'accommodation stratégique, est donc l'expérience d'un ethos ; cette expérience



Fig. 4 – Lounge du restaurant miX in Las Vegas.
©Pierre Monetta

étant convertie en un dispositif d'expression pertinent (un style exprimant une attitude), elle donne lieu à une *forme de vie*, qui est alors susceptible d'intégrer la totalité des niveaux de pertinence inférieurs pour produire globalement une configuration pertinente pour l'analyse des cultures.

Nous avons, pour notre part, défini la forme de vie comme l'ajustement, dans une situation sémiotique, d'un *style expérientiel* (le rapport à l'espace-temps et le rapport à l'Autre), d'un *style pratique* (le positionnement par rapport à une praxis énonciative) et d'un *style pratique* qui correspond à un "jeu de langage", au sens où l'entend Wittgenstein, voire à un "jeu culturel" (Colas-Blaise 2012)²¹.

C'est en inscrivant l'analyse dans ce cadre général que nous franchirons un pas : nous nous attacherons à montrer, en dernière instance, que les expériences étudiées ici sont d'autant plus emblématiques d'un champ culturel qu'elles intègrent une composante réflexive ; on verra ainsi que la mise en scène ou la théâtralisation impliquent une attention et une visée particulières.

On peut, d'entrée, mettre l'entrejeu des valences de



Fig. 5 – Alain Ducasse at the Dorchester de Londres, la Table lumière. ©Pierre Monetta

l'intensité et de l'étendue en relation avec deux grandes valeurs, relevant de deux grands "régimes axiologiques" (Fontanille, Zilberberg 1998, p. 36) définis par la corrélation converse ou inverse des deux gradients : l'exclusion-concentration, régie par le tri, et la participation-expansion, régie par le mélange. Ainsi, l'expérience *lounge*, intériorisant en quelque sorte le métissage définitoire du *miX in Las Vegas*, cultive l'ouverture et le mélange, alors que la *Bespoke Dining Experience* opte pour la fermeture et le tri.

Mais déclinons les différents paramètres que nous avons isolés : le rapport à Soi, le rapport à l'espace et au temps, le rapport à l'Autre et le rapport à l'objet, tels qu'ils se constituent au croisement de l'expérience individuelle et de l'expérience collective, à travers la mise en adéquation, notamment à travers la synchronisation, d'une expérience située avec l'*esprit* général orientant les sémiotiques à une époque donnée.

Afin de capter la dynamique de l'actualisation des styles du gourmand, de la fine bouche, du gourmet et du bon-vivant au sein de situations sémiotiques typées, envisageons des séquences articulant les étapes d'un processus qui va de la fermeture vers l'ouverture, pour l'*esprit lounge*, et de l'ouverture vers la fermeture pour la *Bespoke Dining Experience*.

L'*esprit lounge* autorise l'enchaînement de deux moments : une première étape commande, globalement, une baisse de l'intensité à laquelle correspond un repli sur soi dans le *ici-maintenant* ; l'*esprit lounge*, dont le bien-être lié à la paresse est le corrélat affectif, paraît alors indissociable d'un abaissement de l'acuité cognitive et, corrélativement, d'un accroissement du ressenti proprioceptif ; une deuxième étape prévoit une intensification qui rend possible une ouverture grâce au franchissement des frontières qui isolent le *ici-maintenant* et instaurent une distance par rapport à l'Autre et à l'objet . Le corps-chair se déploie dans l'espace, de proche en proche, en un mouvement d'appropriation par rayonnement à partir du centre déictique²² ; l'expérience bénéficie d'un allongement de la durée – dans l'épaisseur de la nuit, le maintenant s'ouvre à ce qui n'est pas encore – et d'un tempo lent. La *Bespoke Dining*

Expérience donne lieu, pour sa part, à un renforcement des frontières, l'intensification progressive étant liée à un mouvement de tri (au niveau de l'espace et du temps, des relations avec Autrui et du rapport à l'objet) et de fermeture. En vertu d'une partition, l'espace se resserre sur la Table Lumière ; la durée du repas est délimitée et le repas est soumis à un rythme défini.

D'une part, le bien-être, qui gagne le consommateur s'installant dans une *lounge*, signe une certaine liberté, voire une libération : celle du corps, en particulier, qui s'abandonne dans des fauteuils confortables, soit en adaptant sa forme à la structure qui l'accueille, c'est-à-dire en opposant une résistance suffisante pour que, sous la pression exercée sur la chair, une forme se dessine, soit, la pression exercée étant insuffisante, en laissant "s'échapper" (Fontanille 1999b, p. 57) la forme. La *lounge* peut être vécue comme un lieu de rencontre et de partage, un lieu de diffusion grâce à un dé-centrement lié, d'une part, au mouvement et, d'autre part, à une facilitation des stimulations procurées par les sensations de contact : les vibrations de la musique *lounge* et la qualité d'une lumière tamisée ont en commun de réduire au maximum le conflit qui pourrait résulter de l'interaction de la chair et d'une lumière vive ou d'un son blessant ; la musique *lounge* et la lumière tamisée pénètrent la chair *immédiatement*, à l'instar de la sensation tactile au départ de la saveur. De surcroît, elles enveloppent le corps et facilitent l'expansion dans un lieu et un temps homogénéisés. Estompant les contours des objets, la lumière diffuse les fait entrer en résonance²³.

D'autre part, la *Bespoke Dining Experience* est placée, globalement, sous le signe de la contrainte. Ainsi, la tenue du corps qui, plutôt que de s'affaler, est appelé à maintenir la forme (en bénéficiant de l'aide qu'apporte un accoudoir), est renforcée. Si la *lounge* est un lieu de propagation et de partage, la *Bespoke Dining Experience* opère sur le mode de la privatisation, de l'isolement et de l'exclusion, qui se traduit notamment par la sélection des convives. Sous l'effet de la fibre optique, les contours sont accusés. Le *je-ici-maintenant* se reconstruit à travers une totalisation des éléments qui restent distincts. Le *soi-champ interne* devient le "théâtre intéroceptif" de la saveur qui, sous l'effet d'une attention et d'une visée accrues, déploie une séquence spatio-temporelle et actorielle (Fontanille 1999b, pp. 46-47).

Dans la mesure où l'expérience gastronomique mobilise le *Moi* et le *Soi*, plaçant des événements polysensoriels au fondement de la cognition et de l'évaluation, le sujet sensible et percevant est *dans* l'expérience. En même temps, la *Bespoke Dining Experience* et l'expérience de la *lounge* impliquent une part de *théâtralisation*. On approchera celle-ci sous deux angles. D'abord, elle est fonction de l'installation d'une *scène*. Ainsi, la Table Lumière donne lieu à la reconnaissance d'un lieu scénique utopique (le monde imaginaire de la performance) prélevé sur l'espace du restaurant, qui est lui-même séparé de l'espace de la "quotidienneté" ; le dispositif

spatial du Dorchester prévoit ainsi un englobement de trois espaces. L'espace *lounge* est transformé en espace scénique à travers un "design intérieur pointu" : Anne Beyaert-Geslin (2012, p. 121) confirme, en effet, qu'il est possible de considérer "le discours véridictoire du design comme une théâtralisation". La "fictionnalisation", qui arrache les expériences à la "vraie vie", en est la conséquence : la Table Lumière éclairée par la fibre optique n'est pas une table ordinaire ; le "design intérieur pointu" se distingue des intérieurs habituels. Ensuite, l'excès²⁴ fait que l'artifice *se montre* : le "design intérieur pointu" ou la Table Lumière affichent le geste du décorateur créateur. Non seulement, ils ajoutent une dimension artistique qui, par rapport à la simple alimentation, par exemple, fait valoir sa part de gratuité²⁵, mais le processus de l'artistisation est *donné à voir*. La mise en évidence de l'artificialité est à l'origine d'une distanciation qui fait que le consommateur n'est plus seulement un performeur, mais un spectateur-observateur, dont l'action est réflexive²⁶ : non seulement il aspectualise le procès de la consommation (au sens large) en en détaillant les moments et l'évalue, mais, se mettant à distance, il se scrute lui-même en tant que performeur évaluateur et il porte un jugement sur le spectacle qu'au Dorchester il a contribué à monter en choisissant le décor et le menu. Si l'on rapproche le domaine de la gastronomie de celui du jeu, on dira que le consommateur n'est plus seulement le sujet "joueur", impliqué physiquement dans la consommation, ni le sujet "joué", happé par l'illusion référentielle soutenue par la création d'un espace-temps de célébration fictionnel²⁷ : il est le sujet "jouant" conscient de la spectacularisation comme acte.

Conclusion

Comment la nourriture signifie-t-elle ? L'objet alimentaire, dira-t-on en adaptant l'expression de Brandt (1995, p. 11), "se signifie comme objet, et il signifie autre chose que soi, comme signe". Il se signifie lui-même réflexivement, en train de signifier, ajouterons-nous. Au cours de cette étude, nous avons cherché à montrer comment les expériences gastronomiques correspondant, essentiellement, aux niveaux de pertinence du plat comme texte-énoncé, de l'insertion du plat dans une scène prédictive et de la forme de vie nouent nécessairement l'une à l'autre une composante individuelle, qui trouve son fondement dans l'événement polysensoriel d'un sujet sensible, et une composante collective objectivée : à travers les représentations intéroceptives à la fois idiolectales et sociolectales, c'est-à-dire portant les marques de modèles sociaux et culturels ; à travers des styles de consommation et de restauration négociant l'entrée en résonance de styles singularisants mis en œuvre dans des restaurants particuliers et de styles subsumant des ensembles de pratiques sociales ; à travers des expériences qui non seulement embrayent sur le vécu collectif, mais de surcroît donnent lieu, à travers

un excès d'artificialité, au retour critique sur l'“esprit” d'une société, à une époque donnée. En somme, l'expression “esprit *lounge*” ne se contente pas de résumer la mise en phase de l'expérience singulatrice et de l'expérience collective : elle cristallise les tentatives pour valider un “accord au monde”, selon l'expression de Barthes, et alimenter la mythologie, tout en signifiant la théâtralisation des pratiques socialement et culturellement motivées qui, justement, les donne à voir comme telles.

Note

- 1 <http://www.designresearchsociety.org/docs-procs/DRS2010/PDF/009.pdf> (consulté le 1er mars 2013).
- 2 Il serait alors intéressant de tracer le parcours menant de la saisie visuelle à l'appropriation gustative, comme Jaques Fontanille le fait dans 2006b : “On fait donc ici l'hypothèse que chaque assiette constitue une énonciation autonome, à l'intérieur de laquelle les contrastes et les équivalences visuels signifient des contrastes et des équivalences gustatifs, sur le principe de systèmes semi-symboliques bi-modaux, dont la portée est limitée à une énonciation particulière”.
- 3 www.unilim.fr/pages_perso/jacques.fontanille (consulté le 1er mars 2013).
- 4 Cf. www.alain-ducasse.com/ (Rubrique : Les restaurants) (consulté le 1er mars 2013).
- 5 Nous adaptons ici au discours culinaire le concept de praxis énonciative. Fontanille (2003 [1998], p. 285) le définit ainsi pour le domaine du verbal : “La praxis énonciative gère cette présence des grandeurs discursives dans le champ du discours : elle convoque ou invoque en discours les énoncés qui composent ce dernier [...]. Elle récupère des formes schématisées par l'usage, voire des stéréotypes et des structures figées ; elle les reproduit tels quels, ou les détourne et leur procure de nouvelles significations” (p. 285).
- 6 Nous donnons ici à la notion de pratique une extension maximale, envisageant la pratique de la “restauration”, au sens que l'on attribuera à ce terme (cf. *infra*), au-delà de la “pratique de dégustation” que Jacques Fontanille décrit ainsi (2008) : “[...] si l'on hausse l'analyse au niveau supérieur, celui de la *pratique de dégustation*, chacun des modes du sensible trouvera une place dans un ensemble d'opérations mises en séquence (annoncer, promettre, vérifier, valider, goûter, etc.)” (p. 53).
- 7 Boutaud recourt fréquemment à la métaphore théâtrale de “mise en scène”.
- 8 Nous distinguons les styles de consommation, qui concernent le niveau de pertinence du texte-énoncé, des *styles de restauration*, qui sont façonnés par l'interaction des acteurs de la scène prédicative.
- 9 Dans les limites de ce travail nous tiendrons compte uniquement des textes verbaux.
- 10 Au sujet des valences et des valeurs, voir, par exemple, Fontanille et Zilberberg (1996).
- 11 Comme on a pu le suggérer, la reconnaissance de ces styles exige la prise en compte d'un ensemble de variables, au-delà de la consommation de la nourriture au sens étroit.
- 12 On ne fait pas état ici de la hiérarchie qui opposerait le roi à ses sujets : tous les convives sont “rois”.
- 13 Cela n'exclut pas des différences au niveau de l'entrée en

interaction de l'espace “intérieur” et de l'espace “extérieur”, comme le suggèrent les descriptions des bistrotts de Ducasse. Une analyse affinée permet de caractériser les bistrotts de Paris, de Tokyo et d'Osaka différenciellement : alors que le bistrot parisien avec ses banquettes rouges, “son atmosphère bon enfant” et sa “cuisine vigoureuse” met en avant la tradition, *Le Comptoir de Benoit* à Osaka cultive le “dialogue fécond entre l'inspiration française et l'âme de la ville”, le bistrot de Tokyo misant davantage sur la surprise non négociée : “Une atmosphère française avec parquet de chêne, murs aux teintes patinées et une multitude d'objets insolites évoquant Paris”.

- 14 “Tous au restaurant”, <www.alain-ducasse.com/fr/decouvrez-alain-ducasse> (consulté le 1er mars 2013).
- 15 Cf. *infra*.
- 16 On peut évidemment considérer que toute consommation dans un restaurant transforme le “goût naturel”, que Jean-Jacques Boutaud définit comme “défensif et instinctif” en goût culturel “capable d'élaboration pour s'arracher à la nature” (1997, p. 57). Dans ce cas, on opposera au “goût culturel”, que Boutaud conçoit au sens anthropologique, le goût “cultivé, dans une dimension esthétique et sociale” ; dans ce cas, “les frontières du goût se déplacent toujours d'un régime de sensation pure à un régime de représentation où les sens travaillent, par discernement, à faire sens”.
- 17 Les lexèmes “festoyer” et “faire bombance” intègrent le sème de l'excès. Boutaud (1997, p. 56) oppose d'ailleurs le gourmand et le gourmet sur la base des traits sémantiques de l'avidité et du raffinement (même si le gourmand réfère, contrairement au glouton, à la culture).
- 18 http://www.nordsudbrasseries.com/documents/Fr/dossier_presse.pdf (consulté le 1er mars 2013).
- 19 <http://recettessimples.fr/news/l-atelier-de-j-r-a-paris> (consulté le 1er mars 2013).
- 20 Cf. l'article “Sortir à Paris : Que reste-t-il des Champs-Élysées ?” : www.lefigaro.fr/sortir-paris/ (consulté le 1er mars 2013).
- 21 Au sujet du “cultural game” défini dans une perspective wittgensteinienne, voir Sedmak (1999).
- 22 En cela, la *lounge* se distingue du bistrot, où le corps est d'emblée plongé dans la masse, l'espace étant occupé dans sa totalité.
- 23 On peut établir un lien avec le régime du “selon” (Garelli 1992) tel que le conçoit Merleau-Ponty dans *Le visible et l'invisible* (1964) : “Si l'on faisait état de toutes ces participations, on s'apercevrait qu'une couleur nue, et en général un visible, n'est pas un morceau d'être absolument dur, insécable, offert tout nu à une vision qui ne pourrait être que totale ou nulle, mais plutôt une sorte de détroit entre des horizons extérieurs et des horizons intérieurs toujours béants, quelque chose qui vient toucher doucement et fait résonner à distance diverses régions du monde coloré ou visible, une certaine différenciation, une modulation éphémère de ce monde, moins couleur ou chose donc, que différence entre des choses et des couleurs, cristallisation momentanée de l'être coloré ou de la visibilité”.
- 24 Du point de vue de la mise en discours, le lexème “pointu” (dans un “design intérieur pointu”) comprend le sème / excès/.
- 25 À la suite de Beyaert-Geslin (2012), on peut parler au sujet du théâtre d'une “requalification de son horizon par la ‘finalité sans fin’ de l'art” (p. 122).
- 26 Cf. Beyaert-Geslin (2012) : “[...] l'objet de design tient toujours un métadiscours sur lui-même qui le porte de sur-

croît à l'exagération" (p. 121).

27 Le rapprochement avec le jeu est d'autant plus intéressant que, ainsi que le note Hamayon (2012), les règles sont à la base de la création d'un cadre fictionnel : "Ce sont les jeux réglés eux-mêmes qui constituent le cadre fictionnel qui fait d'eux des jeux" (p. 139).

Corpus

www.alain-ducasse.com/ (consulté le 1er mars 2013).

Bibliographie

Alonso, J., Bertrand, D., Costantini, M., Dambrine, S., dirs, 2006, *La transversalité du sens. Parcours sémiotiques*, Paris, PUV, Saint-Denis.

Barthes, R., 1957, *Mythologies*, Paris, Seuil.

Barthes, R., 1961, "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 5, pp. 977-986.

Barthes, R., 1993-1995, *Œuvres complètes*, t.1, éd. établie par É. Marty, Paris, Seuil.

Belkhamsa, S., Darras, B., 2010, "Modélisation sémiotique et systémique de l'objet design comme signe-action complexe", <<http://www.designresearchsociety.org/docs-procs/DRS2010/PDF/009.pdf>> (consulté le 1er mars 2013).

Beyaert-Geslin, A., Novello-Paglianti, N., dirs, 2006, *La diversité sensible, Visible*, n. 1, Limoges, PULIM.

Beyaert-Geslin, A., 2012, *Sémiotique du design*, Paris, PUF.

Bordron, J.-F., 2009, "Métamorphoses et identités", in M. Colas-Blaise & A. Beyaert-Geslin, dirs, 2009, pp. 49-62.

Boutaud, J.-J., dir., 1997, "Images du goût", in *Champs Visuels*, n. 5, Paris, L'Harmattan.

Boutaud, J.-J., 2005, *Le sens gourmand. De la commensalité – du goût – des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher Éditeur.

Boutaud, J.-J., Martin-Juchat, F., 2003, "La communication du sensible médiée par l'Internet", in *Sémio-anthropologie du sensible, Degrés*, n. 113, pp. c1-c16.

Brandt, P. A., 1995, "QUELQUE CGOSE. Nouvelles remarques sur la véridiction", in *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n. 39-40.

Colas-Blaise, M., Beyaert-Geslin, A., dirs, 2009, *Le sens de la métamorphose*, Limoges, PULIM.

Colas-Blaise, M., 2012, "Forme de vie et formes de vie : vers une sémiotique des cultures", in *Nouveaux Actes Sémiotiques [en ligne]*, n. 115. Disponible sur : <<http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=4158>> (consulté le 1er mars 2013).

Floch, J.-M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF.

Fontanille, J., 1999a, *Sémiotique et littérature. Essais de méthode*, Paris, PUF.

Fontanille, J., 1999b, "Modes du sensible et syntaxe figurative", *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n. 61-62-63, pp. 1-68.

Fontanille, J., 1998, *Sémiotique du discours*, Limoges, PULIM.

Fontanille, J., 2004, *Soma et séma. Figures du corps*, Paris, Maisonneuve & Larose.

Fontanille, J., 2006a, "Textes, objets, situations et formes

de vie. Les niveaux de pertinence du plan de l'expression dans une sémiotique des cultures", in J. Alonso, D. Bertrand, M. Costantini, S. Dambrine, dirs, pp. 213-240.

Fontanille, J., 2006b, "À déguster des yeux. Notes sémiotiques sur la 'mise en assiette'. À propos de la cuisine de Michel Bras", in A. Beyaert-Geslin, N. Novello-Paglianti, dirs, 2006, pp. 195-216.

Fontanille, J., 2008, *Pratiques sémiotiques*, Paris, PUF.

Fontanille, J., "Synesthésie et sémiotique fondamentale", <www.unilim.fr/pages_perso/jacques.fontanille>.

Fontanille, J., Zilberberg, C., 1996, "Valence/Valeur", in *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n. 46-47.

Fontanille, J., Zilberberg, C., 1998, *Tension et signification*, Hayen, Mardaga.

Garelli, J., 1992, "Voir ceci et voir selon", in M. Richir, É. Tessin, eds, pp. 80-99.

Hamayon, R., 2012, *Jouer. Étude anthropologique à partir d'exemples sibériens*, Paris, La Découverte.

Landowski, É., dir., 1998, "Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité", in *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n. 55-56.

Lütterfelds, W., Roser, A., dirs, 1999, *Der Konflikt der Lebensformen in Wittgensteins Philosophie der Sprache*, Frankfurt am Main, Suhrkamp, pp. 171-189.

Merleau-Ponty, M., 1964, *Le visible et l'invisible*, Paris, Gallimard.

Rastier, F., Bouquet, S., dirs, 2002, *Une introduction aux sciences de la culture*, Paris, PUF.

Richir, M., Tessin, É., eds, 1992, *Merleau-Ponty, phénoménologie et expériences*, Grenoble, Éditions Jérôme Millon.

Ricœur, P., 1990, *Soi-même comme un autre*, Paris, Seuil.

Sedmak, C., 1999, "The cultural game of watching the games", in W. Lütterfelds, A. Roser, eds, 1999.

Zilberberg, C., 2011, *Des formes de vie aux valeurs*, Paris, PUF.