

1. Introduction

On observe depuis quelques années déjà des préoccupations culturelles et sociétales tournées vers la valorisation du goût et de l'art de vivre (le manger bon et sain ; le plaisir de recevoir ; le développement du marché bio). À l'heure de la standardisation du goût engendrée par la culture du *Fast-food*, la revalorisation des impressions gustatives est aujourd'hui devenue une priorité. À table, saveurs et odeurs de la cuisine faite maison resserrent les liens sociaux autour de valeurs de partage et de convivialité. La cuisine matérialise un retour aux sources qui, à l'instar de la madeleine de Proust, réactive des souvenirs gustatifs de son enfance ; les recettes s'érigeant alors en véritables gages de la perpétuation des traditions familiales.

C'est donc tout naturellement que les médias se sont emparés du phénomène : émissions télévisées, presse spécialisée, stages et cours de cuisine, applications numériques, etc., la cuisine est devenue un véritable phénomène de société qui traduit un retour à des valeurs de qualité et de convivialité, où chacun peut s'approprier un nouveau savoir-faire et laisser sa créativité s'exprimer. Ainsi la cuisine ne se cantonne-t-elle plus au savoir-faire du spécialiste mais s'ouvre-t-elle à l'amateur, lui donnant la possibilité d'exprimer son pouvoir-faire. Parmi les émissions-phares de la télévision française, *Un dîner presque parfait*¹ qui, en confrontant chaque semaine cinq hôtes, offre la particularité de déployer toute la syntaxe gustative, depuis la confection des mets jusqu'à leur dégustation et leur appréciation. Au-delà du faire, d'une praxis culinaire proprement dite, c'est toute une dimension judicative qui caractérise l'émission : chaque candidat, hôte d'un soir, devient juré lors des autres dîners. Si cette dimension implique, certes, la mise en œuvre d'un système évaluatif et convoque le tropisme hédonique des jurés, il n'en demeure pas moins qu'elle fait appel à tout un processus énonciatif de mise en discours des impressions gustatives, lequel permet alors de redéployer l'univers figuratif propre à chaque candidat. À partir d'un corpus de plusieurs numéros de cette émission, cet article visera à étudier la mise en discours de l'expérience gustative, notamment leurs reconfigurations à travers divers systèmes énonciatifs (visuels, verbaux, plastiques), et, dans une plus large mesure, à explorer la détermination des structures phénoménales du goût. Une double approche sera alors proposée : il s'agira, en premier lieu, d'étudier les parcours interprétatifs déployés par les candidats à la lecture de l'intitulé des mets ainsi que les productions textuelles émises à l'égard des qualités gustatives expérimentées en dégustation. Ceci dans l'objectif de mettre au jour les représentations gustatives et les univers figuratifs convoqués par chacun d'entre eux. Cette première réflexion sera, en second lieu, appuyée d'une analyse sémiotique de cette pratique culinaire où la scénarisation des plats, parfois digne de chefs étoilés, prescrit des modes de dégustation spécifiques et anticipe quelquefois sur les qualités organoleptiques à expérimenter.



Stratégies énonciatives et imaginaires gustatifs dans les émissions télévisées

Audrey Moutat

2. Présentation du corpus

Pour mener à bien cette entreprise, nous procéderons à l'analyse d'une trentaine de numéros de l'émission. Son principe est simple : cinq candidats qui ne se connaissent pas mais résident dans la même ville vont se recevoir tour à tour lors d'un dîner. Un dîner au cours duquel l'hôte de la soirée sera noté sur dix en vertu des trois critères suivants : cuisine, décoration de la table et ambiance de la soirée ; le gagnant de l'émission étant le candidat qui a obtenu la meilleure moyenne de la semaine.

Dès le titre de l'émission, le ton est donné : la recherche de la performance ainsi que le jugement critique se veulent omniprésents ; tel en témoigne l'usage de l'adjectif « parfait », degré ultime d'un état qualitatif, néanmoins modalisé par l'adverbe « presque » qui atténue ce caractère perfectif afin de rappeler l'amateurisme de la pratique culinaire. Bien que les signifiants plastiques affectés à ce modalisateur révèlent une typographie de moindre importance que l'ensemble du logotype de l'émission (ce qui l'enclave au sein de la structure afin de le rendre quasi inaperçu), l'usage du haut de casse ainsi que le contenu sémantique du modalisateur ne sont pas moins actualisés en discours et attestent déjà de la pression qui pèse sur les candidats en compétition².

Une pression qui se caractérise, dans les faits, par une surenchère dans la stylistique accordée aux intitulés des plats ainsi que dans la recherche esthétique de leur scénographie. Ces signifiants textuels particuliers, annonciateurs de qualités gustatives, laissent ainsi place à l'expressivité des candidats dont les verbalisations permettent d'ouvrir leur propre espace figuratif du goût et de le confronter à celui de leur hôte.

Partant du concept d'énonciation, entendu comme la « production d'un « objet sémiotique » déterminé » effectuée par un énonciateur à l'égard d'un énonciataire (Courtés 1998), nous proposons d'évaluer les dispositifs sémantiques mis en œuvre par les hôtes dans les intu-

lés de leur menu et de les confronter aux impressions référentielles alors générées par le travail interprétatif des invités. En d'autres termes, il s'agira de mettre en regard un parcours interprétatif prescrit (ou du moins un parcours génératif) de la signification des intitulés aux parcours interprétatifs effectifs des invités, afin de voir quels sont les univers figuratifs du goût déployés dans cette émission. Nous tâcherons d'observer comment une forme de l'expression permet de réaliser ou non³ une forme de contenu qu'aura souhaité véhiculer l'hôte. Mais avant de nous tourner vers ces productions discursives, nous proposons de revenir sur ce concept d'énonciation afin de mettre au jour le dispositif énonciatif duquel elles résultent.

3. Un espace figuratif médié par des actes énonciatifs divers

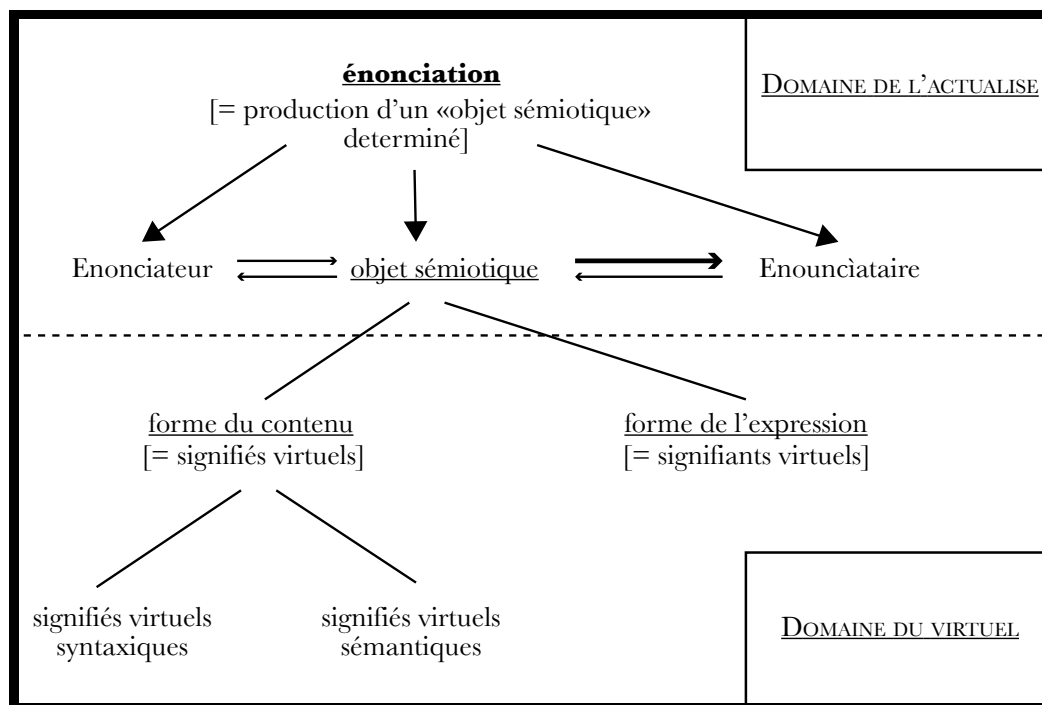
Activité langagière individuelle, l'énonciation consiste en la production d'un objet sémiotique déterminé où l'énonciateur exploite le potentiel syntactico-sémantique de la langue, en vue d'agir sur son énonciataire. Cette « conversion du langage en discours » (Benveniste 1966, p. 254) repose sur un dispositif articulé en différentes phases, lesquelles confèrent à l'énonciation des modes d'existence sémiotique différents.

L'« objet sémiotique », entendu comme une forme de l'expression associée à une forme de contenu, se situe tout d'abord « au stade de la « virtualisation », ouvrant donc sur des interprétations sémantiques concrètes possibles, extrêmement variables, et, *a priori*, indécidables

jusqu'à la mise en forme proprement énonciative » (Courtés 1998, p. 14) ; d'où des manifestations discursives potentielles fort différentes. C'est l'acte de l'énonciation qui permet l'actualisation de l'objet sémiotique en discours ; sa réalisation aura ensuite lieu lors de sa mise en circulation entre énonciateur et énonciataire.

Or, notons que, si le faire de l'énonciateur permet de réaliser l'objet sémiotique à partir d'un ensemble de signifiés sémantiques et syntaxiques virtuels, cette signification se potentialise, jusqu'à parfois se virtualiser, dès lors qu'elle passe au crible des parcours interprétatifs de l'énonciataire. Car l'énonciation ouvre un champ de signification relativement instable où la réalisation effective du sens, lors de l'interprétation de l'énoncé, requiert qu'énonciateur et énonciataire soient sur la même longueur d'onde. Dans le cas contraire, les signifiés sémantiques peuvent alors s'ouvrir « à des lectures différentes, voire opposées, selon la prise en charge par un contexte donné » (Courtés 1998, p. 16) et l'ancrage socio-discursif propre à chaque sujet interprétant. Si la scène énonciative établit une relation entre énonciateur et énonciataire médiée par l'énoncé, un différentiel contextuel entre sa production et son interprétation peut parfois mettre à mal la bonne compréhension de l'énonciataire.

Dans le cadre d'*Un dîner presque parfait*, la mise en situation de l'énoncé est assez particulière : la lecture du menu s'effectue dans un contexte très différent de la scène alimentaire⁴ ; l'énonciataire-convive prend connaissance du menu à son domicile ou sur son lieu



Tab. 1 - Courtés 1998, p. 15

de travail. L'énoncé se trouve ainsi désincarné de son contexte de production qui se potentialise alors au profit d'une nouvelle contextualisation, celle de l'interprétation de l'énoncé. Cette interprétation est rendue effective par la stabilisation d'un des contextes possibles, à partir de l'énoncé lui-même.

En outre, le dispositif communicationnel de l'émission s'articule en un enchaînement de plusieurs programmes énonciatifs où chacun, s'appuyant sur le précédent, conditionne le suivant. L'objet-énoncé apparaissant comme le lieu de jonction entre énonciateur et énonciataire, différents types de relations s'instaurent alors.

Programme énonciatif n°1 :

Le premier programme énonciatif vise à communiquer le contenu du menu que l'hôte propose à ses convives. Cette première relation entre énonciateur-hôte et énoncé s'établit lors de la production des intitulés du menu qui porte protensivement sur un référent virtuel, à venir⁵. Cette production textuelle est surdéterminée par un horizon de visée, à la fois performatif et pathémique : *performatif*, en ce sens où l'énoncé renvoie au faire (*modus operandi*) de la confection des mets proprement dit ; *pathémique* puisque l'énonciateur-hôte entend faire ressentir une expérience gustative et émotionnelle à l'énonciataire-convive par la simple lecture de l'intitulé des plats.

Quant à la première relation entre énonciataire-convive et énoncé, elle s'établit lors de cet acte interprétatif du menu (sémiose interprétante) au cours duquel les impressions référentielles déterminent un horizon d'attente disponible pour le second acte énonciatif.

Programme énonciatif n°2 :

Le second programme énonciatif correspond à la sémiose perceptive⁶ au cours de laquelle les convives dégustent les plats proposés par l'hôte de la soirée, et présentés lors du précédent programme énonciatif. Ici, l'horizon d'attente établi par chaque convive, lors de la sémiose interprétante, devient l'horizon de visée de la sémiose perceptive et conditionne en cela les rapports perceptifs entre sujet-convive et objet sémiotique (qualités sensibles des plats dégustés).

Chaque plat devient un énonciateur de ce nouveau programme énonciatif où la prise du sens (véritable moment de l'énonciation) s'effectue lors des rapports noético-noématiques engagés avec l'énonciataire-convive.

Programme énonciatif n°3 :

Lors du dernier programme énonciatif, les convives produisent des commentaires sur les plats, en aparté, face à la caméra (esthésies textuelles). Il s'agit d'un discours où l'énonciateur (que chaque convive devient alors) donne à percevoir dans un donné sémiolinguistique, une relation sensible entre un acte noétique et un contenu noématique, advenue lors de la sémiose perceptive. Mais l'énoncé ainsi produit se double d'un jugement critique

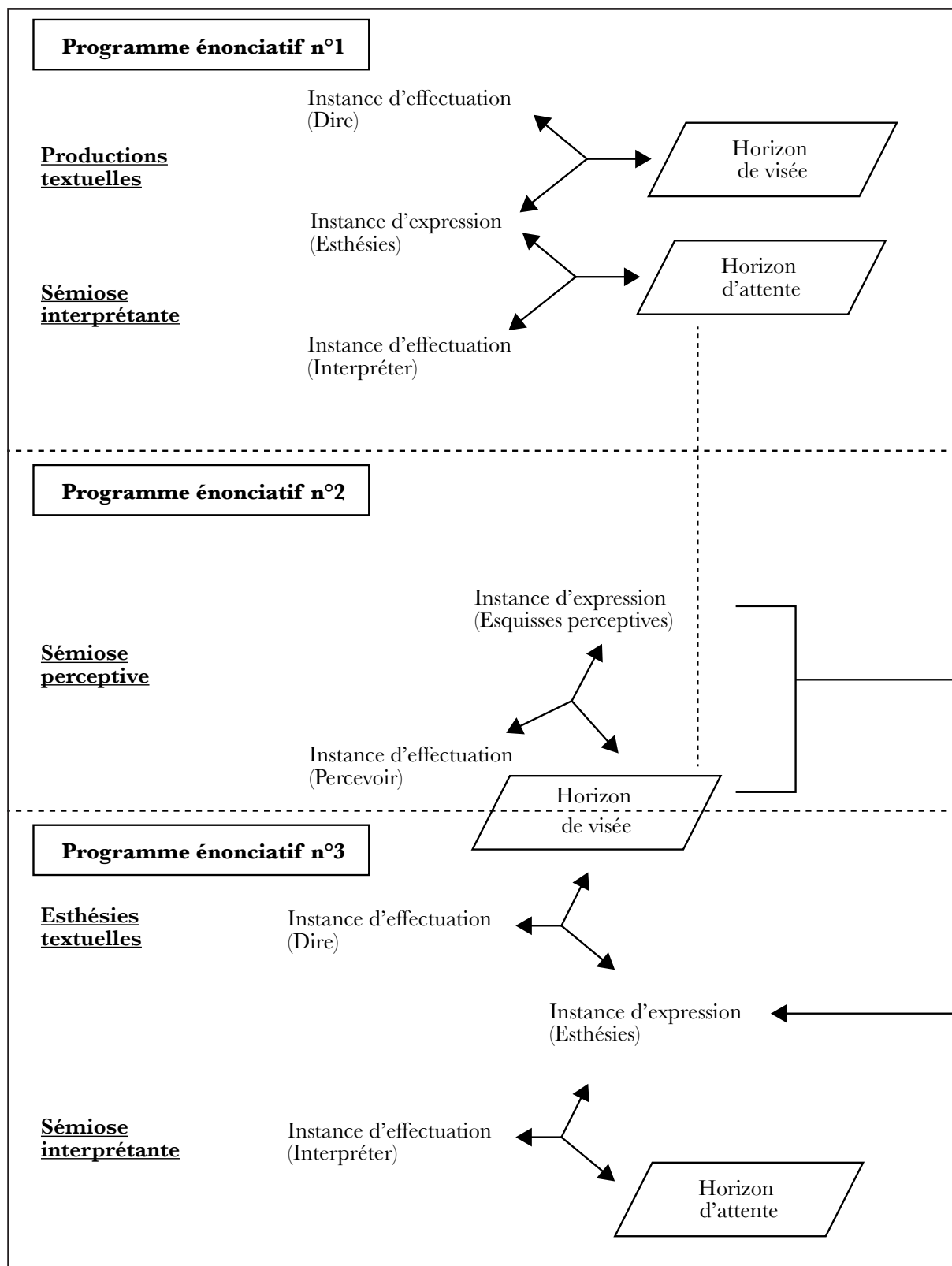
qui, portant sur cet advenu (qualités sensibles), est fortement conditionné par l'horizon de visée déployé lors de la sémiose perceptive. Ce programme fonctionne ainsi comme la sanction cognitive, pragmatique et pathémique du premier programme énonciatif ; le jugement critique reposant sur un différentiel constaté lors de la sémiose perceptive, entre horizon de visée et saisie.

L'énoncé qui en résulte est adressé à l'énonciataire-télespectateur qui, lors d'une sémiose interprétante, tâchera de reconfigurer mentalement les qualités sensibles saisies par l'énonciateur-convive en dégustation⁷. Le dispositif énonciatif ainsi mis en place dans cette émission fonctionne selon un principe d'intersémiotité où chaque sémiotique renvoie à une autre, tout en lui étant intimement liée⁸ :

Ce système énonciatif se déploie selon une double articulation médiée par la sémiose perceptive, et plus particulièrement par son horizon de visée, qui constitue le nœud énonciatif en vertu duquel le dispositif se met en place. L'horizon d'attente convoqué lors de la première sémiose interprétante résulte des impressions référentielles produites par le parcours interprétatif de chaque convive et tend vers une perception à venir. Lors de la sémiose perceptive, il se convertit en un horizon de visée de l'acte perceptif lui-même et devient l'opérateur de sémiosis qui conditionne les rapports perceptifs entre les différentes instances engagées. Horizon de visée qui, au moment de l'acte perceptif, tend déjà vers l'acte énonciatif où il fonctionne comme un modérateur, un seuil évaluatif, à partir duquel seront produits les énoncés (commentaires sur les plats dégustés).

Ce dispositif se révèle d'une complexité d'autant plus importante que l'énonciation n'est pas un acte figé mais manifeste une dynamique interne ; elle se présente comme un flux (Dubois 1969) dont il faut saisir le continu. La signification est sans cesse remise en cause par une négociation permanente entre les intentions productives de l'énonciateur (rhétoricité des énoncés) et les stratégies interprétatives de l'énonciataire qui doit identifier, avec une plus ou moins grande stabilité, le sens véhiculé. Cette relation tensile instaurée entre les deux actants peut s'avérer très fluctuante en fonction du plus ou moins grand différentiel que manifestent leurs compétences sémantique et syntaxique respectives. Une instabilité du sens parfois visée par la stratégie de l'énonciateur qui, en vertu des projections effectuées sur son énonciataire, peut délibérément choisir d'instaurer un jeu polémique avec celui-ci. En outre, cet énonciateur a la particularité d'être porteur d'un point de vue construit dans l'énoncé par la mise en scène énonciative. En effet, un objet se présente selon de multiples facettes, des esquisses perceptives variables, de telle sorte qu'il ne pourrait être intégralement saisi en un acte perceptif unique. Or l'acte énonciatif, acte unique, doit opérer des choix, ne prélever que certaines facettes au détriment des autres :

[...] l'« objet » sémiotique, en tant que tel, est de nature toujours « virtuelle », hors d'atteinte en tant que totalité, en



Tab. 2 - Programmes énonciatives

tant qu'unité délimitée donnée : certes, une énonciation particulière peut le prendre en charge, mais alors sous un seul angle donné, ne le considérant que par rapport au niveau de pertinence choisi, les autres éléments constitutifs de l'« objet » étant alors totalement virtualisés [...] Une énonciation donnée est une actualisation qui virtualise du même coup

tous les autres angles de vue disponibles. (Courtés 1998, pp. 34-35)

Dès lors, si le point de vue énonciatif amorce une certaine signification de l'énoncé, il peut fortement condi-

tionner les impressions référentielles de l'énonciataire. C'est ainsi que la manipulation énonciative relève davantage d'un faire-croire que d'un faire-savoir, visant à faire adhérer l'énonciataire au point de vue de l'énonciateur. En l'occurrence, il s'agit davantage d'un faire-croire d'ordre pathémique que d'un faire-croire purement cognitif, la lecture de l'intitulé des plats se voulant émotionnelle, esthétique et passionnelle.

Ainsi la stratégie énonciative et la variabilité du sens qui en découle ne résultent-elles pas tant des variables (énonciation) que de l'invariant (énoncé). C'est donc parce que le sens se montre dans la proposition (Wittgenstein 1961) que les énoncés constitueront le lieu de notre analyse dont le but consiste à déterminer les valeurs référentielles ainsi construites et à mesurer le différentiel entre l'horizon de visée de l'énonciateur et les effets sémantiques produits par l'énoncé sur l'énonciataire. Notre intérêt se portera d'une part sur la question des choix narratifs adoptés par l'énonciateur au regard de l'organisation narrative et, d'autre part, sur le jeu rhétorique des figures (qu'elles relèvent du figuratif, thématique ou axiologique) qu'il engage alors dans son processus de communication du sensible.

4. Intitulés des plats et stratégies énonciatives

La forme de l'expression des intitulés des plats manifeste une segmentation en quatre parties (Apéritif/Entrée/Plat/Dessert), laquelle reconfigure la syntaxe canonique de la praxis alimentaire. Conforme aux cartes de restaurant⁹, cette segmentation du menu renvoie à ce que JJ. Boutaud (2005) appelle l'image de la scène alimentaire, entendue dans sa dimension pragmatique et performative.

En outre, ces menus se caractérisent, pour la plupart, par une structure syntaxique minimale, averbale et dépourvue de déterminants qui lui confère un style cumulatif semblable aux cartes établies par les restaurateurs : ainsi les convives peuvent-ils découvrir des intitulés tels que « quatre nages », « duo d'élégance rosée », « Poirat du Berry et son métissage du verger » dont la stylistique est fortement calquée sur celle des menus de restaurants : « Dos de cabillaud rôti sur la peau, émulsion de chorizo », « Filet de bar mariné à l'huile de noisette, écorces et rémoulade de céleri, pommes Granny Smith », « Filet d'empereur et saumon sauce échalote »... La stratégie énonciative adoptée par chaque hôte se conforme alors au contexte global de l'émission régi par cette exigence de qualité et de perfection.

Cependant, cette mise en œuvre stratégique se distingue du modèle gastronomique auquel elle se réfère en indexant des domaines sémantiques concurrents du domaine culinaire et spécifiques aux thématiques de la soirée. Les parcours interprétatifs des énonciataires sont alors confrontés à des énoncés parfois opaques tels que « Hot stones, coque de coco et ballotin », « Entre deux plots », « Agât d'ion » avant les discours de Cicéron », subsumés par des titres de menus qui le sont tout autant : « Zénitude en beauté », « Forfait beauté bien-

être », « Touch down », « Randonnée berrichonne d'un « quartanier » » pour ne citer que quelques exemples. Fortement conditionnés par le point de vue de l'énonciateur, les énoncés contribuent ainsi au déploiement de l'image de la scène alimentaire qui, outre sa dimension pragmatique, se voit également caractérisée par un contexte performatif spécifique, celui qu'aura fixé l'énonciateur par le choix de la thématique de son dîner. Mais au-delà de la prescription d'un scénario de repas et d'une promesse d'un cadre de dégustation (ambiance et mise en scène du repas), ces intitulés révèlent de véritables indices sur l'intimité de l'énonciateur qui s'incarne socialement et cognitivement dans, et par l'énoncé qu'il produit (Longhi 2012). C'est ainsi qu'à la lecture du menu, l'énonciataire, ne connaissant pas à l'avance l'identité de son hôte, effectue des projections sur celui-ci à partir des impressions référentielles générées par l'intitulé des plats. Développons de point. Pour cela, nous convoquerons les outils de la sémantique interprétative développée par François Rastier (1987).

Cette présomption d'identité de l'hôte repose sur l'identification de l'isotopie (macrogénérique) référentielle de l'énoncé, elle-même conditionnée par la thématique du repas et activée par les sémèmes investis dans le titre du menu. Ainsi, dans le menu « Zénitude en beauté », le sème générique /féminin/, activé par inférence interprétative dans le sémème 'beauté' et couplé au sème spécifique de la /douceur/ du sémème 'zénitude', prescrit un scénario de repas placé sous le signe de l'apaisement, du calme et de la féminité. Ce à quoi s'oppose celui de la « Randonnée berrichonne d'un « quartanier » » où le sémème « quartanier » active le sème mésogénérique de la //chasse// qui, par inférence, se trouve subsumé par le sème macrogénérique /masculin/, impliquant de ce fait un menu de ce genre.

Cependant, cette activation sémique n'a pas de valeur véridictoire dans la mesure où certains sémèmes, *a priori* masculins, peuvent référer, en réalité, à une identité féminine : tel est le cas des thèmes articulés autour de certains sports comme en témoigne l'intitulé « Touch down » où le trait /masculin/ socialement affecté au sémème 'rugby' détermine ici un goût prononcé pour ce sport ainsi qu'une facette de « garçon manqué » d'une hôte féminine.

En outre, le discours adopté ne se veut jamais à proprement parler référentiel dans la mesure où il se fonde sur des structures isotopiques complexes dont la nature varie selon la stratégie mise en place par l'énonciateur. En effet, si la trame isotopique de l'intitulé des mets est supervisée par la thématique de la soirée, notons que différents axes sémantiques spécifient ces intitulés ; parmi lesquels :

La *provenance ou l'origine des mets* : en ce cas, la désignation du plat se conforme au milieu ambiant dans lequel a évolué la pièce principale du plat avant qu'elle ne devienne un mets : « Harmonie des flots » (verrines de poisson), « Comme un poisson de Proust dans son

aquarium » (crème de poisson), « 4 nages » (amuses-bouches au poisson). Ce peut être encore le lieu d'origine d'un ingrédient à partir duquel le plat a été confectionné : « Œuf du Vénézuéla » (chocolat du Vénézuéla), « Massage ayurvédique aux grains » (épices indiennes). Le *modus operandi* : l'intitulé s'attache à mettre en évidence la manière dont le plat est cuisiné : « Crevettes en robe sorties du hammam » (ravioles de crevettes avec préparation aux épices indiennes), « Massage ayurvédique aux grains » (poulet assaisonné aux épices).

L'intitulé référentiel : ce genre d'intitulé renvoie aux ingrédients utilisés ou au mets principalement cuisiné : « Sceau citronné en effervescence et son balai de surprises » (soupe champenoise avec citron), « Œuf du Venezuela » (œuf cocotte), « Crevettes en robe sorties du hammam », « Comme un poisson de Proust dans son aquarium » (crème de poissons et de crustacés), « Thymus de veau en voiles aux morilles » (ris de veau avec des feuilles de brick).

La *scénographie du plat* dans l'assiette : l'intitulé reconfigure la mise en scène du mets dans l'assiette : « Entre deux plots » (la plat se compose de feuilles de brick garnies de salade et en forme de plots), « Pagaille dans les étages » (il s'agit de feuilles de brick, julienne de légumes et noix de Saint-Jacques superposées en couches), « Ses rondeurs et ses surprises » (sphères au chocolat), « Hot stones, coque de coco et ballotin » (petites bouchées de noix de coco et salade de fruits en forme de ballotins).

Quant au *rapport esthétique*, il est rarement observé. La dimension purement gustative n'est pas le pivot central de la verbalisation dans la mesure où celle-ci vise particulièrement la représentation mentale du plat en situation¹⁰. Il semble donc que le visuel doivent primer sur le gustatif et laisser présager des qualités qui seront ensuite dégustées. En effet, les propriétés gustatives et les saveurs des mets relèvent de l'abstrait, parfois même de l'indicible. La communication s'oriente alors vers la possibilité d'une représentation mentale du plat, où le « que vais-je manger » prime sur le goût. L'image gustative repose ainsi sur son assimilation à l'objet-source, considéré comme prototypique d'une saveur référencée et expérimentée par l'hôte.

Ainsi ces axes sémantiques spécifiques servent-ils davantage une image de la scène alimentaire que celle de l'aliment ou de la saveur. Bien que leur programme énonciatif respectif vise une sanction pragmatique (*croire en la promesse* offerte par le menu) et pathémique (*plaire au lecteur-convive*), ces énoncés se distinguent cependant des menus proposés par les restaurateurs dont la stratégie consiste davantage en un déploiement esthétique des plats à déguster. Les ingrédients sont mentionnés (« Fricassée de volaille au ris de veau crème de foie gras »), les assaisonnements, mariages de saveurs et textures sont spécifiés (« Ravioles de cagouilles et foie gras, au bouillon de bœuf corsé, croustillant de jarret ») et parfois-même le *modus operandi* (« Dos de cabillaud rôti à la provençale », « Tajine de souris d'agneau, cuisson

de 7 heures, aux petits légumes et fruits secs »)¹¹. Des choix motivés par une volonté de profiler une image gustative dotée de subtilités que leur confèrent le mode de cuisson, la nature ou l'origine des assaisonnements. Le menu devient ainsi un embrayeur de goût (Boutaud, 1998) où « [...] le chef s'engage sur une plus-value gustative, [...] revalorise le produit et l'acte culinaire en affirmant leur singularité, leur différence et par là, leur excellence » (Dupuy 2009, p. 26). En offrant une promesse gustative, l'énoncé parie sur l'ancrage d'une empreinte gustative fondée sur une reconfiguration mentale du goût et de ses textures et en cela conforme à la scène alimentaire où, en l'occurrence, c'est le convive qui opère des choix¹² et doit, pour cela, comprendre le menu et construire une impression référentielle gustative stable.

4.1. Structures isotopiques des intitulés des plats

Revenons à notre corpus. Nous avons noté *supra* que la thématique de la soirée conditionnait les intitulés des mets, auxquels des axes sémantiques variables apportaient spécification. Une fois cet axe sémantique déterminé, l'ensemble textuel est ensuite configuré selon deux types de structures isotopiques pour lesquelles différents critères de lexicalisation entrent en jeu :

a) Non lexicalisation

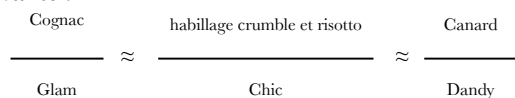
Le sujet interprétant se heurte ici à un discours équivoque fondé sur des isotopies homo-positionnelles (Rastier 1987), isotopies génériques superposées où seulement l'une d'entre elles est lexicalisée, la reconstruction de la seconde nécessitant la mise au jour de connexions symboliques.

Tel est le cas des intitulés « Glam et chic pour le dandy », extrait du menu *Zénitude en beauté*, et « Agât d'ion » avant les discours de Cicéron » du menu *Randonnée berrichonne d'un « quartanier »*. Dans le premier exemple, l'isotopie référentielle de l'élégance s'actualise en discours au moyen des sémèmes 'glam' (contraction de 'glamour'), 'chic' et 'dandy' ; les autres sémèmes ('et', 'pour', 'le') ne sont que des termes neutres, anisotopes qui, en tant que tels, peuvent être amorcés sur n'importe quelle isotopie.

Quant à l'actualisation de la seconde isotopie, l'isotopie culinaire, elle s'effectue en convoquant des interprétants extérieurs au texte-source : non linguistiques mais sémiotiques, ils relèvent du contexte et de la situation de l'énonciation (auxquels l'objet-support du texte-énoncé est intégré). L'actualisation opère selon un principe de réécriture où les sémèmes alors indexés favorisent l'émergence d'un autre texte, fruit de la lecture de l'énoncé. Si le sémème 'dandy' constitue un élément central de l'énoncé à partir duquel peut être exprimé le mets principal ('dandy' se réécrit 'canard' sur l'isotopie2), les sémèmes 'glam' et 'chic' renvoient, quant à eux, à son *modus operandi*. Ce que non seulement leur sémie indique mais également la structure syntaxique

de l'énoncé : placé avant le complément introduit par la préposition « pour », les sémèmes 'glam' et 'chic', qui se réécrivent respectivement |'cognac'| et |'habillage de crumble et risotto'|, deviennent des agréments culinaires destinés à sublimer le canard.

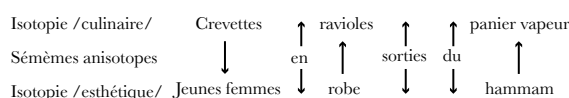
Les isotopies superposées se fondent ainsi sur un principe d'équivalence entre sémèmes relevant de domaines sémantiques différents, selon la structure sémantique suivante :



b) Lexicalisation partielle

Le sujet interprétant se trouve à présent confronté à un discours plurivoque fondé sur des isotopies hétéro-positionnelles, et plus particulièrement des isotopies entrelacées. L'intitulé du plat se présente comme un énoncé polyphonique où sont convoqués des sémèmes indexés sur des isotopies différentes.

Ainsi, l'intitulé « Crevettes en robe sorties du hammam » du menu *Forfait beauté bien-être* propose la collocation de deux isotopies mésogénériques différentes : l'isotopie culinaire, amorcée par le sémème 'crevettes', et l'isotopie de l'esthétique qui domine le discours avec les sémèmes 'robe' et 'hammam' (les autres sémèmes étant anisotopes). Le parcours interprétatif alors prescrit par l'énonciateur repose sur la détection d'un sémème allotope 'crevettes' qui, en rupture isotopique avec les autres sémèmes, amorce une réévaluation sémique de l'énoncé où seront réécrits sur l'isotopie culinaire les sémèmes qui n'y sont pas lexicalisés. Allotope, le sémème 'crevettes' fonctionne donc comme un interprétant de l'ensemble de l'intitulé :

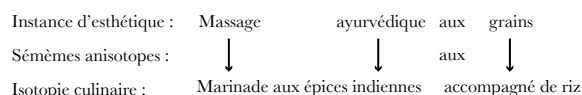


Reste à comprendre sur quel principe se fonde l'énonciateur afin de mettre en œuvre de telles connexions isotopiques.

Le premier type de connexions que soulève notre corpus est la connexion symbolique, construite selon des degrés variables de complexité, pour laquelle « La noyade de Schubert », désignant un 'filet de truite', constitue un brillant exemple. La connexion entre ces deux ensembles sémémiques se fonde sur la convocation du sémème 'noyade' qui, par un décrochage isotopique, permet de connecter l'isotopie musicale (amorcée par 'Schubert') avec l'isotopie culinaire (fondée sur la situation de l'énonciation). Dans cet énoncé, 'noyade' est un élément allotope qui met en tension les isotopies génériques /aquatique/ et /musique/ par l'instauration d'une connexion symbolique avec le sémème 'truite', en vertu d'une communauté référentielle : la noyade appelle l'isotopie générique /aquatique/ qui, une fois actualisée en contexte équatif avec l'isotopie générique de

la /musique/, permet la réécriture du sémème 'noyade' en 'truite' et, de ce fait, la reconstruction de l'intitulé du lied composé par Schubert « La truite »¹³. La réécriture du sémème 'noyade'¹⁴ en 'truite' s'effectue sous l'action concomitante de deux domaines sémantiques en interaction. La connexion avec l'isotopie /culinaire/ s'effectue ensuite par inférence via la communauté référentielle articulé par le sémème réécrit |'truite'|.

Autre principe de connexions métaphoriques observé dans notre corpus : la connexion métaphorique, en particulier dans cet intitulé « Massage ayurvédique aux grains », lequel désigne un poulet épicé à l'indienne accompagné de riz. Ici la connexion entre les sémèmes de l'isotopie1 (isotopie /esthétique/), actualisée en discours, et les sémèmes de l'isotopie2 (isotopie /culinaire/), reconstruite par le travail interprétatif, repose sur leur incompatibilité classématique et une identité partielle de leurs traits sémantémiques. D'où la structure isotopique suivante :



Ces réécritures sont effectuées en vertu d'une compatibilité de traits spécifiques : le sème /enduire/ assure ainsi la réécriture de 'massage' en 'marinade' ; le sème 'indien' favorisant l'indexation du groupe sémémique 'aux épices indiennes' sur l'isotopie culinaire. Le passage d'une isotopie à l'autre est donc garanti par le partage d'une propriété sémique commune aux sémèmes de chaque isotopie. A la différence de l'exemple précédent, on note ici que l'impression référentielle ne porte pas tant sur l'identité du mets principal que sur son *modus operandi*, son mode de préparation et les condiments nécessaires à sa réalisation.

Enfin, dans certains cas, la stratégie adoptée par l'énonciateur peut reposer sur la coopération des connexions symbolique et métaphorique comme dans l'exemple suivant : « Agât d'ion » avant les discours De Cicéron. Le premier groupe sémémique, désignant la pluie en patois berrichon, renvoie, par connexion métaphorique, à l'apéritif servi ; les 'discours', quant à eux, déterminent les verrines de boudin noir et de lentilles vertes du Berry, par une connexion symbolique permise par la polysémie du sémème 'verrine'.

Ces différentes connexions isotopiques mettent donc en jeu des processus cognitifs complexes qui requièrent des compétences encyclopédiques et des univers de référence concordants¹⁵ entre les actants de la scène énonciative. En outre, les axes sémantiques sélectionnés pour les intitulés peuvent parfois entrer en conflit avec les horizons d'attente des invités et occasionner, lors de la sémiose interprétante, des défauts d'impression référentielle. Un problème d'instabilité du sens qui nous invite à orienter notre réflexion vers la question des attentes des convives. L'observation de quelques parcours inter-

prétatifs nous permettra de les confronter aux horizons de visée de l'énonciateur et de mesurer l'impact des écarts cognitifs sur les imaginaires gustatifs de chacun.

4.2. Parcours interprétatifs des convives

En dépit de son caractère fortement imagé, eu égard à la thématique générale du dîner, l'intitulé « Avec sa pousse d'automne, aile pourrait me servir de plumeau » oriente immédiatement l'impression référentielle du sujet interprétant vers la nature du mets et de ses ingrédients. Le pivot interprétatif est ici assuré par le jeu de mots « elle/aile » où l'introduction du sémème 'aile' indexe l'isotopie /volatile/ ou /volaille/ par la relation métonymique qu'il entretient avec elle. Placé dans un complément circonstanciel d'accompagnement, l'ensemble sémémique 'avec sa pousse d'automne' est immédiatement interprété comme la garniture du plat où la mention de la saison ouvre les inférences interprétatives des convives sur les ingrédients ou légumes de cette saison : « sa pousse d'automne... peut être des ingrédients de saison », « peut-être de la citrouille ». Cette première approche souligne donc que l'horizon de visée interprétative des convives repose en premier lieu sur une quête de l'image de l'aliment, du mets en lui-même, ne serait-ce que dans sa représentation générique ou prototypique.

Face à un intitulé comme « On fait la 3 Farmer ! Go ! Go ! Go ! », plusieurs réactions interprétatives se complètent et mettent au jour une impression référentielle à plusieurs facettes.

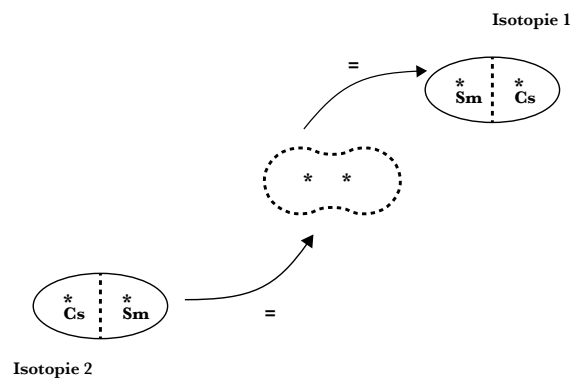
Certains parcours interprétatifs, déterminés par un horizon de visée exclusivement culinaire (domaine isotopant de la scène énonciative), restent purement référentiels et génèrent des impressions référentielles sur la quantité d'éléments constituant l'assiette ainsi que sur le type de mets ou de produits cuisinés : « *a priori*, ce serait trois éléments », « farmer, le côté un peu fermier, campagnard », « trois produits de la ferme déclinés ». Le sémème 'farmer' fonctionne ainsi comme un interprétant qui, immédiatement indexé sur une isotopie mésogénérique culinaire, fonctionne comme un indice sur le genre du plat principal (des produits fermiers). D'autres parcours reposent sur la forme de l'expression de l'énoncé où la syntaxe (itération de « Go ») ainsi que le mode exclamatif fonctionnent comme une promesse gustative qui ouvre l'espace figuratif du goût sur les sensations qui seront expérimentées en dégustation : « peut-être que ça va piquer go, go, go ! ». Dès lors, l'impression référentielle ne se fonde plus uniquement sur des sèmes spécifiques actualisés par des contenus sémémiques mais sur leurs rapports avec des inférences opérées sur la structure syntaxique et rythmique de l'énoncé. Le sémème 'Go' actualise les sèmes /direct/, /dynamique/ et /spontané/ dont la valeur sémantique se trouve renforcée par le sème /tonique/ véhiculé par l'exclamation. Il se crée ainsi une molécule sémémique [/direct/, /dynamique/, /spontané/, /tonique/] qui,

transférée sur le domaine culinaire, peut être réécrite en 'piquant', propriété sapide. L'horizon de visée interprétative n'est donc simplement axé sur l'image de l'aliment mais s'ouvre à la dimension sensorielle et perceptive de l'image gustative.

Si l'intitulé « Pagaille dans les étages » suscite une impression référentielle également fondée sur le type de mets qui sera dégusté (« peut-être une sorte de lasagnes, millefeuille revisité encore une fois », « du poisson par ci, du poulet par là, des légumes, des fruits ») sa détermination ne relève pas tant de l'identification des ingrédients du plat que de sa scénographie : les lasagnes, les millefeuilles impliquent en effet une superposition de couches. L'impression référentielle est amorcée par le sémème 'étages' qui, en actualisant les sèmes /hauteur/, /intervalle/, /niveaux/ et /superposition/, engendre une représentation mentale de la scénographie du plat à déguster. Elle est ensuite complétée par le sémème 'pagaille' dont les sèmes /hétérogénéité/ et /profusion/ orientent davantage l'énonciataire vers la nature des ingrédients (« poisson », « poulet ») et la saveur de l'ensemble : « millefeuille revisité encore une fois avec des saveurs différentes à chaque étage ». La visée interprétative porte donc ici sur l'image de la saveur et l'image de l'aliment, aliment non perçu sémantiquement comme un objet singulier à identifier mais à travers sa scénographie, autrement dit dans sa dimension figurative.

Bien que les horizons de visée interprétative varient quelque peu selon les sujets, notons que leur procédure interprétative reste sensiblement identique. Elle opère en trois temps :

- 1) L'isotopie générique du contexte de l'énonciation (/culinaire/) module l'impression référentielle du sujet interprétant en la conditionnant ; elle fait alors émerger l'isotopie générique de la thématique du repas comme une isotopie comparante à partir de laquelle doit opérer les inférences interprétatives.
- 2) Cette première impression référentielle du domaine /culinaire/ est ensuite spécifiée par les isotopies spécifiques et la transversalité du sens qu'elles offrent. En effet, afin de déterminer le fondement des connexions entre les différents domaines sémantiques investis dans l'énoncé, le sujet interprétant doit se tourner vers le contenu sémémique des sèmes isotopants et extraire leurs sèmes spécifiques indexés sur l'isotopie comparante, car communs aux sèmes comparés, ils permettent de reconstruire aisément l'intégralité de l'isotopie dominante.
- 3) Une fois ces propriétés sémémiques identifiées, le sujet interprétant effectue un retour sur l'isotopie culinaire où il procède alors à une réécriture du sémème comparant.



Ainsi observons-nous un différentiel entre l'instance de production de l'énoncé où prime davantage l'image de la scène alimentaire et de l'aliment et l'instance de réception, où la visée interprétative oriente les parcours des lecteurs vers une image de l'aliment et de la saveur. Un différentiel renforcé par un travail interprétatif inférentiel qui ouvre sur des impressions référentielles propres à chaque convive, car dépendantes de leur identité, de leurs expériences antérieures, de leurs connaissances et des normes sociolectales et idiolectales qui régissent leurs interactions.

4.3. Commentaires sur les plats

Après la présentation de l'hôte de la soirée et la séquence de confection des plats, s'ouvre la scène alimentaire proprement dite au cours de laquelle les convives découvrent puis dégustent les plats qu'ils évaluent ensuite. Cette phase opère en tant que sanction cognitive où les projections et les impressions référentielles construites lors de la sémiose interprétante se confrontent aux impressions ressenties lors de la sémiose perceptive (pour laquelle elles constituent d'ailleurs l'horizon de visée). C'est ainsi que les convives s'adonnent à de multiples commentaires, entre constats, critiques et évaluation des mets. Des commentaires qui manifestent deux axes de verbalisation principaux :

Une évaluation de la dégustation fondée sur...

... une caractérisation du goûté et de la scène gustative (création de l'image gustative).

Le premier axe de verbalisation est motivé par le principe du jeu télévisé où chaque candidat évalue ses concurrents, selon des critères qui lui sont propres mais grâce auxquels peut être reconstruit le profil gustatif attendu. En effet, la dégustation se trouve, en premier lieu, motivée par une visée gustative, amorcée par la lecture du menu où sont fixés thématique du repas et plats à déguster. Dès lors, le convive-dégustateur s'engage dans une quête de goût motivée par les projections construites à partir des intitulés des plats. C'est ainsi que, conditionnée par cet horizon d'attente devenu la visée de la dégustation, l'évaluation du repas repose sur la pertinence des propositions de l'hôte avec le thème annoncé : « c'est quelque chose qui entre dans le thème,

qui est pétillant, jeune, dynamique », « J'étais un petit peu déçu par la présentation. On n'était plus du tout dans le thème des bulles, c'était moins impressionnant que le saladier rempli de verrines ». Cet horizon de visée (fondé en partie sur les expériences antérieures du convive et/ou son imaginaire gustatif associé aux mets) influe considérablement sur l'évaluation globale de la dégustation dans la mesure où il peut se produire un écart entre les projections ainsi effectuées sur les plats et leurs qualités effectives en dégustation : « On découvre un mets que je pensais plutôt un peu lourd, qui ne l'était pas du tout finalement ».

Ce profil gustatif visé est d'abord conditionné par le tropisme hédonique des invités, lequel oriente considérablement leurs appréciations des plats : « j'adore le foie gras », « ça m'a beaucoup plu », « je suis une fan de la mousse au chocolat »... Un tropisme qui souligne un premier faillibilisme dans la validation des évaluations alors soumises au caractère subjectif de la dégustation : « pour moi », « personnellement », « mes goûts », « j'aime ce qui est... », « cela dépend des goûts... ». Le discours des candidats se dégage ainsi de celui du professionnel ou de l'amateur confirmé pour lesquels le goût est affaire de calibrage de l'appareil gustatif, faisant abstraction de ses préférences individuelles au profit d'une norme qualitative fixée. Toutefois, ces premières appréciations permettent de soulever un premier critère de l'image gustative construite par les convives, celui des seuils de saveurs : « c'était très très sucré », « trop salé », « c'était fade, fade, fade »... Dès lors, le goût se caractérise d'abord par une saveur régulée par des valeurs qualitatives, une certaine intensité dotée de seuils au-delà ou en-deçà desquels un certain équilibre (purement subjectif en l'occurrence) n'est plus atteint. Ces valeurs qualitatives sont également marquées par des modulations tensives qui rythment la dégustation en la ponctuant de pics de tonicité tels que le suggère le descripteur « piquant »¹⁶ : la tonicité ainsi manifestée insufflé un tempo rapide à la dynamique du plat et relève en quelque sorte le goût pour rompre son atonie.

En outre, les valeurs qualitatives dont sont affectées les saveurs offrent la particularité de prescrire une praxis de dégustation spécifique, sous forme d'une hiérarchisation de la pratique. Ainsi, dans le menu bullissime, l'ordre de dégustation des amuses-bouches (foie gras d'abord, crevettes/saumon ensuite) fait débat : « On aurait dû commencer par ça, et après le foie gras », « J'ai trouvé qu'il valait mieux d'abord commencer par le foie gras et terminer par ce qui était plus poisson. Parce que le poisson, ça reste quand même plus en bouche », « ça conclut parfaitement l'apéro ». Dès lors, la dégustation des amuses-bouches repose sur une articulation des saveurs et leur homogénéisation graduelle ; une continuité sapide qui doit garantir une sorte de crescendo permettant de saisir pleinement le potentiel de chacun d'entre eux. Ainsi les plats doivent-ils suivre un ordre précis en raison de leurs caractéristiques sapides : ces

dernières doivent être hiérarchisées afin de ne pas masquer les empreintes sapides des précédentes. Des particularités qui mettent en exergue deux caractéristiques fondamentales de la saveur : une étendue temporelle qui assure le maintien en bouche de la saveur après ingestion du mets d'une part ; une impossible collocation entre certaines saveurs de l'autre. Le goût serait ainsi entendu comme une structure méréologique tensive et hiérarchique au sein de laquelle certaines saveurs ne peuvent cohabiter, l'empreinte de l'une pouvant complètement masquer les suivantes. Il en va de même pour les arômes qui peuvent aisément en dominer d'autres, allant parfois jusqu'à « anesthésier » la bouche aux dires de certains : « Je trouve que l'ail est un peu trop présent. Ça masque un peu le goût du homard », « C'est vrai que j'ai croqué plusieurs fois des morceaux d'ail, ça m'a un peu anesthésié la bouche mais sinon, voilà, c'était audacieux comme choix », « la roquette a un goût très prononcé, ça étouffait un peu le goût du scampi ». Des propos qui ne vont pas sans rappeler les constats de Brillat-Savarin (1982):

Le goût n'est pas si richement doté que l'ouïe ; celle-ci peut entendre et comparer plusieurs sons à la fois : le goût au contraire, est simple en activité c'est-à-dire qu'il ne peut être impressionné par deux saveurs en même temps. Mais il peut être *double et même multiple par succession*, c'est-à-dire que, dans le même acte de gutturation, on peut éprouver *succesivement* une seconde et même une troisième sensation, qui vont s'affaiblissant graduellement, et qu'on désigne par les mots arrière-goût parfum ou fragrance. (p. 18)

Par ailleurs, les commentaires des convives mettent en évidence un nouveau critère d'évaluation : l'appréciation du *modus operandi* et de la technicité de la réalisation. Et bien que le plat relève d'un « choix audacieux » ou représente un « gros travail », son mode de cuisson fait souvent débat. Des seuils sont à nouveau convoqués et permettent de discriminer des jeux de textures variables évalués positivement ou négativement selon le type de mets : « Très honnêtement, je la trouve un peu molle. Quand tu grilles une Saint-Jacques, il faut qu'elle soit un peu saisie, presque grillée au-dessus », « il manquait ce côté peut-être un peu croquant », « la texture du poivron est très agréable en bouche. Il y a une certaine consistance encore mais ça ne croque pas », « Je trouve la tarte un peu molasse, j'aime bien quand la tarte au sucre a encore ce côté un peu croustillant... C'est pas du tout lourd mais c'est pas assez croustillant ». Le croquant, le croustillant, le fondant... des descripteurs qui soulèvent une autre composante du goût : sa texture, laquelle renvoie à la consistance d'une matière en tension dont la densité (prescrite par une grille hédonique personnelle ou une norme culinaire) peut tantôt faciliter la libération des molécules gustatives, ou tantôt la réfréner.

Enfin, notons que les sujets se laissent fortement conditionnés par leurs impressions visuelles qui opèrent sou-

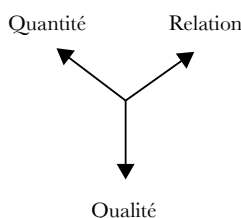
vent comme un modulateur ou un prescripteur de goût. Si elles permettent d'authentifier le plat au thème du repas, elles déterminent également un horizon d'attente qui se convertit en un horizon de visée pour la dégustation proprement dite. On constate ainsi que, très souvent, le beau préfigure le bon (l'évaluation du mets reposera sur la mesure de l'écart entre horizon de visée et saisie effective) et le gros génère des réactions somatiques telles que l'écoeurement : « J'ai pas été ébloui par la présentation. Je pense que c'est surtout la sauce qui donnait un aspect un peu trop consistant au plat ».

Si des qualités visuelles sont nécessairement attendues dans la scénarisation et la valorisation du plat (« Visuellement, l'entrée n'était pas spécialement belle à voir, faut le dire », « C'est une cata. C'était carrément... Elle a apporté les assiettes, c'était un peu jeté en vrac »), on constate cependant qu'elles se limitent à de simples valeurs artistiques qui vont satisfaire des valeurs gustatives : « Visuellement, c'est énorme, comme un tableau. Je suis séduit, là vraiment j'ai l'impression d'être dans un musée d'art moderne, avec des couleurs », « Tout est à sa place. Y'a un côté artistique, les couleurs, tout ça. On a vraiment envie de la manger »... Mais parfois, ce sont des écarts et/ou quelques incompatibilités qui peuvent être notés : « Visuellement, le choix de la roquette était une très bonne idée ; par contre, au niveau du goût, la roquette a un goût très prononcé, ça étouffait un peu le goût du scampi », « un peu trop de consistance pour les petits pois mais c'était un choix visuel »...

Ainsi le visuel entre-t-il dans la caractérisation du goût mais, en ce cas présent, les candidats parient sur une composition purement artistique, le rapport synesthésique faisant le reste plutôt que de leur donner un véritable sens à la manière des chefs étoilés dont les scénographies présagent d'un mode du goûter spécifique visant à allier saveurs, textures et arômes. Or, il n'en est rien ici, le beau vise le beau, l'agréable, et métaphorise une idée du bon. Nous aurons l'occasion d'y revenir un peu plus loin.

Au terme de ce parcours, plusieurs remarques peuvent être soulevées. Nous constatons tout d'abord que les divers commentaires formulés par les candidats ne permettent pas de mettre en exergue une praxis sous-jacentes de l'évaluation, découpée en étapes-clés, qui structurerait leur dégustation et la formaliserait selon des critères de validation solides. En effet, nous avons pu observer que les remarques étaient plutôt foisonnantes, une particularité qui n'est pas seulement liée au montage de l'émission mais qui reflète la manifestation d'une instinctivité de l'acte gustatif avant tout motivé par un tropisme hédonique affirmé. En outre, le vocabulaire convoqué n'est pas fortement étendu : si nous pouvons noter la répétition du qualificatif « fade », ou des gloses telles que « pas assez aillé », « j'aurais mis un peu plus de sel »... aucun descripteur spécifique pouvant rendre compte de la gradation des qualités sa-

pides n'est employé. Enfin, remarquons l'absence (ou la quasi-absence) des descriptions des odeurs pourtant indissociables de la formalisation d'une image gustative. D'où cette interrogation : est-il possible de dresser un profil gustatif à partir de nos analyses et observations ? Il semblerait que nous puissions y répondre par une affirmative partielle : une première forme phénoménale du goût (du moins son noyau structural) pourrait en effet être esquissée à l'aide des catégories kantienne de la qualité, quantité et relation. Pour cela, nous convoquons les travaux de J-F. Bordron sur l'iconicité, entendue comme « moment de composition et de stabilisation, intermédiaire entre l'immédiateté de ce que peut éprouver notre chair et les articulations du langage » (Bordron 2004). Irréductiblement engagées dans la composition de tout objet sensible, les trois catégories de la table kantienne s'articulent dans une structure morphologique et componentielle, l'icône, selon un double rapport de dépendances nécessaires et d'autonomie relative.

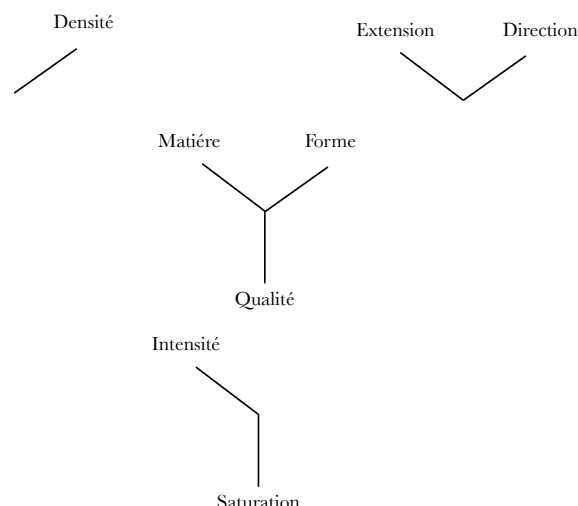


La *qualité* correspond aux valeurs intensives du goût, parfois marquées par des pics de tonicité, liés aux saveurs investies, qui dynamisent le plat en lui conférant un certain rythme. La qualité se caractérise également par une certaine saturation définie par des seuils prescrits en vue d'un équilibre pré-établi (pour lequel nous avons pu observer un caractère purement subjectif).

La *quantité*, ou *matière* gustative, repose sur des valeurs visant à déterminer la densité du goût, autrement dit sa consistance et sa texture en bouche, laquelle est fortement conditionnée ici par le *modus operandi* du mets. Une densité également déterminée par des seuils quantitatifs où la saturation est associée à un plat lourd.

La *relation*, ou *forme* gustative, renvoie quant à elle à l'extension temporelle du goût, à la persistance en bouche une fois l'aliment ingéré, laquelle peut également générer des effets de masques ou de domination à l'égard des saveurs à venir. Cette forme se caractérise également par une direction, une orientation essentiellement prescrite par l'horizon de visée qui anime le dégustateur lorsqu'il entre dans la scène gustative.

Rapportée à la phénoménalité gustative perçue, la structure phénoménale dégagée à partir des discours des convives de l'émission détermine le déploiement d'un germe, où chaque division catégoriale renvoie à un moment de cette exfoliation :



Cette structure phénoménale présente un caractère assez lacunaire, la catégorie de la matière souffrant d'une profonde indétermination. Si les grandeurs intensives et spatio-temporelles de la structure d'ensemble sont plus largement spécifiées, ni la dynamique de flux de la première, ni les contours et limitations de la seconde ne le sont. Cela tient essentiellement à une conception gustative élémentaire d'un public non averti qui ne prend pas assez en considération le caractère hétéro-sensoriel du goût où interagissent des particularités somesthésiques, tactiles, thermiques et aromatiques. Car le déploiement phénoménal du goût se réalise en effet selon un processus bidimensionnel, où les corrélations tensives de l'armature sapide sont également régulées par une « chair » aromatique (elle-même dotée d'une méréologie complexe) qui lui est greffée.

Ainsi les discours des convives soulignent-ils une image gustative assez limitée, laquelle entre en contradiction avec les ambitions affichées par les stratégies discursives mises en place dans les intitulés des plats et la programmation de la scène alimentaire. Une question se profile alors : la présentation de l'assiette participe-t-elle de ce programme énonciatif, où sa mise en scène préfigure en quelque sorte la mise en bouche (énoncé sur le goût et/ou énonciation énoncée), ou bien son rôle dans la stratégie énonciative de l'hôte reste-t-il aléatoire ?

5. L'espace figuratif de l'assiette : énoncé esthésique ou « esthétique sans langage » ?

Il nous reste en effet un dernier pas à franchir dans notre analyse : l'assiette, acteur incontournable de la scène alimentaire, peut-elle fonctionner comme un « embrayeur visuel de goût » (Boutaud 2005) ou demeure-t-elle, au contraire, une simple incidence esthétique visant à satisfaire les yeux des convives ? Une question qu'il est important de resituer au sein du programme énonciatif global dans lequel s'est engagé l'hôte, où le rôle de l'assiette en tant que dispositif énonciatif mérite d'être vérifié. Nous chercherons ainsi à déterminer si

la question que se posait J. Fontanille (2006) lui-même en introduction de son analyse de la cuisine de Michel Bras est pertinente pour notre corpus : « comment une sémiotique-objet reposant sur la vision peut-elle représenter et « faire-voir » d'autres modes sensoriels » ?

La nature du contexte énonciatif dans lequel sont investis les candidats de l'émission¹⁷ laisserait présager une présentation des assiettes dignes des chefs cuisiniers. A cet égard, la tendance actuelle s'oriente vers l'art et le stylisme culinaires où le dressage de l'assiette devient un vecteur de sublimation culinaire visant à conférer une dimension symbolique à la scène alimentaire. Le convive, devenu expérimentateur, voire explorateur, du plat qui lui est proposé, se trouve alors immergé dans une expérience sensorielle et cognitive où il est amené à effectuer des projections gustatives mais également à s'interroger sur une praxis du manger, sur les modalités du bien manger un plat à la présentation singulière qui l'invite parfois à rompre avec sa pratique ordinaire. La cuisine de Michel Bras, par exemple, compose des mets où ses éléments se voient attribuer des rôles et des compétences engagés dans un programme de manipulation énonciative (Fontanille 2006). La composition plastique de l'assiette sert des ambitions narratives et énonciatives à visée sensible et émotionnelle. Les différentes mises en espace de l'assiette constituent des énonciations autonomes qui proposent au consommateur tantôt une manipulation déictique (anticipations sur les conjonctions et disjonctions gustatives éventuelles), tantôt une manipulation modale (contraintes appliquées à la dégustation du plat).

Baptisé le « Salvador Dalí de la cuisine », le très controversé chef catalan Ferran Adrià, adepte de la cuisine moléculaire, propose quant à lui de véritables créations culinaires qui, en jouant sur les textures, les formes et dispositions des aliments, réinventent les mets les plus traditionnels mais aussi, et surtout, réinterrogent sans cesse les modalités de la praxis alimentaire. Le dégustateur de ses plats est tout d'abord contemplateur d'une création artistique qui met en éveil ses sens, les interroge en les engageant dans une quête de l'image de l'aliment (dont la représentation traditionnelle se trouve déconstruite puis recomposée), de l'image de la saveur et des modalités du déguster (syntagme du repas, syntaxe de la dégustation, modalités pratiques de consommation). Si le plaisir se veut sensible, il demeure en premier lieu un plaisir esthétique qui interpelle son observateur en proie au doute sur les modalités du faire qu'il doit engager pour l'appréhender.

Revenons à notre objet d'étude : si le dîner de nos hôtes se doit d'être *presque* parfait, il lui faut en conséquence conférer à ses mets des statuts énonciatifs spécifiques afin de proposer un véritable contrat à ses convives. Or l'analyse de notre corpus ne nous permet pas d'apporter une réponse satisfaisante à cette contrainte. Les énonciataires étant multiples, les assiettes présentant (éventuellement) chacune leur propre système énoncia-

tif, il nous est particulièrement difficile de prétendre ici à une rigueur scientifique capable de nous faire émerger des régularités dans la mise en espace de l'assiette. Nous nous en tiendrons donc à quelques observations générales mais non moins suffisantes dans l'appréhension des limites de la stratégie énonciative des hôtes.

En servant ses mets à l'assiette tel que le proposent les restaurateurs, l'hôte-énonciateur amorce une stratégie énonciative visant à faire adhérer ses convives au programme gustatif dans lequel la présentation de l'assiette est censée les engager. Néanmoins le corpus met très souvent en évidence un décalage conséquent entre le projet énonciatif de l'énonciateur (signifiants virtuels qu'il souhaite convoquer dans son énoncé) et l'énoncé effectif qu'il actualise (forme de l'expression engagée dans l'acte énonciatif). A cet égard, une question s'impose immédiatement à l'analyse : pouvons-nous affirmer qu'il s'agissait au préalable de signifiants gustatifs ? Il semblerait en effet qu'il n'en soit pas le cas. Dans la majorité des situations, la mise en scène de l'assiette (pour autant qu'il y en ait une) reste motivée par des choix esthétiques qui ne servent que des fins esthétiques et non un programme gustatif où l'hôte propose au convive une expérience sensorielle inédite par associations spécifiques de saveurs. Ce dont les hôtes eux-mêmes ne se cachent pas (leur présentation des assiettes est très souvent justifiée par des motivations purement esthétiques). Privé de sémiose, faute de signes sémantiques et syntaxiques, l'assiette demeure un objet asémiotique où ses différents éléments ne sont convoqués que pour viser le « beau ». Un parti pris qui va totalement à l'encontre des propositions des chefs pour lesquels la mise en assiette consiste en un rapport ludique ou symbolique entre les signifiants et les signifiés du plat, et cela afin de servir une recette culinairement et gustativement pertinente (Campet 2009). Un défaut de signifiante qui nous invite à reconsidérer le statut énonciatif de l'assiette : à défaut d'articuler le potentiel syntactico-sémantique du langage visuel, ne serait-ce que virtuellement, l'assiette n'a aucune prétention de signification ; elle demeure un simple objet transitif désincarné qui ne peut ainsi accéder au rang d'énoncé. Ingrédients, textures, dispositions des aliments dans l'assiette ne sont que de simples artifices esthétiques qui ne peuvent prétendre à aucune fonction sémiotique.

Cette présentation de l'assiette, dépourvue d'une intentionnalité créatrice affirmée¹⁸, reste par ailleurs assez élémentaire ; elle opère très généralement selon un double dispositif :

- (i) Méréologie du mets. Il s'agit de l'ordonnancement interne de la pièce où l'on observe la plupart du temps une structure topologique fondée sur une superposition de couches. Le plat se caractérise ainsi par le montage de ses différents ingrédients qui ne se mélangent pas et conservent chacun leur autonomie gustative propre.
- (ii) Scène de l'assiette. Elle correspond à la composition globale du plat où sont distribués pièce principale et ac-

compagnement. Cet ordonnancement repose là encore sur l'opposition structurelle /tri vs mélange/. Agencés au sein d'une topologie linéaire qui creuse la profondeur de l'assiette, ou répartis selon une distribution zonale où chacun se voit attribuer son espace spécifique, contigu mais contingent aux autres, les éléments de l'assiette sont parfaitement dissociés. Ils conservent leur autonomie gustative propre, disponible pour des associations variables avec les autres composants de l'assiette.

Cette bidimensionnalité offre toutefois la possibilité de prescrire, sciemment ou non, des modalités du manger spécifiques qui seront déployés lors du programme énonciatif de la sémiose perceptive. Le convive-dégustateur est invité, tantôt à sélectionner les composants de l'assiette dont il peut apprécier isolément les qualités gustatives, tantôt à les combiner pour créer ses propres jeux de textures et de saveurs. Il devient en quelque sorte un relais énonciatif qui, par ses modalités du goûter, compose un nouvel énoncé gustatif¹⁹, plan d'expression sans cesse renouvelable de la sémiose perceptive.

Par ailleurs, si la mise en scène de l'assiette ne s'avère pas être un embrayeur de goût, sa dimension figurative est déterminante : elle a le pouvoir de faire émerger des représentations mentales d'ordre somatique liées au vu et fonctionne, en ce sens, aussi bien comme une promesse de plaisir que comme une image de dégoût. L'image gustative qui résulte des propriétés plastiques et dispositionnelles des plats s'avère donc une nouvelle fois très ancrée dans des considérations hédoniques, fortement subjectives, et non dans une empreinte esthétique à partir de laquelle le plat prendrait une signification à part entière. Le théâtre de sensations lié à l'assiette n'émerge pas tant de sa présentation que des discours portés sur son contenu. La « lecture » de l'assiette est alors guidée par une quête de l'image de l'aliment où la recherche de l'ingrédient et des différents composants de l'assiette suspendent l'acte gustatif, le mettent en attente, pour mieux enrichir, voire reconstruire, son horizon de visée.

Au terme de ce parcours énonciatif émerge une profonde disjonction entre la visée stratégique des énonciateurs (image de la scène alimentaire et de l'aliment) et l'horizon d'attente des énonciataires (image de l'aliment et de la saveur). Il se manifeste également un décalage conséquent entre cet horizon d'attente et les parcours interprétatifs mis en œuvre par ces derniers lors de la sémiose perceptive. En effet, si leur interprétation des menus profile une image gustative spécifique, horizon de visée de la sémiose perceptive, cette image reste très lacunaire, attestant ainsi des compétences limitées des sujets engagés dans une pratique qui requiert l'excellence. La mise en discours ainsi que le parcours de l'assiette sont très souvent éludés au profit de son appréciation esthétique ; ce qui donne ainsi raison à Leroi-Gourhan, pour qui « un plat peut être un tableau, il entre alors dans le champ des références visuelles, mais sa présentation n'est pas figurative de

son goût »²⁰ (Leroi-Gourhan, 1965 :113). Un paradoxe énonciatif, si l'on peut dire, puisque chaque candidat, tour à tour hôte et convive, manifeste un profil gustatif duel, variable selon sa fonction énonciative. On reconnaîtra bien là le caractère approximatif d'un dîner qui vise la perfection sans jamais parvenir à l'atteindre, les « profils gourmands » (Boutaud, 1997) des candidats oscillant entre celui du glouton-énonciateur qui ne parvient pas à construire un énoncé gustatif et un gourmet-énonciataire dont l'exigence souffre néanmoins d'un manque de discernement quant à ce que peut être une image gustative.

Notes

1 Emission française quotidienne qui réunit, chaque semaine, cinq candidats différents autour d'une compétition au terme de laquelle l'un d'entre eux sera consacré meilleur hôte de la semaine.

2 Au regard des travaux d'O. Ducrot (1980), l'usage du connecteur « presque » s'accompagne d'un fort impact argumentatif. Opposé au connecteur « à peine », il intègre une logique argumentative orientée positivement. Même s'il ne l'est pas, « un dîner presque *parfait* » sera néanmoins considéré comme ayant atteint le seuil de perfection requis. Si « un dîner à peine parfait » l'a en revanche atteint, il ne sera pas évalué comme tel (une carence lui assigne alors une certaine imperfection). Dès lors, le titre de l'émission fixe un horizon d'attente, un seuil de perfection requis, qui ancre les candidats dans une compétition où le meilleur d'eux-mêmes est exigé.

3 En ce cas, le contenu reste à un état purement virtuel.

4 En effet, si le contexte global de la scène énonciative est celui de l'émission culinaire, l'énoncé circule au sein de contextes locaux très distincts.

5 A ce stade du dispositif énonciatif, le référent possède un statut purement conceptuel. Deux possibilités s'offrent alors : (i) soit l'énoncé réfère à un objet sensible déjà expérimenté par le passé (une recette déjà testée) auquel cas, il porte rétrospectivement sur une occurrence passée dont il projette les qualités sensibles sur l'occurrence à venir ; (ii) soit l'énoncé réfère à un concept inconnu (nouvelle recette) où le type détermine l'occurrence à venir (l'objet sémiotique se fonde ainsi sur un simulacre).

6 Nous faisons ici référence aux travaux de J-F. Bordron sur la perception (2007), au cours desquels il est parvenu à démontrer le statut sémiotique du monde naturel, lui-même énoncé qui se donne à percevoir sur le mode d'une énonciation sensible.

7 C'est d'ailleurs à ce moment-là que l'énonciataire peut être en mesure de rabattre les projections qu'il a effectuées sur les plats, lorsqu'il les a appréhendés visuellement lors du repas (et qui construit son propre horizon d'attente), sur les impressions référentielles construites à l'issue de l'interprétation des commentaires sur ces mêmes plats.

8 Ce dispositif à plusieurs niveaux de construction est inspiré des propositions de Jean-François Bordron sur la transversalité du sens (2007).

9 Excepté pour l'apéritif qui n'est jamais mentionné dans les cartes de restaurant, hormis pour les soirées thématiques.

10 Une exception toutefois : « Sceau citronné en effervescence et son balai de surprises » où l'effervescence anticipe

sur des qualités pétillantes de l'apéritif mais là encore, n'est-ce pas là une fonction purement référentielle où cette propriété permet d'identifier un type de boisson (en l'occurrence le champagne).

11 Les quelques exemples cités ici sont extraits des cartes de quelques restaurants poitevins.

12 Dans la scène alimentaire de l'émission *Un dîner presque parfait*, le menu proposé au convive ne consiste pas en un éventail de propositions parmi lesquelles il peut effectuer des choix ; il s'agit du programme effectif du syntagme de la dégustation.

13 Le sémème 'truite' se voit donc attribuer par inférence le sème mésogénérique /musique/.

14 Nous soulèverons simplement, sans la spécifier, l'ambiguïté que peut générer l'usage du sémème 'noyade' dans ce contexte culinaire de l'énonciation : la noyade convoque le sème de la /mort/ qui, par inférence, peut affecter le plat d'un sème mésogénérique dépréciatif tant sur la valeur du plat que sur la qualité de l'ingrédient (la noyade d'une truite !).

15 Ces connaissances encyclopédiques requises portent tant sur les pratiques ou les objets culinaires que sur la thématique de la soirée.

16 Selon les grilles évaluatives des sujets, ce descripteur n'est pas nécessairement évalué négativement.

17 Rappelons que le concept de l'émission vise l'élitisme et la perfection ; ce qui, dans l'imaginaire du téléspectateur, associe leur cuisine à celle des professionnels de la restauration, avec toutes les conséquences (culinaires, gustatives, esthétiques...) que cela implique.

18 On constate en effet, lors du service, que les assiettes sont variablement disposées face aux convives, sans orientation interne spécifique : une pièce de viande pourra être présentée au premier plan pour tel convive alors qu'elle sera relayée au second plan pour un autre.

19 Nous mettons ici en garde le lecteur sur le fait que si la disposition des mets dans l'assiette n'a pas de statut énonciatif, leur dégustation constitue en revanche une véritable scène énonciative, au sein de laquelle la perception des qualités organoleptiques de chacun de ses constituants constitue une sémiose (Bordron 2007).

20 Des propos contre lesquels s'érigent les fins gourmets et que les propositions des grands chefs ou autres adeptes du stylisme culinaire ont par ailleurs mis à mal.

Bibliographie

- Benveniste, E., 1966, *Problèmes de linguistique générale 1*, Paris, Gallimard.
- Bordron, J-F., 2004, « L'iconicité », in Anne Hénault et Anne Beyaert-Geslin, sous la direction de, *Ateliers de sémiotique visuelle*, Paris, PUF, 639-665.
- Bordron, J-F., 2007, « Transversalité du sens et sémiose discursive », in Juan Alonso Aldama, Denis Bertrand, Michel Costantini, Sylvain Dambrine, sous la direction de, *Transversalité du sens : parcours sémiotiques*, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 83-98.
- Boutaud, J-J., 1997, « Images du goût », in *Champs Visuels*, n°5, Paris, L'Harmattan.
- Boutaud, J-J., 1998, *Sémiotique et communication. Du signe au sens*, Paris, L'Harmattan.
- Boutaud, J-J., 2005, *Le sens gourmand : de la commensalité – du*

goût – des aliments, Paris, Jean-Paul Rocher éditeur.

Brillat-Savarin, J-A., 1982, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Flammarion.

Campet, T., 2009, *De la cuisine à l'art. Pour une théorie de l'art culinaire*, Paris, Arts et cuisine.

Courtès, J., 1998, « L'énonciation comme acte sémiotique », in *Nouveaux Actes Sémiotiques*, 58-59, Limoges, PULIM.

Dubois, J., 1969, « Énoncé et énonciation », in *Langages*, 4^e année, n°13, 100-110.

Ducrot, O., 1980, *Les échelles argumentatives*, Paris, Les éditions de Minuit.

Dupuy, J-P., 2009, « Rhétorique du menu gastronomique », in *Communication & Langages*, Volume 2009, Numéro 160, 19-33.

Fontanille, J., 2006, « A déguster des yeux. Notes sur la 'mise en assiette', à propos de la cuisine de Michel Bras », in Anne Beyaert-Geslin, sous la direction de, *La diversité du sensible, Visible*, Limoges, PULIM.

Leroi-Gourhan, A., 1965, *Le geste et la parole : la mémoire et les rythmes*, Paris, Albin Michel.

Longhi, J., 2012, « D'où, de qui, ou comment vient le sens en discours », in Julien Longhi, sous la direction de, *L'énonciation et les voix du discours, Tranel*, n°56.

Rastier, F., 1987, *Sémantique interprétative*, Paris, PUF.

Wittgenstein, L., 1921, *Tractatus logico-philosophicus. Logisch-philosophische Abhandlung*, Annalen der Naturphilosophie, Suhrkamp Verlag; trad. fr. *Tractatus logico-philosophicus, suivi de Investigations philosophiques*, P. Klossowski, Paris, Gallimard, 1961; *Tractatus logico-philosophicus*, G.-G. Granger, Paris, Gallimard, 1993.

