



HAL
open science

**Définir, dénommer et traduire l'onctuosité: regards
croisés sur une propriété gustative et ses dénominations
en français, anglais et allemand**

Philippe Cayot, Laurent Gautier, Jean Soubrier

► **To cite this version:**

Philippe Cayot, Laurent Gautier, Jean Soubrier. Définir, dénommer et traduire l'onctuosité: regards croisés sur une propriété gustative et ses dénominations en français, anglais et allemand. Les mots de la santé (2): affaire(s) de goût(s), Dec 2006, Lyon, France. pp.Pages 189-222. hal-00364734v1

HAL Id: hal-00364734

<https://hal.science/hal-00364734v1>

Submitted on 27 Feb 2009 (v1), last revised 23 Jul 2009 (v2)

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Définir, dénommer et traduire l'onctuosité : regards croisés sur une propriété gustative et ses dénominations en français, en anglais et en allemand

Philippe Cayot¹, Laurent Gautier², Jean Soubrier³

Résumé

Un simple coup d'œil sur les rayons crèmerie d'un supermarché ou sur les prospectus publicitaires suffit à s'en convaincre : *onctueux* est un attribut fort prisé en marketing alimentaire. Un test rapide sur *google* le confirme par ailleurs : pour les seules structures N + A, le moteur de recherche fournit une multitude d'occurrences pour ce domaine avec des syntagmes comme *fromage blanc onctueux*, *potage onctueux* mais aussi *bûche de Noël au cœur onctueux*, *riz onctueux* ou encore *beurre de pomme onctueux*. L'objectif de cette contribution est ainsi d'interroger les multiples emplois de l'adjectif *onctueux* en français et d'en envisager les équivalents possibles en anglais et en allemand en restreignant cependant le champ d'investigation au domaine des desserts brassés. Pour ce faire, le point de départ est fourni par les définitions lexicographiques proposées tant par les dictionnaires de langue usuelle que par les dictionnaires spécialisés. Le résultat de l'analyse des traits sémantiques et des processus d'analogie reconnus dans ces définitions est alors confronté au regard porté par les spécialistes du goût sur cette propriété gustative, analysable en termes d'attributs primaires et secondaires. La dernière étape de ce travail consiste à envisager les équivalents proposés en anglais et en allemand par les dictionnaires bilingues et les bases de données terminologiques. Est alors examinée la structuration sémantique du champ de l'onctuosité dans ces deux langues à la fois au niveau du système – en reprenant le travail sur les traits sémantiques contenus dans les définitions de dictionnaires – et au niveau de l'emploi, en partant en particulier des phénomènes

¹ Equipe EMMA EA581 (Eau – Molécules Actives – Macromolécules – Activité), Ensba, Université de Bourgogne.

² Equipe TIL EA 4182 (Texte Image Langage), Université de Bourgogne.

³ CRTT, Lyon 2.

collocationnels observables autour des adjectifs retenus.

Mots clés

Analyse sensorielle, descripteur de goût, descripteur de texture, analyse lexicologique, analyse terminologique, terminologie bilingue.

1. Introduction et problématique : un concept – trois modes de verbalisation ?

Sans anticiper sur la dernière partie de cette étude, une recherche basique sur la conceptualisation de l'onctuosité chez des locuteurs germanophones montre que le terme même d'*onctueux* ne possède pas de réel équivalent en langue allemande. À côté de termes tels que *fettig*, *ölig*, *sämig*, *sahnig*, l'adjectif *cremig/kremig* fait figure de meilleur 'candidat' pour traduire la dénomination française, essentiellement parce qu'il renvoie aux desserts et aux yaourts brassés. Mais l'examen des structures attestées A + N avec les termes *Joghurt*, *Creme*, *Topfen/Quark* et *Eis* montre que le poids de la combinatoire est plus grand qu'en français et, qu'en allemand, *sahnig* ou *cremig* ne sont pas seulement associés à des connotations très positives comme 'richesse', 'raffinement' ou 'plaisir' comme cela peut l'être avec l'adjectif *onctueux* en français ou *delicious*, *luxurious*, *pleasure* pour l'adjectif *smooth* en anglais. Le marketing doit alors inventer un autre concept pour rendre cette notion d'onctuosité, telle qu'elle est perçue par un français ou un anglais, afin de la rendre perceptible par une population de langue allemande. Le *Topfencreme*, un dessert lacté de l'entreprise française Danone, commercialisé en Autriche et composé de fromage blanc « enrichi d'un tiers de yoghourt et de délicieux morceaux de fruits » vente ses qualités grâce à un petit spot publicitaire demandant aux consommateurs s'ils ont déjà trouvé leur point-T, situé quelque part au niveau du palais et devant être stimulé par la sensation d'onctuosité ! Par delà les aspects ludiques et esthétiques, cette publicité allemande met en évidence que :

- L'onctuosité est liée à la notion de plaisir (allusion érotique au point G) ;
- L'onctuosité est un argument de vente ;
- L'onctuosité est une propriété graduable et le consommateur en recherche le degré maximal.

1.1 Un argument marketing

L'analyse linguistique de quelques occurrences d'*onctueux/se* en contexte publicitaire sur Internet montre que l'onctuosité est quasi systématiquement associée à des noms connotés positivement (hors noms du domaine). Les associations les plus fréquentes sont :

- le plaisir (« Jockey de Danone c'est tout le plaisir d'un fromage blanc très onctueux et nourrissant ») ;
- la richesse (« Un Chardonnay savamment boisé et volumineux. Onctueux avec une richesse évoquant presque un Meursault ») ;
- le raffinement (« Enfin, nous avons confié à la vanille le rôle du raffinement et de la volupté. Résultat : un cacao onctueux, un joyeux défilé de saveurs pour vos papilles. » ou encore « Onctueux et souple il se caractérise par : puissance et raffinement »).

L'adjectif *onctueux/se* s'inscrit cependant aussi dans des séries d'adjectifs relevant de deux champs sémantiques : tout d'abord les descripteurs de texture, en discours non-spécialisés, comme *crémeux, doux, fluide, fondant, souple, velouté*, ensuite des qualificatifs positifs (subjectifs) d'aliments comme *généreux, gourmand, riche [en goût], nourrissant*.

Si on élargit par ailleurs le spectre de la combinatoire syntagmatique, il apparaît que l'adjectif *onctueux/se* est très fréquemment associé à une marque de gradation. À côté de l'utilisation d'un modifieur basique comme *très*, on relève un grand nombre de graduatifs métaphoriques tels que *terriblement, incomparablement, superbement, idéalement*. Une publicité évoque ainsi « un yaourt au lait entier avec, en plus, une pointe de crème qui le rend terriblement onctueux et fondant ».

Cette simple recherche de cooccurrences a enfin mis en évidence des cas de recatégorisation de l'adjectif en nom de marque, par exemple dans la présentation du produit 'Onctueux aux fruits' de la gamme *Slimfast* : « Cette nouvelle génération de prêts à boire est un vrai délice : préparés à base de purée de fruits, avec un peu de lait fermenté pour une texture douce et onctueuse ». Dans ce descriptif, l'adjectif est déjà utilisé dans son sens spécialisé de descripteur de texture pour dénommer une propriété gustative du produit. La recatégorisation opérée pour dénommer le produit a toutefois pour effet de réifier ce trait qui devient *le* trait distinctif à la base de la dénomination.

1. 2 Combinatoire de l'adjectif onctueux en français

Les co-occurents de *onctueux/se* en structure A + N peuvent être classés en trois groupes :

- domaine alimentaire
- domaine cosmétique
- les « inclassables » : *pâte onctueuse* (plâtre), *langue onctueuse* (stylistique), *bave [de crapaud] onctueuse* ...

En cosmétique comme en alimentaire, le nombre d'occurrences devient significatif dès que le N co-occurent désigne une substance ayant une certaine consistance comme un lait (corporel), une mousse, un gel ou une crème. Dans le domaine alimentaire, la recherche de critères supplémentaires (oppositions [+liquide] / [-liquide] et [+sucré] / [-sucré]) pour affiner le classement, montre que *onctueux/se* est majoritairement en collocation avec des noms marqués [+liquide] et [-sucré]. A titre d'exemple, l'association *soupe onctueuse* donne 117.000 occurrences sur internet, *sauce onctueuse* 134.000, *crème onctueuse* 231.000 contre 82.800 pour une *glace onctueuse*, 56.000 pour une *omelette onctueuse*. Soit un total de 314.300 occurrences pour des produits plutôt liquides et non sucrés contre 164.834 pour des produits liquides et sucrés, 128.048 pour des produits plutôt solides et sucrés et 127.683 produits plutôt solides et salés (non sucrés).

L'analyse des combinaisons A + *onctueux/se* ou *onctueux/se* + A dans le domaine alimentaire révèle une focalisation sur un autre aspect de la texture du produit avec deux sous-classes d'adjectifs associés :

- des adjectifs partageant des traits sémantiques proches d'*onctueux/se* : *crémeux*, *épais*, *fondant*, *homogène*, *huileux*, *liquoreux*, *lisse*, *moelleux*, *suave*, *velouté* et des adjectifs partageant des traits sémantiques plus ou moins antonymiques, mais justifiables par la séquentialité des perceptions : *croquant*, *croustillant*, *friable* ;
- des adjectifs thématissant la « richesse » du produit : *chaleureux*, *généreux*, *gourmand*, *gouteux*, *harmonieux*, *riche*, *savoureux*, *voluptueux*, notions qui rejoignent en tout point les cooccurrences relevées en contexte publicitaire (cf. [1.1]).

Cette même combinatoire permet de mettre au jour deux tendances complémentaires :

- des adjectifs exprimant un degré de concentration (*doux*, *léger*,

équilibré, concentré, corsé, puissant, tannique), ce qui confirme la piste évoquée ci-dessus d'une conceptualisation en termes de gradation ;

– des adjectifs révélant – et ce n'est pas une surprise du point de vue des sciences du goût – l'association d'*onctueux/se* avec d'autres perceptions sensorielles, qu'elles soient olfactives (*fruité, parfumé*), visuelles / tactiles (*doré, soyeux*) ou tactiles / trigéminales (*frais, tiède*).

Etant donné cette complexité de la notion, il était indispensable de procéder à une restriction du champ d'investigation. Nous avons choisi de nous limiter au secteur alimentaire, et à l'intérieur de celui-ci aux desserts brassés avec pour champ d'analyse de l'adjectif *onctueux/se* le seul domaine du descripteur de texture.

1.3 Une double problématique

Cette approche de la thématique retenue, à partir du cas de l'allemand et de l'analyse de cooccurrences en discours non-spécialisés, nous a conduits à définir une double problématique, terminologique et théorique.

La problématique terminologique pose les questions suivantes : quels sont les traits définitoires pertinents du terme *onctueux/se* en français pour des desserts brassés ? Quels sont les équivalents potentiels en anglais et en allemand ? Quel est le degré de correspondance d'une langue à l'autre ? Quel est l'impact des faits combinatoires ?

Il convient aussi d'apporter des éléments de réponse à des questions d'ordre plus théorique : Quelle est la description sémantique la plus appropriée pour un terme de cette nature ? Une sémantique objectiviste qui considère les traits sémantiques comme le reflet plus ou moins direct des propriétés intrinsèques des entités extralinguistiques, évacuant du même coup le sujet parlant ? Une sémantique constructiviste accordant au contraire au(x) contexte(s) et aux locuteurs une place primordiale dans la négociation permanente du sens ? Dans ce dernier cas, faut-il procéder à une approche en termes de prototype laissant penser que certaines textures sont de meilleures représentantes que d'autres de la catégorie de l'onctueux ?

Pour répondre à ces questions, il nous a semblé qu'une collaboration entre spécialistes de sciences des aliments, terminologues et linguistes était indispensable.

2. Onctueux : de la saisie lexico- et terminographique à l'analyse sensorielle

La question scientifique à la base du projet était la suivante : existe-t-il une structure physique particulière commune à tous les aliments qualifiés « d'onctueux » par un consommateur 'moyen'⁴ français ? Peut-on identifier des caractéristiques physicochimiques d'un aliment 'étiqueté' comme onctueux qui expliqueraient les sensations d'onctuosité ?

Répondre à cette question requiert de commencer par s'intéresser aux consommateurs avant d'étudier le produit. La première étape a ainsi consisté à s'intéresser à la sémantique du mot *onctueux* pour un locuteur francophone, et ce à travers les définitions du terme, en lexicographie générale, spécialisée et professionnelle. Nous avons ensuite interrogé un panel de consommateurs puis noté la réponse d'un jury sensoriel sur des aliments modèles élaborés en laboratoire pour tenter de relier la structure d'un aliment appartenant à la classe des produits habituellement jugés comme onctueux et la perception sensorielle de cet aliment au travers d'attributs primaires choisis *a priori* grâce à une analyse lexicale et de terminographie.

2.1. Les définitions en discours non-spécialisés

Quelles sont les définitions de l'adjectif *onctueux* en discours non-spécialisés proposées par les principaux dictionnaires français ? La plupart des ouvrages consultés précisent le sens étymologique de l'adjectif onctueux, tiré du latin médiéval *unctuosus*, onctueux, lui-même dérivé du latin classique *unctum*, supin de *ungere*, oindre. C'est à partir de ce sens premier, de l'ordre du toucher, qualifiant une substance :

« ...propre à faire des onctions, qui est de la nature, de la consistance des corps gras : une pommade onctueuse »

(*Grand dictionnaire de la langue française Larousse*)

ou pouvant :

⁴ Moyen ne signifie pas modérément doué ou positionné sur un critère quelconque (financier, de corpulence ou de taille, de Q.I. – quotient intellectuel – ou de Q.E. – quotient émotionnel – ...) à la valeur de fréquence maximale d'une répartition selon la 'loi Normale' mais plutôt un locuteur français pour qui la valeur lexicale du mot *onctueux* serait la plus partagée par la population.

« s'appliquer en onctions, qui a la consistance d'un corps gras; qui donne au toucher une sensation comparable à celle d'un corps gras. *Pommade onctueuse ; savon onctueux.* »

(*Trésor de la langue française informatisé*)

ou encore :

« Qui est gras et doux au toucher. *Un baume, un savon onctueux.* »

(*Dictionnaire de l'Académie*)

qu'ont été dérivés, par analogie, des sens pouvant s'appliquer à d'autres domaines du champ de la perception.

Ainsi le *Trésor de la langue française informatisé* signale trois domaines distincts :

1. Domaine de la vue. *La soie onctueuse et cendrée de son front, ([...] l'ivoire mat et tiède de sa joue* (Sainte Beuve *Volupté*, t.2, 1834, p. 92)

2. Domaine du goût. [Qualifie un aliment, sa saveur] *Chocolat, sirop onctueux ; crème, mayonnaise, sauce onctueuse.*

3. Domaine de l'audition. [Qualifie un son] *Qui a une tonalité douce, pleine* »

De tous les ouvrages consultés, seul le TLFi mentionne l'adjectif *onctueux* comme pouvant s'appliquer au domaine de la vue. En revanche, on enregistre une unanimité quasi absolue pour ce qui concerne le domaine du goût :

« D'une consistance moelleuse et douce et d'une saveur veloutée. *Fromage onctueux.* » (*Le Petit Larousse Illustré*)

« Qui a une consistance crémeuse, *potage onctueux* => doux, moelleux, velouté » (*Le Petit Robert*)

« Qui a une consistance crémeuse. *Un fromage onctueux.* (*Dictionnaire de l'Académie*)

« Spécialement : se dit d'un mets qui a l'aspect, la consistance, des substances grasses et produit, au goût, une impression de moelleux, de velouté : *un chocolat onctueux. L'odeur, c'est cet onctueux fromage, tout suant sous sa croûte ...* (Colette) » (*Grand dictionnaire de la langue française Larousse*)

Notons enfin que l'emploi de *onctueux*, appliqué au domaine de l'*audition*, est vraisemblablement à l'origine des différents sens figurés signalés par

Le Dictionnaire historique de la langue française, qui précise :

« À partir du XVIII^e siècle, il est employé comme onction, au sens figuré de ‘doux, plein d’ongtion’ pour qualifier le langage (1741) ou une personne (1763), de nos jours souvent avec une valeur péjorative (1863). »

Ces emplois figurés sont mentionnés par la plupart des ouvrages consultés :

Grand dictionnaire de la langue française Larousse :

« Se dit d’une personne (ou de son attitude) qui a de l’ongtion, dont les gestes, les propos sont empreints d’une douceur pénétrante, persuasive : *L’ongtueux auteur du « Télémaque »* (Voltaire)...

Ironiq. ou péjor. Dont la douceur est affectée, hypocrite : *Onctueux, le geste rond, la bouche en cœur ...*(Daudet) »

Dictionnaire de l’Académie :

« Fig. Qui a de l’ongtion, des manières douces, persuasives, parfois insinuantes. *un prédicateur onctueux. une éloquence onctueuse. Par méton. Paroles onctueuses.* »

Trésor de la langue française informatisé :

« *Au fig.* [En parlant d’une pers.] Qui est plein d’ongtion ; qui possède une douceur persuasive. *Geste, style onctueux.*

Péj. Dont la douceur est affectée. Synon. *doucereux, mielleux* »

Le Petit Robert

« Fig. (souvent iron.) qui a de l’ongtion. => dévot *manières onctueuses* »

2.2. Les définitions en discours spécialisés

Il n’est pas nécessaire d’entrer ici dans les débats d’une discussion bien documentée par ailleurs dans la littérature linguistique sur les différences entre l’usage courant d’un mot et son usage professionnel : évoluant dans cet univers professionnel, avec un travail dont l’objectif est la rédaction d’une publication à destination d’une cible de spécialistes, les définitions des dictionnaires de langue française ne pouvaient suffire pour choisir, sur cette seule base, les attributs primaires retenus. Ainsi, le descripteur *onctueux* correspond pour la profession des scientifiques de l’aliment (en anglais, ce terme a plus de sens : *food scientists*) à un « produit qui provoque un contact mou et qui

tapisse l'intérieur de la bouche », avec comme synonymes « moelleux, crémeux » et comme produit jugé caractéristique suite à une étude sensorielle, la crème Mont Blanc© (Mioche & Touraille, 1990).

La profession des scientifiques de l'aliment a bien sûr aussi cherché à normaliser l'attribut sensoriel *onctueux*. Dans la norme de l'AFNOR de mai 1992 (norme NF ISO 5492), la définition de l'onctuosité apparaît dans un chapitre consacré à la définition de la texture d'aliments dans la catégorie viscosité et non dans la catégorie ayant trait au gras ou à la crème comme l'auraient laissé penser les définitions des dictionnaires de langue française. Ainsi, dans le chapitre 3.57 viscosité (subst.), l'onctuosité correspond à un niveau particulier de viscosité. La viscosité se définit comme une propriété mécanique de texture liée à la résistance à l'écoulement. Elle correspond à la force nécessaire pour aspirer un produit placé dans une cuillère, ou l'appliquer sur un substrat. Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de viscosité sont :

- liquide ; fluide : faible niveau ; ex. : eau
- lié : niveau moyen ; ex. : sauce
- onctueux : niveau moyen ; ex.: crème fraîche, crème battue
- visqueux : niveau élevé ; ex.: lait concentré sucré, miel.

Pour l'AFNOR, l'onctuosité se résume ainsi à un niveau moyen de viscosité perçue en bouche, sans autre précision. L'onctuosité est donc la qualification d'intensité d'un attribut primaire. Cette définition de l'onctuosité paraît un peu rapide et s'accorde mal avec une désignation d'attribut sensoriel primaire. Rappelons qu'un attribut primaire sensoriel est un mot qualifiant une perception sensorielle simple, qui se définit aisément, comme par exemple sucré, salé, amer, acide, piquant, dur et mou, souple et rigide, froid et chaud... L'onctuosité, comme va le montrer la partie suivante, ne répond pas à un tel type de définition. Parce qu'il n'est pas aisé de définir, ou de faire définir par d'autres, la sensation d'onctueux, parce qu'elle associe plusieurs types de perception, que les consommateurs n'associent pas les mêmes mots à *onctueux* et qu'ils la définissent par un ensemble d'attributs primaires, la désignation de l'onctuosité est qualifiée ici d'attribut sensoriel complexe.

2.3. Résultats de l'analyse sensorielle sur des modèles de yaourts brassés

2.3.1. Ce que dit le consommateur français

La suite de la recherche a alors consisté à chercher à savoir, au sein du groupe de recherche travaillant sur le programme « l'onctuosité : un concept sensoriel complexe » du contrat de plan Etat-Région Bourgogne 2004-2006, ce que le consommateur entendait par 'onctueux'. Pour simplifier le travail, nous avons délibérément réduit l'espace aux produits laitiers, excluant de fait des potages onctueux ou des sauces onctueuses (*cf.* les aspects de marketing et de combinatoire développés en [1]).

L'analyse de la perception de l'onctuosité a d'abord été abordée grâce à un jury sensoriel composé de quatorze étudiants habitués à participer à des analyses sensorielles (à ne pas confondre avec des dégustations sur un coin de cuisine !). Après plusieurs séances de génération d'attributs liés à l'onctuosité, puis d'accordage lexical et enfin de notation de douze produits laitiers du commerce sur une échelle linéaire non graduée pour trente attributs retenus (neuf de texture, cinq sur le goût, seize sur les arômes), il apparaît trois familles de consommateurs dans la perception de l'onctuosité :

- un premier groupe – le plus important en nombre – associe l'onctueux d'un produit laitier à son caractère homogène, collant et à un goût de beurre ;
- un second groupe, à des perceptions de gras et d'humidité du produit laitier ;
- un troisième enfin, en nombre plus réduit, à des perceptions de sucré, de gras, d'amertume et d'humidité (Tournier *et al.*, 2007).

Une seconde analyse de la perception de l'onctuosité a ensuite été réalisée sur un panel de quatre-vingt cinq consommateurs consommant au moins une fois par semaine un produit laitier et, cette fois, novices dans l'exercice de l'analyse sensorielle. A la question « Si je vous dit *onctueux*, à quoi pensez-vous ? », Tournier *et al.* (2007) ont demandé aux consommateurs de répondre par une libre association de mots et de définitions de mots. Cette enquête a permis d'obtenir 103 mots. Parce que leur fréquence de citation était supérieure à 10%, 18 de ces mots associés à l'onctuosité ont été jugés pertinents. Les résultats sont donnés dans le tableau ci-dessous :

Mots associés à <i>onctueux</i>	Fréquence de citations
Doux	54 %
Liquide	50 %
<i>Bouche</i>	36 %
Crème	27%
Épais	27%
Consistant	23%
<i>Palais</i>	23%
Agréable	18%
Collant	14%
Crémeux	14%
Fluide	14%
Grumeaux	14%
<i>Langue</i>	14%

Tableau 1 : fréquence de citation de mots liés à *onctueux* dans une libre association de mots pour des produits laitiers par un panel de 85 consommateurs novices en évaluation sensorielle. Les mots en italique correspondent à une association à un organe olfactif de l'homme, les mots en police normale à des associations imprécises ou hédonistiques, les mots en gras à la désignation de perceptions de texture.

L'analyse des citations montre que 50% des mots associés à *onctueux* servent à qualifier la texture d'un aliment. Si l'interrogation du panel de consommateurs se poursuit à l'aide d'autres questions, il est notable que l'univers lexical pertinent se réduit et devient plus flou comme le montre le tableau suivant :

Si vous voulez expliquer à un ami ce qu'est un produit 'onctueux', quels mots utiliseriez vous ?		Donnez des synonymes de 'onctueux', des exemples ou contre-exemples.	
71 mots cités		200 mots cités	
14 pertinents		13 pertinents	
Mots cités	Fréquence de citation	Mots cités	Fréquence de citation
<i>bouche</i>	63 %	<i>Bouche</i>	40 %
doux	44 %	Liquide	40 %
fondant	31 %	Agréable	28 %
agréable	25%	fondant	17 %

Tableau 2: fréquence de citation de mots liés à *onctueux* dans une association de mots partiellement orientée par un panel de 85 consommateurs novices en évaluation sensorielle et concernant des produits laitiers. Les mots en italique correspondent à une association à un organe olfactif de l'homme, les mots en police normale à des associations hédonistiques, les mots en gras à la désignation de perceptions de texture.

Outre l'association de *onctueux* à des termes servant à décrire la texture d'un aliment, des mots traduisant le plaisir apparaissent à nouveau dans cette seconde série de tests. Si nous pouvons noter que l'onctuosité évoque le plaisir, nous ne pouvons guère utiliser les termes hédonistiques pour chercher à identifier une structure de produit laitier responsable de la sensation d'onctuosité. De même, les termes génériques comme *crémeux*, *doux*, ne nous sont pas d'une grande utilité.

En revanche, pour réduire l'onctueux à des observations basées sur des attributs primaires, la synthèse de l'analyse lexicale a permis de retenir les descripteurs de texture qui peuvent se ranger en deux ou trois catégories :

- viscosité, liquide, fluide, épais, consistant, glissant et fondant (moelleux aussi) ;
- homogène, grumeaux ;
- collant.

Nous avons abandonné les associations à des saveurs (goût) et des flaveurs (arômes) ainsi qu'aux perceptions de gras, de crème - crémeux. Pour les besoins de l'expérimentation qui exige une simplification pour l'établissement d'un modèle scientifique et afin de

se concentrer sur la structure ou quelques caractéristiques physico-chimiques du yaourt brassé, nous avons ainsi retenu deux familles d'attributs primaires : fluide / épais ; lisse / granuleux.

2.3.2. Analyse sensorielle de modèles expérimentaux de yaourt brassé 'allégé' (sans matière grasse)

Les modèles expérimentaux de yaourt brassé 'allégé' sont préparés à partir de lait écrémé reconstitué à l'aide d'une poudre de lait. Le lait est ensuite chauffé à 70°C ou 90°C durant 4 minutes, ou non, afin de modifier son aptitude à la gélification et obtenir des gels de textures différentes, comme l'ont démontré Cayot *et al.* (2003). Ce lait traité thermiquement est acidifié, non par des bactéries lactiques comme dans les véritables yaourts, mais par de la glucono- δ -lactone, un acidogène qui se transforme lentement en acide gluconique et qui mime la sécrétion de l'acide lactique par les bactéries. Ce mode d'acidification permet de s'affranchir de la variabilité naturelle des matériaux biologiques vivants et d'obtenir ainsi une fabrication de modèle de yaourt dans des conditions répétables et reproductibles. La gélification consécutive à l'acidification du lait s'opère dans des seringues placées dans une étuve à 40°C pendant 6 h. Une fois le gel réalisé, le brassage s'opère par extrusion du gel au travers d'une aiguille calibrée placée en bout de seringue, le piston étant poussé à vitesse constante de manière à contrôler le cisaillement du gel. Comme le montre le tableau qui suit, le choix du chauffage du lait et le mode de brassage du gel permettent d'obtenir des gels brassés dont les morceaux de gel sont de taille variable. Par ce continuum de granulosité, nous espérons induire une perception de la texture différente par un jury d'évaluation sensorielle.

Traitement thermique du lait	95°C 4 min	Pas chauffé	70°C 4 min	70°C 4 min	95°C 4 min	95°C 4 min
Lissage : dimension de l'aiguille et vitesse de descente du piston	0,8x50 mm 200 mm·s ⁻¹	1,2x40 mm 200 mm·s ⁻¹	1,2x40 mm 200 mm·s ⁻¹	1,4x105 m 200mm·s ⁻¹	1,4x105 m 200 mm·s ⁻¹	0,8x50 mm 20 mm·s ⁻¹
Taille des particules de gel après brassage	46 μm	184 μm	242 μm	278 μm	340 μm	483 μm

Tableau 3 : granulosité des modèles de yaourts brassés selon le traitement thermique du lait préalable à la gélification et les conditions de brassage par extrusion au travers d'une aiguille et sous la pression du piston d'une seringue dont la descente est contrôlée (détails expérimentaux dans Cayot *et al.*, 2007).

Ces yaourts de laboratoire sont ensuite proposés à un jury composé de neuf personnes entraînées à l'analyse de la texture de yaourt. Ces personnes doivent évaluer le caractère de fluidité (ou d'épaisseur) et l'homogénéité (lisse ou granuleux) de ces produits en plaçant une croix avec le numéro de code de l'échantillon sur une échelle linéaire non graduée de 10 cm. Une première expérience porte sur le seul aspect de granularité et s'effectue à l'aide d'une échelle qui comporte à une extrémité le qualificatif *lisse* et à l'autre celui de *granuleux*. Les 6 yaourts de laboratoire précédemment décrits dans le tableau plus un yaourt du commerce sont alors évalués. La position des croix donne une mesure en cm et ce chiffre est transformé en une note du caractère lisse sur 10. Comme le montre clairement la figure qui suit, la sensation de lisse que produit un yaourt brassé est liée à la finesse des particules de gel produites par le brassage.

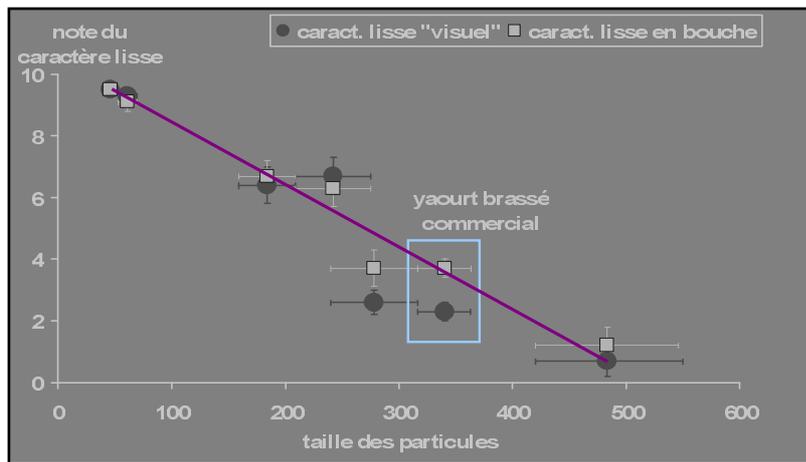


Figure 1 : relation entre la taille des morceaux de gel d'un yaourt brassé et la sensation de lisse produite en remuant avec une cuillère ou en bouche (Cayot *et al.*, 2007).

Grâce à un second jury, indépendant du premier et différent, constitué cette fois de dix personnes, ces mêmes yaourts de laboratoire et le même yaourt du commerce sont évalués cette fois sur le critère *onctueux*, à l'aide du même type d'échelle linéaire non graduée, avec à l'une des extrémités l'indication 'peu ou pas onctueux' et à l'autre extrémité 'très onctueux'. Il est alors possible d'associer la nature granulométrique d'un yaourt au caractère *onctueux*. Cela permet aussi, comme le montre la figure suivante, de relier le caractère *onctueux* au caractère *lisse* d'un yaourt brassé. Pour qu'un consommateur juge un produit onctueux, il faut que celui-ci le juge comme parfaitement lisse et sans morceaux.

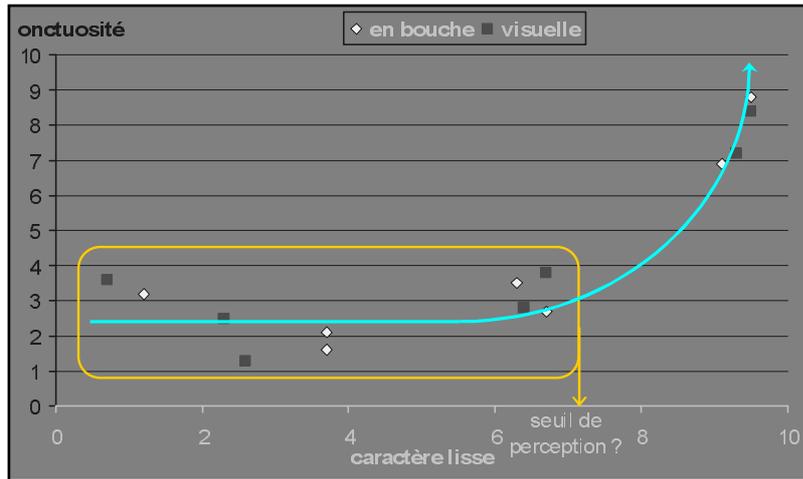


Figure 2 : relation entre la perception de l'onctuosité et le caractère lisse d'un yaourt brassé (Cayot *et al.*, 2007).

Une seconde expérience avec cette fois-ci trois yaourts de laboratoire et deux du commerce a cherché à relier la viscosité d'un yaourt à la sensation d'épaisseur ou de fluidité de ce dernier. La relation qui associe la perception sensorielle à des critères physicochimiques caractérisant les yaourts brassés n'offre pas une loi parfaite. Il existe des comportements atypiques qui s'expliquent par la prise en compte par le consommateur d'autres critères que le simple aspect lisse et fluide. Il semblerait que l'aspect collant en bouche, que l'étude n'a pas pris en compte, intervienne parfois sur certains produits ou pour certains dégustateurs. Toujours est-il que pour un produit jugé lisse (granularité fine), plus le produit est jugé épais, plus il paraît onctueux pour le consommateur comme le montre la figure suivante :

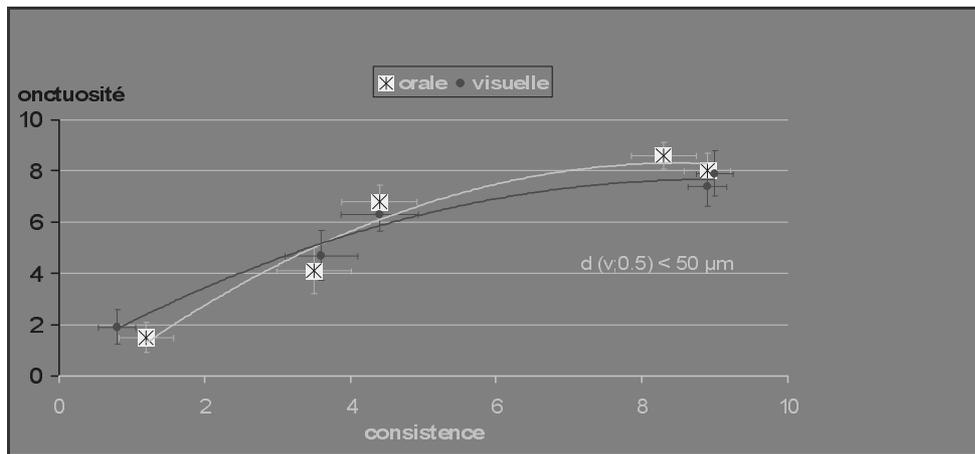


Figure 3 : relation entre la sensation d'onctuosité et la perception de la consistance à la cuillère et en bouche pour des yaourts brassés parfaitement lisses (Cayot *et al.*, 2007).

2.3.3 Conclusions partielles

En première conclusion, l'expérimentation confirme que l'onctuosité est bien fortement liée à des perceptions de *liquide, fluide, épais, consistant* et de *homogène, grumeaux* comme l'indique le consommateur. Mais l'étude scientifique précise qu'un yaourt brassé *onctueux* est un produit fortement lissé ayant toutefois conservé une forte viscosité. Un aspect collant en bouche pourrait renforcer la sensation d'onctuosité... L'aspect hédonistique mis en avant dans la publicité et les relations *sucré* et *liquide* se retrouvent dans l'enquête consommateur et pour l'aspect *liquide* dans l'analyse des yaourts de laboratoire et l'établissement de la relation entre viscosité du produit et sensation de lisse et d'onctueux. En revanche, l'analyse lexicale des définitions de dictionnaires de langue française et de la publicité n'avaient pas fait apparaître le lien entre l'aspect lisse et l'onctuosité d'un produit, ce que l'enquête consommateur a révélé et que l'étude de texture et de rhéologie des produits modèles a définitivement établi.

La seconde conclusion à laquelle ce travail conduit est que l'étude ne concerne que la population française. La simple obligation faite aux scientifiques de publier en anglais démontre rapidement que le concept d'onctuosité tel qu'il a été étudié est français et qu'un anglophone par exemple ne comprend pas ce concept. Tout commence déjà par la recherche d'une traduction. Le mot *onctueux* n'a pas de vrai équivalent. La partie suivante va donc s'attacher à trouver un adjectif, un ensemble d'adjectif ou une locution qui permette de traduire cette perception d'onctueux qui semble propre à la France.

3. Dénominations du concept ONCTUEUX en anglais

Afin de trouver un équivalent anglais correspondant au concept *onctueux*, tel que nous l'avons défini plus haut en français, nous avons tout d'abord consulté six dictionnaires bilingues.

Trois équivalents sont presque systématiquement proposés par les six dictionnaires consultés :

smooth, creamy, unctuous

	Robert & Collins Senior	Grand Dictionnaire Larousse	Harrap's shorter	Hachette Oxford	Cambridge Klett Compact	Collins Lexibase (version informatisée)
<i>Creamy</i>	X	X	X	X	X	X
<i>Smooth</i>	X	X	X	X	X	X
<i>unctuous</i>	X	X	X (sout.)	X (pej.)		X (fig)

Notons que l'emploi de *unctuous* est, à trois reprises, qualifié de soutenu, de littéraire ou de péjoratif. Ces précisions semblent suggérer qu'il serait peu adapté pour traduire la notion courante d'*onctueux* du point de vue du goût.

Si l'on ajoute à cela que sa fréquence d'apparition dans le *British National Corpus* est très faible (28 occurrences dont 26 au sens abstrait) en comparaison avec ses concurrents *creamy* (374 occurrences) et *smooth* (3063 occurrences), nous pouvons certainement l'éliminer des équivalents potentiels.

La consultation des dictionnaires monolingues nous apporte quelques distinctions entre *creamy* et *smooth*.

Creamy renvoie naturellement à *cream*, et donc à la présence de matière grasse dans le produit :

Creamy :

« thick and smooth like cream; containing a lot of cream: creamy sauce / soup. » (*Oxford Advanced Learner's Dictionary*)

Creamy :

« full of cream »

(*Webster's New World Dictionary*)

Creamy :

« food or drink that is creamy contains a lot of cream or milk

...a creamy chocolate and nut candy bar »

(*Collins COBUILD*)

alors que *smooth* renvoie en priorité au caractère lisse et homogène d'un produit, sans qu'il soit associé à de la crème ou autre matière grasse :

Smooth :

« Having a uniform consistency, free from lumps. »

(*Shorter Oxford English Dictionary*)

Smooth :

« Having an even consistency, without lumps [a smooth paste] »

(*Webster's New World Dictionary*)

Smooth :

« (of a liquid mixture) free from lumps, evenly mixed or beaten: smooth custard, mix the butter and sugar to a smooth paste »

(*Oxford Advanced Learner's dictionary*)

Smooth :

« A smooth liquid or mixture has been mixed well so that it has no lumps. □ Continue whisking until the mixture looks smooth and creamy... »

(*Collins COBUILD*)

Notons également l'existence du vocable *smoothie* en anglais qui désigne précisément une boisson faite à base de fruits frais, de yaourt et de glace pillée :

« Smoothie = A thick drink made from fruit crushed in a machine, sometimes mixed with yogurt or ice cream added.» (*Collins COBUILD*)

Si l'on se place maintenant dans une perspective plus résolument terminologique, on découvre que les termes *smoothness* et *creaminess* (ainsi que leurs adjectifs correspondants *smooth* et *creamy*) sont deux

termes largement attestés dans la littérature scientifique anglo-saxonne. Ils relèvent tous les deux du domaine de la rhéologie des aliments et semblent parfaitement adaptés à la description des desserts lactés ainsi que l'indiquent les exemples suivants :

« These starches improve flavor release, creaminess, smoothness and solution stability, and prevent ice crystal formation in frozen products. » (Maiolino, 2002)

« For example, creaminess and smoothness may increase consumer acceptance of yoghurts, while coarseness may decrease it. » (Jaworska et al., 2005)

« For stirred yogurt a high viscosity and a smooth homogeneous texture are important quality characteristics. The smoothness, which is characterised by the particle size, is mainly related to the structure (permeability) of the yogurt gel. » (Zoon, 2003)

Cependant, une recherche plus poussée semble indiquer que *smoothness* et *creaminess* renvoient à des concepts proches mais distincts. *Smoothness* fut initialement retenu par Szczesniak (1963) au cours des travaux qu'elle mena au sein de l'entreprise américaine General Foods et qui aboutirent au *Texture Profile Analysis*, le premier système de classification scientifique des propriétés rhéologiques des aliments.

Dans ce système, qui constitue la base des méthodes d'analyse du goût utilisées aujourd'hui, *smoothness* correspond à : « absence of any particles, lumps, bumps, etc. in the product » et rejoint le sens général donné par la plupart des dictionnaires monolingues. En revanche, le concept de *creaminess*, semble plus complexe, dans la mesure où il ne relève pas seulement de la texture du produit mais également de son goût :

« Creaminess is a highly integrated and complex perception that encompasses both flavor and texture sensations. » (Kirkmeyer & Tepper, 2003)

ou encore :

« Creaminess can be related to thickness (which depend on the viscosity) and to smoothness (which depends on frictional forces [...]) Creaminess perception is also affected by the taste quality (e.g. sweetness) of the medium. » (Guinard & Mazzucchelli, 1996)

De ce fait on constate en anglais un certain flou terminologique dans l'esprit des consommateurs amenés à se prononcer sur les propriétés gustatives d'un produit :

« Consumers use the term creaminess interchangeably to describe flavor and textural perceptions in dairy products, most often not distinguishing between them.

Thus, creaminess may be a difficult precept to quantify if individuals are using the term as a flavor descriptor, a texture descriptor or as an integrative perception of both characteristics.» (Kirkmeyer & Tepper, 2003)

Ce double sens attribué à *creamy* est sans doute à l'origine d'un emploi privilégié de cet adjectif par rapport à *smooth* comme descripteur de goût. C'est du moins ce que laisse apparaître la consultation, sur le moteur de recherche *Google*, de la combinatoire comparée [*smooth* + nom] et de [*creamy* + nom] :

Combinatoire	Occurrences
<i>Smooth</i> + <i>yogurt</i>	2 560
<i>Creamy</i> + <i>yogurt</i>	36 000
<i>Smooth</i> + <i>dessert</i>	3 280
<i>Creamy</i> + <i>dessert</i>	28 400
<i>Smooth</i> + <i>cheese</i>	9 210
<i>Creamy</i> + <i>cheese</i>	128 000
<i>Smooth</i> + <i>ice cream</i>	10 000
<i>Creamy</i> + <i>ice cream</i>	44 400

Il semble que *creamy* soit plus largement associé par le grand public aux produits laitiers et aux desserts lactés, d'une part en raison de la confusion évoquée précédemment entre goût, texture et aspect, mais aussi en raison de sa valeur hédoniste spécifiquement alimentaire.

La notion de consistance et d'épaisseur, liée, comme nous l'avons vu dans l'analyse rhéologique, à la viscosité du produit, est ainsi exprimée de manière positive.

Par ailleurs on peut imaginer que *smooth* s'impose moins naturellement comme descripteur de goût du fait des sens très éloignés de la valeur

gustative que peut prendre cet adjectif en fonction des noms auxquels il est associé :

Smooth = lisse, sans aspérité (*smooth surface, smooth road, smooth tyre*)

Smooth = calme, sans vague (*smooth sea, smooth lake*)

Smooth = sans ride, glabre (*smooth face*)

Smooth = calme, sans à-coups (*smooth crossing, smooth ride*)

etc.

Cependant, la consultation des sites internet des fabricants de desserts lactés (Danone, Carte d'Or, Muller...) nous incite à relativiser cet emploi privilégié de *creamy* associé aux desserts lactés.

On constate tout d'abord que *smooth* y est systématiquement employé pour éviter la répétition *creamy... cream* :

« Irresistibly smooth vanilla ice cream made with Madagascan vanilla, widely acknowledged as the best in the world. What more can we say - it's simply delicious. » (Carte d'Or)

« Sensationally smooth ice cream, swirled with an indulgent cherry sauce and topped with real cherry pieces . » (Carte d'Or)

« Deliciously smooth Crème Brûlée ice cream swirled with an authentic burnt caramel sauce and caramelised pieces. » (Carte d'Or)

Mais on découvre aussi que *smooth* a la préférence des traducteurs sur les sites bilingues des grands groupes de l'industrie agroalimentaire. Ce choix découle très certainement de considérations diététiques et de la volonté d'évacuer toute référence à la crème ou à la matière grasse dans l'évocation du produit.

Ainsi sur les sites anglais et français de Yoplait on peut lire :

YOP :

« Parce que Yop, c'est du yaourt, ferments actifs, nutriments du lait et calcium. Et avec sa nouvelle recette plus douce et plus onctueuse, c'est un maximum de plaisir. »

« *Yop is a yoghurt with active ferments, milk nutrients and calcium. And with its new, smoother and softer recipe, it offers maximum pleasure.* »

PERLE DE LAIT :

« Découvrez la douceur unique de Perle de Lait. Avec un goût si doux et une texture tellement onctueuse »

« Discover the new Perle de Lait Line. You will not resist its soft taste and smooth and light texture. »

PETIT YOPLAIT :

« Petit Yoplait est vraiment très moelleux et très onctueux ! »

«Petit Yoplait is really very soft and smooth!»

Comment dès lors traduire le concept d'onctuosité, défini par les spécialistes des aliments, dans sa double dimension d'*homogénéité* d'une part et de *consistance* d'autre part ?

En l'absence d'un équivalent anglais exprimant simultanément ces deux aspects d'un produit, la solution qui semble consacrée par l'usage s'apparente à ce qu'il convient d'appeler un compromis terminologique. Une nouvelle consultation du moteur de recherche Google, nous permet de constater que l'association, sous différentes formes, des deux adjectifs « *creamy + smooth* », comme descripteur de goût, atteint un nombre d'occurrences tout à fait remarquable :

"smooth and creamy"	=	304 000 sites mentionnés
"smooth creamy"	=	229 000 sites mentionnés
"creamy smooth "	=	147 000 sites mentionnés
"creamy and smooth "	=	56 400 sites mentionnés

Certes, ces associations ne sont pas toutes en rapport direct avec les desserts lactés mais, si on associe les termes *yogurt* ou *ice cream* dans la requête, on obtient encore des scores très élevés :

"smooth and creamy" + ice cream	=	88 300 sites mentionnés
"smooth and creamy" + yogurt	=	43 500 sites mentionnés

En l'absence d'une analyse plus précise de chaque occurrence signalée, ces chiffres n'ont bien sûr qu'une valeur relative mais ils suggèrent que l'association de ces deux adjectifs pourrait constituer une solution au problème que pose la dénomination du concept *onctueux* en anglais. Ce compromis terminologique, que nous retiendrons en conclusion de cette étude français-anglais, semble avoir été adopté par de nombreux fabricants de desserts lactés ainsi qu'en témoignent ces exemples extraits de sites internet :

« A Cold Stone Creation™ is a smooth and creamy ice cream treat that combines super-premium ice cream with a variety of fruit, nuts, chocolates and other goodies... » (Cold Stone Creamery)

« A smooth and creamy yogurt that's fat-free and very high in calcium. No artificial flavours or colours. » (President's Choice)

«...an all-time-favorite ice cream brand that offers a wide range of dairy ice cream from around the world! So rich, smooth and creamy, it is pure indulgence that satisfies your wildest cravings. » (Meadow Gold)

«...Dannon All Natural contains No Artificial Anything® — just simple, natural ingredients. And of course, it has a smooth and creamy taste the whole family will enjoy.» (Danone)

«Luscious pieces of premium chocolate, mixed together with the smooth and creamy texture of la Crème®, will satisfy your sweet cravings while giving you all the goodness of yogurt.» (Danone)

Muller® Little Stars™ Red Berry Yogurt Drink 6 x 90g



Smooth and creamy probiotic drinking yogurt made with real fruit



Danone Creamy
A nutritious delight anytime

Looking for a yogurt that's smooth and creamy. Danone Creamy will delight you. In addition to its soft texture, it's adorned with the finest ingredients, including an abundance of fruit pieces.

4. Dénominations du concept ONCTUEUX en allemand

Ainsi que l'a laissé entendre l'introduction (cf. [1]), la recherche d'un équivalent allemand pour le terme *onctueux* laisse entrevoir, au niveau du marketing déjà, une structuration du champ conceptuel concerné relativement différente de la structuration de ce même champ en français. Appliquant la même méthodologie que pour la partie précédente sur l'anglais, c'est la saisie lexicographique qui fournit le point de départ des analyses [4.1] avant de vérifier les hypothèses émises par une étude de la combinatoire des termes candidats au sein de structures A + N [4.2].

4.1. Saisie lexicographique bi- et unilingue

Afin de ne pas laisser une place trop importante à l'introspection, la recherche est partie des équivalents potentiels du terme proposés dans quatre dictionnaires bilingues français-allemand de langue générale. Le résultat de ce relevé préparatoire figure, sous forme schématique, dans le tableau suivant :

	Handwörterbuch Weis / Mattutat	Grand dict. Langenscheidt	Harrap's Weis / Mattutat	Grand dict. Larousse
<i>ölig</i>	X	X (liquide)	X	X
<i>fettig</i>	X		X	X (+fig)
<i>salbungsvoll</i>	X (fig)	X (fig. + iro.)	X (fig)	X (fig)
<i>seimig / sämig</i>		X (soupe)		
<i>cremig / kremig</i>		X (soupe)		
<i>sahnig</i>		X (soupe, lait, crème)		
<i>Fettigkeit</i>	X		X	X
<i>Öligkeit</i>	X		X	X

Il convient tout d'abord de remarquer que les indications d'usage sont particulièrement limitées : n'apparaissent en effet que les marqueurs *figuré* et *ironique*, lesquels pointent des contextes d'emploi à exclure de cette étude. Ceci est particulièrement vrai pour l'adjectif *salbungsvoll* qui ne semble pas connaître d'emploi hors de ces contextes et qui, pour cette raison, a été exclu de la suite de l'étude. Par ailleurs, le rôle important de la combinatoire, qui sera explicitement thématized en [4.2], transparait certes dans le corps des articles, mais de façon fort sommaire, à travers la mention de tel ou tel substantif dont on peut supposer qu'il est prototypique d'une combinatoire donnée : la question qui se pose reste toutefois celle de savoir si ces N doivent

être considérés comme des têtes de paradigme (ce semble être le cas pour *Flüssigkeit* / *liquide*) ou bien comme des N individualisés (par exemple pour la triade *Suppe, Milch, Crème*).

Toutefois, avant d'en venir aux aspects collocationnels, il convient de s'arrêter sur une spécificité des unités lexicales restant après retrait de *salbungsvoll* : il s'agit de dérivés, de premier ou de second degré, et il n'est pas sans importance d'analyser précisément les emplois, dans le domaine des descripteurs de texture, des bases de dérivation :

- *fettig*, dérivé de *das Fett* et qui est aussi à la base de *Fettigkeit*, que les dictionnaires de langue générale définissent soit comme 'contenant du gras' ou bien comme 'saturé, recouvert, tartiné de gras' met très clairement l'accent sur la présence de gras dans le produit considéré, un trait qui n'est pas retenu comme attribut primaire de l'onctuosité par les locuteurs francophones (cf. [2.3]). Par ailleurs, il ne semble pas s'appliquer aux desserts brassés, si ce n'est dans des contextes renvoyant explicitement à la teneur en matières grasses ;

- *ölig*, dérivé de *das Öl* et que l'on retrouve dans *Öligkeit*, est défini de la même façon que l'adjectif précédent, sauf que la substance concernée n'est plus le gras, mais l'huile : 'qui contient de l'huile' ou 'saturé, recouvert, tartiné d'huile'. Un troisième sens est toutefois mentionné par la plupart des dictionnaires qui mérite d'être pris en compte : 'gras et épais comme de l'huile'. L'adjectif semble donc renvoyer à l'attribut 'épais' qui faisait partie des attributs générés par les consommateurs français (cf. [2.3.1]), il pourrait donc faire figure de 'bon' candidat, si ce n'est qu'il ne semble pas s'appliquer, lui non plus, au domaine des desserts brassés ;

- *seimig* / *sämig*⁵, dérivé de *der Seim*, renvoie lui aussi à l'attribut 'épais', mais une épaisseur obtenue par adjonction de farine par exemple. Il ne semble toutefois s'appliquer qu'à des entités présentant le double trait [+liquide] et [-sucré] telles qu'une soupe ou une sauce. Il s'agit certes là des deux traits sémantiques le plus souvent relevés dans les emplois de l'adjectif *onctueux* en français, dans des contextes de marketing. Il serait néanmoins dangereux d'analyser le champ lexical en allemand sur la base des résultats du français, et ce d'autant plus que cet adjectif semble exclu du domaine des desserts brassés.

Restent les deux adjectifs *sahnig* et *kremig* / *cremig* qui partagent le point commun de s'appliquer tous deux aux desserts brassés, avec toutefois quelques différences qui invitent à ne pas les traiter comme strictement équivalents :

⁵ Il s'agit d'une forme dialectale.

- *sabmig*, dérivé de *die Sabne*, prend en compte la composition du produit ainsi qu'une indication de quantité 'qui contient beaucoup de crème'. Par ailleurs, l'attribut 'épais' n'est pas explicitement thématiqué dans les définitions de langue générale ;
- *cremig* / *kremig*, dérivé de *die Creme*, ne semble pas sous-entendre de restrictions en termes de composition du produit et prévoit l'attribut 'épais'. L'analyse de la combinatoire qui va suivre confirmant son emploi dans le domaine des desserts brassés, il fait *a priori* figure de meilleur candidat.

4.2 Analyse de la combinatoire en structure A + N

Afin de ne pas travailler sur la base des seuls emplois en marketing, la combinatoire des adjectifs décrits ci-dessus a été testée à partir du site <http://wortschatz.uni-leipzig.de> qui propose de nombreux d'exemples tirés de la presse et, aussi des listes de co-occurents dont peuvent être tirés un certain nombre d'enseignements.

Le tableau suivant indique ainsi les principaux co-occurents en question en les regroupant sur la base des grands champs conceptuels qui se dégagent :

	Autres descripteurs de texture	Aliments et préparations culinaires	Sensations gustatives	
<i>fettig</i>	<i>trocken, knusprig, zart, dünn</i>	<i>Pasta, Öl, Speisen, Fett</i>		
<i>ölig</i>		<i>Wasser</i>		
<i>seimig / sämig</i>	<i>dickflüssig, weich</i>	<i>Sauce, Suppe, Milzwurst, Leberknödel, Buttersauce, Fischfond, Maronen, Brühe, Tomaten, Fisch, Milch</i>	<i>säuerlich, gewürzt</i>	
<i>sahnig</i>	<i>Konsistenz</i>	<i>Speisen</i>	<i>säuerlich, süß</i>	
<i>cremig / kremig</i>	<i>weich, Masse, wunderzart, zart, schmelzend, bissfest, flüssig, Konsistenz</i>	<i>Eigelb, Sauce, (Trink-)Joghurt, Artischocken, Zucker, Frischkäse, Käsekuchen</i>	<i>mild, aromatisch, süß, fruchtig, würzig</i>	

De cette approche purement statistique, il appert que les deux adjectifs considérés ci-dessus comme ‘meilleurs candidats’ se détachent nettement des autres en termes de contextes d’emploi : les deux désignent bien une propriété de la texture des produits ainsi qu’en témoigne le nombre élevé de cooccurrences avec les N *Konsistenz* et *Masse* et la proximité existant entre *cremig / kremig* et toute une série d’autres adjectifs descripteurs de texture. La liste des N co-occurents confirme par ailleurs sa large gamme d’emploi, y compris avec des N ne relevant pas du champ des desserts brassés, même si, comme le montrera le dernier test de combinatoire, ceux-ci occupent une place privilégiée. Le cas le plus surprenant reste celui de *seimig / sämig* dont on voit ici qu’il s’associe en contexte à des N plus variés que ce que laissent entendre les dictionnaires bi- et unilingues. Les deux traits dégagés précédemment, à savoir [+liquide] et [+salé], restent toutefois dominants dans cette liste.

La dernière étape de l’analyse a consisté à vérifier les hypothèses forgées jusqu’ici en ciblant l’analyse de la combinatoire sur les desserts brassés. Ne disposant pas, comme pour l’étude sur le français, d’un

panel de consommateurs germanophones, quatre N ont été sélectionnés pour vérifier systématiquement leur capacité à apparaître dans le contexte immédiat des cinq A retenus : *Joghurt*, *Creme* (avec une difficulté supplémentaire liée au fait que ce N renvoie à la fois aux domaines alimentaire et cosmétique), *Topfen / Quark* (fromage blanc) et *Eis* (glace) qui a semblé intéressant compte tenu de son rapport 'ambigu' au trait [\pm liquide]. Le tableau suivant résume les résultats obtenus :

	<i>Joghurt</i>	<i>Creme</i>	<i>Topfen / Quark</i>	<i>Eis</i>
<i>fettig</i>	attesté, sens de <i>gras</i>	attesté, uniquement cosmétique	très peu attesté	peu attesté, dans le sens de <i>gras</i>
<i>ölig</i>	non attesté	attesté, uniquement cosmétique	non attesté	non attesté
<i>seimig/ sämig</i>	3 occurrences	attesté avec N [\pm sucré]	non attesté	non attesté
<i>sahnig</i>	très attesté	attesté, uniquement cosmétique	très attesté	très attesté
<i>cremig/ kremig</i>	très attesté	peu attesté	très attesté	très attesté

Ce dernier test tend à montrer, ainsi que nous l'indiquions en introduction, que le poids de la combinatoire serait plus grand en allemand qu'en français, le N base sélectionnant de façon plus ou moins systématique tel A plutôt que tel autre, et ce indépendamment de la réalité de la texture de l'aliment désigné par N. Cette conclusion en forme de nouvelle hypothèse ne pourrait de toute façon être vérifiée que sur la base d'une analyse sensorielle avec un panel de consommateurs germanophones. La position privilégiée de *cremig* et *sahnig* est toutefois confirmée d'une part par l'existence du composé à structure parataxique *cremig-sahnig* où les deux A sont coordonnés, chacun conservant ses traits sémantiques propres, le A résultant fonctionnant de façon explicite comme descripteur de texture, et d'autre part par l'utilisation de *cremig / kremig* en contexte marketing, associé aux mêmes N connotés positivement que ceux rencontrés en [1.2] : *Danone Topfencreme - ein wahrer Genuss!*

5. Conclusions

5.1 Traduire un concept ?... Traduire une démarche !

Traduire un mot d'un système linguistique dans un autre est déjà difficile. L'évolution des langues ne suit pas les mêmes directions. La déviation du sens initial n'est pas la même. Enfin, l'existence d'un 'vrai' équivalent n'est pas forcément assurée et impose de trouver un concept approchant ou un ensemble de qualificatifs. Il est surtout difficile de traduire non seulement un concept sensoriel qui appartient à une histoire, un mode de vie mais encore la logique d'une démarche scientifique qui a été effectuée dans un système et qui n'est pas celui de la langue dans laquelle sont publiés les travaux. S'il fallait résumer la pensée d'Émile Benveniste : on ne parle pas comme on pense, on pense comme on parle.

Ce qui amène à poser la question suivante : pour publier ses travaux, un scientifique français doit-il vivre comme un Anglais ou un Américain, parler et penser au quotidien en anglais, ou du moins durant la réalisation de ses expérimentations ? Peut-on penser en français pour publier en anglais ?

5.2 Influence de l'*a priori* du chercheur

La deuxième conclusion à tirer de cette étude sur l'onctuosité concerne le préalable nécessaire à une étude scientifique et son influence sur la conduite de l'étude et sur les résultats obtenus. L'étude de structure de gel pouvant induire une sensation d'onctuosité a nécessité une réduction des descripteurs expliquant l'onctuosité. Mais le choix final de deux groupes d'attributs primaires (*lisse / granuleux ; fluide / épais*) ne s'est pas exercé seulement sur la simple analyse lexicale, il a été guidé par la capacité à mesurer des caractéristiques rhéologiques de gel pouvant être mesurées mais aussi pouvant être *a priori* reliées à des perceptions sensorielles. Comme il était difficile de trouver une mesure instrumentale pouvant refléter la sensation de collant, de fondant, de tapissage de la langue..., les caractéristiques physiques des yaourts brassés pouvant expliquer ces sensations gustatives ont été laissées de côté et font un peu défaut à l'étude.

Il apparaît aussi difficile de traduire la désignation d'une perception sensorielle par un consommateur en des termes scientifiques normés et codifiés puis de le traduire en phénomènes scientifiques. L'entraînement d'un jury, sur des bornes inférieures et supérieures d'une perception sensorielle qui sont imposées par les produits représentatifs choisis par le scientifique, accroît un peu plus encore

l'aspect légèrement circulaire de la démonstration mais surtout écarte encore un peu plus la réalité des résultats d'un jury d'évaluation sensorielle de celle des consommateurs.

Enfin, la définition, qui se veut commune, d'attributs sensoriels pour évaluer un aliment ne tient pas compte de la valeur lexicale de ces attributs pour chaque juge au titre de locuteur pensant. Il n'est pas certain que la définition que s'en fait chaque juge ne réapparaisse pas au moment de la notation malgré des efforts d'uniformisation lexicale déployés avant les évaluations sensorielles... En outre, bien que nécessaire à la démarche scientifique, cette réduction de l'espace sémantique d'un attribut tel qu'il existe dans la réalité ne peut rendre la transposition de résultats obtenus en évaluation sensorielle vers l'univers réel des consommateurs que de façon risquée sinon parfois fausse.

Une solution pour éviter l'écart de définition d'un attribut sensoriel qui existe entre tout à chacun et le scientifique serait de sortir d'un lexique connu et de créer des mots. Cette création de mots pourrait être basée sur l'onomatopée, ce qui conduirait par exemple à faire définir pour fluide / épais les mots *flisses* et *sloufs* par exemple et pour lisse / granuleux les mots *vlipe* et *gloglo*. Cependant, à nouveau et de manière encore plus marquée, l'écriture d'un article en une langue autre que le français serait encore plus délicate, l'onomatopée ne pouvant aisément se 'sentir' que dans un univers auditif et linguistique propre...

5.3 L'impossible désignation de certaines sensations gustatives

Il existe enfin un troisième écueil à la traduction ou à l'écriture dans une langue autre que notre langue de travail au quotidien. Il existe des sensations gustatives qui ne se décrivent bien que dans leur langue d'origine. Prenons le cas des saveurs (le nombre de dimensions de l'univers des saveurs est discuté) : sucré, salé, acide, amer, astringent, pimenté et umami. Pour cette dernière saveur, l'umami, il est très difficile de donner une traduction dans une langue occidentale comme l'anglais ou le français. L'*umami* est représenté par la sauce nuoc-mâm, bouillon d'algues, sauce de soja, parmesan. Cette saveur a été découverte en 1907 par le Professeur Ikeda au Japon et se comprend aisément dans l'univers culinaire japonais et même asiatique. Umami se traduit en anglais par *savoury* et en français par *goût de bouillon*, exhausteur de goût, savoureux. Il est toutefois difficile à un Français de se représenter cette sensation. L'art culinaire français a beaucoup reposé sur l'usage de la matière grasse, en particulier du beurre et de la crème, pour améliorer la qualité gustative de nos plats. Au Japon, ce

sont les hydrolysats de poisson et de sauce de soja qui servent à relever les plats, comme les épices en Inde. Bien qu'il soit difficile à un Français de se représenter ce qu'est réellement la saveur umami, il n'en est pas moins sûr qu'il existe sur la langue un récepteur identifié en 1996 et que l'umami provient de molécules comme le glutamate de sodium, acide aminé issu de l'hydrolyse de protéines (comme celles de poisson ou de soja), au même titre que la saveur sucrée est induite par du saccharose, la saveur salée par du chlorure de sodium... Au final, la rédaction de publications relatant des expériences en science des aliments a fini par adopter la double désignation d'un attribut sensoriel : celle dans la langue de l'étude et sa traduction la plus fidèle en langue anglaise, sur le même mode qu'opèrent les traducteurs d'écrits philosophiques en langue allemande.

Références bibliographiques

- AFNOR, norme NF ISO 5492 de mai 1992, analyse sensorielle ; vocabulaire, dans « Analyse sensorielle » 6ème édition (2002), recueil de normes, Agroalimentaire, § 3 Terminologie relative aux propriétés organoleptiques, AFNOR, Paris.
- Cayot, Philippe / Fairise, Jean-François / Colas, Bernard / Lorient, Denis / Brulé, Gérard, (2003), « Improvement of rheological properties of firm acid gels by skim milk heating is conserved after stirring », *Journal of dairy research* 70, 423-431.
- Cayot, Philippe / Schenker, Flore / Houzé, Guillaume / Sulmont-Rossé, Claire / Colas, Bernard, (2008), « Creaminess in relation to thickness and particle size in stirred gluco- δ -lactone induced skim milk gels », *International Dairy Journal* 18, 303-311.
- Collins COBUILD English Dictionary for Advanced Learners, (2001), Glasgow.
- Dictionnaire Cambridge Klett Compact français-anglais / english-french, (2002), Cambridge.
- Dictionnaire culturel en langue française, (2005), Le Robert, Paris.
- Dictionnaire électronique Collins Lexibase français-anglais, (2005), Paris.
- Dictionnaire français-anglais / anglais-français Hachette Oxford (2004), Paris, Oxford.

- Dictionnaire français-anglais / anglais-français Le Robert et Collins Senior 4th Edition (1994), Paris-Londres.
- Dictionnaire historique de la langue française, (1992), Le Robert, Paris.
- Duden Deutsches Universalwörterbuch, (2001), Mannheim, Duden-Verlag.
- Grand dictionnaire de la langue française, (1989), Larousse, Paris.
- Grand Dictionnaire Larousse, anglais-français français-anglais (1995), Paris.
- Grand Dictionnaire Langenscheidt. Première partie Français-Allemand, (1979), Larousse, Paris.
- Grand Dictionnaire Allemand-Français / Français-Allemand, (1991), Paris, Larousse.
- Guinard, Jean-Xavier, Mazzucchelli, Rossella (1996), « The sensory perception of texture and mouthfeel », dans *Trends in Food Science and Technology*, Vol 7, Exeter, 213-218.
- Handwörterbuch Teil I Französisch – Deutsch, (1968), Ernst Klett Verlag, Stuttgart / Bordas, Paris.
- Harrap's shorter, Dictionnaire français-anglais / anglais-français, (2006), Paris.
- Harrap's Weis Mattutat, (1989), Harrap's, Edinburgh, Paris, Stuttgart.
- Jaworska Danuta, Waszkiewicz-Robak Bozena, Kolanowski Wojciech, and Swiderski Franciszek, (2005), « Relative importance of texture properties in the sensory quality and acceptance of natural yoghurts », dans *International Journal of Dairy Technology*, Vol 58, Oxford, p.39-46.
- Kirkmeyer, Sarah V., Tepper, Beverly J., (2003), « Understanding Creaminess Perception of Dairy Products Using Free-Choice Profiling and Genetic Responsivity to 6-n-Propylthiouracil » dans *Chemical Senses*, vol. 28 : 527-536.
- Le Petit Larousse Illustré, (2005), Larousse, Paris.
- Le Petit Robert, (2003), Le Robert, Paris.
- Maiolino Dana, (2002), « Functional Starches Improve Mouthfeel in Liquid Products », dans *Food Processing*, Itasca, p. 36-37 et <http://www.foodinnovation.com/pdfs/mouthfeel.pdf>.

- Mioche, L.../ Touraille, C., (1990). « Mise au point d'un profil de texture pour l'analyse en bouche de produits alimentaires », *Sciences des Aliments* 10, 697-711.
- Oxford Advanced Learner's dictionary (2005), Oxford.
- Szczesniak, Alina, (1963), « Objective Measurements Of Food Texture » dans *Journal of Food Science* 28, Chicago, . 404-409.
- Shorter Oxford English Dictionary (2 vol.) (2002), Oxford.
- Tournier, Carole / Martin, Christophe / Guichard, Elisabeth / Issanchou, Sylvie / Sulmont-Rossé, Claire, (2007), « Contribution to the understanding of consumer's creaminess concept : a sensory and a verbal approach », *International Dairy Journal*. 17, 555–564.
- Trésor de la langue française informatisé, <http://atilf.atilf.fr/>.
- Zoon, Pieterella, (2003), « Viscosity, Smoothness and Stability of Yogurt as Affected by Structure and eps Functionality », dans *Fermented Milk*, (special issue 0301), Bruxelles, 280-289.