



HAL
open science

Quand faire, c'est dire : l'exemple de la recette

Gabriel Bergounioux, Iris Eshkol

► **To cite this version:**

Gabriel Bergounioux, Iris Eshkol. Quand faire, c'est dire : l'exemple de la recette. Gabriel Bergounioux. Une étude de cas en linguistique de corpus, Champion, 2016. hal-01174681

HAL Id: hal-01174681

<https://hal.science/hal-01174681>

Submitted on 9 Jul 2015

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.

7. QUAND FAIRE, C'EST DIRE : L'EXEMPLE DE LA RECETTE

7.1 PRINCIPES DE L'ANALYSE : ACTES DE DISCOURS ET DISCOURS SUR LES ACTES

En philosophie du langage, l'approche inaugurée par Austin dans la série des conférences *How to do things with words* (1962) vise à rétablir une correspondance entre la langue et la référence ou, plus exactement, entre le discours et les situations qu'il fait advenir par la vertu d'un énoncé. Ce projet qui contrevient aux prémisses saussuriennes selon lesquelles le signe, union arbitraire d'un signifiant et d'un signifié, n'entretient, dans la théorie du langage, aucune relation qui révélerait quelque incidence entre des objets et des événements est à l'origine du concept de *performatif*.

Pour raccorder ce qui relève du monde à ce qui est de l'ordre de la langue, Austin a procédé à un double déplacement. D'une part, il n'a pas centré son étude sur les unités de langue mais sur un format de discours (*Speech act*) et, dans les discours, il a considéré ceux qui, par les paroles proférées, opèrent un changement dans la situation et confèrent aux acteurs des statuts ou des fonctions qui en sanctionnent ou non la validité. Comme l'a relevé Bourdieu (1982), les actes de discours n'acquièrent de valeur performative que de la part d'agents socialement mandatés dans des situations dument répertoriées. La qualification des énoncés ne dépend pas entièrement du contenu de la phrase qui est souvent d'ordre formulaire, figé ; elle impose une vérification de son application à une situation donnée. Autrement dit, l'interprétation sémantique doit être relayée par une élucidation pragmatique des circonstances de l'énonciation, impliquant la qualité des interlocuteurs et la définition du cadre d'exercice. Cette critique n'invalide pas les effets de la théorie sur les catégories linguistiques : le performatif enrichit la définition d'une classe de verbes au comportement singulier.

La recette de l'omelette se démarque à plusieurs titres de celle d'un *speech act*. Au lieu d'une action accomplie par un usage de la parole dont les modalités d'emploi sont définies par une institution ou des règles de bienséance, le discours prend en charge la re-création verbale d'une opération sans qu'elle soit exécutée simultanément. C'est un exercice, une simulation, le récit d'une confection culinaire à visée projective et non commémorative (comme le serait une histoire racontée). On se situe dans le potentiel : qu'elle soit mise ou non en application ne falsifie pas l'énoncé de la recette. Bien plus, tout auditeur qui fera une omelette ne se référera pas à ce qu'il vient d'entendre. Il y a en deçà des phrases et des représentations mentales, partiellement idiosyncrasiques, des actes techniques interchangeables d'un locuteur à l'autre et dont la compétence est beaucoup plus générale que son application à la préparation d'œufs battus et frits.

Tableau 1 Acte de discours vs Recette

<i>Acte de discours</i>	<i>Omelette ESLO</i>
Agent mandaté	Locuteur indifférent
Prise en charge de l'énonciation	Possibilité d'un énoncé objectif
Institution sociale (agents)	Explication technique (objets)
Définition verbale du cadre	Lexique et formulation précontraints
Accomplissement (changement de statut)	Simulation (pas de réalisation)
Simultanéité d'exécution de la parole et de l'acte	Indépendance du dire et du faire
Validation pratique par l'exécution	Validation verbale par l'accord de l'enquêteur

Si on est en droit d'attendre que le déroulement des opérations suive un ordre à peu près constant, le caractère prévisible des énoncés se défait avec la prise en compte de l'auditeur. Alors que les désignations s'imposaient d'elles-mêmes, qu'il s'agisse d'ingrédients ou d'ustensiles, une dénomination peut suggérer des interprétations moins anodines lorsqu'une locutrice déclare bravement utiliser « un petit fouet » pour se conformer à ses « petites habitudes » :

Exemple 1

UO 414: mh et je bats euh assez longtemps de façon à ce qu'elle soit soit bien mousseuse

JK: avec une fourchette

UO 414: non j'ai un petit fouet moi

JK: ah oui

UO414: ah moi j'ai un petit fouet

JK: [rire]

UO414: j'ai mes petites habitudes(133)

De même lorsqu'une femme se propose de montrer à l'enquêtrice « un cul de poule »:

Exemple 2

mari: oh bah il y a rien de plus simple vous savez oui oui oui une omelette évidemment il faut prendre des œufs et une poêle hein et actuellement avec notre régime on ne met pas de beurre on prend une poêle Tefal et une goutte d'huile on bat les œufs dans un ce qu'on appelle un cul de poule hein ?

WL512: [rire] non on prend une poêle Tefal [rire]

mari: vous savez pas ce que c'est qu'un cul de poule ?

WL512: vous savez ce que c'est qu'un cul de poule ?

MD: euh qu'est-ce que c'est ?

WL512: [rire] je vais vous montrer continue (22)

Dès lors que les frontières ne sont pas si tranchées, on commencera par distribuer les séquences entre un traitement de l'information qui satisfait la demande apparente de l'interviewer et ce qui, plutôt orienté vers les conditions pratiques de la communication, détermine les circonstances de l'interaction et règle les modalités de l'échange entre les interlocuteurs. Une hypothèse générale sous-tend cette partition : dès lors qu'il s'agit de convertir une pratique rarement formulée pour soi en consignes verbalisées, la représentation tacite du locuteur, transposée en discours, explicite la transaction entre les règles sociales de l'échange et le fonctionnement cognitif. Dans les deux dimensions, interviennent les moyens associés de contrôle de la compréhension du message, de son acceptabilité qui est aussi bien technique qu'interactionnelle.

L'échange ne se conclut pas, comme on serait en droit de l'attendre d'une recette, quand la transmission à l'auditeur des opérations nécessaires à la préparation du plat est reconnue comme suffisamment aboutie pour être mémorisée et appliquée. Tout adulte est censé savoir confectionner une omelette et la réponse ne contribue à aucun accroissement de connaissance. Les conditions de conformité ne sont pas satisfaites par la restitution approchée d'un modèle consigné dans les manuels de cuisine mais par l'acquiescement de l'enquêteur. La question est tautologique. La recette se conclut lorsque l'auditeur accepte de valider ce qui a été dit et ce quelle que soit la qualité des informations, souvent très déficientes. L'omelette constitue, dans toutes les acceptions du mot, un *exercice*.

7.2 LA RECETTE COMME GENRE

La recette constitue un « genre » de texte (Rastier, 2001), au même titre qu'un article de loi, un roman feuilleton ou un formulaire de lettre recommandée. En tant que genre, elle répond à un ensemble de caractères rigides (brièveté, division en ingrédients et actions, lexique spécialisé, absence des effets d'argumentation et d'intertextualité, etc.). On appréhendera l'omelette en tant que réalisation élémentaire du genre.

Les recettes ont un double mode de transmission, écrit et oral (les recettes de famille ou les trucs de la mère Poulard vs les guides culinaires). Elles sont l'objet d'un apprentissage explicite ou implicite qui résulte en grande partie d'une observation participante ou de jugements gustatifs. Que la recette se conserve aussi comme un élément des cultures orales dans une société où les savoirs sont pour l'essentiel confiés à l'écrit n'est pas indifférent dans une enquête sur le français parlé.

La recette standard suit des conventions de présentation monotones. On conjecture que le stock lexical exploite les catégories de la façon suivante :

- les noms désignent les ingrédients et les ustensiles,
- les verbes mentionnent des actions,
- la modalisation est exprimée par des adjectifs et des adverbes,
- l'enchaînement est indiqué par la succession des énoncés relayés par des marqueurs de discours.

Chaque liste de termes fait appel à un paradigme limité : il n'y a pas de synonyme pour *œuf* ni pour *omelette*. La quantification, l'anaphore et les données numériques se signalent aussi par des emplois spécifiques.

Une recette s'énonce en général au présent. Lorsque ce n'est pas le cas, on se trouve confronté à un déplacement qui questionne le genre lui-même. Il y a superposition, et potentiellement conflit, entre un présent gnomique, utilisé pour la transmission d'un savoir, et le présent de l'énonciation, correspondant au moment de la communication. Concernant l'énonciation, l'inscription du locuteur dans son propos peut être forclosée s'il procède par énumération avec des phrases nominales ou en utilisant les verbes à l'infinitif.

L'archétype de la recette a été fixé dans les représentations collectives par les fiches des magazines et les guides de cuisine comme celui de Ginette Mathiot, aussi par les émissions télévisées comme celle qu'animait Françoise Bernard, à présent par les sites Internet. Afin d'en dégager les invariants, on a comparé trois recettes d'omelette extraites d'un ouvrage grand public de Françoise Bernard désormais R1, du site www.marmiton.org, R2, et de <http://recettessimples.fr/news/omelette-nature>, R3, trois références facilement disponibles en 2013 et souvent consultées. Il ne semble pas que le genre de la recette se soit vraiment transformé, ce qui aurait rendu anachroniques les termes de la comparaison.

Recette 1 (R1)

Recettes faciles (2008) de Françoise Bernard

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 6 min

Ingrédients : 9 œufs, 50 g de beurre, ¼ de verre d'eau, sel, poivre

Nombre de personnes : 6

Cassez les œufs dans un petit saladier. Salez, poivrez. Versez l'eau. Battez vivement le mélange sans insister trop longtemps. Mettez le beurre dans une grande poêle. Lorsqu'il commence à roussir, versez-y les œufs battus. Détachez les bords de l'omelette en passant une fourchette entre les œufs et la poêle, tout autour. De temps en temps ramenez le bord de l'omelette vers le centre avec la fourchette. Laissez cuire cinq à six minutes. Soulevez le bord : il doit être doré tandis que le dessus de l'omelette est encore baveux. Inclinez la poêle au-dessus d'un plat et à l'aide d'une fourchette roulez l'omelette et faites-la glisser sur le plat. Servez très chaud.

Recette 2 (R2)

www.marmiton.org

Préparation : 5 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 4 personnes) : 7 œufs, 50 g de beurre, sel, poivre

Battez les œufs à la fourchette, salez et poivrez. Faites chauffer le beurre, versez-en un peu dans les œufs et mélangez. Versez les œufs dans la poêle à feu vif, baissez le feu et laissez cuire doucement en ramenant les bords de l'omelette au centre au fur et à mesure qu'ils prennent. Secouez un peu la poêle pour éviter que l'omelette n'attache, vérifiez la texture baveuse ou bien prise. Pliez l'omelette en deux et servez.

Recette 3 (R3)

<http://recettessimples.fr/news/omelette-nature>

Ingrédients : 4 œufs, sel, poivre, beurre

Dans un bol, casser les œufs. Ajouter du sel, du poivre, battre et mélanger avec une fourchette. Dans une poêle adaptée, faire fondre un morceau de beurre. Lorsque le beurre est fondu, ajouter les œufs battus. Remuer au début avec une cuiller en bois. Lorsque l'omelette est presque cuite, mais encore « baveuse », replier une moitié sur l'autre dans la poêle. Servir

En superposant les trois recettes (Tableau 2), on peut reconstituer la liste des ingrédients et les principales opérations en distinguant d'un côté les étapes obligées (casser les œufs...) et les variations admises dans la réalisation (degré de cuisson, assaisonnement...).

Tableau 2 Comparaison des trois recettes : métadonnées

	Françoise Bernard	marmiton.fr	recettessimples.fr
Temps de préparation	5 min	5 min	
Temps de cuisson	6 min	10 min	
Ingrédients	9 œufs 50 g de beurre ¼ de verre d'eau sel, poivre	7 œufs 50 g de beurre sel, poivre	4 œufs beurre sel, poivre
Nombre de personnes	6	4	

Tableau 3 Comparaison des trois recettes : opérations

Etapes	Françoise Bernard	marmiton.org	recettessimples.fr
1.	Cassez les œufs dans un petit saladier	Battez les œufs à la fourchette	Dans un bol casser les œufs
2.	Salez, poivrez	Salez et poivrez	Ajouter du sel, du poivre
3.	Versez de l'eau	Faites chauffer le beurre	Battre et mélanger avec une fourchette
4.	Battez vivement le mélange sans insister trop longtemps	Versez-en un peu dans les œufs	Dans une poêle adaptée, faire fondre un morceau de beurre
5.	Mettez le beurre dans une grande poêle	Mélangez	Lorsque le beurre est fondu, ajouter les œufs battus
6.	Lorsqu'il commence à roussir versez-y les œufs battus	Versez les œufs dans la poêle à feu vif	Remuer au début avec une cuiller en bois
7.	Détachez les bords de l'omelette en passant une fourchette entre les œufs et la poêle, tout autour. De temps en temps ramener le bord de l'omelette vers le centre avec la fourchette.	Baissez le feu	Lorsque l'omelette est presque cuite, mais encore « baveuse », replier une moitié sur l'autre dans la poêle
8.	Laissez cuire 5 à 6 minutes Soulevez le bord : il doit être doré tandis que le dessus de l'omelette est encore baveux.	Laissez cuire doucement en ramenant les bords de l'omelette au centre au fur et à mesure qu'ils prennent	Servir
9.	Inclinez la poêle au-dessus d'un plat et à l'aide d'une fourchette roulez l'omelette et faites-la glisser sur le plat. Servez très chaud	Pliez l'omelette en deux	
10.		Servez	

En plus de la conformité attendue des actions, des instruments et des produits qui fait coïncider les lexiques, le genre de la recette accentue les ressemblances en imposant une identité interne des énoncés qui se traduit dans le parallèle des phraséologies. Pourtant, on relève un certain jeu entre les formulations qui les distingue.

Tableau 4 Concordance lexicale des trois recettes

Actions	Françoise Bernard	marmiton.fr	aufeminin.com
Casser	<i>cassez les œufs</i> dans un petit saladier		<i>dans</i> un bol, <i>casser les œufs</i>
Battre	battez vivement le <i>mélange</i> sans insister trop longtemps	battez les œufs à la <i>fourchette</i>	battre et <i>mélanger</i> avec une <i>fourchette</i>
Saler, poivrer	salez, poivrez	salez et poivrez	ajouter du sel , du poivre
Beurre, chauffer la poêle	mettez le beurre dans <i>une</i> grande poêle	faites chauffer le beurre	<i>dans une</i> poêle adaptée, faire fondre un morceau de beurre
Verser les œufs dans la poêle	lorsqu'il commence à roussir versez-y les œufs battus	versez les œufs dans la poêle à feu vif	lorsque le beurre est fondu, ajouter les œufs battus
Cuire	détachez <i>les bords de l'omelette</i> en passant une fourchette entre les œufs et la poêle, tout autour. De temps en temps ramener le bord de l'omelette vers le centre avec la fourchette.	laissez <i>cuire</i> doucement en ramenant <i>les bords de l'omelette</i> au centre au fur et à mesure qu'ils prennent <i>pliez</i> l'omelette en deux	remuer au début avec une cuiller en bois. Lorsque l'omelette est presque <i>cuite</i> , mais encore « baveuse », <i>replier</i> une moitié sur l'autre dans la poêle. Servir

Les éléments répétés ou synonymes sont mis en gras s'ils sont présents dans les 3 recettes, en gras et italique s'ils sont seulement communs à deux d'entre elles

Cette disparité dans l'uniformité se retrouve aussi dans l'ordre des actions qui admet certaines variantes significatives, autant par les ellipses (si on bat les œufs, c'est qu'ils sont cassés ; si on les verse dans la poêle, c'est pour les faire cuire) que par la rigidité du déroulement. On a considéré comme impératives les six actions suivantes auxquelles on a affecté un numéro d'ordre :

- 1 casser les œufs
- 2 les battre
- 3 saler (poivrer)
- 4 chauffer dans la poêle la matière grasse
- 5 verser les œufs battus
- 6 (faire) cuire

Tableau 5 Ordre des opérations

Françoise Bernard	marmiton.org	recettessimples.fr
1		1
3	2	3
2	3	2
4	4	4
5	5	5
6	6	6

On note la faiblesse des variations. R2 fait commencer la recette à la battue, R1 et R3 salent et poivrent au début de l'opération. Il ne semble pas que cela ait d'incidence gastronomique en sorte qu'il s'agirait du seul élément permutable.

Une compétence culinaire ne peut s'apprécier à partir d'une préparation aussi simple. Les enquêtés ont sur le sujet une connaissance pratique de la recette qui est du même ordre que celle des enquêteurs. Aussi les refus de réponse sont-ils liés en réalité non à une ignorance mais à une inhibition, à des représentations de soi tacites, celles d'hommes qui craignent de déroger à leur statut viril pour (20) et (142)s'ils avouent un savoir culinaire.

Exemple 3

UQ417: oh ben alors là moi et la façon dont je fais une omelette vous savez la la cuisine et moi ça fait beaucoup euh pour faire une omelette ben on casse les œufs ça c'est le cas de le dire on casse les œufs on les met dans la poêle [rire] avec du beurre et puis c'est je vois faire ça comme ça

CS: [rire] oui oui

UQ417: on les bat quoi on on les bat dans un bol évidemment on les bat dans un bol

CS: ah on les bat dans un bol autrement ça vous fait des œufs au plat

UQ417: oui autrement ça fait des œufs au plat oui on les bat dans le bol là [je] vous dirai que moi la cuisine et moi ça fait deux

CS: [rire] d'accord [rire] bon(20)

Exemple 4

BV: je vais vous poser une question qui va vous faire rire parce que les Anglais ont trouvé qu'en France enfin la la vie en France était très différente de la vie en Angleterre euh jusque vraiment dans les petits détails etc. est-ce que vous pouvez raconter par exemple comment euh comment chez vous on fait une omelette ?

VX 479: ah ah ben écoutez moi je vais vous dire franchement je suis pas tellement cuisinier mais enfin je sais comment faire une omelette là enfin j'espère toujours

BV: oui

VX 479: quoique si je la fais ma femme dira non euh laisse-moi faire parce que elle voudra pas parce que je la ferai pas bien

tiers: déjà la première chose c'est que tu aimes pas beaucoup l'omelette

VX 479: oui enfin en plus j'aime pas beaucoup l'omelette d'accord mais enfin je sais faire une omelette (142)

Il s'ensuit que les interviewés ne perçoivent pas l'enregistrement de la recette comme l'épreuve de leur habileté de cuistot mais comme une interrogation sur leur capacité de locuteur à s'exprimer devant un micro. La question concernerait moins ce qu'il advient des œufs que la mesure de qualités cognitives et communicatives. Un témoin se rebiffe et entend réprover l'inutilité de l'interrogation en établissant un rapprochement désavantageux avec les tests administrés à l'époque aux militaires du contingent (75), ce qui lui attire un désaveu réprobateur de l'interviewer.

Exemple 5

GS117: oui euh ça se rapporte un peu à de questions que j'ai suivies lors de mes trois jours euh à l'armée hein c'est un peu [rire]

JR: oh enfin euh ressemblances superficielles

GS117: [rire] ça fait un peu farfelu enfin toute chose a une base hein ? [rire]

JR: ah oui oui et il y a une base enfin je s-

GS117: enfin vous allez m'ench- vous allez m'enchaîner euh là-dessus certainement euh ça cache quelque chose

JR: je vous expliquerai si vous voulez après ah non les omelettes pas du tout c'est uniquement pour savoir (75)

L'épreuve, imposée de façon soudaine, revient à solliciter la mise en mots suivant une forme canonique d'une compétence familière à l'intérieur d'un échange qui s'apparente à un artefact, une enquête enregistrée au magnétophone en un temps où l'appareil n'était pas d'usage courant. La demande est si incongrue, et d'apparence si facile, que plus d'une personne a supputé une intention cachée, voire un piège.

Exemple 6

JSM: et comment est-ce qu'on fait une omelette ? est-ce que vous pourriez m'expliquer comment on fait ?

IR293: [rire] ah vous m'en posez des questions vous ah vous m'avez eue là

JSM: oui [rire]

IR293: attention [rire] hein ?

JSM: oui [rire]

IR293: faire une omelette ben vous battez des œufs c'est tout

JSM: oh oui mais enfin il faut quand même faire quelque chose avec les œufs après

IR293: ah oui qu'est-ce qu'il faut faire avec les œufs ? [rire]

JSM: [rire] oui [rire] bon oui enfin (083)

À l'inverse, au nombre des personnes qui se livrent à l'exercice avec l'évidence du naturel, on peut citer la recette d'une femme, professeur d'arts ménagers, qui s'était trouvée comprise dans le panel INSEE :

Exemple 7

MD: eh bien voilà euh encore une question que je voudrais vous poser qui est particulièrement bien adaptée au travail que vous faites

WF503: [rire]

MD: [rire] je vais vous demander comment est-ce que vous faites une omelette ?

WF503: ah [rire] c'est la recette que vous voulez et la et la technique [rire] bon euh [rire] eh bien euh [rire] alors il faudra des œufs bien entendu alors euh vous battez les œufs dans un bol et vous ajoutez euh soit un petit peu d'eau soit un petit peu de lait à la au mélange aux œufs battus vous salez et vous poivrez légèrement alors vous la battez à la fourchette et battez-la assez longtemps de façon à ce qu'elle soit beaucoup plus légère beaucoup plus vos œufs doivent être un peu mousseux si vous voulez et elle est et ça la rendra beaucoup plus légère alors vous faites chauffer une poêle dans lequel vous mettez euh un corps gras que vous faites euh chauffer suffisamment pas autant que pour un beefsteak mais enfin euh bien chaud déjà et vous versez vos œufs dans la poêle et vous tournez à l'aide d'une fourchette de façon à décoller les particules qui s- qui se euh qui se durcissent si vous voulez autour de la poêle qui se coagulent en fait autour de la poêle alors au fur à mesure qu'il y a une lamelle qui se détache vous l'enlevez avec la fourchette en fait vous tournez tout le temps avec la fourchette quand votre omelette est suffisamment cuite c'est-à-dire que l'œuf est euh coagulé lui en entier mais vous ne la faites pas trop dessécher sur le dessus il faut qu'elle reste moelleuse en français on dit qu'elle doit être baveuse vous la laissez vous la vous arrêtez la cuisson et vous versez l'omelette euh jusque la moitié dans une assiette et vous retournez très rapidement la poêle de façon à la servir pliée en deux comme un chausson voilà [rire]

MD: parfait [rire] (144)

Même dans le témoignage d'une professionnelle, que l'enquêtrice a placée dans une position d'experte au moment de poser la question, on relève des différences entre la formulation des manuels et ce qu'elle dit. Sur ce cas d'école, on note les transformations qu'induit une explication orale et la mise en forme que la situation de communication requiert, qu'il s'agisse du petit truc de la professionnelle (l'ajout d'un peu d'eau ou de lait), de la terminologie technique (*corps gras*, *coagulé*) ou de l'emploi de la deuxième personne qui est d'usage ordinaire dans l'exercice de son enseignement.

Partant de l'écart entre la recette archétypique d'un manuel culinaire et une recette formelle livrée dans un dialogue, on peut distinguer approximativement ce qui, appartenant au type, est conservé à titre d'information et ce que sollicite, dans la communication, la convention d'une contribution qui intègre l'auditeur dans le propos et le locuteur dans ses énoncés. A la communication appartiennent notamment :

- les disfluences au niveau des syntagmes et des mots.
- les marques de l'énonciation,
- les éléments phatiques et les séquences de remplissage (*fillers*) au niveau phrastique,
- les connecteurs au niveau des propositions
- les digressions au niveau du discours (interpellations, anecdotes, etc.),

De même, pour l'information, à côté des éléments de la recette, on étudiera les indications données sur les composants ou les instruments, la mention d'alternatives dans la réalisation à propos des accommodements et les jugements de goût qui se désignent d'eux-mêmes, parce qu'ils impliquent le locuteur et interpellent l'auditeur, comme une transition entre le contenu (la relation aux objets) et l'interaction (la relation à l'autre). Le concept d'*information* est appréhendé dans son acception technique comme la résolution d'un choix potentiellement binaire dans une série d'événements inégalement probables. Dans le cas d'une recette, le nombre d'alternatives est largement prédéfini et la succession des décisions prévisible puisque l'exécution doit se conformer à une série de phases obligées.

7.4 L'INFORMATION COMME COMMUNICATION

En suivant les indications déductibles du format de présentation de l'omelette dans les manuels de cuisine, on a ramené à six opérations ordonnées la confection du plat (Tableau 5). Le corpus a été traité de façon à :

- identifier ce qui correspond aux six opérations dans chacune des interviews afin de mesurer le degré d'adéquation au modèle sous-jacent ;
- distinguer les éléments qui relèvent de préférences individuelles ou collectives dans la préparation (par exemple, la matière grasse utilisée en cuisson), c'est-à-dire d'un choix ;
- recenser les éléments appelés par l'échange ;
- comparer ce qui subsiste quand on retranche les choix et les formes de la communication.

En réalité, le premier point met implicitement en jeu une compétence communicative. Si la connaissance théorique de la recette est à peu près identique chez tous les locuteurs, la superposition entre ce qui est exprimé et ce qui est attendu est justiciable d'une quantification qui indiquerait surtout des capacités de verbalisation. Celles-ci à leur tour seraient configurées par une certaine représentation de soi (la cuisine comme signe de féminité), la complicité établie avec l'interviewer, la facilité à s'abstraire du caractère concret de la préparation (réactivée chez les locuteurs de milieu social modeste par la propension à étayer leur récit d'anecdotes privées) jusqu'à intégrer dans l'énonciation le caractère d'artefact de la sollicitation.

L'inégale exhaustivité des réponses constitue un premier indicateur de la communication, sans que soit directement impliqué le plan cognitif de verbalisation d'une consigne. Les conditions de l'échange s'actualisent dans l'interpolation d'anecdotes (82), les jugements de goût (67) ou les marques de complicité (07).

Exemple 8 / Anecdote personnelle

RC: alors la première question que je vais vous poser maintenant peut-être va vous faire rire mais je la pose quand même

IG298: posez posez

RC: comment est-ce qu'on fait une omelette chez vous ?

IG298: j'ai appris ça à mon fils cadet il y a très il y a peu de temps je prends un bol un grand bol

RC: mh mh(82)

Exemple 9 / Préférence gastronomique

FH717: (...) alors on fait chauffer dans la poêle on fait chauffer du du beurre matière grasse mais enfin nous en principe nous chez nous c'est du beurre on préfère le beurre on est habitué au beurre(67)

Exemple 10 / Adresse à l'interlocuteur

RC: alors la question que je vais vous poser maintenant madame peut-être ça vous fait rire mais je la pose quand même euh comment est-ce qu'on fait une omelette chez vous ?

FU200: [rire] effectivement ça m'amuse [rire] je prends des œufs déjà [rire] du sel du poivre enfin l'assaisonnement l'assaisonnement dans la poêle je mets de du beurre un petit peu d'huile ça évite que mon omelette attache après avoir bien battu mes œufs je fais cuire mon omelette je la retourne quand elle est dorée d'un côté voilà

RC: oui

FU200: c'est vite fait
RC: alors
FU200: là c'est très vite fait c'est le menu à la quand je n'ai pas le temps de faire autre chose c'est l'omelette
RC: ah ah moi aussi [rire]
FU200: [rire] c'est très bon c'est très nourrissant
RC: mh mh
FU200: c'est très apprécié ici mes enfants mon mari aiment bien l'omelette
RC: ah ben c'est déjà quelque chose(07)

Dans l'information, la communication est inscrite en creux dans les manques, les oublis dont il arrive que le témoin se rende compte – (66) et (132) – ou les réticences (150) qui interrompent la formulation attendue et la rendent incomplète. L'expression singulière n'est pas seulement l'ajout de paraphrases et de prises à témoin, elle transparaît aussi dans le déficit des données.

Exemple 11 / Manques

DP: alors finalement euh pourriez-vous me dire euh comment est-ce qu'on fait une omelette chez vous ?
FC716: comment on fait une omelette ? eh bien comment on fait une omelette euh très facile euh on prend le la poêle hein on met du beurre euh certains mettent un petit peu d'huile on fait bien chauffer ça on casse les œufs on les bat
DP: mh ah
FC716: puis ben ma foi on met ça dans la poêle et je remue la poêle avec euh pour la rouler avec euh une fourchette
DP: oui
FC716: je cogne légèrement sur la la queue de la poêle pour la décoller et l'omelette se trouve roulée et on verse dans un plat
DP: bon merci(66)

Exemple 12 / Oublis

UN412: tout d'abord on casse les œufs dans un saladier on mélange le blanc et le jaune et puis on bat avec soit avec une fourchette soit avec un appareil parce qu'il existe des appareils pour battre les œufs et euh vous prenez une poêle vous y mettez du beurre et quand il est fondu euh vous versez l'omelette par dessus j'ai oublié de dire qu'on mettait du sel et du poivre dans les œufs
BV: mh(132)

Exemple 13 / Réticence

MD: bien euh il y a une question pour terminer cette partie de l'enquête [rire] qui va vous surprendre je suis sûre
YT387: mh
MD: est-ce que vous sauriez me dire comment on fait une omelette chez vous ?
YT387: oh là [rire] vous savez en cassant les œufs ça c'est sûr
MD: [rire]
YT387: mais autrement non la cuisine c'est pas mon rayon hein ?
MD: [rire](150)

Le tableau 6 mesure les taux de couverture des six étapes de la recette et leur ordre d'apparition pour 83 interviewés. On note que l'opération la plus souvent mentionnée est la battue, celle qui l'est le moins est la cuisson.

Tableau 6 Une réponse en six points

	1	2	3	4	5	6	Total
<i>casser</i>	53	6	2	0	0	0	61
<i>saler</i>	0	25	15	5	5	0	50
<i>battre</i>	12	36	24	7	2	0	81
<i>huile</i>	12	5	17	20	4	1	58
<i>verser</i>	0	6	10	25	21	2	64
<i>cuire</i>	0	1	4	7	12	20	44
total	77	79	72	64	44	23	

7.6 CONCLUSION

La réponse à l'enquêteur, *in fine*, concerne peu l'objet puisqu'il pourrait s'agir seulement d'un exercice, comme croient le deviner certains des témoins. La question de la confection du plat n'est pas véritablement en jeu. On n'attend de la réponse ni une information supplémentaire (elle est seulement d'ordre linguistique), ni une mise à l'épreuve. On est en présence d'un double « jeu de langage » au sens de Wittgenstein, d'une part avec le modèle de la recette qu'il s'agit de suivre dans ses conventions et de l'autre avec les règles de l'enquête qui sont destinées à recueillir un savoir qui n'est pas connaissable autrement.

Si le canevas de la réponse est donné d'avance, autant pour ce qui peut être dit que pour la façon de le dire, la variation s'inscrit continûment dans les latitudes qu'assure la connivence, quand les digressions et les ellipses sont également permises. On le voit dans l'enchaînement des actions qui est conforme grosso modo aux attentes mais qui présente des raccourcis surprenants, voire des inversions qu'autorise une explicitation du type « mais avant » ou « mais d'abord ».

À son échelle, cet exemple exhibe l'une des qualités centrales du performatif. L'ancrage dans le contexte exhibe les représentations conventionnelles et les connaissances partagées. La réputation culinaire des Anglais n'aura pas suffi à convaincre les Orléanais de la nécessité d'être entièrement explicite, sauf marginalement pour un point de vocabulaire ou l'annonce de variations possibles.

L'omelette a pu être conçue comme une manifestation du code restreint ou un acte de langage par ses promoteurs ; elle est apparue comme une incongruité aux interviewés. Paradoxalement, l'énoncé de la recette n'en est que plus instructif pour ce qui concerne l'analyse linguistique.

Gabriel BERGOUNIOUX & Iris ESHKOL