



Descripteurs du goût en allemand, anglais et français

Amélie Depierre, Sylvain Farge

► To cite this version:

Amélie Depierre, Sylvain Farge. Descripteurs du goût en allemand, anglais et français. Colloque en l'honneur d'Henri Béjoint, François MANIEZ; Pascaline DURY, Sep 2007, Lyon, France. hal-01916714

HAL Id: hal-01916714

<https://hal.science/hal-01916714>

Submitted on 8 Nov 2018

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.

Descripteurs du goût en allemand, anglais et français

Depierre Amélie, Farge Sylvain

CRTT – Université Lumière Lyon 2
86, rue Pasteur, 69007 Lyon
Amelie.Depierre@univ-lyon2.fr
Sylvain.Farge@univ-lyon2.fr

Résumé – Abstract

Nous présentons une étude contrastive des descripteurs du goût en allemand, anglais et français, tels que *süß*, *amer*, *sweet*, etc. Pour chacune de ces langues, les descripteurs sont classés après analyse de leurs définitions dans plusieurs dictionnaires unilingues afin de cerner leur signification profonde ; les cas de polysémie de certains descripteurs sont également soulignés. Le travail a été complété par le dépouillement des résultats de deux questionnaires distribués à des locuteurs natifs anglophones ou francophones.

We present a contrastive study of words describing tastes in German, English and French, such as *süß*, *amer*, *sweet*, etc. For each language taste words are classified following an examination of their definitions in several monolingual dictionaries in order to determine their fundamental meaning, as well as indicating existing cases of polysemy. Two questionnaires were given to native French or English speakers and their answers were analysed.

Keywords – Mots Clés

descripteur, goût, définition, allemand, anglais, français, analyse contrastive, questionnaire
taste, taste word, definition, German, English, French, contrastive analysis, questionnaire

1 Introduction

1.1 Le goût au CRTT

Pourquoi étudier les descripteurs du goût ? Celui-ci intéresse de plus en plus de neurobiologistes ou spécialistes des sciences de l'alimentation, que les linguistes se proposent d'aider en élaborant un lexique multilingue du goût. Un projet de recherche sur la lexicologie

et la terminologie du goût a vu le jour au CRTT concernant actuellement l'allemand, l'anglais et le français, l'ambition étant d'y associer d'autres langues. Participent au projet, outre le CRTT, l'Université de Bourgogne et l'équipe mixte « Semantik der Sinne » en Suisse. Nous présentons dans cet article nos premières réflexions terminologiques sur le sujet et une esquisse de lexique du goût à travers trois fiches terminologiques sur l'amer.

Nous tenons à remercier M. Béjoint, qui nous a donné son soutien sans réserve dès les premiers balbutiements du projet.

1.2 La double indétermination du goût

Selon Cadiot (1997), les mots sont porteurs d'indices : ils ne renvoient pas à des réalités claires et définitives du monde et sont constitués de traits extrêmement généraux. Quand, de surcroît, le référent est difficilement saisissable, les indices utilisés pour le décrire n'en sont que plus difficiles à cerner. A l'indétermination du signifié vient alors s'ajouter l'indétermination du référent. Or, le lexique du goût est emblématique de cette double indétermination.

D'une part, en effet, le goût se caractérise par la mise en oeuvre de différents processus perceptifs (olfaction directe ou rétronasale, toucher, vision, ouïe, douleur), ce qui rend la saisie du référent singulièrement ardue. D'autre part, les descripteurs du goût sont souvent très polysémiques. *Amer* se dit du goût de l'endive, d'une défaite ou d'une remarque. Quel rapport entre ces trois signifiés d'*amer* ? L'amer est-il le contraire du doux ?

Il n'est guère étonnant, dans ce contexte, que les définitions données par les dictionnaires soient souvent circulaires ou se fassent écho, l'une renvoyant à l'autre, soit par synonymie, soit par antonymie. De même, les personnes interrogées par le biais de questionnaires, des locuteurs natifs anglophones ou francophones, sont rarement d'accord sur le sens ou l'usage des descripteurs du goût.

Pour faire le point sur ces problèmes lexicologiques et terminologiques, nous avons dressé une liste de descripteurs, recherché leurs définitions dans plusieurs dictionnaires et observé les synonymes et antonymes, ainsi que leur utilisation dans différents contextes. Enfin, pour l'anglais et le français, nous avons soumis deux questionnaires à des locuteurs natifs, afin d'étudier leur façon de décrire leurs perceptions gustatives ou du moins l'image qu'ils en ont.

La définition de « goût » est intéressante en soi, car elle varie selon les spécialistes et selon la langue. Nous n'entrerons pas dans les détails ici, mais nous étudierons les descripteurs du goût au sens le plus large de « sensation produite par un aliment ou une boisson », ce qui comprend l'arôme et la texture, voire les aspects auditifs et visuels.

2 Les descripteurs du goût en anglais

Traditionnellement, en Europe, on limite les qualités gustatives à quatre : sucré, salé, acide, et amer, mais ceci n'est pas totalement juste (Faurion, 1988 ; Arlin, Depierre, à paraître) et il convient d'y ajouter, entre autres, l'astringent, la sensation produite par les piments, le goût insipide, l'umami, le goût de la réglisse et le goût du gras.

C'est l'anglais, et non pas le français, qui serait le plus riche en termes, environ 800, pour décrire le goût (au sens large) !

Lorsqu'on essaie de traiter une telle abondance terminologique, deux questions se posent d'emblée.

2.1 Comment décrit-on le goût ?

Le plus souvent, dans la conversation courante, on utilise des descripteurs subjectifs ou hédoniques :

- *good, agreeable, appetising, beautiful, flavo(u)rful, flavo(u)rsome, nice, palatable, pleasant, tasty, toothsome, yummy*
- *bad, disagreeable, disgusting, dull, ghastly, horrible, unpalatable, unpleasant, yuck.*

Les descripteurs objectifs se rapportent à la qualité gustative ou à son intensité, etc. Un bon nombre d'entre eux sont ignorés du grand public, qui ne les emploie presque jamais ; ils sont utilisés par des spécialistes : physiologistes, neurobiologistes, gastronomes, industriels de l'agroalimentaire, dégustateurs et autres gustatologues.

Du point de vue morphologique, outre la vingtaine de descripteurs, nous avons observé une longue liste de descripteurs d'origine, le plus souvent dérivés ou composés sur la base d'une

substance ou d'un produit alimentaire de référence, les plus productifs étant de loin ceux en *-y* : *lemony, minty, nutty, salty, spicy, sugary, vinegary*, etc.

La série en *-like* (qui est ici suffixoïde) est représentée aussi : *lemonlike, vanilla-like*, etc., et l'on trouve en outre quelques cas isolés comme : *-ish* : *sweetish, sourish, tartish*, *-ul* + *-ous* : *acidulous*, *-ing* : *refreshing*.

Du point de vue sémantique, nous avons regroupé les descripteurs simples, ainsi que quelques complexes, et leurs synonymes en huit catégories (listes non exhaustives) :

- *sweet, mellow, mild, sugary, treacly, cloying*
- *salty, salt, saline, briny, savoury*
- *sour, acid, tart, piquant, sharp*
- *bitter, astringent, harsh*
- *umami, savoury, meaty, broth-like*
- *insipid, tasteless, bland*
- *strong, hot, pungent*
- *stale, rancid, foul*.

Ces regroupements illustrent les problèmes de synonymie et de limitation ou de chevauchement du sens des descripteurs : dans le champ gustatif, comme ailleurs, l'étendue sémantique d'un descripteur est limitée par celle des autres descripteurs, le sens de l'un s'arrêtant là où commence le sens de l'autre. En effet, il est difficile de considérer *sweet* sans le contraster par exemple avec *sugary*. De même pour les autres éléments d'une même ligne.

Le cas le plus difficile à cerner semble être celui de la paire *sour* / *acid*. Les avis des informateurs locuteurs natifs sont partagés : au moins deux conceptions se dessinent. Selon les dictionnaires et aussi selon certains informateurs, *sour* est le descripteur normal, non marqué, pour désigner la sensation produite par le jus de citron, tandis que *acid* désigne une sensation plus forte, voire anormalement acide. Selon d'autres informateurs, c'est *acid* qui est

le descripteur normal, tandis que *sour* décrit un aliment qui a tourné et qui est impropre à la consommation : *If it is sour, don't eat it!*

On peut s'interroger sur les raisons de cette divergence : l'origine géographique, les habitudes alimentaires, l'âge, voire le milieu social sont des facteurs qui semblent entrer en jeu, mais il faudrait des études statistiques pour déterminer leur part respective.

2.2 Que décrivent les descripteurs ?

La réponse paraît évidente : le goût ! Mais elle est insuffisante, car le goût est une notion polysémique, qui a au moins trois acceptions (Arlin, Depierre, *ibid*) et dont le référent est difficile à déterminer (Cadiot, *ibid*).

Les travaux des neurobiologistes (Faurion, 1988) ont montré que la sensation que l'on appelle gustative est en réalité multimodale et se traduit par une image sensorielle qui se forme dans le cerveau et qui diffère pour la perception de chaque molécule sapide et d'un individu à un autre. Pour décrire correctement cette multitude d'images sensorielles, il faudrait une infinité de descripteurs hapax, ce qui irait à l'encontre de l'économie linguistique.

En médecine, certains troubles du goût se traduisent par des hallucinations gustatives. Il s'agit d'un goût dans la bouche, souvent mauvais, ressenti en l'absence de stimulus gustatif. La nomenclature des troubles du goût a été présentée ailleurs (Arlin, Depierre, *ibid.*) ; citons ici quelques descripteurs bien spécifiques, qui ne s'appliquent guère aux aliments : *blood-like, chalky, greasy, loathsome, metallic, putrid, smoky*, etc.

A l'opposé du discours scientifique, dans les ouvrages littéraires, il est rarement question de sensations gustatives, dont la description fait partie d'un lexique spécialisé. Par contre, certains descripteurs sont utilisés dans un contexte non gustatif (métaphorique). Parmi les plus fréquents, on trouve *bitter (memories)*, *sharp (intelligence)*, *sweet (face)*, *bland (smile)*, ainsi que *taste*, également pris au sens non gustatif : *a taste of hell*.

Dans la communication courante, soit on porte un jugement sur le goût (*nice, horrible*, etc.) plutôt que de le décrire, soit on utilise des descripteurs standardisés (*sweet, bitter*, etc.), clichés gustatifs culturels, qui sont des saisies discrètes (au sens mathématique du terme) dans le continuum des sensations gustatives.

La gastronomie moléculaire a beau donner des définitions précises (et parfois contradictoires) des notions de saveur ou flaveur, pour les non spécialistes, le goût reste une sensation difficile à décrire.

2.3 Données expérimentales

Deux questionnaires soumis à des locuteurs natifs anglophones ou francophones confirment cette difficulté. Le premier consiste en une liste de 65 aliments (*abricot – yaourt nature*) pour lesquels on choisit l'un des quatre descripteurs traditionnels ou bien l'étiquette « autre » que l'on précise. Dans le second, à l'inverse, on associe librement des aliments à une liste de descripteurs donnée, 95 en anglais (*acid – woody*), 62 en français (*acide – vert*).

Selon ACTIA (Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire), un échantillon significatif dans le domaine agroalimentaire correspond à 60 personnes. Nos premières impressions sont basées sur un nombre de réponses moins élevé (24 en français et 20 en anglais pour le premier questionnaire, 18 en français et 9 en anglais pour le second).

En outre, il ne s'agit pas pour les participants de déguster les aliments, mais de se souvenir de leur goût. Les réponses sont donc dictées par l'image psychologique que les personnes se font du goût, et non pas par l'expérience directe des aliments, d'où des réponses biaisées par des clichés culturels, par exemple, le yaourt est décrit comme sucré par certains, ou la cacahuète comme salée, même si les instructions précisent « sans ajouter de sucre ni de sel ». Et que dire des réponses fantaisistes, qui s'éclairent lors des conversations post-questionnaire, du type : « Le gingembre frais, je n'en ai jamais mangé, mais j'imagine que c'est salé », ou bien : "*Oh, I hope you noticed my answer [so-and-so] was a joke!*"

Nous serons donc prudents dans nos conclusions, qui sont les suivantes :

Il y a consensus sur *sweet / sucré*, mais pas sur le reste, d'où l'esquisse de deux pôles gustatifs proches des pôles hédoniques agréable / désagréable. Une recherche étymologique (Onions, 1996) indique d'ailleurs que l'anglais *sweet* remonte à la même racine indo-européenne **swād-* que le nom grec *hēdonē* « plaisir » et l'adjectif latin *suāvis* « doux, agréable ».

L'aliment dont la perception divise le plus les Anglophones et les Francophones est le citron, considéré comme *acide* (23), *amer* (1), contre *sour* (13, soit 65%), *bitter* (7, soit 35%), ce qui confirme l'hypothèse du cliché culturel, puisqu'il existe en anglais (mais pas en français) la

collocation *bitter lemon* (boisson aromatisée au citron et à la quinine), mais aussi celle d'un amalgame chez les Anglophones entre *sour* et *bitter* pour désigner une sensation désagréable, voire douloureuse.

Des recherches antérieures ont abouti à des conclusions comparables :

"the application of the terms BITTER and SOUR in everyday English usage differs considerably from their scientific definition. In tests with untrained observers, 67 per cent characterized the taste of lemons as sour, 33 per cent as bitter, while in the case of lime juice 39 per cent judged it as sour and 39 per cent as bitter. Robinson's conclusion is that, since few food substances taste predominantly bitter (in the scientific sense), it is possible to go through life without clearly identifying the taste and that, in view of its unfavourable connotations, the tendency may be to use the term for unpleasant tastes, particularly strong sour tastes." (Robinson, 1970, cité par Backhouse, 1994)

"Lehrer (1975: 912-13) notes a high correlation in the use or non-use of both these terms with reference to a given wine: i.e. subjects tended to apply both terms together, or to use neither. Her suggestion is that the unpleasant taste (for which English has no general term) is of primary importance, rather than the further distinction between 'sour' and 'bitter'" (Lehrer, 1975, citée par Backhouse, 1994).

S'il est difficile de décrire le goût de façon consensuelle, c'est en raison de la tendance des langues naturelles à la catégorisation, d'où leur inaptitude à rendre compte de l'extrême subjectivité des sensations gustatives, lesquelles tendent vers un continuum et relèvent de la discrimination. D'ailleurs, la racine indo-européenne **geus-* a donné les mots grec et latin pour le goût, que l'on retrouve dans *ageusia* ou *gustatory*, mais aussi le verbe *choose*. De la distinction – discrimination à la préférence et au choix, il n'y a qu'un pas à franchir, que ce soit dans le domaine du goût ou dans d'autres types d'expériences humaines.

2.4 Les définitions

Après avoir brossé ce tableau des descripteurs du goût en anglais, nous avons observé les procédés (souvent plus d'un) utilisés pour leur définition dans plusieurs dictionnaires papier ou électroniques : synonymie ou antonymie, exemple d'aliment de référence ("*like the taste of...*", "*tasting like...*"), substance de référence (*salt, sugar, pepper*), sensation procurée, propriété mesurable : proportion ou intensité, par exemple (*ORD*) :

- **sweet:** *tasting as if containing sugar, not bitter*
- **bitter:** *having a sharp astringent taste, not sweet*

- **acid:** *sharp-tasting, sour*
- **sour:** *tasting or smelling sharp like unripe fruit*
- **hot:** *(pepper, spices, etc.) producing a burning sensation to the taste*
- **strong:** *(drink) containing much alcohol.*

Nous avons confronté les définitions et constaté que deux pôles se dessinent, comme dans les réponses aux questionnaires : *sweet* vs *not sweet*, le second regroupant *bitter*, *sour*, *salt* et leurs synonymes ; ces deux pôles sont dédoublés en agréablement ou désagréablement *sweet* ou *not sweet* ; certains descripteurs sont monovalents, d'autres (*bitter*, *sharp*) peuvent être ambivalents : agréables à faibles doses, désagréables au-delà d'un seuil (Figure 1) :

	sweet	not sweet
pleasant	<i>sweet, mellow</i>	<i>salt, salty, savoury, piquant, sharp, bitter</i>
unpleasant	<i>sugary, treacly, cloying</i>	<i>sharp, bitter, astringent, harsh</i>

Figure 1 : Répartition des descripteurs du goût en anglais selon la double polarité *sweet* / *not sweet* et *pleasant* / *unpleasant*.

En regardant de près, la définition de *sweet* comporte l'hédonisme, la référence au sucre ou au miel, ou l'opposition antonymique avec ce qui est *not sweet* :

- **sweet:** *pleasing to the sense of taste (SOED)*
- **sweet:** *pleasant taste characteristic of sugar or honey; not salt, sour, or bitter (NODE).*

La majorité des définitions du pôle *not sweet* se réduisent à deux descripteurs tactiles : *sharp* pour l'acide et l'amer et son synonyme supplétif *piquant* pour le salé, par exemple :

- **sour:** *sharp like lemon or apple that is not ripe (COBUILD)*
- **bitter:** *unpleasantly sharp (CIDE)*
- **tart:** *agreeably sharp or acid (MW)*

- **savoury**: salt or piquant, not sweet (ORD).

Un sens peut donc en cacher un autre ! Si en anglais *taste* est défini en termes de toucher, ceci est conforme à son sens ancien « examine by touch » et à son étymologie, amalgame présumé du latin *gustare* « goûter » et *tangere* « toucher », passé par le vieux français *taster* « tâter », (Onions, 1996). Il est difficile de séparer les sensations gustatives pures des autres, et encore davantage de les décrire.

Le goût est un sens complexe et difficilement dissociable des autres sens. La description de cette sensation multimodalitaire (Faurion, 1993) fait souvent intervenir la métaphore synesthésique (Day, 1996) : le goût est décrit par un descripteur tactile (*sharp cheese, harsh wine*), de température (*hot curry, mild sauce*) ou auditif (*crunchy chocolate, crisp cookie*). En outre, un descripteur gustatif peut être employé dans un contexte non gustatif (*sweet face, sweet girl, bitter glance, bitter memories, bland tone, bland smile*).

3 Les principaux descripteurs du goût en allemand

Les dictionnaires allemands étudiés, au format papier ou électronique et cités en bibliographie, définissent les adjectifs de différentes manières, tout en présentant certaines convergences.

L'une des convergences remarquables réside dans les définitions de *süß* et *sauer*. Ces deux descripteurs sont définis dans *DW*, *WW* et *DWDS* d'après les aliments qui les représentent le plus typiquement, sucre et miel pour l'un, vinaigre et citron (*DW* et *DWDS*), voire vin (*WW*) pour l'autre. En outre, *süß* est défini comme renvoyant à une sensation agréable et *sauer* à un effet astringent. Si, toutefois, tous ces dictionnaires s'accordent à définir *süß* comme exprimant le goût du miel ou du sucre, seul *DW* va jusqu'à préciser que la perception en est généralement agréable, d'une part, et à opposer ce descripteur dans la définition à *sauer* et *bitter*, *DWDS* ne donnant que *sauer* comme antonyme. Dans ces deux cas, toutefois, l'opposition de *süß* à *sauer* et *bitter* au coeur de la définition n'est pas nécessaire à la compréhension de la définition, elle a seulement valeur de complément.

SBH s'éloigne de ces dictionnaires en définissant prioritairement *sauer* comme opposé à *süß* (*im Geschmack dem Süßen entgegengesetzt*), avant de mentionner l'astringence. Cette notion d'opposition au sucré est néanmoins facultative, *sauer* n'étant pas le seul antonyme de *süß*,

alors que l'astringence est une référence extralinguistique réellement définitoire et donc indispensable. Il apparaît ainsi que *süß* et *sauer* peuvent être définis par référence au monde extralinguistique, la définition par les autres descripteurs restant en fin de compte facultative.

Il en va différemment pour *bitter* ou *herb*. *Bitter* est défini par *DW*, *WW* et *SBH* par référence à d'autres adjectifs, à savoir *herb* (cf. ci-dessous), *hart* (*dur*) ou encore *schmerzlich* (*douloureux*). *SBH* définit seulement *bitter* comme haut degré de la qualité *herb* (*sehr herb*). *DW* introduit la même échelle et ajoute que l'amertume peut en être désagréable (*bis ins unangenehme gehend*). Si l'on s'en réfère à *herb* dans *SBH*, on apprend que l'adjectif renvoie à ce qui n'est pas sucré mais légèrement acide et fort en goût. *WW* définit aussi *herb* comme fort en goût (*kräftig im Geschmack*) mais également comme très légèrement amer (*leicht bitterlich*) ou acidulé (*leicht säuerlich*). Pour *DW*, *herb* renvoie à ce qui ne dispose pas d'une agréable douceur (*keine gefällige Süße besitzend*) et qui est un peu fort (*ein wenig scharf*), donc comme opposé à *süß*, ce que confirme l'analyse lexicologique (Farge, à paraître). En revanche, *herb* est défini dans *DWDS* comme un peu amer, d'un goût et d'une odeur forts, pas doux (*ein wenig bitter, kräftig im Geschmack, Geruch, nicht süß*). Hormis la bile ou le chocolat, les substances caractéristiques ne sont que peu mentionnées. Ainsi, *herb* et *bitter* sont définis par les descripteurs *süß* et *sauer*, lesquels sont définis par des référents extralinguistiques. Finalement, deux descripteurs, *süß* et *sauer*, sont vus comme en quelque sorte premiers, définis par une référence extralinguistique concrète, les deux autres étant définis, faute de mieux, à la fois l'un par rapport à l'autre et par rapport aux deux premiers, posés comme base.

4 Les principaux descripteurs du goût en français

La revue des dictionnaires du français, dont la liste est donnée en bibliographie, offre un paysage différent. Tous les dictionnaires pris en compte, à l'exception de *DAF*, font appel à des substances typiques pour illustrer les descripteurs *acide* et *amer*, comme le vinaigre, le citron ou l'oseille pour l'acide, le quinquina, l'absinthe, l'aloès ou la bile pour l'amer. De plus, ils indiquent la sensation associée au goût en question : l'acide est ainsi vu comme une *saveur généralement piquante* (*GR*), *aigre et souvent désagréable* (*TLF*). A noter que les définitions sont circulaires, l'acide étant défini par l'aigre et l'aigre par l'acide. Quant à l'amer, il *produit une sensation qui génère le plus souvent désagréable* (*PR*) ou renvoie à ce

qui a une saveur aigre, rude, parfois désagréable (PL) ou produit au goût une sensation d'âpreté caractéristique (GR). Le plus souvent, l'amer est défini par l'âpre, lui-même défini comme ce qui, par sa rudesse, cause une impression désagréable ou *râcle la gorge (PL)*. Ensuite, *PL* définit l'amer en référence à l'aigre, généralement plutôt associé à l'acide. En revanche, le même dictionnaire ne définit pas l'aigre par rapport à l'amer. *DAF*, à son tour, définit l'aigre comme ce qui est acide et âpre au goût, l'âpre étant usuellement rapproché de l'amer. Il existe ainsi un lien assez ténu entre l'amer et l'aigre, entre l'aigre et l'âpre. Il se forme une relation assez diffuse entre les descripteurs, qui montre que le consensus s'établit parfois assez difficilement sur la nature même des sensations qu'ils expriment. Le trait commun - sur lequel s'accordent les dictionnaires - est le caractère plutôt désagréable de l'aigre, de l'âpre et de l'amer plus que sur la sensation qu'ils provoquent. En somme, l'aigre est très largement décrit dans les dictionnaires par rapport à l'acide et l'amer par rapport à l'âpre. L'amer et l'acide, auxquels sont rattachées des substances précises, donc définissables extralinguistiquement, ne se dégagent que faiblement comme pôles structurants.

Enfin, les adjectifs qui apparaissent dans les définitions des descripteurs du goût sont plutôt de l'ordre de l'hédonisme (*agréable, délicat, désagréable*) ou du tactile (*piquant, rude*). Le français, ne disposant pas d'un descripteur central définitoire d'une notion hédonique, comme *süß* en allemand ou *sweet* en anglais, oblige le lexicographe à mentionner explicitement la nuance dysphorique attachée aux adjectifs *acide, aigre, amer* ou *âpre*.

5 Synthèse pour les trois langues et lexique du goût

Les divergences dans les traditions lexicographiques permettent de mettre en évidence des différences plus profondes, touchant à la structure même du lexique des langues analysées. Il ne suffit pas pour les expliquer de faire état des contraintes ou choix éditoriaux ou lexicographiques, car des tendances marquées et révélatrices apparaissent.

Les traditions lexicographiques anglosaxonne et allemande, qui fondent leurs définitions sur deux descripteurs, ou bien encore la tradition française, où deux pôles assez équivoques se dégagent faiblement, nous informent sur la structure des langues considérées, qui suggère une organisation différente de la conceptualisation du goût et donc de sa perception dans ces trois langues : l'allemand et l'anglais disposent de descripteurs-pôles très polysémiques, allant au-

delà de l'expérience gustative, *süß* et *sauer*, *sweet* et *sharp*, le français de deux descripteurs bien plus limités dans leur polysémie, plus restreints à l'expérience gustative, *amer* et *acide*.

La lexicographie est ainsi influencée dans ses méthodes et principes théoriques par la structure sémantique de la langue analysée. Si cette influence du linguistique sur le scientifique ne nuit pas à la démarche scientifique du lexicographe, elle représente un handicap plus important pour le terminographe. Pour établir un lexique fonctionnel, il doit évacuer les critères définitoires latents, et savoir, par exemple, si *süß* est potentiellement plus chargé de représentations euphoriques que *sucré* ou *doux*, si *amer* ou *bitter* renvoient bien, dans leurs langues respectives, au goût de la quinine ou bien s'ils peuvent être associés à d'autres sensations désagréables qui n'ont en soi rien à voir chimiquement avec ce qu'entend le physiologiste par *amer*.

Forts de cette analyse, nous pouvons envisager l'aboutissement de ce travail sur les descripteurs du goût comme un lexique multilingue. La constitution de ce lexique du goût suppose une étude lexicologique et terminologique contrastive permettant de déterminer au préalable le sémantisme des termes choisis dans leurs emplois généraux et spécialisés. Il s'agit bien entendu de clarifier la relation entre les descripteurs, qui ne ressort pas forcément des définitions des dictionnaires.

L'élaboration du lexique sous forme de base de données soulève un certain nombre de questions méthodologiques, par exemple : Le contenu des fiches sera-t-il identique dans les différentes langues ? Les fiches seront-elles mises en correspondance dans les différentes langues ? Ces questions ne seront pas débattues ici, mais nous avons déjà des éléments de réponse, qui feront l'objet d'une future communication. A titre d'exemple, nous présentons trois fiches terminologiques sur l'*amer* distinctes et non pas une fiche trilingue, car il n'existe pas de relation bi-univoque entre les descripteurs du goût des différentes langues.

Vedette : amer

Langue : français

Informations grammaticales : adj

Etymologie : L *amārus* (amer)

Apparentés : *âpre, astringent, désagréable, stimulant*

Définitions : *cour.* : qui produit au goût une sensation, parfois agréable et stimulante, souvent désagréable, semblable à celle que procurent l'endive, la bière, le café ou la bile.

Descripteurs du goût en allemand, anglais et français

phys. : qui a la saveur caractéristique des solutions de substances telles que la quinine ou la caféine.

Contexte : La barbe de capucin, plus amère encore que l'endive, est encore cultivée de nos jours dans la banlieue lilloise. (INTERN01)

Remarque(s) : Pour l'analyse sensorielle, *amer* renvoie à la perception d'une qualité intrinsèque d'une substance, *âpre* à une sensation tactile (qui râpe la langue), *astringent* à une autre sensation tactile, notamment au fond de la gorge (qui contracte les tissus). Une sensation d'amertume faible peut être perçue comme agréable, voire stimulante ; plus forte, elle peut être qualifiée de désagréable, à tel point qu'*amer* est souvent employé dans la langue courante pour décrire un goût désagréable.

Renvois (fr.) : *aigre, âpre, astringent*

Renvois (all.) : *adstringierend, bitter, hart, herb*

Renvois (ang.) : *acid, astringent, bitter, harsh, pungent, sharp*

Vedette : **bitter**

Langue : allemand

Informations grammaticales : adj

Etymologie : AHD *bittar* (mordant, apparenté à *beißen*, mordre ou *beizen*, corroder)

Apparentés : *herb, edelbitter, edelherb, feinherb, zartherb, zartbitter*

Définitions : *umg.*: im Geschmack eine zumeist unangenehme Wahrnehmung verursachend, wie Zichorie, Kaffee oder sonst Galle

phys.: auf den Geschmack von Substanzen wie Chinin oder Strichninenthaltenden wässrigen Lösungen verweisend, welcher von Typ 2 Rezeptoren (T2R) vermittelt wird

Contexte : Ein zu bitterer Salat lässt den Gast unwillkürlich das Gesicht verziehen, und Kinder verschmähen den bitteren Hustensaft hartnäckig. (INTERN02)

Remarque(s) : *Bitter* porte plus que le français *amer* la notion de désagrément, la sensation agréable d'amertume s'exprimant de préférence par *herb*, qui renvoie plus à une sensation tactile d'âpreté. En analyse sensorielle, on emploie *bitter* et non *herb*, considéré comme trop vague.

Renvois (all.) : *adstringierend, hart, herb*

Renvois (ang.) : *acid, astringent, bitter, harsh, pungent, sharp*

Renvois (fr.) : *aigre, amer, âpre, astringent*

Vedette : bitter

Langue : anglais

Informations grammaticales : adj

Etymologie : OE *biter* (coupant, mordant)

Apparentés : *acid, astringent, disagreeable, harsh, pungent, sharp, unpalatable, unpleasant*

Définitions : *comm.*: having a taste similar to that of beer, coffee or dark chocolate, often considered as unpleasant if too strong.

phys.: describing the taste sensation produced by solutions usually extracted from plants, such as an infusion of hops, and detected by taste receptors of the type 2 family (T2R).

Contexte : Scientists found the chemical for bitter taste, called CCK, a few years ago. (...) CCK might excite the bitter taste and at the same time inhibit the sweet taste, so the bitter message gets to the brain. (INTERN03)

Remarque(s) : Contrairement aux Francophones, bon nombre d'Anglophones perçoivent le citron comme amer, probablement en raison de la collocation *bitter lemon* (boisson aromatisée au citron et à la quinine), devenue cliché.

Renvois (ang.) : *acid, astringent, harsh, pungent, sharp*

Renvois (all.) : *adstringierend, bitter, hart, herb*

Renvois (fr.) : *aigre, amer, âpre, astringent*

A la lumière de ces réflexions, nous avons classé les descripteurs du goût dans les cinq catégories sensorielles proposées par Monnier (2007), auxquelles nous avons ajouté deux autres : les descripteurs d'intensité et les descripteurs hédoniques (Figure 2) et nous envisageons de poursuivre cette étude en insistant sur les données expérimentales et le travail sur corpus.

	<i>allemand</i>	<i>anglais</i>	<i>français</i>
--	-----------------	----------------	-----------------

Descripteurs du goût en allemand, anglais et français

saveur	süß, herb, bitter, sauer, süßlich, säuerlich, bitterlich, salzig, schmackhaft	acid, bitter, salt, sour, sweet, tart, umami, meaty, salty, savoury, sourish, sweetish, acidulous	acide, amer, aigre, sucré, salé, acidulé
arôme	duftend, blumig, erdig, würzig	pungent, acrid, vanilla-like	aillé, anisé, boisé
composante auditive	knackig, knusprig	crisp, crispy, crunchy	craquant, croustillant, croquant
sensibilité physique cf. toucher, texture, consistance	weich, hart, lasch, klebrig, glibberig, glitschig, schleimig	brittle, harsh, smooth, soft, bubbly, creamy, doughy, gooey, mealy, oily, silky, slimy, chewy, crumbly, sticky	liquide, velouté, solide, onctueux, visqueux, moelleux, friable, fibreux, farineux
sensibilité chimique trigéminal cf. douleur	frisch, pikant, scharf , erfrischend, minzig	cool, fresh, astringent, spicy, refreshing, piquant	frais, épicé, piquant, brûlant
descripteurs d'intensité	scharf, fad, lind	sharp, hot, strong, pungent, bland, insipid , tasteless	fort, fade, insipide
descripteurs hédoniques	gut, geschmackvoll, köstlich, lecker, süß / schlecht, faul, grauslich, ekelhaft, ekelerregend	good, agreeable, appetising, beautiful, delicious, flavo(u)rful, flavo(u)resome, nice, palatable, pleasant, savoury, tasty, toothsome, yummy / bad, disagreeable, disgusting, foul, ghastly, horrible, unpalatable, unpleasant, yuck	bon, appétissant, délicieux / mauvais, dégoûtant, horrible

Figure 2 : Classification des descripteurs du goût en allemand, anglais et français

Références

ARLIN N., Depierre A. (à paraître), Du goût et de ses troubles, *Les mots de la santé (2) Affaires de goût*, Beltran-Vidal D. (dir). Lyon : PUL, coll. Travaux du CRTT.

BACKHOUSE A.E. (1994), *The lexical field of taste, A Semantic Study of Japanese Taste Terms*, Cambridge, Cambridge Studies in Linguistics.

CADIOT P. (1997), Sur l'indexicalité des noms, *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Dubois D. (dir). Paris, Éditions Kimé, 243-269.

CIDE: *Cambridge International Dictionary of English* (1995), Cambridge, CUP.

COBUILD: *Collins COBUILD English Language Dictionary* (1987), London, Collins.

DAF : *Dictionnaire de l'Académie Française* (1994), Paris, Julliard.

DAY S. (1996), Synaesthesia and Synaesthetic Metaphors, Baron-Cohen S., *Synaesthesia: Classic and Contemporary Readings* <http://psyche.cs.monash.edu.au/v2/psyche-2-32-day.html>

DL: LITTRÉ P.E. (1974), Monte-Carlo, Éditeur du Cap.

DW : Duden. *Deutsches Universal Wörterbuch* (2006, 6^{ème} éd.), Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich, Dudenverlag.

DWDS : *Digitales Wörterbuch der Deutschen Sprache des XX. Jahrhunderts* www.dwds.de

FARGE S. (à paraître), Une comparaison des lexiques allemand et français du goût, *Les mots de la santé (2) Affaires de goût*, Beltran-Vidal D. (dir). Lyon : PUL, coll. Travaux du CRTT.

FAURION A. (1988), Naissance et obsolescence du concept de quatre qualités en gustation, *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, Vol. XXXV, pp.21-40.

FAURION A. (1993) Chacun ses goûts, *La gourmandise. Délices d'un péché*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°1401, Paris, pp.78-81.

GL : *Grand dictionnaire encyclopédique Larousse* (1985), Paris, Larousse.

GR : Le grand Robert de la langue française : deuxième édition du dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française de Paul Robert (2001), Paris, Le Robert-VUEF.

INTERN01 : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Endive>

INTERN02 : <http://www.wissenschaft.de/wissenschaft/hintergrund/244354.html>

INTERN03 : <http://news.bbc.co.uk/1/hi/health/4692475.stm>

LEHRER A. (1975), Talking about wine, *Language*, Vol. 51, pp.901-23.

MONNIER E. (2007), Comment le cerveau se régale, Ce que manger veut dire, *Science et vie* Hors série, mars 2007, pp.38-48.

MW : Merriam Webster <http://www.m-w.com/dictionary>

NODE: *New Oxford Dictionary of English* (1998), Oxford, Clarendon Press.

ONIONS C.T. (1996), *Oxford Dictionary of English Etymology*, Oxford, OUP.

ORD: *Oxford Reference Dictionary* (1989), Oxford, OUP.

PL : *Le petit Larousse compact* (2001), Paris, Larousse.

PR : *Le nouveau petit Robert : dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française* (2004), Paris, Dictionnaires Le Robert.

ROBINSON J.O. (1970), The misuse of taste names by untrained observers, *British Journal of Psychology*, Vol. 61, pp.375-378.

SBH : *Der Sprachbrockhaus* (1968, 13^{ème} éd.), Wiesbaden, Brockhaus Verlag.

SOED : *New Shorter Oxford English Dictionary* (1993), Oxford, OUP.

TLF : *Trésor de la langue française : dictionnaire de la langue du XIXe et du XXe siècle* (1994), Paris, Gallimard.

WW : Wahrig (2000, 8^{ème} éd.), *Deutsches Wörterbuch*, Gütersloh, Bertelsmann Lexikonverlag.