



Food Heritage and Culinary Practices  
October 14-16<sup>th</sup> 2015

# Teaching wine tasting as a transmission of food heritage The sensory « déjà-là » of teachers

**Dominique Alvarez**

Métiers de l'enseignement de l'éducation et de la formation  
Département hôtellerie restauration



# Wine tasting as food heritage

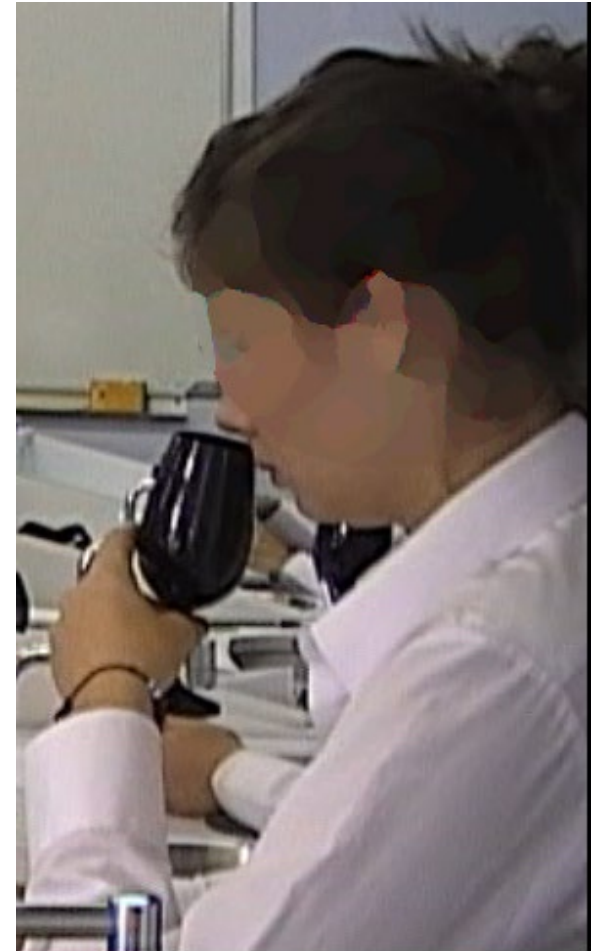


- Terroir wine and food heritage (Barrey, Teil 2011)
- Wine service and french gastronomic meal
- Wine tasting gesture to younger generation
- Teaching wine tasting contributes to the transmission of food heritage

*(Gastronomic meal of the French, Inscribed in 2010 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, UNESCO)*

# Olfactory sensory in wine tasting

- Wine tasting : the appearance, the nose & the palate, the sense of smell is central (Pertuiset, 2003, Peynaud, 1980)
- Aromas are involved in the state of hunger and satiety (Holley, 1999)
- The nose of the taster still surpasses machines (Casamayor, 2002)
- The human nose would be able to collect nearly one million odors (Bushdid et al, 2014)
- Learning increases the recognition of aromas (Brand, 2011)



# Theory, concept and methodology

- **Didactic transposition** : object of knowledge becomes a teaching object (Chevallard, 1985)
- **Clinic didactic** : the transformation of knowledge by the teacher despite himself (Carnus, 2001)
- the “**déjà-là**” (already integrated) makes the teacher modify knowledge to teach (Carnus, 2015)
  - personal and professional history
  - belief and values
  - educational motivations

# Data context collecting and processing

- Teachers of technical colleges
  - In several French regions
  - From 2013 to 2015
  - Men and women
  - Experienced and not experienced
  - Expert and non-expert
- A wine blind tasting to see the knowledge to teach
- A survey to show the “déjà-là”



**espe** Ecole Supérieure de Professionnels de l'Enseignement Supérieur

Nom :            Prénom :            Âge :           

Classe :            Groupe n° :           

Ce questionnaire sera traité de façon anonyme dans le cadre d'une recherche universitaire.

1. Avez-vous déjà réalisé une dégustation de vin (analyse sensorielle de vin) ?  
a. Oui  b. Non  Entrez la bonne réponse

2. Si oui, dans quelle condition la dégustation de vin s'est-elle déroulée ?  
a. en classe  b. avec des amis  c. avec un vinologue  d. avec un spécialiste  e. avec un professeur  Plusieurs réponses possibles.

3. Que vous inspirent les mots suivants « arômes du vin » ?  
a.            b.            c.           

4. Répondez aux affirmations suivantes :  
a. Je suis sensible aux odeurs  Oui  Non  Ours pas   
b. Je perçois facilement les odeurs  Oui  Non  Ours pas   
c. Je suis capable de mettre un nom sur une odeur  Oui  Non  Ours pas   
d. J'aime rechercher le nom d'une odeur  Oui  Non  Ours pas

5. Complétez la phrase suivante : Pour moi, le vin est           .

6. Entrez les fruits dont vous pensez reconnaître l'odeur dans tous les cas ?  
Cassis  Cerise  Fraise  Framboise  Aucun des 4

7. Entrez les épices dont vous pensez reconnaître l'odeur dans tous les cas ?  
Cannelle  Curry  Paprika  Poivre  Aucun des 4

8. Entrez les fleurs dont vous pensez reconnaître l'odeur dans tous les cas ?  
Lavande  Muguet  Rose  Violette  Aucun des 4

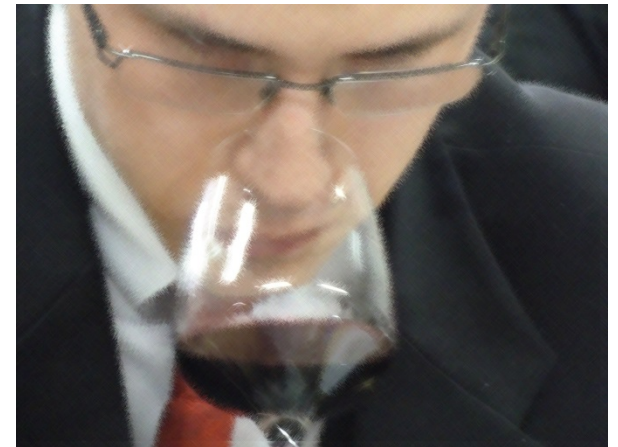
9. Pourquoi le sommelier doit-il parler des arômes du vin ?

# Results and interpretations

Analysis on the form of the wine tasting

- Almost all teachers followed the same structure, the same organization even if they didn't use the same vocabulary
  - *“The olfactory phase” or “nose” or “smell of wine”*

⇒ **Teachers are subjected by the institution** which is both resource and constraint

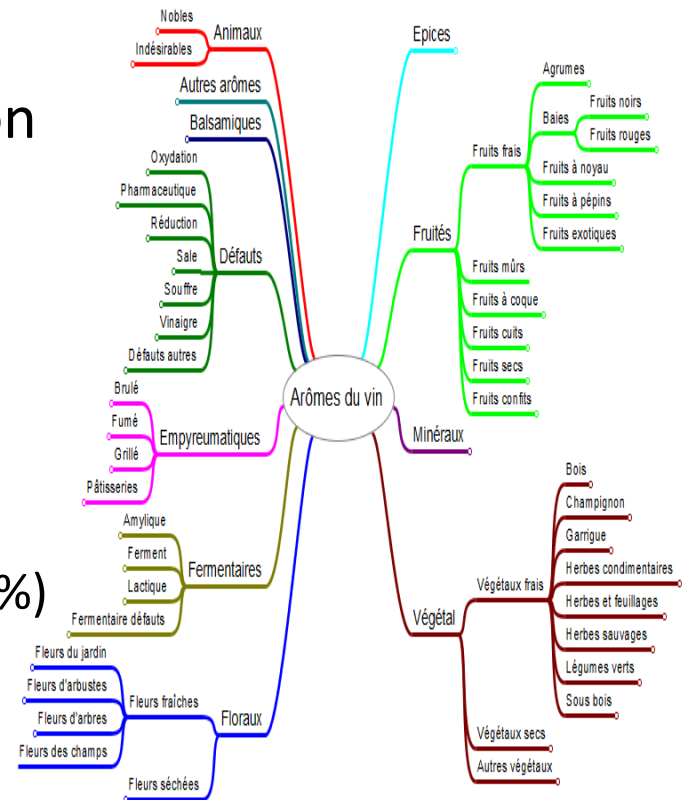


# Results and interpretations

Textual analysis through software  
« Tropes »

- teachers didn't produce a description of the same quantity
  - Minimum 9 words
  - Maximum 56 words
- teachers didn't suggest the same aromatic families
  - Fruits (85 %), spices (40 %), woody (30 %)

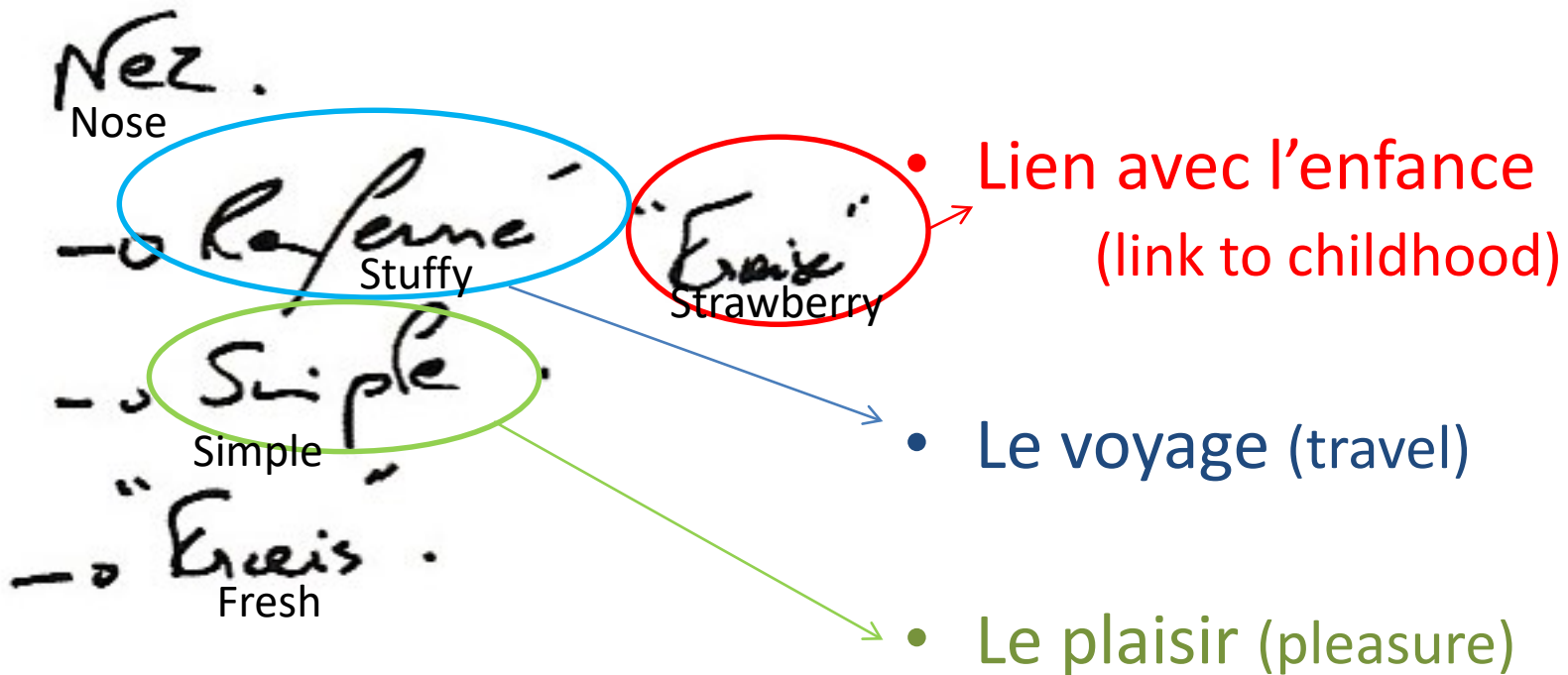
⇒ Teachers are singular and independent



# Arthur Teacher, not experienced

Arthur's wine tasting

Arthur's « déjà-là »  
(from the survey)





# Barnabé Teacher, experienced

AN:

1) Fruit Rouges "Coccyans" <sup>Crunchy</sup> <sup>Ripe</sup>  
Red fruits

2) Cassis (Violet?) <sup>Violet</sup>  
Blackcurrant

3) Par de fait - Elevation <sup>Wine aging in vats</sup>  
No oak

→ Cabernet?  
Cabernet grape?

Barnabé's « déjà-là »  
(from the survey)

- Le respect d'une méthode (Compliance with a method)
- La recherche d'indices (Looking for clues)

# Conclusion

⇒ Teachers are **subjected** by the institution which is both resource and constraint

⇒ Teachers are **singular** and **independent**

⇒ Teachers are **free** but **under the influence** of their “déjà-là”





Food Heritage and Culinary Practices  
October 14-16<sup>th</sup> 2015

# Teaching wine tasting as a transmission of food heritage The sensory « déjà-là » of teachers

**Dominique Alvarez**

Métiers de l'enseignement de l'éducation et de la formation  
Département hôtellerie restauration

