



HAL
open science

La matérialité des parfums du vin, études de cas dans l'enseignement

Dominique Alvarez

► **To cite this version:**

Dominique Alvarez. La matérialité des parfums du vin, études de cas dans l'enseignement. Le parfum, un matériau pour la création en design. Journée d'étude LARA-SEPPIA, Feb 2021, Toulouse, France. hal-03718762

HAL Id: hal-03718762

<https://hal.science/hal-03718762>

Submitted on 9 Jul 2022

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.

La matérialité des parfums du vin, études de cas dans l'enseignement

Dominique Alvarez

Co-responsable du master MEEF Hôtellerie, INSPE Toulouse Occitanie Pyrénées, docteur en sciences du tourisme

Cet article est la transcription de la présentation qui s'est déroulée le vendredi 19 février 2021, lors de la journée d'étude organisée par le laboratoire Lara Seppia au sein de l'université de Toulouse Jean-Jaurès.

Je remercie les organisatrices de cette journée d'étude autour du parfum : « Le parfum, un matériau pour la création en design ». Je suis ravi de présenter mes travaux de recherche dans ce contexte même si mon approche peut sembler a priori « exotique » dans ce contexte. J'espère que je saurai vous persuader de l'importance des parfums dans l'enseignement de l'analyse sensorielle du vin.

Il est important, en guise de préalable, de vous présenter « d'où » je parle pour prendre toute la dimension de mon propos. Je suis co-responsable du master MEEF¹ hôtellerie à l'INSPE² je suis chargé de la formation didactique des futurs enseignants du domaine de l'hôtellerie restauration pour les lycées professionnels et techniques du domaine. J'interviens particulièrement dans le domaine de la didactique de la sommellerie. Mes recherches s'inscrivent dans le cadre des sciences de l'éducation et de la formation et notamment dans l'enseignement de la partie olfactive de l'analyse sensorielle des vins.

Pour tenter de prouver la pertinence de mon objet d'étude je vais vous montrer en quoi les parfums du vin constituent une partie incontournable de l'analyse sensorielle comme savoir à enseigner dans les écoles hôtelières. J'insiste, tout d'abord, sur l'omniprésence de l'analyse sensorielle des vins dans l'ensemble des diplômes du secteur, ce qui concerne tous les enseignants du second degré dans le domaine de la restauration. Et pourtant ce thème est plutôt absent des recherches scientifiques puisque dans le moteur en ligne « thèse.fr », qui recense les presque 500 000 thèses soutenues, ou en préparation, depuis 1985, les mots clefs « vin(s) » et « analyse sensorielle » donnent 503 réponses au total, toutes disciplines confondues, dont seulement deux thèses en sciences de l'éducation et de la formation.

Pour définir la matérialité des parfums du vin, comme existence sensible, c'est-à-dire perceptible par les sens je m'appuie sur « le dictionnaire de la langue du vin » de Martine Coutier (2007). Cet auteur parle tour à tour d'odeurs, d'arômes, de bouquet, de senteurs, de parfums et même de fragrances. Je cite aussi Jean-Paul Guerlain³ qui fait une analogie entre le parfum et le vin en indiquant que « la matière première est essentielle dans un parfum (...) Vin et parfum doivent être mémorisables et procurer du plaisir ». Plusieurs auteurs, spécialistes de la dégustation des vins, comme Peynaud (1980), Léglièze (1984), Casamayor (2002) et Pertuiset (2003) affirment que la partie olfactive de l'analyse sensorielle des vins est centrale, après l'approche visuelle et avant la phase gustative. Tout l'objectif (et la difficulté) de

¹ Master métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation en hôtellerie restauration.

² Institut national supérieur du professorat et de l'éducation d'Occitanie Toulouse Pyrénées, école interne de l'université Toulouse 2 Jean-Jaurès.

³ Jean-Paul Guerlain, la Revue du vin de France, n°556, novembre 2012.

l'enseignement des parfums, est de développer conjointement la compétence « sentir » et la compétence « dire » (Alvarez, 2017).

La partie olfactive de l'analyse sensorielle des vins est quasiment un impossible à enseigner si l'on considère, d'abord, la grande variabilité de perception intra et interpersonnelle (c'est-à-dire que certaines personnes sont très sensibles à certains parfums et anosmiques à d'autres), comme l'indique Manetta et Urdapilleta (2011). C'est un impossible à enseigner si l'on considère ensuite la difficulté à verbaliser les parfums, comme l'indique l'expression avoir le nom de l'odeur au bout de la langue, c'est le phénomène nommé « tip of the nose » (Brand, 2001, Lawless et Engen, 1997). C'est aussi un impossible à enseigner dans la mesure où ce savoir est à l'intersection de la sphère privée (voire même intime du sujet enseignant) et de la sphère publique au sein de la classe, c'est « la perte de la position symbolique d'enseignant au profit de la posture privée » (Léal, 2013, p 109). Il est ainsi presque impossible à institutionnaliser, terme utilisé en didactique, c'est-à-dire impossible à stabiliser, à observer et à rendre public (Alvarez, 2019).

Mon travail de recherche s'inscrit dans le cadre théorique de la didactique clinique (Carnus, Terrisse, 2013) qui permet une autre lecture du fonctionnement didactique, en autorisant l'accès à d'autres réseaux de significations. La didactique clinique est au carrefour de la didactique prospective et critique (Martinand, 1992) et de la clinique du sujet avec hypothèse freudienne de l'inconscient (Carnus, 2010). La didactique clinique met au centre⁴ de ses travaux la part que prend l'enseignant dans le choix et le traitement des savoirs en classe. Elle propose de suivre les enjeux de savoir à travers la logique du sujet (Carnus, Terrisse, 2013) qui est pris dans le didactique comme l'indique Marie-France Carnus (2013).

Mon cadre théorique étant posé, je me demande comment les enseignants du domaine de l'hôtellerie restauration dans les lycées hôteliers, parviennent-ils à enseigner la matérialité des parfums du vin ? Je vous propose plusieurs pistes de réponse à cette question de recherche.

Les données analysées, dans le cadre de cette présentation, sont issues d'une relecture du corpus de mon travail de thèse (Alvarez, 2019). Ce corpus se compose de trois éléments consécutifs : des entretiens ante, l'observation de leçons et des entretiens post. Pour débiter, les entretiens ante visent à accéder à ce que la didactique clinique appelle le « déjà-là » de l'enseignant. Il s'agit d'approcher les éléments expérientiels, conceptuels et intentionnels des professeurs en rapport avec les parfums du vin. Puis l'observation filmée des séances de cours, directement dans la classe des enseignants, autorise une immersion dans le milieu didactique. Enfin, les entretiens post se déroulent plusieurs mois après la leçon. Ils sont appelés entretiens « d'après-coup », au sens freudien du terme, car ils proposent aux enseignants de reconstruire des éléments de causalité à partir des traces mnésiques conservées.

Je vais vous présenter deux vignettes didactiques cliniques. Il s'agit de la cristallisation et de la synthèse des éléments saillants de chaque cas de l'étude (Carnus, 2013). La didactique clinique privilégie ainsi l'approche au cas par cas et comme l'indique André Terrisse (1999) « La validation scientifique repose moins sur un processus de généralisation que sur la rigueur de l'étude de cas qui a pour finalité d'élever le cas au stade de paradigme ». Ceci étant vérifiable dans les limites de validités locales et contextuelles (Van Der Maren, 1989).

⁴ Voir à ce propos la schématisation de la ternarité revisitée par Carnus (2010) sur le diaporama.

Je vous propose maintenant de découvrir les vignettes didactiques cliniques de Nadia et de Christian pour tenter de comprendre comment ils enseignent la matérialité des parfums du vin à leurs élèves.

Nadia est une enseignante débutante, elle est peu expérimentée et elle dispose d'une certaine expertise dans le domaine de la partie olfactive de l'analyse sensorielle des vins. Nadia est sous l'influence de ses références d'enfance. Elle déclare tenir ses compétences olfactives de son enfance, de sa culture : « relations enfantines (...) ce qui rappelle notre enfance (...) en famille », elle dit aussi « dans ma culture d'origine (...) aliments très parfumés (anis, cannelle, épices) ». Elle souhaite solliciter les références personnelles des élèves : « faire appel à leurs souvenirs d'enfance ». Elle sait que l'enseignement de l'approche olfactive est difficile, elle exprime « chacun a ses références (...) ça dépend des élèves ».

Lors de sa leçon Nadia évoque devant les élèves ses propres références, à propos des arômes d'un vin blanc qu'ils doivent analyser lors d'un travail de groupe. Elle dit : « Alors le premier nez, c'est pas floral, c'est quoi, c'est minéral ? Vous ne trouvez pas que cela sent la terre mouillée ou de la roche que vous avez grattée avec le couteau ? Vous n'avez jamais fait ? ». Les élèves restent dubitatifs devant ces références personnelles, intimes difficiles à partager. Nadia nous livre ensuite une véritable madeleine de Proust lorsque ce moment est évoqué dans l'entretien post, elle nous confie : « parce que quand j'étais enfant, il faisait très chaud, alors parfois on arrosait devant la maison pour un petit peu rafraîchir (...) et puis quand j'étais enfant aussi on jouait avec des pierres pour faire des dessins sur les pierres on les grattait pour avoir des petits reliefs ».

Je vous présente maintenant la vignette didactique clinique de Christian. Christian est un enseignant chevronné, il est expérimenté et il est expert de l'objet d'étude. Pour Christian, personne n'a tort concernant les parfums du vin, mais il se considère comme le mentor. Il considère que la partie olfactive est difficile à enseigner : « personne n'a jamais vraiment raison ». Il souhaite être à l'écoute de ses élèves : « moi je suis toujours très ouvert », car selon lui, chaque élève possède sa vérité : « on peut pas dire qu'un élève a tort sur un arôme, moi j'y vais toujours doucement là-dessus ».

Christian a un impossible à supporter. Il ne peut pas s'empêcher d'avoir le dernier mot : « le ressort c'est le prof, c'est-à-dire qu'à un moment il faut trancher pour dire ça : ça sent ça ou ça : ça sent ça ». Il se positionne en modèle, en référence : « mais à la fin celui qui va trancher celui qui va donner l'information (...) qu'ils doivent retenir (...) c'est celle validée par le prof ». Il se considère comme le mentor, le modèle à suivre, la référence.

À la lumière de ces deux vignettes, nous pouvons constater que la transmission du rapport aux parfums incombe à l'institution et échappe à la famille (et inversement). C'est d'abord un apprentissage qui dépasse le cadre de l'école, ces notions sont en effet absentes des programmes et des référentiels et constituent ce que Philippe Perrenoud appelle le curriculum caché. De plus, les enseignants prennent malgré eux la position symbolique d'un membre de la famille. Famille qui est traditionnellement en charge de cet apprentissage sensoriel comme l'indique Céline Simmonet Toussaint (2006) en citant : « (...) la famille, source de transmission, une famille qui dit d'où elle vient et les valeurs que ses membres partagent ».

Nadia a tendance à prendre symboliquement la place de la mère. Elle mobilise d'ailleurs durant son cours une métaphore du vin-enfant lorsqu'elle dit : « Un vin je leur dis toujours : c'est un

enfant, il naît, il faut l'élever, s'il est bien il peut grandir comme il faut et donner de bons résultats et si on ne le consomme pas tout de suite et bien il peut mourir voilà ». Et elle se substitue, malgré elle, à la famille de ses élèves, elle dit durant l'entretien post : « ça il faut aussi qu'ils le voient chez eux car il y en a beaucoup qui me disent : mes parents ils ne boivent pas de vin ».

Christian prend symboliquement la position du patriarche. Il veut se positionner comme incontournable lorsqu'il déclare : « le tout c'est d'arriver à fédérer les personnes autour de soi ». Il endosse le modèle paternel qui rassemble, il dit : « il faut suivre un chef un modèle, un mentor qui va te dire et bien là ça sent ça et la finalité de ça elle est où ? Que l'on soit tous d'accord ». Même s'il est persuadé que son autorité est éphémère car il prononce à plusieurs reprises l'expression « tuer le père » pour parler de ses élèves qui se détacheront inévitablement un jour de lui et de son enseignement.

Pour répondre à la question de recherche nous pouvons dire que lors de l'enseignement de la matérialité des parfums du vin, les enseignants sont sous l'influence incontournable de leur déjà-là sensoriel (Alvarez, 2019). Comme vous pouvez le constater sur cette représentation schématique (voir la représentation sur le diaporama), le déjà-là sensoriel est composé d'une partie expérientielle, d'un volant conceptuel et d'une démarche intentionnelle. Le déjà-là expérientiel est constitué de toutes les expériences vécues dans l'enfance, durant les formations initiales et les expériences professionnelles en rapport avec les parfums du vin. Le déjà-là conceptuel est l'ensemble des représentations, des valeurs et des conceptions de l'enseignant concernant la matérialité du parfum. Le déjà-là intentionnel est au final la volonté pédagogique et didactique du professeur en rapport avec les parfums du vin. En conclusion, nous constatons que les enseignants ne peuvent pas s'empêcher, même à leur insu, de modeler, de transformer, de faire évoluer le savoir à enseigner pour enseigner directement leur propre rapport aux parfums du vin. Vous voyez sur cette modélisation comment le savoir enseigné est coloré par les différentes influences du déjà sensoriel de l'enseignant.

Quelques éléments de bibliographie

ALVAREZ, D. (2017). Comment enseigner le "sentir et le dire" ? Une double compétence : olfactive et langagière dans l'analyse sensorielle des vins. Dans S. CHARBONNIER, Recherches en didactiques, études disciplinaires (pp. 81-97). Lille: Presses universitaires du Septentrion.

ALVAREZ, D. (2019). Enseigner l'analyse sensorielle du vin, ressorts didactiques et déjà-là sensoriel de l'enseignant, études de cas en didactique clinique, Thèse de doctorat en sciences de l'éducation et de la formation, Université de Toulouse Jean-Jaurès, non publiée.

BRAND, G. (2001). L'olfaction de la molécule au comportement. Marseille: Solal éditeurs.

CARNUS, M.-F. (2010). L'inscription clinique en didactique de l'éducation physique et sportive. Cliopsy n°4, 73-88.

CARNUS, M.-F., & TERRISSE, A. (2013). Didactique clinique de l'EPS. Paris: Editions EP&S.

CASAMAYOR, P. (2001). La dégustation. Paris: Hachette livre.

COUTIER, M. (2007). Dictionnaire de la langue du vin. Paris: CNRS éditions.

- LAWLESS, H. T., & ENGEN, T. (1977). associations to odors : interference, mnemonics and verbal labelling. *journal of experimental psychology : human, learning and memory*, 52-59.
- LEAL, Y. (2013). L'éducation à la santé dans le premier degré : une institutionnalisation impossible pour le sujet enseignant ? Dans M.-F. CARNUS, & A. TERRISSE, *didactique clinique de l'EPS* (pp. 103 - 112). Paris: Editions EP&S.
- LEGLISE, M. (1984). *Une initiation à la dégustation des grands vins*. Marseille: Editions Jeanne Laffitte.
- MANETTA, C., & URDAPILLETA, I. (2011). *Le monde des odeurs de la perception à la représentation*. L'Harmattan: Paris.
- MARTINAND, J.-L. (1992). Organisation et mise en oeuvre des contenus d'enseignement. Esquisse problématique. Dans J. COLOMB, *Recherches en didactiques : contribution à la formation des maîtres* (pp. 137-145). Paris: INRP.
- PERTUISET, G. (2003). *La dégustation du vin*. Paris: Editions Quintette.
- PEYNAUD, E. (1980). *Le goût du vin*. Paris: Bordas.
- SIMMONET-TOUSSAINT, C. (2006). *Le vin sur le divan*. Bordeaux: Editions Féret.
- TERRISSE, A., & CARNUS, M.-F. (2009). *Didactique clinique de l'EPS : quels enjeux de savoir ?* Bruxelles: De Boeck.
- VAN DER MAREN, J.-M. (1996). *Méthodes de recherche pour l'éducation*. Bruxelles: De Boeck Université.