



HAL
open science

Le rapport au vin dans l'enseignement de l'analyse sensorielle des vins en hôtellerie-restauration

Dominique Alvarez

► **To cite this version:**

Dominique Alvarez. Le rapport au vin dans l'enseignement de l'analyse sensorielle des vins en hôtellerie-restauration. AREF 2019 Actualités de la Recherche en Education et en Formation, Jul 2019, Bordeaux, France. hal-03718765

HAL Id: hal-03718765

<https://hal.science/hal-03718765v1>

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.



Congrès international de l'AREF
Bordeaux 3, 4 et 5 juillet 2019

Le rapport au vin dans l'enseignement de l'analyse sensorielle des vins en hôtellerie-restauration

Dominique Alvarez

Mots clés

Rapport au vin, Enseignement analyse sensorielle des vins, Lycée professionnel et technique, Didactique de la sommellerie, Curriculum caché

L'enseignement de l'analyse sensorielle des vins fait partie du savoir à enseigner (Chevallard, 1985) de plus de 1 400 enseignants des lycées techniques et professionnels du domaine de l'hôtellerie-restauration. Cet objet d'enseignement s'origine dans les pratiques sociales de référence de la sommellerie. Les parties méthodologiques et lexicales de l'analyse sensorielle sont clairement énoncées dans les référentiels des diplômes alors que le rapport au vin de chaque enseignant est une partie moins explicite mais très influente dans leur enseignement. L'analyse didactique clinique d'un corpus de données¹ (entretiens et observations de classe) permet de mettre en lumière l'influence du rapport au vin lors de l'enseignement de l'analyse sensorielle. Deux enseignants, aux profils contrastés, composent à leur insu avec ce curriculum caché.

Enseigner l'analyse sensorielle pour valoriser le vin au restaurant

Dans les lycées professionnels et technologiques du domaine de l'hôtellerie-restauration, l'analyse sensorielle des vins est un enseignement omniprésent dans l'ensemble des diplômes (d'après les différents programmes des référentiels). Pour faire une précision terminologique, l'analyse sensorielle est l'acte de goûter attentivement, pour décrire les caractères organoleptiques d'un vin. L'analyse sensorielle nécessite méthode et techniques (Casamayor, 2001 et Légglise, 1984), se basant sur les savoirs savants de la physiologie du goût et de l'œnologie. L'analyse sensorielle passe par un processus en quatre phases : la perception, l'identification, la mémorisation et la verbalisation. L'analyse sensorielle stimule tous les sens (l'ouïe, la vue, l'odorat, le goût et le toucher) selon Émile Peynaud (1980) et s'appuie sur une méthodologie en trois temps : phases visuelle, phase olfactive et phase gustative. Un de ses objectifs est de décrire et de valoriser le vin lors d'interactions commerciales entre sommeliers et clients d'un restaurant (Hugol Gentil, 2011). C'est sur la pratique sociale de référence de la sommellerie que l'analyse sensorielle s'appuie dans l'enseignement du domaine de la restauration. Ainsi l'analyse sensorielle se compose de savoirs méthodologiques (phases

¹ Collectées dans le cadre d'une thèse en sciences de l'éducation et de la formation, soutenue en novembre 2019.

chronologiques : à l'œil, au nez et en bouche) et de savoirs lexicaux (du sentir au dire) selon Philippe Faure-Brac (2006) et Martine Coutier (2007). Dans les curricula, en tant qu'ensemble des programmes disciplinaires (Reuter, 2013), la compétence à développer est « Réaliser une analyse sensorielle de vin et valoriser un argumentaire de vente² ». Le curriculum caché (Pastiaux, 1997) concerne la part des enseignements qui n'apparaissent pas dans les programmes de l'institution. C'est tout ce que l'élève apprend sans que cela soit explicitement enseigné. Ainsi, dans le cadre de l'enseignement de l'analyse sensorielle se jouent d'autres enjeux tels que le rapport à l'alcool et au savoir-boire, le rapport à la transmission paternelle (Simonet Toussaint, 2006) de la culture du vin et le rapport au goût. Compte tenu de la part importante de ce curriculum caché, dans quelle(s) mesure(s) le rapport au vin de l'enseignant influence-t-il son enseignement de l'analyse sensorielle des vins ?

Contexte de la recherche et options méthodologiques

Cet article s'inscrit dans un travail de thèse en sciences de l'éducation et de la formation. Le corpus est étudié selon les trois temps de la didactique clinique. (Carnus, Terrisse, 2013) : un entretien *ante* qui vise l'accès au « déjà-là » de l'enseignant, le filmage de la leçon par les sujets eux-mêmes et considérée comme une « épreuve » interactive et un entretien « d'après-coup » qui se déroule plusieurs semaines après la séance. Dans cette contribution à ce symposium sont présentées les vignettes didactiques cliniques de deux enseignants, Nadia et Christian, aux profils contrastés. Ces vignettes présentent les éléments saillants des données collectées qui questionnent le rapport au vin de chaque enseignant. Ils se trouvent, en effet, sous l'influence de ce rapport intime dans leur séquence d'enseignement. Pour chaque enseignant, une formule est sélectionnée dans le verbatim des entretiens ou et de la leçon comme représentative et signifiante du cas.

Le cas Nadia : « Faire appel à ses références d'enfance »

Nadia est une enseignante débutante, elle possède une certaine expertise dans l'analyse sensorielle et enseigne depuis quelques années seulement « *ça fait maintenant ma quatrième année dans ce lycée* ». Elle a suivi plusieurs formations à l'analyse sensorielle, elle compte plusieurs expériences professionnelles en restauration et dans le service des vins. Elle considère que ses compétences s'enracinent dans la sphère privée, elle déclare : « *les arômes on a une relation très enfantine (...) dans ma culture d'origine on a des aliments qui sont très parfumés* ». Nadia a l'intention d'enseigner des valeurs qu'elle juge nobles, elle a l'ambition de former à « *devenir un bon citoyen (...) être tolérant* ». Elle souhaite transmettre sa haute considération du vin, elle dit que : « *le*

² Selon l'arrêté du 31/05/2011 concernant le baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration

vin est un élément important de la gastronomie française ». Dans son déjà-là (Carnus, 2013), Nadia montre un rapport au vin avec de nobles racines.

Durant l'épreuve de la leçon, Nadia ne peut pas s'empêcher de mobiliser ses références personnelles d'enfance. Elle évoque devant ses élèves à propos de l'analyse sensorielle d'un vin blanc : « *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 ?* ». Il s'avère qu'il s'agit clairement pour elle d'un syndrome proustien car elle précisera en entretien d'après-coup plusieurs semaines après la leçon que ces odeurs viennent de son enfance : « *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* ». Nadia manifeste un rapport ambivalent au « cracher ». Émile Peynaud (1980) recommande que le dégustateur : « *recrache le plus complètement possible la gorgée de vin* » car : « *il serait impossible au goûteur de boire sans dommage* ». Nadia ne rend pas cette phase de l'analyse sensorielle obligatoire pour ses élèves, elle leur indique : « *vous avez le droit de cracher (...) si vous n'aimez pas (...) après que je l'ai craché ou que je l'ai avalé (...) après l'avoir craché, vous pouvez il n'y a pas de problème (...) pour ceux qui n'aiment pas avaler le vin, vous pouvez cracher* ». Il semblerait que pour Nadia l'action de cracher ait un retentissement particulier.

Dans son discours, elle considère le vin comme un enfant. Elle utilise d'ailleurs la métaphore d'une mère nourricière : « *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 si on ne le consomme pas tout de suite et bien il peut mourir* ». Ce rapport au vin est en décalage avec la conception de ses élèves qui se livrent plutôt à une consommation rapide et massive d'alcool plus élevé : « *y en a qui tous les week-ends ils boivent de la vodka (...) c'est tout ce qui est binge drinking ça ce n'est pas marrant* ». Bien qu'elle soit consciente de cette dérive d'alcoolisation, il lui est impossible d'obliger ses élèves à cracher durant ses cours d'analyse sensorielle : « *normalement on devrait pas parce que c'est un produit qui est bien fait etc. moi je vois pas pourquoi est-ce qu'on cracherait (...) il faut pas le gaspiller* ». Elle s'oblige pourtant elle-même à cracher durant tout le cours.

Nadia possède un rapport au vin bienveillant, respectueux, voire laxiste telle une mère avec un enfant, qui souhaite éduquer sans interdire. Ce rapport au vin influence de façon importante Nadia car comme l'indique Claudine Blanchard-Laville (2013), ce que l'enseignant transmet n'est pas le savoir mais son rapport au savoir.

La cas Christian : « *Personne n'a tort, il faut suivre un chef, un modèle, un mentor* »

Christian est un enseignant chevronné, il est expert en analyse sensorielle et enseigne depuis plus de vingt ans. Il est un enseignant titulaire expérimenté et possède plusieurs expériences professionnelles ainsi qu'une pratique assidue et presque quotidienne de l'analyse sensorielle des vins : « *[l'analyse sensorielle] c'est un exercice que je fais quasiment tous les jours* ». Dans son déjà-là intentionnel il souhaite laisser ses élèves s'exprimer dans le cadre de ses cours : « *la perception est très personnelle (...) moi je suis toujours très ouvert vis-à-vis de la dégustation parce que personne n'a tort* ». Mais il s'inscrit comme le modèle à suivre : « *c'est le prof (...) il faut trancher pour dire ça ça sent ça (...) il faut suivre un modèle, un mentor (...) qui va te dire ça sent ça (...) la finalité (...) que l'on soit tous d'accord* ». Il se considère comme le mentor : « *le prof a toujours raison car c'est le prof* », d'ailleurs il dit ne pas être contesté dans sa classe : « *on a peu d'élèves qui viennent contester (...) cela arrive rarement* ».

Pour Christian l'analyse sensorielle s'apprend et s'enseigne dans le travail et dans l'effort : « *au début ça va pas forcément être toujours agréable j'insisterai sur les termes (...) de façon assez ferme (...) c'est le point avec lequel vous aurez le plus de mal (...) ça fait beaucoup d'informations* ». Il est exigeant : « *on est de plus en plus rigide au début d'année sur ce que l'on attend* », il dit imposer une certaine sévérité : « *une partie un peu contraignante (...) il faut de la rigueur* ». Il emploie en outre, la métaphore du père sévère durant sa leçon pour conceptualiser l'attaque qui représente les premières sensations lors du contact du vin dans la bouche : « *imaginez l'attaque comme une claque une gifle on frappe pas les élèves enfin pas moi mais si je vous mets une claque elle est comment ? Est-ce qu'elle est forte ? Est-ce qu'elle est vive ? Est-ce qu'elle est molle ? Est-ce qu'elle est plate?* ». Il s'inscrit sans ambiguïté comme la référence à suivre : « *mais le modèle il est figé (...) il est quand même très strict (...) vous allez prendre la patte X (nom de Christian)* ». Le rapport au vin de Christian se positionne entre modèle et souffrance.

Christian est le mentor paternel incontesté qui éduque à l'autonomie : « *souvent ils s'émancipent un peu, ils prennent un peu de personnalité on va dire et c'est normal* ». Néanmoins il souhaite garder cette position paternelle symbolique : « *ils s'émanciperont de cela mais ils se souviendront quand même de la base c'est important* ». Il utilise à deux reprises l'expression « *tuer le père* » comme si au fond il craignait de ne pas rester le modèle et le mentor de ses élèves. Christian manifeste un rapport au vin ferme et directif comme l'éducation traditionnelle et virile d'un père.

Le rapport au vin influence l'enseignement

Le vin est un produit alcoolisé qui a un retentissement culturel important dans le domaine de la restauration. Ce rapport au vin passe par une éducation au savoir-boire qui est traditionnellement prise

en charge par la famille (Simmonet-Toussaint, 2006). La présentation de deux enseignants aux profils contrastés dans l'enseignement de l'analyse sensorielle laisse apparaître un rapport au savoir-déguster le vin très tranché. Les enseignants sont sous l'influence de ce rapport au vin (savoir-boire et savoir-déguster) qu'ils ne peuvent s'empêcher de traduire en acte dans leur agir professionnel nécessairement singulier. Nadia tire de son enfance des références profondes et intimes, elle considère que le vin a de nobles racines. Elle a un rapport ambivalent à l'action de cracher durant l'analyse sensorielle. Telle la mère nourricière elle est marquée par son rapport à l'alcool, elle s'oblige à cracher sans pouvoir l'imposer à ses élèves. Christian, un enseignant chevronné, se positionne comme le mentor incontesté, le vin s'apprend dans la souffrance. Il se comporte en père sévère et souhaite marquer ses élèves en tant que modèle. Cependant il craint qu'un jour ils ne tuent le père et se détachent de son influence.

Faire entrer des produits alcoolisés dans l'enceinte de l'école n'est pas anodin. Comme le vin est un produit omniprésent dans les enseignements du domaine, les enseignants sont amenés à évoquer le rapport à l'alcool, même à leur insu, avec leurs élèves.

Une influence à l'insu de l'enseignant

Le rapport à l'alcool est un enseignement hors référentiels. Il est très dépendant du déjà-là sensoriel de l'enseignant. Comme ce rapport à l'alcool n'est pas un savoir clairement explicité dans le « savoir à enseigner »³, le sujet ne disposant pas de consignes précises ne peut s'empêcher de transmettre son propre rapport au(x) savoir(s)⁴, très fortement teinté de ses expériences (de ce qu'il a lui-même appris) et de ces conceptions.

Le vin n'est plus un produit-aliment, c'est-à-dire accessoire liquide du repas, c'est un produit culturel qui est bien plus qu'un liquide fermenté, alcoolisé. Le rapport à l'alcool et le rapport au vin sont des notions qui dépassent le cadre de l'école. Les frontières sont perméables et la culture du vin appartient originellement à la famille⁵ dans laquelle de nombreux contacts avec le vin se produisent tout au long de la vie familiale. Ce savoir est impossible à institutionnaliser (Léal, 2013) si ce moment se déroule dans la famille. Les enseignements associés à l'analyse sensorielle des vins ont un très fort retentissement en dehors de l'école. Si ce lien est distendu ou inexistant, le sujet enseignant ne pourra s'empêcher de prendre une partie du rôle paternel ou maternel. L'analyse des métaphores prononcées par les enseignants Nadia et Christian présente d'ailleurs une régularité sur la place du père ou de la mère qu'ils prennent, à leur insu, ce qui nous laisse penser qu'ils ne peuvent pas s'empêcher d'assurer une partie de l'éducation au savoir-boire dans le cadre de leur enseignement.

³ N'est-il pas d'ailleurs plus un « savoir à apprendre » qu'un « savoir à enseigner » ?

⁴ Voir à ce propos le travail de Claudine Blanchard-Laville (2013). Ce que l'enseignant transmet n'est pas le savoir mais son rapport au savoir.

⁵ Comme l'indique Céline Simmonet-Toussaint (2006)

L'analyse didactique clinique du phénomène renouvelle les études traditionnelles du domaine en permettant d'observer ce qui se joue à l'interface de l'intime et du public. Cette approche ouvre sur des réseaux de signification différents et complémentaires qui sont peu ou pas investigués dans l'enseignement technique et professionnel en hôtellerie-restauration laissant entrevoir de grandes perspectives pour décrire et comprendre les pratiques enseignantes jusque-là plutôt obscures ou impénétrables.

Bibliographie

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

CHEVALLARD, Y. (1985). *La transposition didactique. Du savoir savant au savoir enseigné*. Grenoble: La pensée sauvage

COUTIER, M. (1994). Tropes et termes : le vocabulaire de la dégustation du vin. *Méta : Journal des traducteurs*, Vol 39, n°4.

FAURE BRAC, P. (2006). *Comment goûter un vin*. Paris: éditions EPA - Hachette livre.

HUGOL-GENTIAL, C. (2011). La construction d'un espace interactionnel entre clients et sommelier lors de la prise de commande du vin. Dans E. & al, *Autour des langues et du langage (2) perspectives pluridisciplinaires* (pp. 227-284). Grenoble: Presses universitaires de Grenoble.

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.

PEYNAUD, E. (1980). *Le goût du vin*. Paris: Bordas.

PASTIAUX, G., & PASTIAUX, J. (1997). *La pédagogie, retenir l'essentiel*. Paris: Nathan.

SIMMONET-TOUSSAINT, C. (2006). *Le vin sur le divan*. Bordeaux: Editions Féret.