HAL
open science

L'alimentation, un art discursif

Kilien Stengel

To cite this version:

Kilien Stengel. L'alimentation, un art discursif. Manuel Concours commun IEP 2023, Ellipses, 2022, 9782340072022. hal-03833877

HAL Id: hal-03833877

https://hal.science/hal-03833877

Submitted on 28 Oct 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.

L'alimentation, un art discursif.

Par Kilien STENGEL

Les différents domaines et les différentes filières de l'alimentation, de la gastronomie et de l'œnologie, ont constitué, au fil des époques, leurs nombreuses terminologies et terminographies, comme les formes de construction des discours, propres à désigner tout à la fois le matériel utilisé en cuisine, les procédés mis en œuvre et les produits finis qui en résultent, ou à argumenter un concept culinaire. De la description organoleptique d'un vin aux dénominations de plats sur la carte d'un restaurant, tous les mots sont utiles pour signifier et représenter la gastronomie.

Terminologie et interactions

Les nombreux lexiques existants permettent de souligner les usages des mots en contextes actuels ou passés, que ce soit en situation de promotion, de transmission, d'expertise, ou toute autre situation. Sans que cette liste ne prétende couvrir tous les domaines lexicaux, l'alimentation est abordée sous différentes dimensions :

-Dimension subjective et culturelle. Qu'il s'agisse de la notion de qualité, de « bien » boire ou manger, ou de « typicité », la dégustation d'un vin ou d'un plat étant une expérience hautement individuelle, pour gérer la part de subjectivité inhérente au lexique employé par les non-experts.

-Dimension hédonique. Toute expérience analytique de dégustation comporte également une dimension de plaisir. Des descripteurs hédoniques peuvent s'assimiler aux descripteurs sensoriels, au travers de la valence des gammes de perceptions.

-Variabilité spatio-temporelle. Qu'il s'agisse de termes culinaires associés à une époque (« sauce cameline », « soupe VGE »), à un territoire (« garniture nivernaise », « rillettes de Tours ») ou de terminologies codifiées par des individus marquants, ces terminologies ont un impact dans notre discours alimentaire contemporain.

-Terminologie maison / d'entreprise. Par-delà les terminologies officielles (races, variétés, cépages, labels, etc.), comme normées (ex : techniques de cuisson ou morceaux de pièces de viande - en cours de remaniement), les secteurs visés se caractérisent par l'existence de terminologies « maison », que ce soit pour des questions de traditions ou de positionnement marketing.

-Terminologie et interactions. Compte tenu de l'importance qu'il revêt dans les domaines visés, le transfert disciplinaire, générationnel, régional, culturel, social des concepts (ex : modèle qualitatif) des termes professionnels ou scientifiques profite nécessairement d'interactions avec les prescripteurs comme avec les locuteurs,

-Terminologie et interactions en situation didactique. Quelle que soit la situation, l'utilisation d'une terminologie passe par une maîtrise de(s) la définition(s) et, donc par son apprentissage et sa promotion.

Le vocabulaire alimentaire reflète un ensemble de terminologies et de phraséologies, en passant par la lecture des marques, l'imaginaire que diffusent les mots, les représentations culturelles, les discours promotionnels ou organisationnels, l'aménagement lexical, les propriétés sémantiques et syntaxiques des phrasèmes, le traitement de données verbales, la terminologie traductionnelle, la dictionnairique, l'ontologie, les néologismes, les méthodes de transmission, la normalisation et l'évolution des termes culinaires au fil de l'histoire des hommes.

Communiquer les sensations

Les mots nous desservent parfois ou nous font buter alors que l'on souhaiterait exprimer notre sensation gustative ou notre opinion technique. Exprimer une justification sensible à l'expression sensorielle gustative ou olfactive, avec des mots correspond à illustrer verbalement une représentation ou sensation. Le consommateur est soit un impétueux bavard argumentant son opinion gustative sans laisser de place aux autres avis, et faisant du sien une gouverne du savoir-manger et du savoir-boire, soit un être en quête du bon mot. Le langage personnel, communiquant les sensations gustatives, n'a peut-être pas toujours besoin de dire pour signifier. Il arrive que pour signifier le plaisir gustatif, le sourire ou la réaction exprime les mots personnels ou les terminologies difficilement distinctives. La plus propice des définitions gustatives ou olfactives relève certainement de l'intime. L'arôme

empyreumatique d'un vin blanc sec de Bourgogne rappelle peut-être le souvenir d'un enfant s'amusant à frapper deux cailloux de silex. Dans le rapport au langage (Stengel, *Bien manger*, 2015), il importerait que faire part des sensations avec des mots d'adultes en lien avec votre condition sociale, or souvent aucun mot ne vient correspondre à une réminiscence gustative enfantine et privée. Distinguer la saveur par l'esprit appartient à tous, tandis que de distinguer la saveur par la lettre, est une théorie livresque, diffusée et devenue doctrine. Le cabernet-sauvignon apparenté au poivron, ou au polypropylène des pailles en plastique, reste l'exemple de cette relativité. Chacun y retrouve sa madeleine de Proust. La pensée étrange qui vient lors de la lecture des intitulés d'une carte des mets, ou lors de l'argumentation des plats par le maître d'hôtel. L'esprit interprète et symbolise la pensée gusto-discursive, ouvert à l'incompréhensible. Si déguster a besoin d'autre chose que de terminologies livresques et de listes d'adjectifs pour exister et donner du plaisir, est-ce à dire pour autant que nous n'ayons pas besoin des lexiques et dictionnaires de terminologies alimentaires ? Plus que la technique et le savoir-faire culinaires, le vocabulaire, le discours et l'intellectualisation permettent une nouvelle légitimation de l'alimentation. Les mots et textes culinaires (Parizot, *Ecrits et discours culinaires*, 2016), créent un univers polysensoriel comme un mode d'évasion onirique, et forment l'unique outil qui permet de se représenter et projeter sa pensée afin d'échanger avec autrui.

Une question de transmission

La transmission des terminologies culturelles culinaires, à travers la production de lexiques et dictionnaires, ressemble à notre époque, à une médiation entre les représentations et les prescripteurs de ces répertoires discursifs. Les temps passés ont su construire l'identité de la cuisine comme celle du discours gastronomique, et nombreux sont les auteurs à avoir contribué à cette construction. De nombreux chefs se réclament, depuis de nombreuses époques, de la transmission d'un savoir-faire, via quelques mots clefs pour « sublimer » la cuisine dans sa généralité.
En outre, Pierre François de La Varenne, connu pour ses qualités d'auteur gastronomique, fut parmi les précurseurs de l'écriture de terminologies de cuisine et de pâtisserie, en mettant en exergue les créations culinaires françaises d'importance au XVIIe siècle, et en codifiant un répertoire des intitulés et préparations des recettes. Nombreux furent les auteurs par la suite à s'inspirer de ses présentations, vocabulaires et terminologies culinaires codifiés. C'est à son nom que l'on attache souvent la légitimité des termes techniques : « bœuf mode », « œufs à la neige », « bisque », « bouquet garni », « fonds de cuisine », « réductions », « millefeuille », « sauce hollandaise », « béchamel », « à la mode de », « duxelles de champignons », « roux de cuisine », et cuire « au bleu » ou « au naturel ».
A l'époque de la création des « Écoles Pratiques d'Industrie Hôtelière », Théodore Gringoire et Louis Saulnier, membres de l'Académie culinaire, éditent, en 1918 chez Flammarion, le futur livre de chevet de tous les élèves cuisiniers du XXe siècle. « *Le répertoire de la cuisine* », devenu instrument incontournable du trousseau des élèves d'écoles hôtelières, présente les recettes patrimoniales et leurs terminologies historiques : Merlan Colbert, Carpe à la Chambord, Saumon en Bellevue, Carpe à la juive, etc. Les intitulés de recettes, suivis des ingrédients, y sont classés par famille : fonds de sauce, garniture et sauces, hors-d'œuvre, potages, œufs, poissons, entrées, abats, volailles, rôtis, salade, légumes, pâtes, entremets et même les savouries.
Vainqueur incontesté de la légitimité des définitions, compte-tenu du nombre d'exemplaires vendus au grand public, le *Larousse gastronomique* est considéré comme l'une des encyclopédies de référence sur la connaissance gastronomique et les techniques culinaires. La première parution du *Larousse gastronomique* date de 1938, coécrit par Prosper Montagné (1865-1948), chef cuisinier du Ledoyen, et par le docteur Alfred Gottschalk. Auguste Escoffier et Philéas Gilbert y laisseront également leur préface.
Aujourd'hui, la connaissance du fait culinaire se transmet toujours via des définitions techniques et réduites, et rarement en des termes sophistes. L'avenir de la terminologie et de connaissance culinaire, rangées par une gestion algorithmique, nait de prescripteurs variés tels que les producteurs, les transformateurs cuisiniers ou industriels, comme les consommateurs, sur la plateforme Wikipédia. Alors que les industriels s'appuient sur la valeur productiviste pour définir le produit, les cuisiniers se réservent un langage plus soutenu techniquement pour développer le paradigme gastronomique. C'est donc avec les cuisiniers, prescripteurs de terminologies, que se joue actuellement la transmission des termes culinaires. Les termes culinaires sont utilisés pour construire quotidiennement cette discipline

vivante -l'alimentation- qui évolue au gré de notre société. Le langage culinaire et alimentaire s'est enrichi et s'enrichit au jour le jour de termes nouveaux.
Non pas homogènes mais aux multiples facettes de représentations, toutes très diversifiées, les définitions viennent souvent se confronter autour d'un même terme culinaire ou alimentaire. Il appartient à chacun d'entre eux de répondre aujourd'hui de ses propres définitions, afin de créer la pluriculturalité linguistique. Les commentateurs prolixes de la cuisine française ont l'art tribun et la manière pour commenter les différents mouvements et évolutions de cette cuisine. Ils l'appellent régulièrement « nouvelle cuisine » sans pour autant donner des règles strictes et précises à l'instar de ce qui se passe dans le domaine de l'architecture postmoderne ou dans le déconstructivisme de la haute couture. Ces créateurs d'une énième « nouvelle cuisine » et les médias ont trop rapidement chargé et saturé le discours gastronomique d'hyperboles et de références ésotériques, empruntant des termes au langage du design qui impressionnent les fans de la représentation visuelle et de l'esthétique.

A retenir

Si ces terminologies partagent avec beaucoup d'autres concepts discursifs le souci de leur transférabilité vers les consommateurs, elles s'en distinguent sur un point fondamental : leurs imaginaires respectifs sont marqués par les références culturelles, pluriculturelles comme interculturelles.