



Convivialité : du sensible normatif à l'extensible décompléxé

Kilien Stengel

► To cite this version:

Kilien Stengel. Convivialité : du sensible normatif à l'extensible décompléxé. Dialogue avec Jean-Jacques Boutaud (Dir. E.Heilmann), Editions universitaires de Dijon (EUD), 2022, 978-2-36441-446-4. hal-03833892

HAL Id: hal-03833892

<https://hal.science/hal-03833892>

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.

BOUTAUD Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*. Préface de Pascal Picq (Collège de France), Paris, Jean-Paul Rocher Editeur, 2005

Kilien STENGEL, université de Tours

Convivialité : du sensible normatif à l'extensible décomplexé

Introduction

Ce qui demeure de l'œuvre scientifique du professeur Jean-Jacques Boutaud rappelle, tel un écho ténu, que les symboles remplacent quelquefois les mots et que les propos de table ou de comptoir¹ confèrent à la qualité du partage². Enchâssés dans la signification des images, certains textes de Jean-Jacques Boutaud se donnent à voir et à lire comme des slogans publicitaires. Avec l'envergure de toujours vouloir « décoder »³ un peu, afin d'alléger l'atmosphère, il analyse le goût qui fait sa pub. Tous supports confondus, les sciences de la communication selon Jean-Jacques Boutaud ne manquent pas d'arguments et de séduction pour valoriser, voire sublimer, notre représentation du goût. Images gastronomiques et messages œnologiques naturalisent en surface un travail de fond sur les signes, les codes et les processus de signification mis en jeu.

Chiasme terminologique

Analysant les signes de ponctuations ou les accents de toute terminologie culinaire, il met les points sur les i concernant la perception de chaque sujet, leur point nodal comme l'élasticité de leur représentation. Observant, dans ses études, la rime insolite, l'avant-gardisme du vocabulaire employé, le néologisme, le mot-valise ou la truffade d'anglicismes, Jean-Jacques Boutaud sait l'importance de l'apprentissage technique à la connaissance gastronomique, héritage précieux du terroir bourguignon auquel il reste attaché. Il laisse apparaître, par la bonhomie de ses conférences, une facilité déconcertante pour conjuguer le futur et le conditionnel⁴ d'une cuisine décomplexée.

« Mais il va falloir élucider ce que l'on entend par cuisine décomplexée. Nous avons tous la formulation en tête : si c'est décomplexé, ce n'est pas complexé. Cela supposerait que nous sommes passés par des complexes. D'où peuvent-ils venir, par rapport à la cuisine ? Si c'est décomplexé, sous quelle forme ? Ludique ? Détachée ? Est-ce le signe d'une cuisine dégénérée, qui a oublié ses fondamentaux, qui a quitté le front des arts culinaires, de la cuisine non pas simplement savante mais de la cuisine respectueuse du bon et vrai goût. Sommes-nous sur un mode dégénéré, privatif ou au contraire, sur un mode mélioratif et laudatif, sur une cuisine qui enfin, a trouvé la bonne distance au rôle qu'elle joue,

¹ J.-J. Boutaud, « La mise en scène de soif », in Lardellier P. (dir.). *Actualité*, 2015
d'Erving Goffman. De l'interaction à l'institution. Paris, coll. Des Hauts et Débats, L'Harmattan, 2015, 97-108

² J.-J. Boutaud, K. STENGEL, « La petite cuisine des formes conviviales en confinement », in *The conversation*, 8 avril 2020 [en ligne]

³ J.-J. Boutaud, « Ça fait du bien de décoder - Quand le goût fait sa pub ! », Intervention lors des Rencontres François Rabelais 2019 à Tours, in F. Chevrier et K. Stengel, *Les cahiers des Rencontres François Rabelais : Quelle éducation au goût pour la jeunesse ?*, IEHCA, 2020.

⁴ J.-J. Boutaud, K. STENGEL, « Le futur et le conditionnel culinaire », in *Cuisine du futur et alimentation de demain*, L'Harmattan, col. Questions alimentaires et gastronomiques, 2016.

sur un mode décomplexé, ludique et détaché, dans un jugement libre, spontané, improvisé ? »⁵

Le prescripteur, placé dans un contexte normatif ou privatif, fonde sa transmission sur un mode d'apprentissage réflexif. La connaissance, la verbalisation comme la valorisation des produits, permettraient ainsi une représentation gourmande⁶ de l'alimentation - différence entre le besoin naturel de manger et le plaisir culturel et pas seulement cultivé, de manger ensemble, de partager des aliments et des moments-, signifiée par des professionnels ou des communicants.

La tension entre le verbal et le visuel souligné lors des interventions de Jean-Jacques Boutaud est aussi l'occasion de compenser les "imperfections" par des passerelles et des analogies. Des opérations de transmodalisation sont analysées par Jean-Jacques Boutaud à travers le discours sur le vin ou sur le cornichon⁷ et le chiasme⁸ entre le verbal qui s'iconise et se figurativise et, par conversion sémiotique, le visuel.

Manières de table et partage du repas

La table, le goût, les aliments, sont une occasion permanente de communiquer, de nourrir des échanges symboliques et de cultiver le lien social. Le modèle comme la transposition modal du repas, terme générique qui varie en fonction du focus opéré (visuel, iconique, figuratif, plastique), analyse les potentialités du sens à donner et des sens utilisés. La communication se distingue alors tout autant en termes de signes, codes, messages, qu'en termes de processus d'hospitalité⁹, dynamique commensale, manières de table¹⁰ ou rituels de repas que l'on peut définir comme phénomènes de sens¹¹.

Comme s'il nous fallait, avec la table, toujours redécouvrir ce qui nous est si familier, et qui a déjà reçu tant d'éclairages en sciences humaines, tout particulièrement depuis l'incontournable triangle culinaire de « L'Origine des manières de table » (Lévi-Strauss, 1968). C'est en fait la quadrature du cercle que de vouloir saisir cette part d'imaginaire qui nous relie à la table. [...] Il faut entendre le terme [table] dans toute l'extension métonymique des pratiques alimentaires : la table... comme activité même de manger, au point de vivre à table, comme plaisir, nécessité ou épreuve ; la table en référence à la qualité de ce qui est servi, entre une bonne et une mauvaise table ; la table comme espace de partage alimentaire, avec des contraintes dans le respect des règles et des manières, et des libertés dans la recherche de la convivialité, du plaisir¹².

On retiendra ici la forme communicationnelle prescrite par la table, appréhendée et retranscrite par les convives, dans le cadre d'une convention morale, statutaire, ou identitaire. Une codification

⁵ J.-J. Boutaud, « Le discours culinaire d'une cuisine décomplexée » in F. Chevrier et K. Stengel, *Les cahiers des Rencontres François Rabelais : Nouvelles tendances culinaires 10 ans après !*, IEHCA, 2015. p.37

⁶ J.-J. Boutaud, *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2005.

⁷ Comparaisons faites régulièrement, lors de ses conférences, entre le discours éloquent porté au vin et l'absence d'argumentation apportée au cornichon

⁸ J.-J. Boutaud, « Le chiasme terminologique - Verbaliser le figuratif et figurativiser le verbal », in K. Stengel (dir.) *Terminologies gastronomiques et œnologiques : patrimoine et culture*, coll. Question alimentaires et gastronomiques, L'Harmattan, 2020.

⁹ J.-J. Boutaud, « Commensalité », *Le livre de l'hospitalité*, Alain Montandon éditeur, Paris, Bayard, 2004, pp. 1711-1737

¹⁰ J.-J. Boutaud, « La commensalité et le service », 11èmes Rencontres François Rabelais, IEHCA, Tours, 2015

¹¹ J.-J. Boutaud, K. Berthelot-Guiet. « La vie des signes au sein de la communication : Vers une sémiotique communicationnelle » in *Revue française des sciences de l'information et de la communication*, SFSIC, 2013

¹² J.-J. Boutaud, « La table communication symbolique et métaphore de la communication », in *L'imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*, coll. L'Harmattan communication, L'Harmattan, 2004, p.15

appropriée transposée en authenticité pour l'occasion, et une volonté populaire à toujours vouloir marquer le repas avec les convives par un échange hédonistique construisant une forme de relation sociale.

La construction d'un sens participe d'une construction d'ensemble du sens, à travers des référents collectifs, des relations sociales, l'expression de l'identité du sujet, la transmission multimodale des informations, les mécanismes d'influence et d'argumentation qui mobilisent raison (logique), conviction (éthique), émotion (pathémique)¹³.

Si nous rejetons en vrac ses principes accoutumés et références sociales, le repas en serait-il plus ou moins dégradé ? Dégagés de toutes ces obligations, attachées à une forme de bienséance, y aurait-il ombrage à la nature du repas ? Toutes les coutumes de table que l'on pratique aujourd'hui, et que l'on transmet, sont-elles finalement naturelles ou contre-nature ? La réponse ne peut être que celle que chacun formulera personnellement, au dépend de ces dispositions et du contexte.

La table exige un minimum de confrontation aux règles d'usage et du genre. C'est le dispositif de la scène alimentaire qui crée des relations à la fois immanentes à la situation et contingentes au cadre¹⁴.

Si la table suit une étiquette, des rites et règles de courtoisie selon un conformisme, les repas restent des « *formes d'organisation sociale qui préfigurent la mise en scène de soi et son déploiement imaginaire, selon ce qu'on pourrait nommer la dramaturgie du goût¹⁵* ». Si manger c'est manger ensemble, « *ce qui est vraiment humain dans notre manière de penser la nourriture et le partage alimentaire¹⁶* » afin de créer un lien dans le cercle des convives.

La table est une manière d'entrer dans un cercle privé mais aussi de s'exposer. Cette notion peut s'étendre aux craintes psychologiques de dévoiler une part de soi, de son identité ou de son intimité, en partageant un repas. On prend le risque d'inviter à table ou d'y aller. Si les convives vous apprécient pour votre table, votre goût des relations sociales, ils peuvent tout autant vous juger pour le mauvais goût de votre maison ou la fadeur, la froideur de vos invités¹⁷.

Lorsqu'on partage un repas, avoir conscience du moment vécu n'est plus la seule réflexion de l'action interactive, il s'agit surtout de la saisie immédiate de la pensée par elle-même. Nous ne pouvons analyser gustativement sans observer en même temps que nous pensons et, par conséquent, que nous nous positionnons dans un groupe voire dans la société. Notre vision du repas ne saurait se définir hors de toute référence à notre personne qui en est constitutive. Cette identification binaire - gustative et intellectuelle - inaugure un imaginaire du sujet.

Une affaire de goût

La faculté de percevoir gustativement est souvent confondue avec l'intuition. Mais cette dernière est une perception d'appui cognitif par laquelle nous faisons coïncider des mots et des goûts. Ainsi nous définissons des sensations qui sont en réalité inexprimables, sans jamais y voir une réalité absolue. Faute d'effectuer une réelle réflexion sur le ressenti, cette négligence limite nos perceptions gustatives

¹³ J.-J. Boutaud, « Sémiopragmatique du goût », in *Cultures, Nourriture*, Internationale de l'Imaginaire n° 7, Babel, 1997, p.59

¹⁴ J.-J. Boutaud, « La table communication symbolique ... », *op.cit.*, p.14

¹⁵ J.-J. Boutaud, *Sémiotique et communication : du signe au sens*, L'Harmattan, 1998, p.273

¹⁶ J.-J. Boutaud, « La table communication symbolique ... », *op.cit.*, p.16

¹⁷ J.-J. Boutaud, « Introduction », in *L'imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*, coll. communication, L'Harmattan, 2004, p.110

à une sorte de processus routinier de montage d'habitudes, aboutissant à un empirisme du goût, des saveurs, des olfactions, des définitions visuelles voire auditives et de la formalisation de ces éléments.

La construction d'un sens participe d'une construction d'ensemble du sens, à travers des référents collectifs, des relations sociales, l'expression de l'identité du sujet, la transmission multimodale des informations, les mécanismes d'influence et d'argumentation qui mobilisent raison (logique), conviction (éthique), émotion (pathémique)¹⁸.

Sans terreau, sans apprentissage, sans rencontre, sans prise de conscience, le mangeur ne saurait utiliser ses sens pour choisir ses différents repas et construire ses repères culturels.

L'opposition fondatrice, nature vs culture, avec ses multiples occurrences, est indissociable d'une expression visuelle qui tire largement parti des signes de manifestation, extérieurs de propriétés comme les consistances, les températures, les formes et les textures, dont l'aspect visible entretient l'image synesthésique du goût. Preuve que la tentation de "l'aliment séducteur" (Lévi-Strauss) passe par les signes comme éléments médiateurs¹⁹.

Si d'aucun peut organiser un repas, si chacun sait traduire par le langage l'intérêt du moment partagé et la qualité des créations culinaires, rares sont ceux qui portent un regard sur le lien qui existe entre notre alimentation et notre existence. La relation entre la nourriture du corps et celle de l'esprit est, à cet égard, encore faiblement représentée.

Le sentiment gustatif se nourrit donc de la conformité et de la fusion entre ce que Voltaire nomme le goût sensuel et le goût intellectuel. Telle pourrait être la recette du plaisir, si essentiel dans la manifestation du goût, lorsque la nécessité, de l'ordre de la nature, fait place au désir, dans l'ordre de la culture, lorsque l'instinct d'avaler, de dévorer (isotopie du goinfre), se mue en besoin de sentir et de goûter (isotopie du gourmet)²⁰.

Conclusion

Jean-Jacques Boutaud entretiendra durant toute sa carrière un rapport incontestable avec la table, ses sensations, ses symboliques, sa sensualité et son sensoriel. Malaxeur des sens et des mots, il participe encore à la construction des sciences de l'information et la communication en impulsant le réseau des chercheurs en communication alimentaire en 2017²¹.

À l'intérieur du champ des sciences humaines concernées par le goût, il est donc question de s'intéresser en priorité à la manifestation des signes négociés dans l'espace social (niveau macrosémiotique) ou dans l'espace dialogique (niveau microsémiotique) lorsque le goût se place au centre ou au creux des relations entre sujets, entre sujet et objet²².

Les besoins d'informations et, entre autres, de relations entre les hommes et leur nourriture restent un domaine de recherche à développer. À ce sujet, les signes et symboles, les techniques documentaires et systèmes de classifications de l'alimentation, l'analyse et l'évaluation de l'information alimentaire impliquant les mesures qualitatives et de performances, comme les aspects économiques, juridiques et sociaux de l'information alimentaire, ont déjà profité de certains travaux de recherches. En outre, la représentation de l'aliment, son implication discursive sociale, et

¹⁸ J.-J. Boutaud, « *Sémiopragmatique du goût* », op.cit., p.59

¹⁹ ibid., p.51

²⁰ ibid., p.53

²¹ Réseau national AGAP - Alimentation, Gastronomie et Analyse des Pratiques communicationnelles

²² J.-J. Boutaud, *Sémiopragmatique du goût*, op.cit., p.49

l'implication des filières dans l'information apportée, comme ses frontières, restent des champs à observer, en s'appuyant sur les travaux de Jean-Jacques Boutaud.