

François Rastier

Le goût des mots

— Pour une sémiotique de la dégustation.

Résumé. — Cet avant-propos à Sylvie Normand, *Les mots de la dégustation du champagne – analyse sémantique d'un discours professionnel* (Paris, éd. du CNRS, 2002), entend, au-delà des questions de lexicologie qui peuvent paraître anecdotiques, souligner la dimension textuelle des corpus de dégustation pour les intégrer aux recherches en sémiotique des cultures.

Mots-clés. — Termes, textualité, dégustation, perception, cognition, vin.

*The bottleneck of the hedonic agent
is the lack of experience.
Paul Bourguine,
Documents du troisième congrès
européen de systémique*

Comme tous les objets culturels, le champagne suscite des questions qui intéressent sa perception et son évaluation, voire son interprétation. Puisqu'il ne suffit pas à donner assez d'esprit pour les résoudre, il convient de les aborder scientifiquement.

Inutile de souligner l'importance du thème traité par Sylvie Normand : la verbalisation de l'expérience gustative reste le principal moyen d'évaluer les produits alimentaires, et les enjeux économiques des analyses de textes de dégustation ne sont pas minces. Par ailleurs, l'étude des divergences évaluatives revêt un intérêt scientifique particulier : les méthodes d'enquête classiques ont tendance en effet à lisser les différences individuelles, qui éclatent pourtant dans l'évaluation, rendue si difficile par les différences individuelles de perception, d'expérience et de compétence.

Cependant, la psychologie sociale a confirmé la force du consensus et sa rétroaction sur les perceptions. En généralisant ses conclusions, on peut dire que c'est en partageant des valeurs et en synchronisant nos émotions que nous pouvons vivre dans un monde

culturel commun. La dimension sociale de la perception reste toutefois sous-estimée, alors qu'elle revêt la plus grande importance pour une sémiotique des cultures.

Le vin n'est certes pas qu'affaire de mots, mais, comme tout objet culturel, il n'entre dans l'espace social que quand il est dit et jugé. Toutes les étapes de son élaboration et de sa consommation sont accompagnées par des propos et des textes qui relèvent de genres souvent plus stricts qu'il ne paraît et qui n'ont jamais été décrits systématiquement.

Le contrat social. — L'évaluation suppose une norme sociale ou du moins socialement sanctionnée, sur laquelle s'exerce la critique collective : elle s'élabore dans le langage et par lui. *L'étiquette*, au sens bordelais du terme, qui inclut toutes les conditions externes de la dégustation, préjugés compris, pourrait être définie comme la stratification de cette norme sociale implicite.

On retrouve à propos du vin toutes les ambiguïtés des objets culturels. Comme les avancées brillantes de la chimie et de la neurophysiologie ne permettront pas de trouver la molécule du prestige et ses récepteurs, c'est dans les sémiotiques qui entourent le vin et dans les textes qui en parlent que l'on pourra saisir et analyser les évaluations qui instaurent ce prestige.

Le sémiotique exerce une rétroaction sur l'expérience perceptive : les objets culturels sont perçus et catégorisés de manière spécifique, liée à l'expérience culturelle, comme en témoigne la perception catégorielle des sons du langage. Puisque les évaluations se mêlent inextricablement aux descriptions, est-ce à dire que l'on doit en rester à la subjectivité ? Peut-on, à propos de la dégustation, retrouver les ambitions scientifiques de la phénoménologie, qui serait une science des perceptions et non des objets qui en sont les corrélats ?

Parmi les niveaux de description de l'objet culturel, on a souvent tendance à privilégier le substrat physique et physiologique, en l'espèce les molécules aromatiques et leurs récepteurs neuronaux. On rappelle ainsi que la perception transforme du stigmatique en vectoriel, extrait des formants des fréquences, permet par des calculs d'invariance l'objectivation des percepts, en rapportant la série des stimuli à un même objet.

Toutefois, le rapport entre le dégustateur et le vin ne se limite aucunement à cela, car scientifiquement tous les vins se valent, et il faut donc admettre la rétroaction du niveau sémiotique, tant celui des discours (critique, voire scientifique) que celui des sémiotiques associées (images, étiquettes) ; et d'autre part celui des représentations individuelles et collectives, pour autant qu'on puisse les distinguer de leur substrat sémiotique.

Cependant, à ces trois niveaux, physique, sémiotique et représentationnel, ne correspondent que deux langages : celui de la chimie et de la neurophysiologie, tourné vers le niveau physique ; celui de la critique, tourné vers celui des représentations. Entre les deux, y a-t-il une place pour un langage de description de l'expérience pure, une phénoménologie scientifique ? Nous formulons l'hypothèse que les représentations ne

sont pas dissociables des discours qui les expriment, les stabilisent, permettent de les partager, voire de les retrouver, comme l'évocation qui émane du nom même des crus.

Il reste impossible de réduire la perception à une simple catégorisation, car elle est aussi d'emblée une évaluation, entendue comme forme de la perception sociale. Pourquoi un sujet, fût-il expert, isolé dans un box de dégustation, sans repères ni consignes, ne peut-il rien verbaliser, alors que si on lui glisse quelques mots écrits sur un papier, il le peut ? Cette petite liste, sans doute lue comme un texte, voire une question qui établit un contrat social, instaure une hypothétique doxa qui lui permet de formuler une réponse.

Les expériences dérangeantes de Frédéric Brochet ont montré la force des attentes liées à la bouteille ou à la couleur, qui reflète sans doute une volonté de partager une opinion et peut-être de synchroniser des émotions. Alors qu'on utilise des vocabulaires différents pour les blancs et pour les rouges, un blanc coloré en rouge sera décrit comme un rouge, car la couleur présage du goût. Quant à la qualité, les dégustateurs, même professionnels, restent si sensibles aux "données corollaires" que la notation du même vin peut varier de cinq points dans une même session. Il ne s'agit pas là d'"erreurs perceptives" : ces variations montrent simplement le caractère déterminant du contexte situationnel et le rôle médiateur du sémiotique, sans parler du caractère inducteur des consignes.

En fonction de leurs objectifs, les pratiques spécifient l'intentionnalité, dirigent l'attention sur des gammes particulières de propriétés et déterminent pour une part des régimes sensoriels. Non seulement le vin dégusté et le vin simplement bu n'ont pas les mêmes caractères, mais encore il faut distinguer diverses pratiques de dégustation, comme la dégustation hédonique de l'amateur ou les dégustations professionnelles d'assemblage et de comparaison. Bref, l'analyse du goût et de ses verbalisations doit être contextualisé par la connaissance des ces pratiques¹.

Mots et textes. — En matière d'odeurs et de goûts, nos langues disposent de vocabulaires peu différenciés². En outre, les traditions culturelles — et culturelles — différentes ne favorisent pas la traduction. Ainsi le concept et le mot de *terroir* n'existent pas dans les langues germaniques, ni même en espagnol. Même en français, les traditions régionales demeurent, les mots varient avec les régions ; par exemple, la notion bourguignonne de *mâche* n'a pas d'équivalent propre dans le Bordelais.

En première analyse, il est clair que les "mots du vin" sont liés à des genres et à des situations précises : Sylvie Normand en donne des exemples pour les termes d'évaluation,

¹ De façon comparable, une phrase isolée n'a pas de sens ou du moins restera indéfiniment ambiguë. Sur les rapports entre pratiques, discours et genres, cf. *Arts et sciences du texte*, Paris, Puf, 2001, ch. 8.

² Les langues indo-européennes ont « abstrait » la catégorie de la couleur mais non celles de l'odeur et du goût.

et leurs grandes variations selon les contextes, notamment les variations des seuils évaluatifs qui structurent les classes lexicales.

Le lexique n'est pas une nomenclature, car les mots dépendent des textes où ils prennent sens. Tout d'abord, ils ne sont pas les mêmes selon l'oral et l'écrit. À l'oral même, ils diffèrent selon les types de dégustation ; à l'écrit, selon les genres, note courte, article critique, etc.

À la diversité des pratiques correspond celle des genres et des lexiques qui leur correspondent ; ce facteur de diversité linguistique reste largement sous-estimé, voire insoupçonné : à l'oral, on pourra entendre qu'un champagne est « épiché » ou « sent la charcuterie » ; c'est exact, car la charcuterie comme le vin contiennent des ferments lactiques, mais ces appréciations restent totalement exclues des genres écrits en vigueur. À l'écrit, les propos laudatifs sont plus fréquents, car les genres écrits ont plutôt pour objectif de vanter les qualités que de déceler les défauts. Tout cela apparaît clairement dans ce livre.

Le lecteur verra par exemple que sur des listes comparables d'une soixantaine d'adjectifs répertoriés à l'oral et à l'écrit, seuls une dizaine sont communs, et encore ne sont-ils pas dans les mêmes classes, ou n'ont pas les mêmes voisins : par exemple, la paire *généreux* / *mûr* à l'écrit devient *généreux* / *ouvert* à l'oral. Par ailleurs, les types d'énoncés diffèrent également : généralement affirmatifs à l'écrit, ils sont plus souvent nuancés voire hypothétiques à l'oral. Enfin, les structures lexicales sont plus variables à l'oral, car le travail de la discussion critique consiste précisément à remanier les classes et à déplacer leurs seuils évaluatifs.

Appliquées ici de façon novatrice dans ce domaine, les méthodes de la linguistique de corpus ouvrent des possibilités empiriques très prometteuses, permettent de tester des hypothèses, voire engagent à en formuler de nouvelles.

Intrigue gustative et totalité. — Faut-il rêver d'un discours critique devenu scientifique, qui refléterait les perceptions d'un observateur standard³ et reléguerait le discours critique dans les brumes de la pensée magique ? Ou bien le discours scientifique et le discours critique sont-ils en train de diverger irrémédiablement ?

Depuis quelques années, avec les progrès de l'analyse physico-chimique, un écart croissant se creuse entre les deux discours. Il serait illusoire de vouloir le combler par une terminologie *ad hoc* : pour représenter les huit cents molécules qui concourent au goût du vin, les noms de ces molécules suffisent amplement.

³ Il n'y a pas d'observateur standard : pour certaines molécules comme l'aspartame, on note une variation perceptive de un à dix selon les individus ; on ne peut donc que moyenniser des appréciations singulières.

Dans le discours critique, inutile de vouloir distinguer les descriptions et les évaluations, même en prétendant que les dernières priment : le langage de la dégustation ne peut véritablement distinguer les unes des autres, et il n'a pas d'autre objectivité que celui d'une intersubjectivité conquise.

De ce point de vue, les systèmes de métaphores, loin de s'écarter d'une illusoire description objective, soulignent, outre les richesses évocatoires de la synesthésie, les fonctionnalités mythiques des discours de dégustation : par exemple, une mention comme *bassine à confiture*, utilisée par un professionnel pour décrire un Roederer 1982, renvoie d'une part à la couleur, de l'autre au goût, enfin à l'artisanat et à l'image des cuisines d'antan. L'ancrage métaphorique revêt ainsi une fonction de contextualisation culturelle. Sans doute d'ailleurs chaque région élabore-t-elle son mythe : les *fruits rouges* du Bourgogne semblent en rapport avec l'image paysanne et sans façons que veut donner cette région, si différente de la prétention aristocratique du Bordelais, où l'on évoquera volontiers la cannelle et autres épices lointaines familières dans cette région de commerces maritimes.

Parler de fonction mythique, n'est-ce pas encore une métaphore de plus ? Sylvie Normand a justement souligné l'orientation temporelle des différents adjectifs descriptifs de son corpus. Elle reflète une dialectique implicite, dont les trois phases sont l'attaque, le corps et le finale. Or, Aristote définit le *mythos* comme une action menée à sa fin et formant un tout⁴. La dialectique de la dégustation se présente ainsi comme une succession de phases, chacune accompagnée de ses évaluations, mais qui forment une totalité. Cette structure événementielle élémentaire apparaît dans le déroulement même des comptes rendus de dégustation.

Si le *mythos* n'est ici qu'un développement temporel, il faut s'interroger cependant sur la fonction rituelle de la dégustation collective entre amateurs : dans tout rituel, on renoue le lien entre un mythe, un moment déterminé et une catégorie singulière de sensations. Cela approfondit une révélation ou du moins la rend présente. L'unité retrouvée de la perception et de la description, de la situation rituelle et du mythe induisent un effet de révélation, comme en poésie l'accord du son et du sens. D'où sans doute l'atmosphère dévotionnelle des groupes de dégustation. Cependant, comme tant d'autres, ce rituel garde quelque chose de sacrificiel : l'objet du débat tend à disparaître à mesure qu'il se développe, puis finit inévitablement par prendre un tour commémoratif.

Art, critique et herméneutique.— La hiérarchie antique établie entre les sens nobles (la vue et l'ouïe) et les sens ignobles (le toucher, l'odorat et le goût) se reflète dans la hiérarchie des discours critiques : la critique picturale, littéraire et musicale, bref la critique artistique tient le haut du pavé, alors que la critique gastronomique et la dégustation (on

⁴ "Forme un tout, ce qui a commencement, milieu et fin", *Poétique*, 1450 b 25.

parlait jadis de *critique des vins*) sont considérées comme des passe-temps d'amateurs, les notions artistiques n'étant là que par métaphore. On hésite à parler d'art, car les vins n'ont pas d'auteur unique et semblent des œuvres d'atelier : on évoquera plus facilement l'art d'un cuisinier que celui d'un vigneron ou d'un château. Malgré tout, pour ce qui concerne les sens non nobles, on ne parle d'art qu'avec humour, comme Proust à propos de sa cuisinière.

Ayant eu naguère, distinction inoubliable, la chance de participer aux travaux du conseil scientifique de *L'amateur de bordeaux*, j'y ai retrouvé tous les problèmes classiques de la critique et de l'herméneutique. Tout d'abord, celui de la qualité allait sans dire : Schleiermacher notait qu'on n'interprète pas les conversations sur la pluie et le beau temps (*Wettersprache*) ; on ne déguste pas plus les vins de table.

Au moment où les grandes productions de demi-luxe favorisent les vins de cépage et les produits griffés aisément reconnaissables, il faut en outre rappeler le problème de la complexité, crucial et pourtant mal cerné : de la même façon qu'un texte classique ne peut jamais être complètement compris, un grand vin ne laisse jamais discerner tous ses secrets, peut être bu en ménageant des surprises indéfinies, et demeure dans la mémoire, voire dans l'histoire. Il rejoint la tradition interprétative qui permet de garder lisibles (ou buvables...) des objets culturels dont le sens pourrait sans cela disparaître. On retrouve ici le rôle du public, celui des amateurs pour qui l'artiste crée, la ferveur des cercles et la fonction collective d'un inépuisable débat.

Ainsi une sémantique des textes de dégustation peut-elle introduire, au niveau d'analyse qui reste le sien, les grands problèmes d'une sémiotique des cultures.

François Rastier
Directeur de recherche