



HAL
open science

Du vin au cacao : enjeux des sources et des méthodes pour une sémantique sensorielle

Laurent Gautier

► **To cite this version:**

Laurent Gautier. Du vin au cacao : enjeux des sources et des méthodes pour une sémantique sensorielle. Master. Innsbruck, Autriche. 2018. cel-01909309

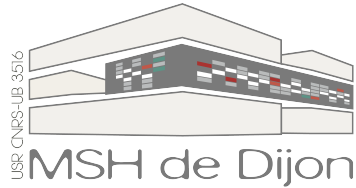
HAL Id: cel-01909309

<https://shs.hal.science/cel-01909309>

Submitted on 20 Nov 2018

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.



Du vin au cacao : enjeux des sources et des méthodes pour une sémantique sensorielle

Pr Laurent Gautier,

Centre Interlangues Texte Image Langage (UBFC, EA 4182)

En collaboration avec Leticia Cahuana Velasteguí (UBFC, EA4182), Adolfo Chapiro Añapa & Javier Fernandez-Cruz (Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, Esmeraldas), Olivier Méric (Universidad Estatal Amazónica, Puyo & UBFC, EA4182)




Structure

1. Problématique et objectifs
2. De la terminologie à une sémantique sensorielle – ce que nous a appris/apprend le cas du vin
3. Le cacao (en Equateur) : nouveaux enjeux
4. Proposition(s) méthodologique(s)
5. Bilan et perspectives

1. Problématique et objectifs

Enjeux théoriques et méthodologiques d'une « linguistique / sémantique » sensorielles

- Définition : étude linguistique des discours touchant à et construisant tout domaine appréhendable par les sens, y compris la multimodalité sensorielle
 - Au niveau théorique : passage d'une sémantique objectiviste à une sémantique constructiviste (Lakoff 1989)
 - Description des propriétés inhérentes du référent, existant indépendamment de leur saisie par le sujet-parlant
 - Processus d'abstraction modélisant ces propriétés en traits définitoires du concept correspondant
 - Saisie de ces traits dans LA définition terminologique
- => Impossible pour le lexique sensoriel**

- 
- Sémantique constructiviste :
 - Reconnaissance de la place du sujet-pensant/-parlant dans l'appréhension de la réalité extra-linguistique
 - Sens construit / négocié dans et par le discours / l'interaction
 - Au niveau méthodologique : reexamen des sources/corpus
 - Rôle des données authentiques et de leur production « en mode expérimental »
 - Croisement de perspectives quantitatives et qualitatives
 - Les discours sur le vin (dégustation, présentation) ont figure de prototypes : tendance à la simple analogie ?
- => Quelle pertinence pour le cacao ?
- 
- 

Principes de base pour la terminologie sensorielle

- Une question de discours, donc d'usage, plutôt qu'une question de terminologie, donc de système (cf. 2) => problématique uniquement soluble dans le cadre d'une « linguistique située » (Condamines / Narcy-Combes 2015)
- Une question d'**usagers** : si terminologie il y a, **quelle** terminologie ? **Pour qui ? Dans quelles conditions ?** => socioterminologie (cognitive, cf. *infra*) (Gaudin 1993, 2003 ; Temmerman 2000)
- Une question ancrée non dans la langue, mais dans la **langue-culture** plurielle => du principe de Sapir-Whorf à la *Cultural Linguistics* (Sharifian 2017a, b)

2. De la terminologie à une sémantique sensorielle – ce que nous a appris/apprend le cas du vin

- L'entrée **terminologique** semble dominante pour approcher le discours de dégustation de vin, y compris par les non-linguistes : écriture ésotérique, jargon, langue d'initiés



Lorsque vous dégustez au côté de grands amateurs très expérimentés, vous les entendez parfois employer des mots qui vous paraissent curieux quand ils commentent un vin. Nous allons tenter de vous donner quelques clés pour décrypter leur jargon...

- Thèse défendue ici : cette entrée relève largement de **l'illusion**

Un perpétuel renouveau de la sémantique des termes

- La vulgate **wüsterrienne** (Wüster 1931 & 1937) : terminologie aux dimensions largement objectivables, sciences de l'ingénieur, **visée normative**, dénomination des concepts (création Infoterm 1971)
- **Gaudin** (1993/2003) = socioterminologie, circulation sociale des termes jusqu'à leur appropriation, leur ancrage historique, leur histoire, **visée descriptive**, nouvelles méthodologies comme l'enquête

- **Cabré (1998)** = théorie communicative de la terminologie, ancrage dans les situations, au service de la transmission de connaissances, : **modèle variationniste et textualiste**, visée descriptive
- **Temmermann (2000) & Kagueura (2002)** = Approche socio-cognitive se focalisant sur les **savoirs spécialisés** au centre du processus de communication : centrage sur les unités de **compréhension**, catégorisation au sein de **modèles cognitifs** existants, place pour la synonymie et la polysémie
=> « faire appel au passé pour concevoir le nouveau » (Humbley, 2011 à partir d'une relecture de Wüster)
→ Mise en œuvre ici sur la terminologie sensorielle, terrain idéal

– Applications possibles au cacao :

FLORAL



miel



fleur

Si le chocolat est fleuri, s'agit-il de fleur blanche comme le jasmin, de rose ou encore de fleur d'oranger ? Ou ressentez-vous plutôt des notes miellées ?

GRILLÉ



chocolaté



poudre de cacao



fruits secs

Tentez de distinguer la saveur chocolatée que vous pouvez retrouver dans une tarte au chocolat, d'un arôme cacao plus typique d'une poudre de cacao. Vous pouvez apprécier des notes de fruits secs comme la noix, la noisette ou l'amande.

ÉPICÉ



réglisse



muscade



pain d'épice

Pour les notes épicées, nous avons retenu la réglisse, la muscade, le pain d'épices. Mais vous pouvez en ressentir bien d'autres comme la vanille, la cannelle, les baies roses...

— Pour le domaine du vin, la non-reconnaissance de l'**hétérogénéité** foncière du « paquet terminologique » est reprise **aveuglément** pour les autres produits :

23

- A309 aromatique (adj.)**
 GB aromatic
 DE aromatisch
 ES aromático
 IT aromatico
 PT arômatico
- A310 aromatisé (adj.)**
 GB aromatised
 DE aromatisiert
 ES aromatizado
 IT aromatizzato
 PT aromatizado
- A311 arôme (n.m.)**
 GB aroma
 DE Aroma
 ES aroma
 IT aroma
 PT aroma / perfume
- A312 arôme primaire (loc.)**
 GB primary aroma
 DE Primäraroma
 ES aroma primario
 IT aroma primario
 PT aroma primário
- A313 arôme secondaire (loc.)**
 GB secondary aroma
 DE Sekundäraroma
 ES aroma secundario
 IT aroma secundario
 PT aroma secundário

asepsie

- ES recortar
 IT aggiustare / risolvere / sistemare
 PT adaptar / arranjar / preparar
- A319 arrêt de fermentation (loc.)**
 GB stopped fermentation
 DE Abbruch der Gärung / Gärstopp
 ES parda de fermentación
 IT sentenza di fermentazione
 PT cessação de fermentação / interrupção de fermentação
- A320 arrière-goût (n.m.)**
 GB after taste / lenth
 DE Nachgeschmack
 ES regusto / postgusto
 IT retrogusto
 PT ressaibo
- A321 arrimage (des fûts) (n.m.)**
 GB sotowing (casks)
 DE Lagern (Fässer) / Stapeln (Fässer)
 ES andana (barricas) / apilado (barricas) / escala (barricas)
 IT accastamento (barili)
 PT encanteiramento
- A322 arrondir (s') (v.)**
 GB become well (to)
 DE Rund werden / sich runden
 ES redondearse
 IT arrotondarsi / rendere armonioso
 PT arredondar-se

V

- vin rosé
 vin rouge
 vin servi au pichet
 vin tranquille
vinage m
- vinification f**
 vinification en blanc
 vinification en rouge
vinothèque f
- viroses f cf** maladies virales
- visqueux**
- viticulteur m cf** vigneron
 viticulteur à plein temps
- viticulteur à temps partiel
viticulture f
- voilé cf** trouble
- volume m de stockage**
- volume m dépassant le rendement autorisé**
- VQPRD** (vin de qualité provenant de régions déterminées)
- vrille f**
- vulpin m**
- Roséwein
 Rotwein
 Ausschankwein, offener Wein
 Stillwein
entspricht: Alkoholzusatz m
 (zu bestimmten Weinen)
 Ausbau *m*, Weinbereitung *f*
 Weißweinbereitung
 Rotweinbereitung
 Schatzkammer *f*
- Virosen *f pl*, Viruskrankheiten *f pl*
- zähflüssig
- Winzer *m*
 Haupterwerbswinzer *od*
 Vollerwerbswinzer
 Nebenerwerbswinzer
 Weinbau *m*
- trüb
- Lagerkapazität *f*
- Überrmenge *f*
- entspricht: Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.)*
- Ranke *f*
- Ackerfuchsschwanz *m*

60

- Il y a mots et mots de la dégustation : proposition de tripartition du lexique impliquant un **traitement différencié** (Gautier 2018, 323-328)
 - Termes susceptibles d'une description objectiviste, dénommant des **propriétés définitoires du produit** en tant qu'objet physique, exemple typique des cépages

Afin de réaliser une **caractérisation** précise et rapide des variétés de vigne, une « Liste des **descripteurs primaires prioritaires** » a été élaborée dans le cadre du programme GenRes 96 n°81. L'utilisation de cette liste comprenant 14 descripteurs est recommandée par l'OIV. Les descripteurs retenus ont un **fort pouvoir discriminant entre les variétés**. La plupart sont faciles à **noter**. [...] Comme pour la gestion des collections de ressources génétiques, il se révèle utile de compléter la description des variétés de vigne par des données supplémentaires. (OIV 2009, s.p., souligné par nous, LG)

=> Appréhendables sous forme traditionnelle de CNS

- Termes sensoriels, dont le sens se construit à la fois dans l'expérience de dégustation *et* par le discours produit, à saisir sur un mode constructiviste et en termes de prototypes :

Acquise par Louis Latour, la maison Simmonet-Febvre **champagnise** le chablis depuis le milieu du XIX^e. C'est aujourd'hui l'unique élaborateur d'effervescents dans ce vignoble, travaillant aussi pour divers viticulteurs . (Guide Hachette 2005)

- Les descripteurs hédoniques à dimension évaluative :

Voilà un vin simple, mais terriblement bien fait et **follement buvable**. Dominé par les fruits blancs, avec suffisamment de tension pour trouver un bel équilibre.

⇒ Difficultés :

⇒ Superposition entre les deux dernières catégories

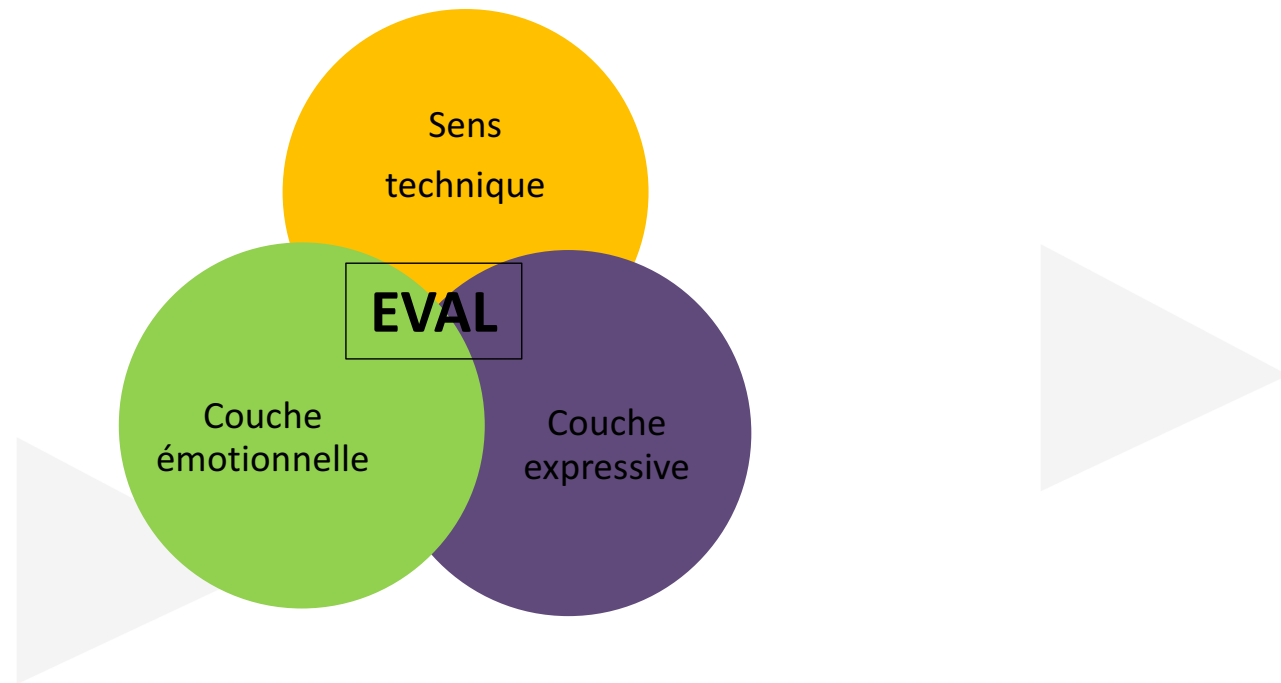
⇒ Large part de subjectivité révélant l'ancrage dans **l'usage**

Non appréhendables sous forme de CNS

- Une nécessaire prise en compte de la **multi-dimensionalité** de ce lexique :

Wine drinking is *basically an aesthetic experience*; so quite naturally, the **evaluative dimension is the most important one**. In fact, the evaluative dimension **permeates every other** dimension, even 'descriptive' ones. (Lehrer 1975 : 903, souligné par nous, LG)

- Linéarité multiniveaux du langage ne permet pas toujours la distinction entre les niveaux (Gautier, sous presse) :



3. Le cacao (en Equateur) : nouveaux enjeux

- Nécessité d'un **décentrage « culturel » et méthodologique**
Focus sur un pays producteur, ici : l'Equateur
– Saisie *in vivo*



Cabosses de cacao, contient 15 à 40 « fèves »



Chocolat pressé entre des feuilles de « Wijao »





Coopérative de producteurs Chocounión – collaboration entre la Agencia de Cooperación Española et la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas



— Entrée par la **spécialité** dans le discours spécialisé

« Nous appellerons domaine spécialisé tout secteur de la société constitué autour et en vue de l'exercice **d'une activité principale** qui, par sa nature, sa finalité et ses modalités particulières ainsi que par les compétences particulières qu'elle met en jeu chez ses **acteurs**, définit la place reconnaissable de ce secteur au sein de la société et d'un ensemble de ses autres secteurs et détermine **sa composition et son organisation** spécifiques. » (Petit 2010 : 9, souligné par nous LG)



L'approche « ethnographique » des LSP comme préalable

- Prolongement de l'approche des champs spécialisés :
 - Triangulation de langue, discours et culture (*textography*, Swales 1998)
 - Saisie de l'environnement spécifique dans lequel se construisent les discours spécialisés (revue chez Dressen-Hammouda 2013)
- Mise en œuvre de méthodologies ethnographiques (*using ethnographic tools*, Heat / Street 2008 : 120) en amont de la saisie des discours et donc de la construction des corpus (Wozniak 2011, 2012 Resche 2013, Isani 2014):
 - Immersions *in situ*
 - Observation => Notes de terrain
 - Questionnaires
 - Entretiens semi-directifs, interviews longues
 - Revues professionnelles



La vinculación también implica la asistencia técnica a los **indígenas** en el manejo del **cacao**, como una opción para mejorar sus condiciones económicas.

A través de la vinculación se quiere motivar a los jóvenes **chachis** para que aprovechen las tierras de la **nacionalidad** y sean **cultivadas** técnicamente y con orientación profesional.

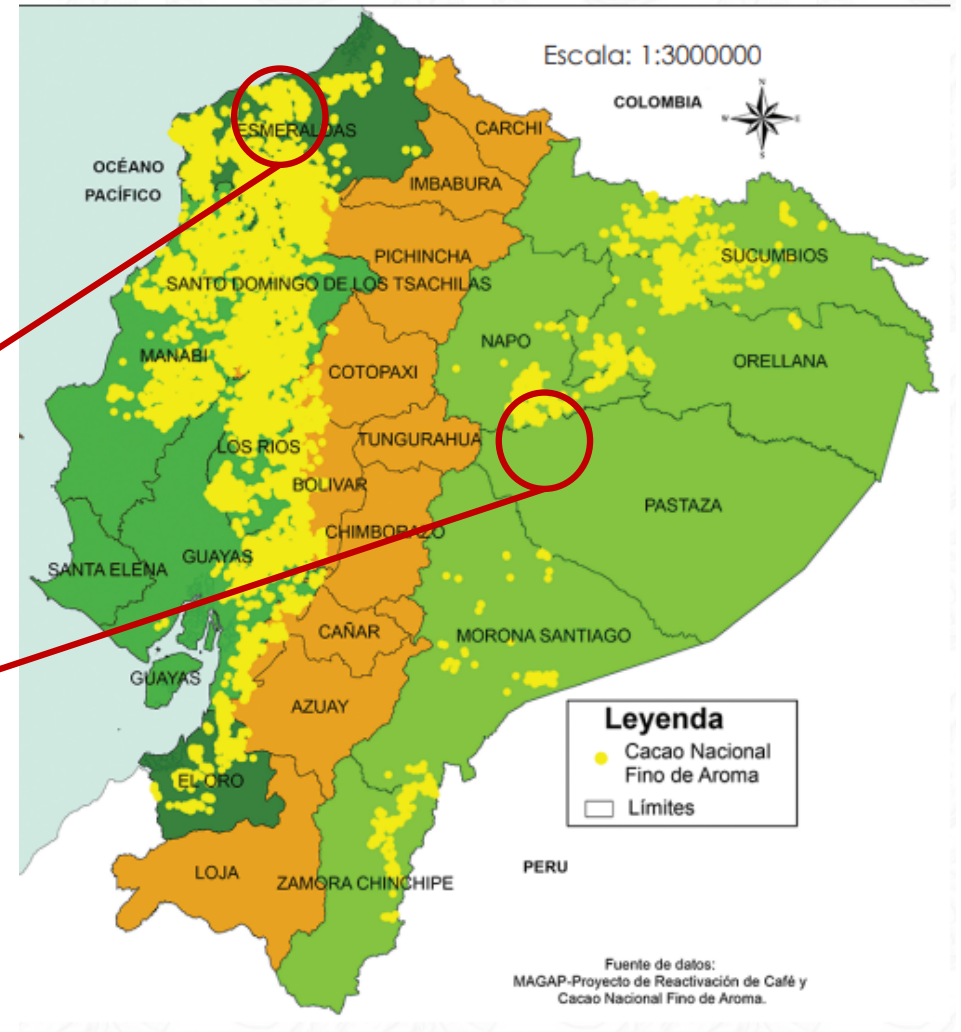
Zone d'investigation de Javier

Capitale

Zone d'investigation de Leticia & Olivier



FINCAS DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMA



Fuente: TERCER SEMINARIO ANUAL DE CACAO EN LAS AMÉRICAS

6 DE SEPTIEMBRE 2016, GUAYAQUIL, ECUADOR

http://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/files_mf/1474315649ELLIBRO.pdf

Secteur de production où se trouve Javier

Depuis 2014-2016 de nouvelles zones sont apparues où nous allons faire les enquêtes

Liens vers plus d'informations socio-économiques:

<http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/cacao>


<http://www.anecacao.com/index.php/en/estadisticas/estadisticas-actuales.html>

<http://visit.ecuador.travel/chocolate/>

Une approche socio-linguistique


- Approche « naïve » : lexique espagnol
 - **Terminologie commerciale/marketing** diffusée, dans le cas particulier du cacao en Amérique Latine, par les *aficionados*
 - => Quel positionnement par rapport à catégorie traditionnellement mobilisée de « prescripteurs » ?
- Approche *in vivo* : nécessité de tenir compte des langues natives :
 - le cha'palaa (famille barbacoanne), langue vernaculaire de la communauté chachi spécialisée dans les productions agricoles (cacao, coco, bananes),
 - le kichwa (famille Quechua IIB), langue vernaculaire de différentes communautés amazoniennes
- => **Terminologie de filière**

4. Proposition(s) méthodologique(s)

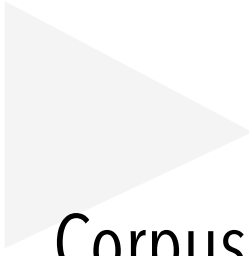
- Nécessité de recourir à des **données**
 - **Attestées** en fonction des **usages** à étudier ( aux compilations de glossaires, dictionnaires, métaglossaires !)
 - **Authentiques** = produites originellement dans chaque langue interrogée (=> corpus comparables, Teubert 1996)
 - Produites si nécessaire **expérimentalement** (Gautier/Hohota 2014, Bach 2017, Mancebo-Humbert/Le Fur/Gautier 2018, Gautier 2018)
 - **Annotées** et **structurées** permettant un traitement quantitatif en plus de qualitatif pour **éviter la fétichisation d'hapax**



Corpus 1 : « discours ambiant » et marketing (Gautier 2014, Gautier *et al.* 2015) :

- Sorte de corpus « témoin »
 - Identifier les descripteurs spécifiques au discours sensoriel utilisé en espagnol pour décrire le chocolat en contexte équatorien`
 - Discours prescriptifs / des prescripteurs :
 - Ensemble des discours « de ceux qui comptent » dans la filière / argument d'autorité
 - Prototypes : grandes revues, guides reconnus, dégustation de formation ou de concours (Gautier / Hohota 2014)
 - Fonction essentiellement évaluative puis directive (classement, incitation à l'achat)
 - Rôle important dans la diffusion des termes et des concepts
- 

- Discours descriptifs / évaluatifs :
 - Ensemble « flou » (fuzzy) de discours ayant le cacao comme objet mais ayant des sources « non autoritaires » (pb. description/définition du non-expert/amateur)
 - Prototype : revues semi-spécialisées, pages « critique œnologique » des quotidiens, blogs d'amateurs, dégustation 'marketing' (Gautier/Hohota 2014)
 - Fonction : évaluative
- Discours marketing et publicitaire :
 - Ensemble lui aussi « flou » avec apparition de formes hybrides (publi-communiqué...) avec dimension commerciale comme dénominateur commun
 - Prototype : packaging, publicités
 - Fonction : directive (achat), évaluative et expressive

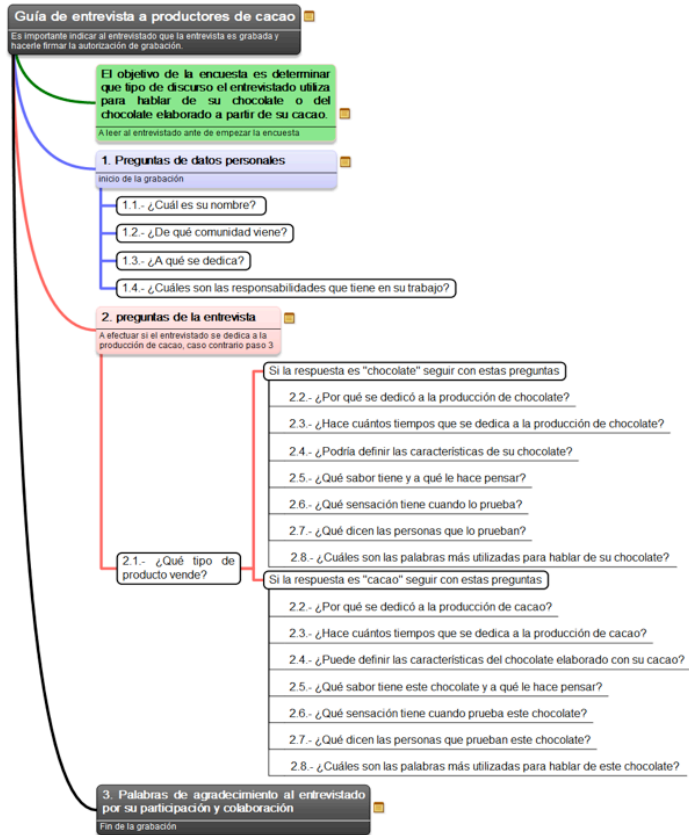


Corpus 2 : corpus d'entrevues / entretiens avec les producteurs

- Objectif : interroger leur mode de mise en discours des descripteurs précédemment identifiés ;
- remonter aux descripteurs premiers dans les deux langues natives mentionnées
- Tenir compte des contextes locaux :
 - producteur vs.
 - producteur-transformateur (différence vin)

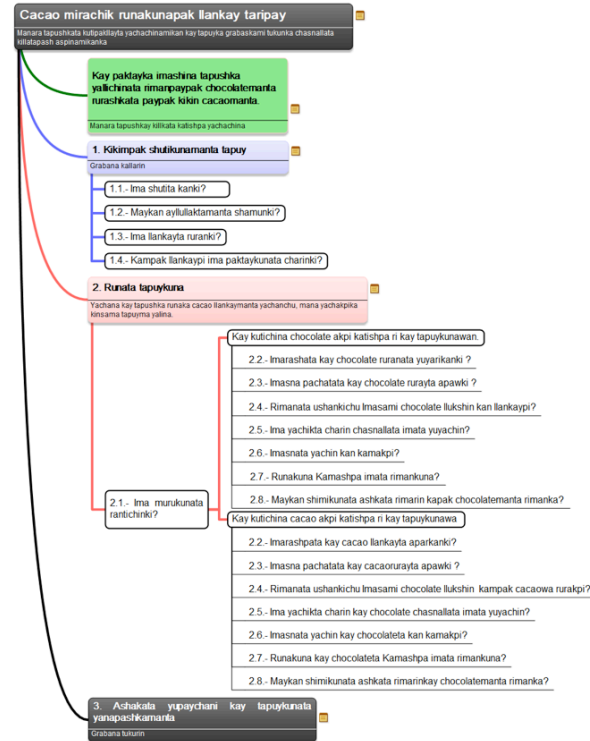
Guía de entrevista a productores de cacao

Es importante indicar al entrevistado que la entrevista es grabada y hacerle firmar la autorización de grabación.

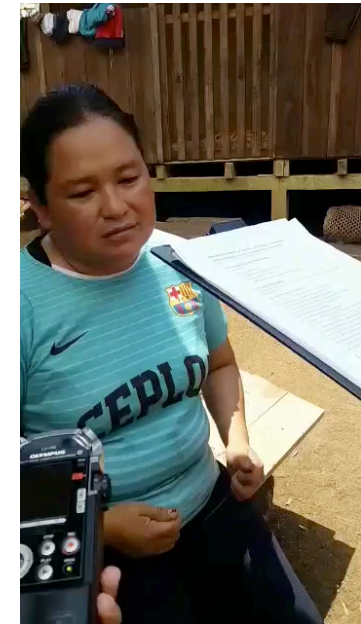


Cacao mirachik runakunapak llankay taripay

Manara tapushkata kutuaklayta yachachunamkan kay tapuyka grabastanul tukukta chasnallata kutatanash asnoanukanka



Exemple en Kichwa (Amazonie Equatorienne)





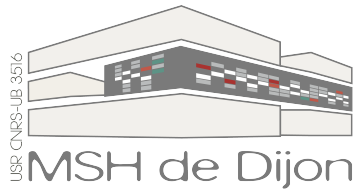
Corpus 3 : un corpus mixte de 'dégustation'

- questionnaires sans stimulus visant à identifier la valeur sémantique des descripteurs à partir d'un processus progressif d'abstraction progressive (Dubois 1995)
- transcriptions issues de la dégustation d'un chocolat choisi pour être représentatif de chaque descripteur.

- Un traitement qui ne peut être que **holistique** et **usage-based** (Geeraerts 2006) :
 - Porte d'entrée sémantique, en particulier **sémantique du prototype** appliquée à la terminologie (ten Hacken 2010, 2015)
=> reflet de la construction et de la mémorisation de l'**expérience** sensorielle (Dubois 1995, Dubois (éd.) 2009, Gautier/Bach 2017, Gautier 2018)
 - Prise en compte des **combinatoires/cooccurrences** débouchant non sur des définitions CNS (Gautier/Le Fur sous presse) mais sur des profils sémantiques
 - ⇒ Synergies notables avec l'analyse sensorielle (Dacremont 2009)
 - Prise en compte de la dimension **discursive / interactionnelle** conditionnant la construction du sens (Baldy-Moulinier 2003, Vion 2015, Vion sous presse a, b)

5. Bilan et perspectives

- Enjeux méthodologiques importants pour toute « linguistique sensorielle »
- ⇒ Sortir de la **fétichisation du « mot » / « terme »**
- Croisement de méthodes quanti + quali indispensables nécessitant des **masses de données** importantes
- Besoin de coopérations interdisciplinaires + extra-académiques pour un accès et un traitement **raisonné** des données
- ⇒ Vrai enjeu pour la traduction, la communication interculturelle et le marketing !



Merci de votre attention !

Pr Laurent Gautier (laurent.gautier@u-bourgogne.fr)

En collaboration avec Leticia Cahuana Velasteguí (UBFC, EA4182), Adolfo Chapiro Añapa & Javier Fernandez-Cruz (Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, Esmeraldas), Olivier Méric (Universidad Estatal Amazónica, Puyo & UBFC, EA4182)