



**HAL**  
open science

## Castorin, maltolé, ozonique... La créativité lexicale dans les descriptions d'odeurs par des experts

Françoise Dufour, Fanny Rinck

### ► To cite this version:

Françoise Dufour, Fanny Rinck. Castorin, maltolé, ozonique... La créativité lexicale dans les descriptions d'odeurs par des experts. Delphine Bernhard, Maryvonne Boisseau, Christophe Gérard, Thierry Grass, Amalia Todirascu. La néologie en contexte: cultures, situations, textes, Lambert Lucas, pp.145-158, 2018, ISBN/EAN 978-2-35935-262-7. halshs-02117740

**HAL Id: halshs-02117740**

**<https://shs.hal.science/halshs-02117740>**

Submitted on 15 May 2019

**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.

Version auteur

Référence : Dufour F. et Rinck F. (2019). *Castorin, maltolé, ozonique...* La créativité lexicale dans les descriptions d'odeurs par des experts. In D. Bernahrd, M. Boisseau, C. Gérard, T. Grass et A. Todirascu (eds). *La néologie en contexte: cultures, situations, textes*, Limoges, Lambert Lucas, 145-158.

Françoise Dufour  
Praxiling CNRS Montpellier 3  
Montpellier  
France  
francoise.dufour@la-langagiere.net

Fanny Rinck  
ESPE de Grenoble et Lidilem, Université Grenoble Alpes  
Grenoble  
France  
fanny.rinck@univ-grenoble-alpes.fr

### ***Castorin, maltolé, ozonique...* La créativité lexicale dans les descriptions d'odeurs par des experts**

#### **Résumé**

Les professionnels de l'olfaction ont au quotidien à exprimer leur ressenti et à se mettre d'accord sur ce que « ça » sent. À partir des descriptions de 20 molécules odorantes par 35 experts parfumeurs et aromaticiens, l'article analyse la créativité lexicale dans un discours spécialisé qui ne peut s'appuyer sur une nomenclature et qui multiplie les descripteurs comme autant de « notes » ou « facettes » de l'odeur. On a affaire à des emprunts à l'anglais, à des dérivations adjectivales et à un discours centré sur les effets sensoriels, combinant une dimension idiolectale et l'exigence d'un langage commun.

Mots clés : sensoriel, expertise, terminologie, emprunts, dérivation, synesthésie.

#### **Introduction**

« J'ai jamais pu dire ce que ça sentait », « c'est difficile de donner un nom à une odeur », « pff on sait pas quel nom y mettre quoi c'est hyper... on peut pas identifier... on n'a pas... on peut pas mettre un nom », « je sais pas comment vous dire (...) c'est difficile à définir », « c'est pas tellement définissable en fait, j'arrive même pas à savoir ce que c'est », « mais c'est comme la douleur c'est... ». Ces propos sont le fait de riverains d'un site de compostage, interrogés sur les nuisances olfactives dont ils se plaignent<sup>1</sup>. Leurs témoignages

---

1 Voir Rinck et al. 2011.

expliquent en quoi il y a nuisance, mais ils ne disent pas grand-chose des odeurs elles-mêmes, sinon qu'elles sont indicibles.

Qu'en est-il alors des professionnels de l'olfaction qui ont à produire des descriptions d'odeurs au quotidien ? Au cours de leur formation, ils ont appris, par apprentissage associatif verbal, à identifier des centaines de molécules. Ils doivent aussi être capables de verbaliser leurs sensations et de se mettre d'accord à plusieurs sur ce que « ça » sent, par exemple quand ils ont à intégrer une nouvelle molécule au catalogue de leur entreprise, ou à communiquer entre eux et avec leurs clients autour d'un nouveau parfum de shampoing ou de détergent.

## **1. Objectifs et enjeux**

Dans le cadre d'études portant sur les discours sur les odeurs et sur les expériences de chacun dans ce domaine sensoriel, nous nous intéressons à la question de l'expertise olfactive. Celle-ci est définie comme le résultat d'un apprentissage et d'une pratique professionnelle et il existe par exemple des études pour tester la capacité des experts à détecter, identifier, classer des odeurs. De notre côté, l'objectif est de cerner la dimension langagière de l'expertise. Nous nous intéressons à la fois aux descriptions d'odeurs (un sujet énonçant face à un objet odorant), et c'est ce dont nous traiterons dans cette contribution, et au discours dans les pratiques professionnelles (l'activité de ces experts au quotidien, y compris les conceptions qu'ils se font et les interrogations qu'ils ont quant au langage).

Le corpus sur lequel nous nous basons ici est le résultat d'un dispositif consistant à solliciter le discours de 35 experts parfumeurs et aromaticiens exerçant dans de grandes sociétés de parfumerie en France. Ils ont été invités à sentir 20 flacons contenant une molécule odorante et, pour chacun d'eux, à répondre par écrit à la question « qu'est-ce que l'odeur vous évoque ? » Le choix de cette formulation prend le contre-pied de tests d'identification pour lesquels la question est « qu'est-ce que c'est ? », ce qui présuppose l'existence d'une bonne réponse. Aucune autre consigne n'est donnée. Il est à noter que le même dispositif a été mis en place auprès de sujets tout-venant et d'apprentis-parfumeurs, ce qui nous permet de comparer les réponses et de faire ressortir les spécificités du discours des experts.

À titre d'exemple, le tableau ci-dessous permet de voir les verbalisations produites par 20 sujets dits naïfs (à gauche) et 20 sujets experts (à droite), pour la molécule de bêta-ionone.

1	crème Clarens	1	camphré, moisi (bornéol), frais, sous-bois, résineux, cire, sève arbre
2		2	florale, foin, légèrement épicé, laurier rose, linalol, frésia
3	violette	3	ionone, café, fumé, boisé, fruité, vert
4	odeur de bonbon	4	boisé, aromatique, terreux, sec, cèdre, camphré
5		5	violette, irisé, rosé, rouge à lèvres, fruit rouge (framboise)
6		6	ionone beta
7		7	boisé, moisi, poussiéreux, beurre, violette
8		8	note florale irisée, violette, poudrée, à peine verte, famille des ionone
9	fort + désagréable	9	boisé, ambré, gras, irisé, beurre d'iris, violette, poussiéreux, acide
10	peinture	10	boisé, sec, floral, violette, frais
11	savon plutôt citronné	11	boisé, caoutchouc, balle de tennis, violette, methyl ionone
12	encens, fleur, sucrée	12	floral, woody, violet, ionone, dirty
13	acide, fleur	13	ionone, methyl ionone, floral, wood, spicy
14	rien au début, odeur tardive	14	terreuse, betterave, violette, camphrée, cave, irisé, boisé, cèdre, beurre d'iris
15	figue, eucalyptus	15	floral, irisé, poudré, carotte, gourmand, cosmétique, léger effet vinaigré
16	ressemble produit labo chimie mais ?	16	terpénique
17		17	vert, fruité, grinçant, dissonant
18	papier cadeau	18	boisé, ambré, violette, fruité, sucré, aromatique, Iso E Super
19		19	antique, boisé, fumé, cèdré, doux, vertofix
20	odeur connue	20	fleuri, violette, cedré, irisé, ionone, methylionone

Face à une molécule ou un mélange odorant, le sujet tout venant se heurte à une caractéristique bien connue de la perception olfactive, celle du « vide dénomiatif » (Kleiber 2012) d'un « sens sans parole » (Howes 1986). Pour la bêta-ionone, on obtient 9 non-réponses sur 24, soit 37,5 %. Il faut y ajouter les réponses qui se réduisent à l'expression de l'indicible, comme les mentions « ? » (ligne 16) ou *odeur connue* (ligne 20). D'autres réponses sont centrées sur la dimension hédonique et/ou l'intensité (ex. *fort + désagréable*, ligne 9).

Chez les professionnels de l'olfaction, la description d'odeurs correspond à un discours spécialisé. Il est jugé plus consistant, plus riche, plus précis, mais aussi plus consensuel (pour une synthèse, voir Langlois 2010 : 22-29). Cependant, il peut aussi être considéré comme flou, comme dans le cas spécifique de la description de parfums (Cottier-Fàbiàn 2007) et il est fondamentalement marqué par le poids des différences inter-individuelles (Lawless 1984). Deux cas limites sont à envisager, qui permettent de bien poser le problème. On peut imaginer qu'une molécule ou un mélange odorant donne lieu à un seul et même énoncé, commun aux différents experts, ou, à l'inverse, à autant d'énoncés que d'énonciations<sup>2</sup>, et qui ne présentent que des hapax. Un enjeu de notre étude, à terme, est de rendre compte du recouvrement des réponses et de leur variabilité. La socioterminologie (Gaudin, 2003) et les études de la catégorisation (Dufour et Barkat-Defradas 2009 ; Candau et Wathelet 2011) nous servent de cadre de référence. L'idée est qu'une série de descriptions peut permettre de dégager des traits stables de l'odeur (Boisson 1997), alors même que les odeurs sont des « catégories peu rigides sur lesquelles le consensus des locuteurs est rarement acquis » (Holley 1997 : 50) et que les descriptions d'odeurs, y compris par des experts, contredisent le principe de parcimonie linguistique qui caractérise la catégorisation et assure le rôle de garde-fou catégoriel (Candau et Wathelet 2011).

Comme le montre dans notre corpus l'exemple de la bêta-ionone, les experts multiplient ce qu'ils appellent eux-mêmes des « descripteurs ». En situation non écologique, et en réponse à la consigne donnée, volontairement ouverte (qu'est-ce que l'odeur vous évoque ?), il semble qu'ils adoptent les stratégies mises en œuvre lorsqu'ils ont eu à procéder à des descriptions d'odeurs au cours de leur formation, ou lorsqu'ils ont à le

2 Il est à noter que, comme ils en témoignent eux-mêmes, un même expert peut produire deux descriptions différentes d'une même molécule ou d'un même mélange, si on l'interroge à deux moments différents.

faire dans le quotidien de leur profession<sup>3</sup>. Leurs énoncés se veulent objectivants : ils se présentent sous la forme figée d'une liste juxtaposant des noms et adjectifs. Ils mobilisent des termes spécialisés et l'on repère certaines récurrences : 1) d'une part, dans la terminologie chimique : le nom de la molécule, en français ou en anglais (*béta-ionone*, *ionone beta*), de sa famille (*ionone*) ou d'une molécule de la même famille (*methyl ionone*) 2) d'autre part, dans la terminologie de la parfumerie traditionnelle (classifications en grandes familles olfactives) : *boisé* (lignes 4, 7, 9, 10, 11, etc.), *violette* (5, 7, 8, 9, 10, etc.), *irisé* (9, 14, 20). Les professionnels de l'olfaction ne peuvent miser sur un « veridical label »<sup>4</sup> (Dubois et Rouby 2002), une dénomination unique, fiable, qui ferait consensus : le nom de la molécule ne suffit pas, même quand une seule molécule leur est donnée à sentir, car l'enjeu pour eux est de cerner des propriétés organoleptiques (ou sensorielles). Leur discours est une manière d'approcher l'odeur en la déclinant selon ce qu'ils appellent des « notes » ou « facettes » (Petit et Rinck 2014).

Un sentiment de néologie domine pour qui est extérieur au domaine. Certains descripteurs, par leur morphologie, se laissent identifier comme relevant d'un lexique spécialisé (*allyl caproate*, *vinyl gâïacol*, *béta caryophyllène*), d'autres font constater que personne n'est apte à établir une frontière entre langue commune et langue de spécialité, notamment pour ce qui relève de la botanique (*litséa*, *indole*, *élémi*), ni, du reste, à déterminer ce qui est inconnu de soi ou non attesté (*yara yara ?*, *péonile ?*, *colatil ?*, *caferonate ?*). En somme, l'identification des descripteurs inconnus se révèle aporétique : le corpus nous rend familiers de descripteurs qui nous étaient inconnus au départ, ou de certaines bases lexicales (*benzyle acetate*, *benzique*, *benzoïque*), y compris pour des formes non attestées, comme *vomicheux*, ou *Amandatine liquide*, d'abord compris comme un dérivé à rapprocher de la famille de *amande*, *amandé*, mais qui se substitue sans doute à *Amantadine liquide* (médicament). Par ailleurs, s'agissant de descriptions d'odeurs, la signification de descripteurs qui semble de prime abord connue nous échappe (*vert*, *creux*, *élastique*, *albédo*, *carnation*, *waxy*) – a fortiori en raison de la dimension combinatoire (Sablayrolles 2006), par ex. dans *vert croupi*, ou *froid*, *métallique*, *chaud en même temps*.

Les descriptions d'odeurs par les experts soulèvent la question d'un lexique possible plutôt que d'un lexique attesté. C'est dans cette perspective que nous proposons de les envisager dans cet article : notre objectif est d'analyser la part de créativité lexicale à l'œuvre dans ces descriptions. Les professionnels ont à exprimer leur ressenti, à dire ce que « ça » sent pour eux et en soi, à situer l'odeur dans des familles olfactives et à en indiquer la singularité. Leurs énoncés multiplient et juxtaposent les descripteurs nominaux (*ocymène*, *fraise des bois*, *métro*) et adjectivaux (*frais*, *aldéhydé*, *médicamenteux*), comme autant de notes ou facettes de l'odeur. On y voit mobilisée la terminologie du domaine de spécialité, mais sous des formes et selon des combinaisons variables (*menthe*, *menthe verte*, *menthe crépue*, *minty* ; *créosol*, *créosote de hêtre*, *crésylique*, *paracrésyl*). Ces énoncés affectionnent les mots rares et ils surprennent ou déroutent le néophyte par des images singulières (*feuille de platane*, *cœur de la pâquerette*, *petits pois lardons*). D'un point de vue quantitatif, on relève 4000 descripteurs pour 700 énoncés de description d'odeurs, soit une moyenne de 5,7 descripteurs par énoncé (entre 1 et 11). Si certains sont très fréquents (*fruité*, 135 occurrences, *vert*, 126 et *floral*, 102<sup>5</sup>), la moitié sont des hapax. D'un point de vue qualitatif, et c'est ce qui retiendra notre attention, la profusion lexicale est telle que les possibilités semblent infinies. Cependant, la comparaison des descriptions recueillies pour une même molécule

---

3 Voir les analyses d'entretiens menés auprès des mêmes experts (par exemple : « plus il y a de termes, plus on va réussir à cibler » « (...) mais c'est un bon exercice d'essayer de minimiser le nombre d'adjectifs ») (Petit et Rinck, 2014 : 99).

4 Ou *correct odor name* selon ces mêmes auteurs, qui déplorent que nombre d'études sur l'olfaction postulent son existence, quand elles demandent à des sujets d'identifier une odeur à l'aide d'une grille pré-établie.

5 Le comptage porte sur les lemmes. La forme au masculin de ces adjectifs l'emporte largement sur la forme au féminin.

montre que les descripteurs ne sont pas mobilisés de manière hasardeuse, car certains sont récurrents. Ainsi, bien que la situation d'énonciation soit artificielle (discours sollicité par l'interviewer), elle donne accès aux stratégies propres aux « parcours d'identification olfactive » (Dufour et Barkat-Defradas 2009 : 85-89) que représente chaque énoncé.

Trois traits ressortent comme étant caractéristiques du lexique possible et de la créativité discursive en jeu dans notre corpus : 1) les emprunts à l'anglais et l'alternance codique ; 2) les adjectifs dérivés et la construction de familles lexicales ; 3) l'accent mis sur les effets sensoriels. Nous développons ces trois points dans ce qui suit.

## 2. Les emprunts à l'anglais et l'alternance codique

Il faut d'abord remarquer que les emprunts dans notre corpus ne concernent que l'anglais. Les emprunts pourraient être de prime abord considérés comme le fait de locuteurs qui ont plus d'aisance en anglais qu'en français ou chez qui le recours à l'anglais est un trait du discours professionnel, du fait d'expériences antérieures, notamment à l'international. Effectivement, la présence de l'anglais est plus massive chez certains locuteurs (si l'on met de côté la terminologie chimique, 14 locuteurs y ont recours et 2 plus fréquemment qu'au français).

Mais pourquoi *spicy* plutôt qu'*épicé* après *boisé* et non *woody* ? Il est intéressant de constater des cas d'alternance codique dans une même description (nous plaçons un astérisque après les mots que nous souhaitons porter à l'attention du lecteur) :

« *fromage, un peu sweaty\**, *un peu caramel, dairy\** »

« *beurre, boisé, spicy\** »

« *cuir, rubber\**, *black\** »

« *jasmin, vert, naturelle, indole, honey\**, *sweet\** »

« *banane, benzylé, benzyl acetate\**, *fruits rouges, grenadine* »

Ces juxtapositions de descripteurs anglais et français peuvent concerner des réalités proches, comme ci-dessus *benzylé* suivi de *benzyl acetate* ou *menthé* et *spearmint* dans la description « *menthé, frais, spearmint, type carvone* ». Autrement dit, la concurrence entre les langues s'accompagne aussi de cas d'unités que l'on pourrait considérer comme redondantes. Or, quand on a par exemple *irisé* et *iris* dans une même description, on ne peut, et c'est trivial de le dire, les tenir pour équivalents. Il faut donc souligner que les descripteurs ne peuvent être envisagés comme des concurrents, parce que les descriptions ne sauraient se restreindre au nom même de la molécule. Plutôt qu'à l'assignation d'une identité à une odeur, on a affaire à la verbalisation d'un parcours d'identification (repérage, ajustement, identification) (Dufour et Barkat-Defradas 2009 : 85-89) et à un processus de caractérisation où c'est la multi-nomination qui importe, parfois avec des glissements de sens qui ne semblent être que de légers réajustements.

L'alternance codique se manifeste y compris dans la syntaxe des groupes nominaux (*acétate de benzyle / benzyl acetate*) et dans l'orthographe (*marzipan / marcipan*). Il est parfois difficile de déterminer la langue concernée, car des variations orthographiques interviennent : *benzyle acétate, méthyl-ionone, methyl-ionone, méthylionone*.

À partir de la question des langues, on voit l'intérêt et la difficulté de disposer d'un critère linguistique pour analyser en quoi les réponses des sujets sur une même odeur se recouvrent. Une première analyse pourrait consister à mobiliser la notion de champ lexical : peut-on considérer que *champignon, sous-bois, moisi, humide, woody* sont des descriptions proches ? Les rapprocher revient à postuler qu'une ontologie permet de le faire. Nous optons plutôt pour un critère de morphologie lexicale, celui de la dérivation : il nous permet de rapprocher comme relevant de la même famille de mots *menthe, menthé, mentholé, mint et minty*. Ce critère oblige à faire le

deuil de certains rapprochements, de manière très claire quand on a les deux langues en présence. Par exemple, en anglais, on pourra rapprocher de *lemongrass*, *grass* et *lemon*, mais en français, on ne peut rapprocher *citronnelle* et *herbe*.

La question des langues pose aussi celle d'une culture des odeurs. Dans la lignée de l'hypothèse dite de Sapir et Whorf, on peut souligner d'abord l'importance des langues dans l'expérience. Ainsi, *sweet* en anglais n'a pas d'équivalent en français : il peut renvoyer à deux descripteurs présents en langue française : *doux* et *sucré*. On peut cependant parler aussi d'une culture des odeurs au sens géographique. Un bon exemple dans notre corpus est *rootbeer*, qu'on traduit par *racinette* : sans surprise, *racinette* est absent dans le corpus, alors que *rootbeer* semble représenter une odeur emblématique, comme peuvent l'être pour les uns ou les autres l'odeur du thé à la menthe, celle de la lavande ou de la renommée madeleine de Proust.

### 3. Adjectifs dérivés et familles lexicales

Les adjectifs occupent une place importante dans les descriptions d'odeurs par les experts. Les adjectifs se trouvent juxtaposés avec des descripteurs nominaux (par exemple dans l'énoncé suivant : *épicé, cannelle, girofle, menthé, fruité, méthyl cinnanole, naphthaline*). On relève aussi, à côté de groupes nominaux incluant un adjectif (*fruit mûr, acide butyrique*), des groupes adjectivaux combinant adjectif et nom (*épicé girofle, fruité ananas*) ou adjectif et adjectif (*fruité mûr*). Les lemmes les plus fréquents du corpus sont des adjectifs : *fruité* (135 occurrences), *vert* (126), *floral* (102), *épicé* (77), *gras* (56), *boisé* (55) (les noms les plus fréquents, *banane* et *ananas*, atteignent respectivement 45 et 44 occurrences). On compte entre 32 % et 59 % de descripteurs adjectivaux (adjectifs ou groupes adjectivaux) selon les molécules odorantes (moyenne 41 %), si l'on met de côté les cas pour lesquels la catégorie grammaticale reste indéterminable, à savoir *animal* (33 occurrences), *rose* (22 occurrences) et *acide* (25 occurrences, quand il n'est pas suivi d'un adjectif comme dans *acide butyrique*). La variation en genre fait pencher pour l'adjectif dans le cas de *vert* (126 occurrences, 12 au féminin) et *gras* (61 occurrences, 5 au féminin), mais on peut en faire des compléments dans « odeur du N » ou « note de N ».

La présence d'adjectifs dérivés nous semble être une caractéristique des descriptions d'odeurs par les experts et l'on trouve en règle générale dans le corpus les noms correspondants. La morphologie de ces adjectifs fait apparaître comme cas le plus fréquent la suffixation en « - é » (*fruité, amandé, mandariné, baumé, cédéré, éthéré, confituré, cuiré, irisé, poivré, conisé, vitaminé*, etc.) (près de 10 % des lemmes du corpus), et plus rarement en « - ique » (*anisique, valérique, cinnamique/cinnamonique* (?)) (près de 3 % des lemmes du corpus). Il peut ne pas y avoir de nom correspondant (*conisé, balsamique, aromatique*). Dans certains cas, l'adjectif est clairement majoritaire ou exclusif dans le corpus (*épicé*, mais pas *épice, poudré*, mais une seule occurrence de *poudre*), tandis que certains noms fréquents ne se prêtent pas à la dérivation (*banane, ananas, girofle, cerise*). On relève quelques formes non grammaticales comme cet effet de télescopage entre langues dans *herbalé* (1 occurrence, avec *herbe*, 5, *herbacé*, 3 et *herbal*, 5).

Les dérivés adjectivaux sont pour la plupart attestés dans la terminologie de la parfumerie traditionnelle (classifications en grandes familles olfactives) : si l'on se réfère par exemple au champ des odeurs de J.-N. Jaubert (voir Dratz 2002), on note qu'il est structuré en pôles, dominantes et autres sous-catégories, tous de types adjectivaux : « pôle hespéridé », « dominante grasse », odeur « menthée », « terpénique », « ambrée », etc. Dans notre corpus, la terminologie chimique fait elle aussi l'objet de dérivations : on trouve *benzyle/benzylé, phenol/phénolique (phenolic)/phénolé*. La partie adjectivale peut se substituer au nom de molécule composé : on trouve dans le corpus les deux formes *acide butyrique/butyrique* (et *butyric*) ; *acide caproïque/caproïque* ; ou encore *hexylique*, probablement pour *acide hexylique* et *acétique* pour *acide acétique*.

Il est intéressant de constater la co-occurrence du nom et de l'adjectif dérivé dans une même description, comme l'illustrent les deux énoncés suivants : « *banane, benzylé, benzyl acetate, fruits rouges, grenadine* », « *floral, jasmin, ylang, jasminé, banane, benzyle amyle propionate* ». Ces co-occurrences s'inscrivent dans une tendance plus large de l'ordre de la redondance, déjà évoquée à propos de l'usage de l'anglais, et qui montre l'importance de considérer les descriptions d'odeurs par les experts en termes d'ajustements et d'approximations.

Par ailleurs, les descriptions des experts se caractérisent par la construction de familles lexicales. La dérivation adjectivale va dans ce sens, et plus largement la variation morphologique. Citons comme exemple les séries suivantes : *animal(e), animalisé(e); anis, anisé, anisique* ; *menthe, menthé, mentholé, mint, minty*. De telles séries font intervenir des « doublets » populaires et savants, comme dans *valérianique, valérianate, valérique* ; *caprique, caproate, caproïque* ; ou encore dans *créosol, créosote, créosolique, créosylique, paracresilic*, dont le rapprochement se justifie, car le crésyl est fabriqué à base de crésol.

Ces séries mettent en évidence l'intérêt des bases lexicales comme critère linguistique pour analyser le recouvrement et la diversité des réponses. L'objectif est de se doter d'un critère fiable pour viser une parcimonie catégorielle qui soit linguistiquement fondée<sup>6</sup>. L'exemple le plus emblématique est la productivité de la base « citr- » : *citral, citralé, citrique, citron, citronella, citronellal, citronellol, citronelyl, citronnelle, citronné, citrus*<sup>7</sup>. Les familles les plus productives en nombre d'occurrences associent un nom et un ou des dérivés adjectivaux : *bois, boisé* (71 occurrences) ; *aldéhyde, aldéhydé* (62) ; *rose, rosé* (44) ; *éther, éthéré* (38) ; *amande, amandé* (35) ; *fleur, fleuri* (52 occurrences) et *floral* (102). Les familles les plus productives en nombre de formes différentes sont celles qui, comme avec la base « citr- », combinent langue commune et langue de spécialité (7 formes dans *lait, laiteuse, lactonique, laitière, lactone, lactique*). Les familles les plus productives en nombre d'occurrences et de formes différentes sont celles issues de la terminologie chimique, à supposer que *acétone, acetoïne, acétate, acétique, acetic, acétyl, diacétyl* (7 formes, 89 occurrences) s'associent, comme *benzyle, benzylé, benzyl, benzique, benzoate et benzoïque* (6 formes, 44 occurrences)<sup>8</sup>.

L'identification de familles lexicales pose de nombreuses difficultés. Nous l'avons signalé à propos des emprunts, comme dans cet exemple de famille possible où s'ajoute le problème des noms propres (noms de marques et de produits) : *fruit, fruité, fruity, Tutti Frutti*. Les difficultés sont principalement liées à l'identification de bases lexicales dans la terminologie chimique, formée à la fois sur un principe de dérivation et de composition. Face à *cyclohexyl* et *cyclométhylène*, peut-on considérer qu'on a une même base *cyclo-* à laquelle s'adjoint une autre base ou faut-il plutôt considérer que l'essentiel est porté par la seconde base et que *cyclo-* fonctionne plutôt comme un préfixe ? Les difficultés tiennent d'autre part à la combinatoire : les familles lexicales appellent à tenir compte des syntagmes plutôt que d'envisager une liste d'unités prises isolément (ex. *fruité ananas, fruité* et *fruité mûr*), mais peut-on rapprocher *feuille* et *feuille de platane* ? Que faire de *aldéhyde benzoïque, aldéhyde caproïque* et *acide caproïque*, lequel est également nommé *acide hexanoïque* en chimie ?

Enfin, la co-présence d'un lexique spécialisé et du lexique ordinaire pose le problème de l'extension des familles : dans la série *diacétyl lacté/diacétyl lactone/diacétyl lait chaud/lacté*, la série pourrait amener à regrouper *diacétyl* et *lait chaud*. En somme, la question est de savoir jusqu'où aller dans les rapprochements.

---

6 L'étude de B. Paoli (2016) sur le lexique arabe des odeurs analysé à la lumière de la théorie des matrices et des étymons va dans ce sens.

7 Dans la liste donnée ici, nous ne citons pas les formes présentant des variantes orthographiques non normées (ex. *citroné, citronelle*).

8 Dans le comptage des formes donné ici, nous ne tenons pas compte des variantes orthographiques liées à l'usage des accents (ex. *acétone/acetone*).



Peut-on considérer *anis/aneth* ou *cannelle/cinnamique* comme relevant d'une même famille ? Autrement dit, faut-il envisager la notion de familles y compris en diachronie ?

#### 4. L'accent mis sur les effets sensoriels

Pour décrire leurs perceptions olfactives, les sujets experts mobilisent des formes nominales (*rose, dentiste, caoutchouc, fruit rouge*, etc.), mais également, comme on vient de le voir, de nombreux adjectifs et groupes adjectivaux. Ces adjectifs peuvent appartenir au même champ lexical et/ou parfois présenter la même base lexicale que les noms juxtaposés (voir *supra*). Les bases lexicales des adjectifs peuvent en première instance être objectivées à partir de l'identification des « sources » odorantes, lesdites sources représentant des objets ou des molécules qui ont la propriété d'être odorifères : *rosé/rose, fruité/fruit, fromagère/fromage, poissonneux/poisson, cuiré/cuir, aldéhydé/aldéhyde, médicament/médicamenteux*, etc.

Le choix de l'adjectif peut s'expliquer par le fait que les adjectifs permettent de parler des odeurs comme « éléments indépendants de leur source » (Kleiber et Vuillaume 2011 : 113) : dire d'une odeur qu'elle est *cuirée*, ce n'est pas (ou pas seulement) identifier *une odeur de cuir*, mais c'est, pour le sujet, un moyen de rendre compte verbalement d'une qualité olfactive telle qu'elle est perçue plutôt que d'identifier une potentielle source odorante. Par exemple, *vitaminé* relève ici du lexique de la subjectivité : il renvoie moins à une propriété de la source qu'à un effet. La pauvreté du lexique des odeurs participe au recours préférentiel aux adjectifs dans le domaine olfactif (Strik Lievers 2015 : 32).

Ainsi de nombreux adjectifs du corpus ne permettent pas d'identifier des sources odorantes (*doux, montant, épais, écœurant, étouffant, englobant, diffusif, fusant, transparente, juteux, creux, rond, antique...*) et ce peut être le cas aussi d'un groupe nominal (*texture du dentifrice*). On compte 102 descripteurs de ce type dans le corpus, soit 2,5 % de l'ensemble des descripteurs. Ces descripteurs ne sont pas *a priori* liés au domaine des odeurs. Ils renvoient à des propriétés sensorielles et pour certains à un sens en particulier : le toucher (*granuleux, sablonneux, doux, froid, sec*), le visuel (*vert, sombre, dark*) ou l'audition (*grinçant, dissonant*), mais leur usage se rattache à l'abondance des adjectifs dans le corpus (*technique, naturel*) et, comme on va le voir, il serait délicat d'établir une cartographie des adjectifs en termes de sensorialités, car certains se situent en deçà d'une distinction entre sens (*riche, sale*) et/ou se prêtent aux transferts (*doux*).

Le recours à d'autres domaines sensoriels peut s'expliquer par deux hypothèses non exclusives : 1) le manque de mots propres à l'olfaction ; 2) dans une perspective phénoménologique, la représentation langagière d'une expérience synesthésique, certains auteurs défendant le caractère multisensoriel de la perception humaine (Calvert *et alii* 2004). La synesthésie peut s'analyser en effet comme une figure (synesthésie linguistique) : « un type de métaphore qui implique un transfert conceptuel d'un domaine sensoriel à un autre domaine sensoriel » (Strik Lievers 2015 : 30), mais aussi comme un phénomène neuropsychologique c'est-à-dire la capacité, chez certains individus, à ressentir des associations exceptionnelles de sens (*op.cité* : 27)

La littérature et la poésie ont largement fait usage de ce caractère global de la perception. Les *Correspondances* de C. Baudelaire est une des œuvres les plus connues pour leurs synesthésies poétiques, mais nous pouvons également citer M. Proust : « à peine goûtés les arômes plus croustillants, plus fins, plus réputés, mais plus secs aussi du placard, de la commode, du papier à ramages, je revenais toujours avec une convoitise inavouée m'engluer dans l'odeur médiane, poisseuse, fade, indigeste et fruitée du couvre-lit à fleurs » (Proust, *Du côté de chez Swann*, 1913).

Chez les experts parfumeurs et aromaticiens, à la fois entraînés à sentir, ressentir, percevoir, et représenter leurs sensations en les mettant en mots pour communiquer avec leurs collègues (clients, évaluateurs,

commerciaux, etc.), on peut avancer que les deux types de synesthésie sont à l'œuvre dans les discours visant la description d'odeurs. Le vaste registre des descripteurs employés par les experts permet d'alimenter cette thèse. On peut y relever des descripteurs rattachables aux domaines :

- des couleurs : avec des adjectifs courants comme *rose* (avec ambiguïté : rose fleur ou rose couleur), forte présence de *vert* (*viridine*), *blanc*, *violet*, mais également des adjectifs plus recherchés et moins attendus comme *irisé*, *flushy*, *transparent* ; également *carnation*, *albédo*.

- des saveurs ou effets en bouche (*frais*, *écœurant*, *gras*, *vanillé*, *épicé*, *confituré*, *acidulé*, *gourmand*, *suave*, *juteux*, *crèmeux*, *rance*, *métallique*, *aqueux*, *salivant*, *astringent*, *piquant*, *velouté*, *sec*, *humide*), le goût et l'odorat étant particulièrement interconnectés (par rétronasalité), mais aussi des effets de texture et de bruit<sup>9</sup> (*granuleux*, *grinçant*), également relevés par les chefs-cuisiniers dans leurs représentations linguistiques des goûts (Dufour et alii 2013).

- du tactile : *poudré*, *velours*, *doux*, *chaud/froid/brûlant*, ou encore *sec* et *humide*, qui peuvent aussi être analysés comme des effets en bouche.

Dans un cas comme *chaud*, l'adjectif tend à perdre les propriétés qui ne seraient pas compatibles avec le référent de l'expression (Strik Lievers 2015 : 30). Certains adjectifs seraient des synesthésies figées ou catachrèses synesthésiques à caractère évaluatif : une couleur *criarde*, une voix *douce* par exemple (Legallois 2004 : 498). C'est là une hypothèse cohérente dans le domaine lexical de l'olfaction où l'on trouve de nombreux adjectifs exprimant une valeur hédonique : *agréable/désagréable* avec des connotations évaluatives : *frais*, *propre/sale*, *nauseating*, *écœurant*. Notre rapport à l'odorat s'exprime souvent sous forme de « jugement olfactif », parfois même à caractère moral, l'odorat, dans son expression verbale, étant « moins un phénomène sensoriel qu'une construction sociale complexe » (Ricaud 2004 : 38).

Ainsi dans une approche phénoménologique, un adjectif comme *doux* exprimerait non pas une qualité intrinsèque d'un objet, mais le mode d'interaction que le sujet expérimente avec cet objet (Legallois 2004 : 503). L'objet n'est pas doux ou dur en soi, dans son essence. Ce que l'adjectif exprime, c'est la perception tactile que le sujet expérimente lors du contact, dans un contexte culturel et situationnel, le caractère extralinguistique influençant largement le choix des associations sensorielles. Les adjectifs auraient une polyvalence et seraient aptes et disponibles à rendre compte de nos différentes perceptions<sup>10</sup>. Ils auraient une « capacité de transposition dans divers paradigmes » (*op. cité* : 505) selon les contextes d'actualisation. Une odeur dite *ronde* ou *creuse*, dans l'expérience synesthésique, ne serait ainsi pas associée à une métaphore des formes, mais à l'expérience perceptive qui « la sous-tend, en deçà » des domaines sensoriels. Cette expérience peut se traduire par des marqueurs adjectivaux d'ordre évaluatif rattachables ou non à des domaines sensoriels précis : *lourd*, *montant*, *écœurant*, *étouffant*, *diffusif*, *fusant*, *transparente*, *creux*.

Par l'usage des adjectifs, les locuteurs échappent également à la phase finale du parcours d'identification. Le choix de l'usage des adjectifs pourrait ainsi suggérer que le sujet se garde de dire « ce que c'est », pour dire « l'effet que cela fait » (ou *quale*, Nagel 1974). Le cas de *vomicheux* en est une illustration : le locuteur crée un adjectif (ou le puise dans son idiolecte) plutôt que de donner le nom correspondant dont on identifie la base lexicale (*vomi*) + suffixation. On a également relevé dans des entretiens complémentaires avec les experts parfumeurs des énoncés tels que : « *ça me fait bonbon à la violette* », qui en quelque sorte attestent d'un besoin

---

9 « Le goût complet des aliments correspond à la saveur, c'est-à-dire à l'intégration des informations fournies par les trois sens chimiques que sont l'olfaction, la gustation et le trigéminé oral et nasal. Mais la perception inclut d'autres informations : la texture, la couleur et même les sons (craquant, croustillant...). Notre mémoire des aliments est donc multisensorielle » (Rouby et Bensafi 2011 : 29-33).

10 D. Legallois distingue la sensation comme « éprouvé conscient mais passif » de la perception qui est une « fonction représentative élaborée par jugement » (Legallois 2004 : 497).

du locuteur de représenter langagièrement l'effet sensoriel produit sur lui par l'odeur, donc de dire sa perception, plutôt que d'identifier des sources odorantes, ou de produire des *correct odor names*. Les adjectifs rendent compte des effets produits par l'odeur sur le sujet et peuvent s'analyser comme l'expression de l'expérience vécue avec l'odeur, en interaction avec la mémoire olfactive.

Les discours des experts en olfaction, entraînés à ressentir et à mettre en mots leurs perceptions, sont alors des lieux de prédilection pour la créativité lexicale par l'usage de la synesthésie dans sa forme neuropsychologique puisqu'elle est potentiellement perçue<sup>11</sup> et dans sa forme linguistique, puisque les sujets experts sont aussi enjoints de faire appel à la créativité lexicale dans le cadre de leurs relations commerciales.

## Conclusion

Ceux qui ne sont pas familiers de l'œnologie peuvent être séduits par l'idée d'un langage commun pour parler du vin ; ils peuvent au contraire rester sceptiques, juger que certains termes sont fantaisistes ou que la dégustation dite analytique relève de la supercherie.

Face aux descriptions d'odeurs de la part d'experts, un premier constat s'impose : tout semble possible, à la manière des descriptions d'odeurs que l'on trouve dans la littérature. Les stratégies des locuteurs visent à « compenser la carence d'un prêt-à-dire en langue » (Dufour et Barkat-Defradas 2009 : 89), à travers un processus de caractérisation basé sur la multi-nomination et sur des (ré-)ajustements. D'un point de vue morphologique, on trouve dans une même description des mots de la même famille (*floral, fleuri* ou *menthe, menthé*), et d'une description à l'autre des variations orthographiques et morphologiques qui vont jusqu'à produire des mots inconnus (*cinnamique, cinnamonnique, \*cinnanole*). D'un point de vue lexico-sémantique, la fréquence permet d'associer à chaque molécule odorante quelques descripteurs emblématiques – et non un descripteur unique, parfaitement consensuel. Cependant, la liste des descripteurs est longue : certains domaines de référence dominant (botanique, alimentaire), mais les possibilités semblent infinies et se révèlent parfois opaques (*creux, blanc, albédo*).

La rareté est peut-être un critère déterminant qui fait les bons candidats aux descriptions d'odeurs, à côté de la terminologie de la chimie et des familles olfactives de la parfumerie. Non sans risquer une interprétation psychologisante, on pourrait être tenté de voir dans le recours à certains termes une forme de préciosité qui serait caractéristique du discours professionnel des parfumeurs et aromaticiens. L'emploi d'anglicismes pourrait être interprété dans ce sens (user d'un langage de prestige, de mode, ou de marketing), de même que l'emploi d'adjectifs dérivés en -é ou d'adjectifs sensoriels non dédiés a priori à l'olfaction. Si l'on fait l'hypothèse d'un discours professionnel dont on cherche à analyser les contraintes et les ressources, il faut souligner l'importance accordée aux praxis personnelles et à un langage à soi, comme les descripteurs *doudou* ou *vomicheux*. Cette dimension idiolectale des descriptions est revendiquée lorsqu'on interroge les experts sur leur métier (Petit et Rinck 2014) : elle met en avant le caractère singulier de la perception. Elle se heurte cependant au risque du solipsisme. De fait, au-delà de la diversité des descripteurs, le problème pointé par les experts est celui de l'idiosémie : « le mot *vert* n'est peut-être pas le vert des autres » (*op.cité* : 102).

Il n'y a pas lieu d'opposer une créativité lexicale d'ordre idiolectale et un système normalisé de référencement. La construction d'un langage commun se manifeste dans le recours à la terminologie, ainsi qu'aux niveaux morphologique, avec les adjectifs dérivés de noms, et syntaxico-sémantique, avec la juxtaposition de descripteurs. Les descriptions d'odeurs se présentent avec, ou plus souvent sans relations sémantiques entre descripteurs (typiquement des relations d'hyponymie/hyperonymie, comme dans *fruité*,

---

11 Ce qui reste à confirmer par des études d'imagerie cérébrale en neurosciences.

agrumes ou fruité ananas) et avec ou sans intensifieurs (*légèrement épicée, à peine verte*). L'ensemble de ces caractéristiques du discours des experts suggère une conceptualisation des odeurs en tant qu'effets sensoriels, analysés comme un ensemble de notes ou facettes. L'enjeu pour les professionnels est de parvenir à une description commune sur la base de ce que chacun explore et exprime avec sa subjectivité. Les descriptions effectives de molécules odorantes par des sujets experts pourraient ainsi enrichir les atlas sur les odeurs par le recensement des descripteurs les plus partagés voire l'ajout d'un indice sur leur représentativité.

## Bibliographie

- Boisson (C.), 1997 : « La dénomination des odeurs : variations et régularités linguistiques », dans *Intellectica*, n° 24, p. 29-49.
- Calvert (G.A.), Spence (C.) and Stein (B.E.), 2004 : *The handbook of multisensory processes*, MIT Press, Cambridge.
- Candau (J.) et Wathelet (O.), 2011 : « Les catégories d'odeurs en sont-elles vraiment ? », dans *Langages*, n° 181, p. 37-52.
- Cootier-Fabiàn (E.), 2007 : « La description des parfums en français et en anglais contemporains », dans Laurian (A.-M.), éd., *Les cinq sens et les sensations*, Berne, Peter Lang, p. 35-60.
- Dratz (M.-T.), 2002 : « Le champ des odeurs de Jean-Noël Jaubert, Intérêt pédagogique et application en analyse sensorielle descriptive », dans *Revue des œnologues*, n° 103, p. 36-38.
- Dubois (D.) and Rouby (C.), 2002 : "Names and Categories for Odors : the Veridical Label", in Rouby (C.), Schaal (B.), Dubois (D.), Gervais (R.) and Holley (A.), éd., *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 47-66.
- Dufour (F.) et Barkat-Defradas (M.), 2009 : « Opérations linguistiques de catégorisation : application au domaine olfactif », dans *Cognitica*, numéro spécial « Interprétation et problématiques du sens », p. 83-91.
- Dufour (F.), Barkat-Defradas (M.), Rinck (F.) et Rouby (C.), 2013 : « Imagination et création en cuisine gastronomique. Une analyse des discours des chefs français et marocains », dans *Degrés*, n° 154-155, p. 1-15.
- Gaudin (F.), 2003 : *Socioterminologie : une approche sociolinguistique de la terminologie*, Bruxelles, De Boeck Duculot.
- Howes (D.), 1986 : « Le sens sans parole : vers une anthropologie de l'odorat », dans *Anthropologie et Sociétés*, vol. 10, n° 3, p. 29-45.
- Kleiber (G.), 2012 : « Carte d'identité linguistique des odeurs », dans *IRIS*, n° 33, p. 91-103.
- Kleiber (G.) et Vuillaume (M.), 2011 : « Sémantique des odeurs », dans *Langages*, n° 181, p. 17-36.
- Langlois (J.), 2010 : *Les expertises dans le domaine du vin. Cas du concept de vin de garde*. Thèse de doctorat, Université de Bourgogne.
- Lawless (H. T.), 1984 : « "Flavor description of white wine by 'expert' and non-expert wine consumers", in *Journal of Food Science*, n° 49, p. 120-123.
- Legallois (D.), 2004 : « Synesthésie adjectivale, sémantique et psychologie de la forme : la transposition au cœur du lexique », dans François (F.), éd., *L'adjectif en français et à travers les langues*, Caen, Presses universitaires de Caen, p. 493-506.
- Nagel (T.), 1974 : "What Is It Like to Be a Bat?", in *The Philosophical Review*, vol. 83, n° 4, p. 435-450.
- Paoli (B.), 2016 : « Le lexique arabe des odeurs », dans *Bulletin d'études orientales*, n° LXIV, p. 63-97.
- Petit (G.) et Rinck (F.), 2014 : « "Sentir des adjectifs" et "penser avec le nez". Le sentiment linguistique dans les métiers du sensoriel », dans *Le Discours et la langue*, vol. 6, n° 1, p. 91-107.
- Ricaud (P.), 2004 : « Le jugement olfactif et ses implications sociales », dans *Voir barré, Les aspects culturels de la vision et autres modalités perceptives*, n° 28-29, p. 27-48.
- Rinck (F.), Bensafi (M.) et Rouby (C.), 2011 : « Nuisances olfactives et qualité de vie : crises et risques de crise », dans Beltran-Vidal (D.) et Maniez (F.), éd., *Mots de la santé et psychoses*, tome 3, Paris, L'Harmattan, p. 249-260.
- Rouby (C.) et Bensafi (M.), 2011 : « Le goût, l'odeur et le cerveau », dans *Biofutur*, n° 320, avril 2011, p. 29-33.
- Sablayrolles (J.-F.), 2006 : La néologie aujourd'hui, dans Gruaz (C.), éd., *A la recherche du mot : De la langue au discours*, Limoges, Lambert-Lucas, p. 141-157.
- Strik Lievers (F.), 2015 : « Synesthésies. Croisements entre langage et perception », dans *L'information grammaticale*, n° 146 (Dossier « Points de vue linguistiques sur la perception »), p. 27-33.