



HAL
open science

Alimentation et imaginaire. Incarnation et incorporation du sens

Jean-Jacques Boutaud, Stéphane Dufour

► **To cite this version:**

Jean-Jacques Boutaud, Stéphane Dufour. Alimentation et imaginaire. Incarnation et incorporation du sens. ESSACHESS – Journal for Communication Studies, 2015. halshs-03126406

HAL Id: halshs-03126406

<https://shs.hal.science/halshs-03126406>

Submitted on 31 Jan 2021

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.

ESSACHES

Journal for Communication Studies

Vol. 8 N° 2(16)/2015

Publication *ESSACHESS*

Réalisation couverture : Stefan Bratosin

Illustration couverture : Stefan Bratosin

© *ESSACHESS*

eISSN 1775-352X

L'imaginaire gustatif et alimentaire

Coordination du numéro :

Jean-Jacques BOUTAUD, CIMEOS, équipe 3S, EA4177, Université
de Bourgogne, FRANCE

et

Stéphane DUFOUR, CIMEOS, équipe 3S, EA4177, Université de
Bourgogne, FRANCE

Introduction / 5

Dossier / 9

Manger du signe, produire du sens / 11

Sylvain FARGE, Setty MORETTI / 13

L'imaginaire culinaire en allemand, espagnol et français : le rapport à la viande

Leopoldina FORTUNATI / 27

The recipe: the queen of pragmatics. An Italian case study

Delphine DE SWARDT / 49

Des arômes plus vrais que nature

Elena FELL, Natalia LUKIANOVA / 59

Fast food and the semiotics of gastronomy

Iñaki Martínez de ALBENIZ / 75

The Candy Project: the re-enchantment of candy in a liquid world

Carte du goût, territoires de l'imaginaire / 95

Hanane ABICHOUCHE / 97

Rôle du tourisme culturel dans le marketing des produits traditionnels de terroir et leur réputation : cas du sud tunisien

Simona STANO / 115

From nutrients to foods: The alimentary imaginary of the Mediterranean diet

José A. VÁZQUEZ-MEDINA, F. Xavier MEDINA / 133

Migration, nostalgia and the building of a food imaginary: Mexican migrants at “La Pulga” Market in San Joaquin Valley, California

Camille BRACHET / 147

Enquêter sur le goût dans la ville : *Très Très Bon*, une promenade gourmande dans Paris

Parcours du goût, du matin du monde au soir de la vie / 163

Audrey BONJOUR / 165

L'allaitement maternel : analyse sémiotique et approche éducommunicationnelle

Clémentine HUGOL-GENTIAL / 181

Le repas à l'hôpital : représentations et symboliques

Bertrand VIDAL / 195

Quand la bise fut venue. L'imaginaire alimentaire de la subculture survivaliste

Varia / 205

Sorin PETROF / 207

The dialectics of media representation. *Je Suis Charlie* as fetishization of an image

Eric DACHEUX, Daniel GOUJON / 227

La délibération une clef pour penser autrement l'économie : l'exemple de l'économie solidaire

Notes de lecture et parutions / 249

Introduction

Alimentation et imaginaire. Incarnation et incorporation du sens

Il suffit de rassembler quelques numéros de revues scientifiques en sciences humaines pour voir combien fascine le rapport aux aliments, au goût, à la table : « Scènes et scénographies alimentaires » (*Cultures et Musées*, n°13, 2009), « La médiatisation du culinaire » (*Communication & Langages*, n°164, 2010), « L'artification du culinaire » (*Sociétés et Représentations*, n°34, 2012), « Parlers de table et discours alimentaires » (*Le discours et la langue*, Tome 6.2, 2014). Et plus récemment, rien que pour l'année 2015 : « Alimentation et identité culturelle » (*Lexia*, n°19), « L'alimentation, une affaire publique » (*Questions de communication*, n°27), « La fabrique du goût » (*Politiques de communication*, n°5). On jugera peut-être téméraire ou naïf de vouloir y ajouter, dans une temporalité aussi rapprochée, une contribution collective vraiment utile et originale.

C'est le pari d'Essachess, mais un grand signe de confiance aussi, de nous avoir donné carte blanche pour engager cette entreprise éditoriale à partir d'une intention et d'une intuition servies par le caractère même de la revue : privilégier la diversité des points de vue, valoriser leur complémentarité en sciences humaines, s'ouvrir à différentes sensibilités à l'international. Mais ces bons principes et ces bons sentiments ne font pas nécessairement un bon numéro. Nous n'avons pas l'impudence d'y prétendre et de nous accorder nos propres satisfécits. Il appartiendra aux lecteurs d'en juger.

Mais force est de constater que le thème de l'alimentation, les valeurs et les valences qui s'y rapportent autour du goût, de la table, des aliments, exercent un très fort attrait sur les chercheurs. La vie sociale, l'actualité médiatique, les ressorts symboliques de l'alimentation, tout contribue à mettre en avant et en relief la question de l'alimentaire pour les sciences humaines. Non pas un sujet trivial et divertissant mais un monde de sens que nous vivons avec familiarité ou distance, dans la relation profonde à notre identité, notre sensibilité, notre mémoire, notre devenir aussi.

Roland Barthes ne s'y prend pas différemment pour expliquer notre relation à la fois sensible et investie à la gastronomie lorsque la nourriture s'ouvre au plan de projection de la culture et du discours. Dans sa *Lecture* de Brillat-Savarin¹ (1975) et son *Introduction à la Physiologie du goût*, Barthes relève : « Le discours est en droit d'attaquer la nourriture sous plusieurs pertinences ; c'est en somme un fait social total, autour duquel on peut convoquer des métalangages variés ». Et d'ajouter :

« C'est cet encyclopédisme – cet « humanisme » - que recouvre, pour Brillat-Savarin, le nom de gastronomie ».

Ce numéro d'Essachess s'inscrit résolument dans cette perspective « humaniste » mais les douze contributions réunies à la table des matières – n'allons pas chercher de signification symbolique pour ce chiffre – ne prennent pas systématiquement pour objet, le discours ou la gastronomie. Loin de là. En effet, les grands volets de l'appel à contribution trouvent toujours leur place, en quelque manière, dans cette livraison : *l'imaginaire et l'axiologique*, à travers des valeurs alimentaires projetées à la fois dans leur dimension verticale (recherche du beau, du bon, du bien, du mieux) et horizontale (valorisation du partage, de l'être ensemble, de la convivialité) ; *les lieux de l'imaginaire alimentaire* : nous pensons aux marchés, qui introduisent de la ruralité dans l'urbanité ; à la cuisine, qui s'ouvre désormais sur de multiples espaces sociaux et médiatiques dévoilant une part de ses mystères au plus grand nombre ; à la table, lieu de dramaturgie et de liturgie alimentaires ; aux caves, également, configurées comme de puissantes sources de sacralité, dans les profondeurs de la terre et des terroirs. Mais les articles prendront ici d'autres directions non moins éclairantes : la nostalgie du pays d'origine, l'imaginaire du pays, du terroir, de la ville.

Nous pensons encore à d'autres articulations : *l'imaginaire culinaire et gastronomique*, à partir des deux phénomènes marquants dans la valorisation des pratiques alimentaires, la démocratisation du goût et l'esthétisation du quotidien ; *l'imaginaire et le spirituel* dans la mesure où l'alimentation hypostasie la dimension matérielle des aliments avec une projection spirituelle intimement liée à un système de croyances, qu'elles soient d'ordre religieux ou simplement de l'ordre de la superstition populaire ; *l'imaginaire et l'identitaire* : de terres en terroirs et territoires, de local en global, comment le goût s'inscrit dans l'espace, comme autant de sources et de points d'ancrage culturels pour l'imaginaire. Comment les pratiques alimentaires sont à la fois point de fixation, d'expression mais aussi de différenciation identitaire entre les catégories sociales et lieu de rencontre entre identités et cultures différentes, notamment dans un monde marqué par le nomadisme, l'hybridation, le métissage ?

Toutes ces questions reviennent en quelque sorte en filigrane, dans la trame de ce numéro. Mais à travers les douze articles, très riches de leur diversité et originalité dans les angles d'*attaque*, deux grands phénomènes marquent les réflexions et les différents champs d'étude sur l'imaginaire des aliments et de l'alimentation. Cela concerne d'une part, les problématiques d'incarnation, à l'intérieur du discours, des images et des représentations du monde alimentaire ; et, d'autre part, le processus d'incorporation, dans le rapport au goût, aux saveurs et arômes, aux aliments.

En termes d'incarnation, l'imaginaire alimentaire se forme à partir de toutes les dimensions figuratives de l'alimentation et du goût : les sensations, les mots, les moments, les émotions, les lieux, les situations et rôles, etc. Tout ce qui donne corps et consistance à l'image des aliments, à la dramaturgie de la table, à la scène

alimentaire, véritable aubaine pour la communication, le marketing, les médias ou toute forme de médiation. Mais véritable responsabilité aussi, pour ne pas transformer cet espace figuratif en poudre aux yeux, théâtre de chimères et d'illusions ou les valeurs et représentations deviennent monnaie de singe.

En termes d'incorporation, l'imaginaire alimentaire relève avant tout d'un processus : manger des aliments certes, partager la nourriture et des saveurs, on en convient, mais plus encore manger du signe (tropisme sémiotique) et du symbolique (tropisme anthropologique), jamais loin des questions historiques, culturelles, sociologiques qui donnent tant d'épaisseur au monde alimentaire dans le « nourrissement vital » (Jullien²) de notre existence retrouvant son unité.

C'est pourquoi ce numéro d'Essachess s'organise autour d'un triptyque essentiellement construit sur ces fondations imaginaires : (I) *manger du signe, produire du sens*, cinq articles dont l'empan s'ouvre des arômes et saveurs, aux aliments, la cuisine, la gastronomie ; pour les deux autres volets, une évidente charpente ontologique autour de l'espace et du temps : (II) *Carte du goût, territoires de l'imaginaire*, où la question des lieux est envisagée à différentes échelles et sous différents régimes de représentation, espaces physiques ou cartes mentales ; enfin, (III) *Parcours du goût, du matin du monde au soir de la vie*, des premières stades de l'incorporation aux imaginaires angoissés et mortifères d'une temporalité de survie alimentaire.

Plus gourmands, nous aurions pu donner matière à un numéro double. Mais prenons le temps, déjà, de savourer ce qui nous est proposé.

Jean-Jacques BOUTAUD
jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr

Stéphane DUFOR
stephane.dufour@u-bourgogne.fr

¹ Barthes, R., *Lecture de Brillat-Savarin*, Introduction à la Physiologie du goût de Brillat –Savarin, Paris Hermann, 1975.

² Jullien F., *Nourrir sa vie. A l'écart du bonheur*, Paris, Seuil, 2005.

