



HAL
open science

Repenser le cadre expérientiel du goût. Quand l'accord se crée entre forme du goût et forme de vie.

Jean-Jacques Boutaud

► To cite this version:

Jean-Jacques Boutaud. Repenser le cadre expérientiel du goût. Quand l'accord se crée entre forme du goût et forme de vie.. Jocelyne Pérard; Olivier Jacquet. Vin et Gastronomie. Regards croisés, Editions Universitaires de Dijon, pp.179-187, 2019, Sociétés, 978-2-36441-307-8. halshs-03126582

HAL Id: halshs-03126582

<https://shs.hal.science/halshs-03126582>

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.

Repenser le cadre expérientiel du goût

Quand l'accord se crée entre forme du goût et forme de vie

Jean-Jacques Boutaud
(Université de Bourgogne, Cimeos)
jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr

Les relations vin et gastronomie et tout particulièrement l'idéal de l'accord mets-vin, répondent à la fois à des logiques normatives de convention, de modélisation et, par contraste mais sans exclusive, à la liberté d'exprimer un goût, une préférence. Une dialectique parfois subtile, pour ne pas heurter les goûts, ni s'exposer à la faute de goût, sur la scène sociale.

L'accord mets-vin fait donc l'objet d'attentions diverses, selon la prétention du discours à être expert, éclairé, amateur, curieux, appréciatif, intuitif, etc. Le contexte gastronomique présuppose l'accord mets-vin, sans lequel risque d'être rompu l'accord plus général, entre toutes les dimensions du plaisir gustatif et du plaisir social de s'accorder, de partager l'accord sur le sentiment gustatif ou de le discuter. L'accord mets-vin participe de ces petites et grandes cérémonies sociales que sont les repas et les moments gastronomiques, si bien analysés par Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût* (1825). Mais le décor est celui d'une société à la fois aristocratique et bourgeoise, avec une tradition de table fortement établie dans ses codes, là où les styles se sont libérés aujourd'hui, dans la pluralité des situations de table, la fantaisie des inspirations, tout une gamme d'émotions diverses où l'accord mets-vins participe d'une expérience véritable.

Les recherches conjuguées entre sémiotique, marketing et communication (Boutaud, 2005 ; Assouly, 2007 ; Stano, 2015) n'ont pas manqué de relever cette dimension expérientielle portée par les pratiques de table, l'univers et l'imaginaire du vin, des mets, du goût. La gastronomie s'y prête de façon archétypale : théâtre de saveurs, d'émotions, de discours, dans la recherche d'un moment superlatif où l'accord se fait entre les dimensions sensorielles, sociales et culturelles du plaisir gustatif.

Mais cette vision superlative de l'expérience trouve aussi ses limites car l'accord recherché relève peut-être moins du modèle que du modal et des modalités plurielles dans les façons de vivre l'expérience. Moins la performance gastronomique que la forme du goût lui-même, entre vin et mets, en accord avec une forme de vie. Telle est la ligne qui se dessine ici et qu'il nous faudra suivre, de la norme à l'expérience (1), de l'expérience gustative, célébrée par l'accord

mets-vin, à une séquence expérientielle plus élargie (2), de l'expérience ainsi appréhendée à l'existence, en reliant formes du goût et formes de vie (Macé, 2016).

La saveur de l'expérience

Soucieux d'identifier les conditions à réunir, lorsque les gens décrivent les meilleurs moments de leur vie, Csikszentmihalyi (1990) retient comme majeur, au terme ces recherches sur la « psychologie du bonheur », le sentiment de plénitude et d'accomplissement total (« flow ») dans l'avènement de « l'expérience optimale ». Un « grand moment » où s'accomplit, par absorption dans la tâche, le syncrétisme entre la réalisation idéale de l'activité et la pleine réalisation de soi.

Un peu avare de considérations à l'égard de l'expérience alimentaire (« The joys of tasting », 1990), Csikszentmihalyi observe quand même qu'à s'intéresser autant à mets et vins, les plaisirs du palais font office de nouvelle religion (« Now we have foodies and wine freaks who take the pleasure of the palate as seriously as if they were rites in a brand-new religion », 1990 : 113). L'énergie investie (« psychic energy ») ne se referme pas sur les saveurs mais ouvre au contraire le champ complexe de l'expérience à tout ce qui vient s'y greffer : les aliments, la cuisine, le terroir, l'histoire. Cela renvoie précisément à l'extension du *champ figuratif du goût* décrite par les sémioticiens (Boutaud, 1997 ;), de sensations en formes discursives, de saveurs en valeurs, du goût lui-même au contexte alimentaire, à la scène sociale où il prend forme.

A cet égard, Csikszentmihalyi (1990) relève une tension tout à fait essentielle pour que l'expérience advienne, plus encore pour l'expérience optimale : en première approche, l'énergie investie est le produit d'une attention soutenue, d'une concentration et même d'une absorption qui nécessite de garder le contrôle (« The cultivation of taste only leads to enjoyment if one takes control of the activity). Mais, dans le même temps, l'expérience n'est vraiment complète et accomplie que si le mangeur ou l'amateur de vin, au-delà de l'acculturation aux codes et conventions favorisant le contrôle, reste disponible et ouvert au mystère, à la découverte, avec l'âme d'un aventurier plutôt que l'assurance d'un expert (pour la citation complète : « But a cultivated palate provides many opportunities for flow if one approaches eating – and cooking – in a spirit of adventure and curiosity, exploring the potentials of food for the sake of the experience rather than as a showcase for one's expertise », 1990 : 115). Dialectique heureuse entre le respect de la forme et l'ouverture de la forme, que l'on pourrait traduire comme Greimas (1987), par « l'attente de l'inattendu ».

Pour que l'expérience advienne, l'alchimie doit dès lors se produire entre le *dispositif* (la table, la forme du repas, de la dégustation), la *disposition* du mangeur à respecter ou non l'usage et la norme, sa *disponibilité* pour garder l'œil et l'esprit ouverts à tout ce qui peut présenter valeur de découverte, d'inattendu, de mystérieux. La dégustation du vin est l'illustration vivante de cette dialectique,

dans la mesure où un minimum de connaissances (techniques, procédurales, culturelles) est requis pour apprécier le vin « comme il se doit », pour, en dernière instance, se libérer des cadres prescriptifs, prédictifs (erreurs garanties dans le non respect des normes d'usage) et se laisser gagner par la dérive sensible, l'imaginaire, la passion du cœur et de l'esprit.

Pas d'expérience réussie, voire complète et optimale, sans la présupposition d'un bel accord mets-vin(s). Mais cet accord lui-même est pris dans des logiques contradictoires selon qu'il opère par convention ou par exception, s'offre comme « naturel » et voulu, ou entraîne, comme par magie, vers des mondes insoupçonnés. En mémoire à Robert Tinlot, faisons référence à l'*ADN du Vin* (2015) où l'un des chapitres, « Le vin et la gastronomie » (François Audouze) témoigne de ces occurrences contraires entre l'accord de continuité (l'attendu) et l'accord d'opposition (l'inattendu) ici confrontées dans l'expérience gustative : « Guy Savoy, prévenu de mon choix, me fit préparer plusieurs plats qui *logiquement (nous soulignons)* accompagnent les grands blancs de bourgogne... C'était bien mais je n'avais pas la vibration que j'attendais... Je pointai sur la carte un colvert qui *normalement* se cuisine avec une sauce *prévue* pour un vin rouge... c'est alors que le miracle se produisit » (Audouze, 2015 : 152). *L'attente de l'inattendu* suppose une « vibration » au-delà du plaisir programmé, comme un choc de conscience et de perception, sans commune mesure avec les refrains classiques de la dégustation.

On pourrait trouver beaucoup d'exemples, dans le sens de la rupture et de la disruption, pour montrer que la valeur naît bien de la différence, voire de l'opposition créative. Mais encore faut-il être en état de réceptivité, préparé à l'avènement d'un accord inédit par toute une gamme d'expériences déjà guidées par la convention et la norme. Parti pris non obligé, si l'on veut bien suivre François Caribassa dans sa « Critique de la dégustation des vins » présentée comme « une critique raisonnée de l'institution œnologique, de ses mythologies et des codes qu'elle nous impose ». Pour espérer vivre une expérience authentique, pas d'autre moyen qu'« oublier de déguster », pour en rester à l'essence du boire « sans dogmes, entraves, ni obscurantisme » et « profiter du simple fait de boire avec plaisir et modération » (Caribassa, 2017 : quatrième de couverture). Une conception fraîche, en apparence élémentaire et naturelle, avant de comprendre ce qui conduit au besoin de complexifier l'expérience du goût et des saveurs, de l'enrichir, dans une quête inlassable de sens et de sensations.

L'accord gastronomique : extension du domaine de l'expérience

Inutile d'aller chercher très loin la motivation de l'expérience ou le besoin de vivre de nouvelles expériences, à travers la dégustation d'un vin ou les saveurs d'un plat. Au-delà des empreintes sensorielles et sensibles, au-delà même des jugements de goût, ce sont des moments déjà concentrés et refermés sur soi, au plus intime de l'être, et, dans le même temps, ouverts au discours, au partage, à la

vie en société. Moments de simplicité et de spontanéité ou, à l'inverse, portés par un désir de sophistication et de solennité, dans la découverte du subtil ou du complexe. L'expérience aussi, comme parenthèse réenchantée ou, à l'opposé, comme pic héroïque marquant à jamais les esprits. Car l'expérience se singularise déjà par son caractère marquant, détaché du continuum de l'existence dans son cours régulier, routinier. Quelque chose va advenir, se produire et prendre en nous. Quoi de meilleur que la stase et l'extase gastronomiques, le plaisir de se fixer sur un vin, un plat, pour s'en laisser conter et emporter, sans freins à l'imaginaire, dans la jouissance du moment. C'est pourquoi la dégustation appelle la métaphore, les analogies, la catachrèse dans la liberté du dire et l'abandon dans le cadre, le décorum où s'immerge l'expérience.

Ainsi vont les promesses de vivre ces moments uniques à travers l'expérience. Promesses de vins quand ils construisent leur discours de marque (Garcia, 2015) ; promesses des chefs pour sublimer l'expérience de leur style culinaire, l'excellence de la table ; promesses des villes et territoires pour vivre des expériences gastronomiques, oenotouristiques, gastrotouristiques ; promesses des Cités et lieux d'exposition, comme la Cité du Vin (Bordeaux) qui annonce « un voyage initiatique au cœur des cultures du vin : embarquez pour une aventure immersive et sensorielle à la découverte des cultures et des civilisations du vin. À travers plus de 3 000 m² de parcours libre, près de 20 espaces thématiques interactifs vous invitent au voyage pour une expérience unique dans le temps et l'espace à la rencontre du vin "patrimoine" » (www.laciteduvin.com/fr).

A reprendre l'ensemble des discours assurant la promotion du cadre et du moment expérientiels (Boutaud et Veron, 2007), des constantes reviennent : la discontinuité ou la rupture avec le continuum des activités quotidiennes ordinaires ; l'empreinte sensorielle, polysensorielle, faisant revenir à soi, avec des sensations et perceptions nouvelles, éclairantes ; la consistance narrative d'une séquence qui se construit progressivement, se déploie (la dégustation, le repas, la découverte d'un contexte gastronomique) ; le syncrétisme des cadres de référence quand, par exemple, un vin fait voyager vers le terroir, les hommes, les scènes de famille ou d'autres imaginaires culturels, vers de nouveaux territoires sensoriels, avec la valeur d'évocation d'un signe, d'une image, d'un symbole ; l'attention et la concentration pour finalement sortir de soi et tirer un enseignement de l'expérience, à valeur plus générale sur l'existence, la vie, le monde ; la conversion, en dernière instance, du marquant (moment fort) en mémorable (empreinte existentielle).

De l'expérience à l'existence, pas question donc de rester prisonnier des théories expérientielles trop vissées sur la recherche de la performance, de l'exceptionnel, du rarissime. L'expérience est avant tout épreuve de vérité et de sincérité avec soi-même. Se laisser prendre, certes, mais sans se laisser abuser. C'est pourquoi les conceptions emphatiques de l'expérience trouvent bien vite leurs limites par rapport aux approches pathiques (sensorielles, synesthésiques quand tous les sens sont mis à contribution, collaborent) et empathiques (quand la

motion intime et personnelle, conduit à l'émotion et l'ouverture à autrui). Pour fixer le cadre, et nous avons à ce stade les premiers éléments pour en juger, Claire Roederer retient comme déterminantes dans l'expérience : la dimension praxéologique (actions et interactions prises dans un contexte particulier) ; la dimension hédonico-sensorielle (attraction sensorielle, polysensorielle, avec des sensations plaisantes ou non) ; la dimension rhétorique (produire du discours, du dialogue, du récit) ; la dimension temporelle (découpage séquentiel, durée, rythme et intensité, préparation et retour sur le moment lui-même). Libre alors de rechercher l'expérience dans le confort ou l'inconfort, la tradition ou l'inédit, à l'image de ce caviste jouant, sur les deux tableaux, la carte tradition et modernité, classique et insolite : « Stéphane Alberti y propose, en tant que caviste au fait des besoins et des attentes des amateurs actuels, des accords mets-vins qu'il puise aussi bien dans les traditions classiques de la grande cuisine de terroir... que dans une modernité propice aux expériences gustatives insolites et originales » (www.cavistesprofessionnels.fr/pro/mets-vins-nouveaux-accords-livre-meilleur-caviste-de-france-enfin-sorti).

Les topoï du discours mets-vins reviennent volontiers sur l'accord tradition et modernité, confort et audace, technicité et émotion, comme si l'expérience gustative représentait à la fois le point d'acmé de la sensation (extase) et le point d'équilibre de l'émotion (homéostasie). Mais, une fois encore, à cette conception superlative de l'expérience optimale, unique, indélébile, répondent, au cœur des pratiques de dégustation et de table, des formes d'expérience ouvertes à la pluralité du goût, des manières d'être, dès lors que l'expérience donne sens, prend sens et place dans nos « phrasés du vivre » où notre *style* trouve à s'exprimer.

De l'expérience modèle aux formes de vie plurielles

Reprenons et recadrons les termes de notre instruction sur l'expérientiel. Si le vin et la gastronomie se placent si souvent dans cette perspective, on le doit à la force symbolique de l'incorporation, la trajectoire de la saveur vers la valeur. Trajectoire sensible et symbolique de l'intime vers le social, du plaisir sensoriel vers les formes transcendantes de révélation du goût. L'accord mets-vin devient alors enjeu de sens, d'expérience, d'existence, comme il est ressorti du discours autour de l'*expérience optimale*.

Mais le piège serait de confondre cette expérience optimale avec une expérience hyperlative ou superlative, au paroxysme de la sensation et de l'émotion. A des degrés plus tempérés, elle serait plutôt à situer dans l'ordre de l'équilibre et de l'harmonie, ce dont rend compte l'expression d'*accord* mets-vin pour illustrer la recherche d'un accord plus général entre tous les éléments de vie alors mis en jeu, tout ce qui vient plus globalement « nourrir sa vie » (Jullien, 2005), entre émotion gustative et saveur de l'existence.

Sans nous fixer davantage sur l'expérience optimale, il a été proposé de définir, plus généralement, les traits spécifiques de l'expérience (Boutaud, 2007 ; Roederer, 2012) de nature à dépeindre son espace figuratif de production et de réception sociales, marchandes ou non : les sensations, le discours, les situations et les rôles, le contexte spatio-temporel, etc. A la recherche d'une performance, dont le caractère peut apparaître déformant et artificiel, se substitue une conception performative de l'expérience, attachée aux conditions de sa *prise de forme*. L'expérience se conçoit dès lors comme un moment qui *prend forme* et sens, un moment de coloration particulière, rompant avec le continuum et les routines de l'ordinaire, du quotidien banal, convenu.

Par sa motivation à la fois sensorielle et symbolique, sociale et culturelle, la gastronomie offre un territoire d'expériences sans équivalents. Cette dynamique prend corps à l'intérieur de problématiques sociales plus volontiers portées, sans avoir à y insister, sur des logiques d'individuation et de personnalisation, de fictionnalisation de soi en société, par la mise en images, la mise en réseaux, en connexion ou interconnectivité permanentes.

Un indice marquant et frappant de cette sensibilité individuante, se liant au social selon ses modalités propres, personnelles, se repère facilement à travers le virage numérique qui vire à l'obsession. A l'image de l'application Balades en Bourgogne, avec pour signature « La meilleure façon de marcher, c'est aujourd'hui la vôtre ! » (<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.voxinzebox.baladesenbourgogne&hl=fr>), les applications vins et mets – mais il faudrait parler *applis* ou *apps* dans la novlang numérique - en appellent à la liberté, la labilité des pratiques. Preuve que les temps changent, on vous propose des « applis pour shazamer vos bouteilles de vin » (<http://family-hub.fr/5-applis-pour-shazamer-vos-bouteilles-de-vin/>) ; on hashtague aussi (Facebook, Twitter, Instagram), ce que l'on voit, ce que l'on vit, autour d'un verre, d'une table, d'une exposition gourmande, etc. comme autant de signes de soi, de scénarisation de l'expérience personnelle et collective. Car il ne suffit plus de s'immerger dans l'expérience *in vivo*, il faut en dérouler la séquence (Boutaud, 2015), de *préfiguration* (toutes les traces numériques mises à disposition pour une recherche sur le vin et la gastronomie), en *configuration* de l'expérience (sa mise en œuvre concrète) et reconfiguration (par production et mise en circulation de traces personnelles, notamment à travers les médias et réseaux sociaux).

Evitons de simplifier le tableau, en laissant croire que le phénomène numérique concentre sur lui les nouvelles modalités de l'expérientiel, mais la réalité est bien là. Dans une société en quête de bien être, tout devient prétexte à expériences, comme épreuves qualifiantes du goût de vivre, de faire, d'être. Désormais, cela se joue moins dans les modèles d'action à reproduire mais dans

les *modalités* et les *modulations* du faire, à créer. Une coloration *modale* très bien décrite par François Laplantine, à travers son *anthropologie modale* (2005) et Marielle Macé, dans son approche des « formes de vie », de la vie elle-même « inséparable de ses formes, de ses modalités, de ses régimes, de ses gestes, de ses façons, de ses allures... qui sont déjà des idées » (Macé, 2016)... « des formes qualifiées : pas simplement des formes mais des formes qui comptent, investies de valeurs et de raisons d'y tenir, de s'y tenir, et aussi bien de les combattre » (Macé, 2016 : 11). L'attention portée à nos manières de boire et de manger, à la façon de les cultiver et de les transmettre, constitue autant d'occasions et d'expériences pour manifester les colorations modales de nos formes de vie.

Dès lors, on comprend mieux pourquoi les discours sur le vin et la table en appellent, de plus en plus, à la liberté du choix, à l'attention à soi, plutôt qu'à la stricte observance de normes et de codes qui nous dépossèdent de notre propre goût pour faire *bonne figure*. Il est bien question de nous ressaisir, de ne pas nous laisser prendre aux incantations des gouroux pour suivre, au contraire, nos propres voix d'accès à la sensibilité gustative, sans exclure le conseil, le sens critique, l'accompagnement. C'est le paradoxe de ces guides qui n'en sont plus, de ces blogs iconoclastes mais suivis à la lettre, des casseurs de codes reconvertis en donneurs de leçon. La question ne se résume pas à regarder de l'extérieur ce qui s'offre à nous et trace, pour nous, une ligne de conduite (critiques, guides, conseils) mais relève au contraire de notre capacité, de notre disponibilité à voir *de l'intérieur*, ce qui correspond le mieux aux choix de vie que nous opérons, par tâtonnements certes, par bricolages et imperfections (Greimas) certainement, mais avec constance et persévérance.

Pas de raison, en effet, de tomber dans le piège de la caricature, en laissant croire que la pluralisation des modes d'être, la liberté des formes de vie et profusion des styles, condamnent à la dissolution du goût dans l'humeur, l'éphémère, le factice. Le besoin de temps et moments expérientiels consacre précisément la recherche d'un style dans l'existence, c'est-à-dire une certaine manière d'en dessiner les contours. Au-delà des variables et des variantes atmosphériques au gré des activités sociales, la constance dans la façon d'être soi, en profondeur, est indissociable de la consistance figurale qui marque notre style, reconnaissable, identifiable : « Si nous voulons défendre de nouveaux modes de subjectivité, de nouvelles formes d'expérience, de nouvelles formes de vie collective, de nouvelles expériences de vie, l'argument général en faveur de la liberté de choisir et d'agir dans tous les domaines ne suffit pas. Il faut d'abord reconquérir pour eux-mêmes ces domaines *comme des lieux à nous*, où choisir a du sens : comme des lieux hospitaliers pour la liberté et l'exercice créatif de la subjectivité » (Ferrarese et Laugier, 2015).

L'enjeu pour nos formes de vie n'est plus simple cosmétique ou esthétique (forme de vie séduisante et agréable) mais *esthétique*, terme pressenti par Laplantine (2005) et que nous prenons la liberté de nous approprier, pour lier, en

substance et dans le cours de notre existence, formes du goût et formes de vie, comme formes qualifiées et engagées.

Références citées

ASSOULY, O. (dir.) (2007), *Goûts à vendre. Essais sur la captation esthétique*, Paris, Institut Français de la Mode – Editions du Regard

AUDOUZE, F. (2015), « le vin et la gastronomie », dans *L'ADN du Vin*, dir. Robert Tinlo, Académie Amorim, Editions France Agricole, p. 151-154

BOUTAUD, J.-J. (2015), *Sensible et communication. Du cognitif au symbolique*, Paris-Londres, ISTE Editions, coll. « Sciences cognitives »

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

BOUTAUD, J.-J. (1997), dir., « Images du goût », *Champs Visuels*, n°5, Paris, L'Harmattan

BOUTAUD, J.-J. et VERON E. (2007), *Sémiotique ouverte. Itinéraires sémiotiques en communication*, Hermès-Lavoisier

CARIBASSA, F. (2017), *Qu'est-ce que boire ? Critique de la dégustation des vins*, Chartres, Menu Fretin

FERRARESE E. et LAUGIER, S. (2015), « Politique des formes de vie », *Raisons politiques* 2015/1, n° 57, p. 5-12, disponible en ligne : www.academia.edu/20466013/Politique_des_formes_de_vie

GARCIA, J.-P. (2015), « La marque et le vin. Vins de marques, marques des vins », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n°15

GREIMAS, A. (1987), *De l'imperfection*, Périgueux, Ed. Pierre Fanlac

HEILBRUNN, B. (2018), *Médi(t)ations marchandes*, Paris, Le Bord de l'eau

JULLIEN, F. (2005), *Nourrir sa vie. A l'écart du bonheur*, Paris, Seuil

LANDOWSKI, E. (1998), « Sémiotique gourmande. Du goût entre esthésie et sociabilité », *Nouveaux Actes Sémiotiques*, PULIM

LAPLANTINE, F. (2005), *Le social et le sensible. Introduction à une anthropologie modale*, Paris, Téraèdre.

LAUGIER, S. et FERRARESE, E. (2018), *Formes de vie*, Paris, CNRS Editions

MACÉ, M. (2016), *Styles. Critique de nos formes de vie*, Paris, Essais Gallimard

ROEDERER, C. (2012), « Contribution à la conceptualisation de l'expérience de consommation : émergence des dimensions de l'expérience au travers de récits de vie », *Recherche et Applications en Marketing*, 27, 3, p. 85-93

STANO, S. (ed.) (2015), « Cibo e identità culturale / Food and Cultural Identity », *Lexia*, n° 19-20

TINLOT, R. (2015), *L'ADN du Vin. Science, marché, loi et culture*, Paris, Académie Amorim, Editions France Agricole