

De l'expérience à l'existence : le goût, le social, le modal

Jean-Jacques Boutaud, Université de Bourgogne

POLITICHE DEL GUSTO

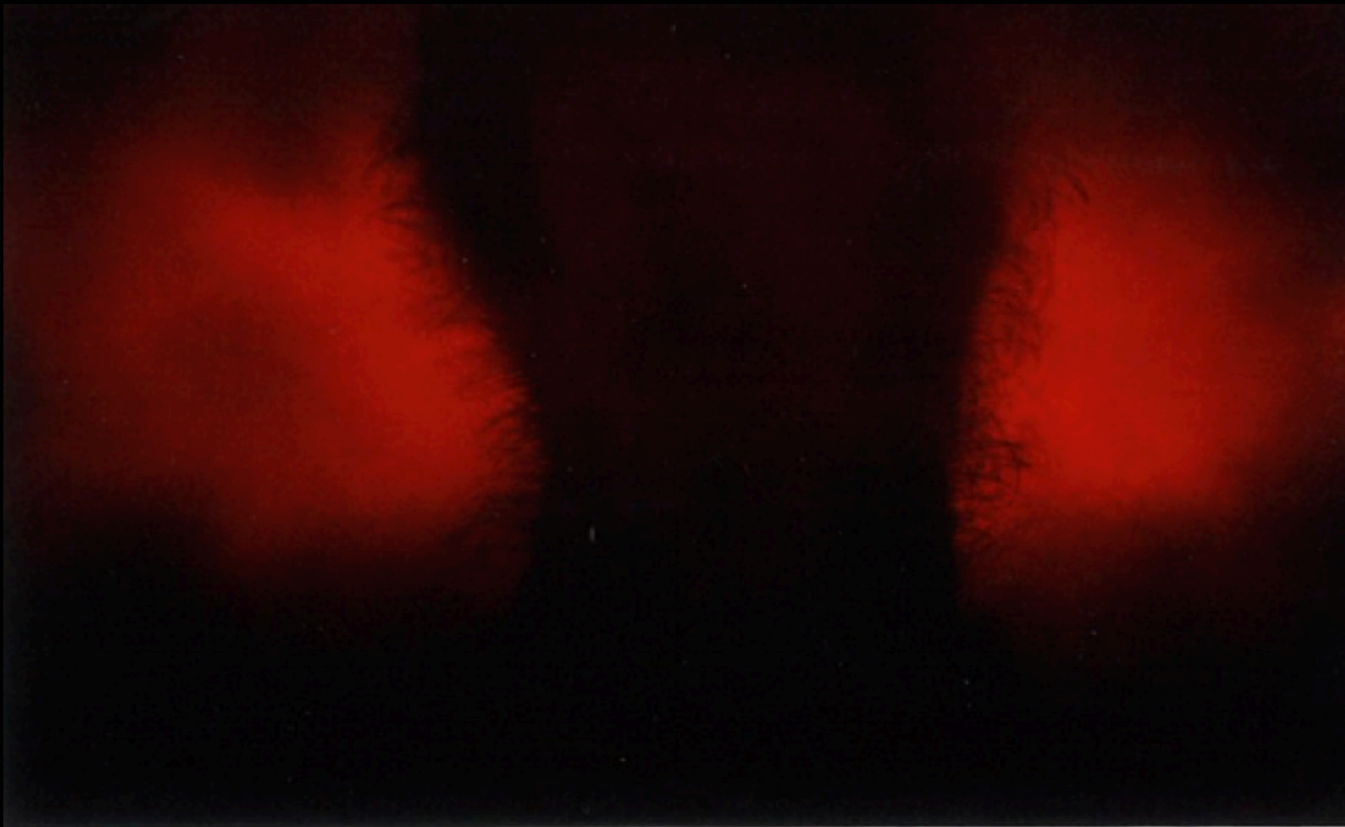
mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari

XLVI congresso dell'Associazione italiana di studi semiotici

Palermo, Palazzo dei Normanni, Museo internazionale delle marionette

30 novembre – 2 dicembre 2018

L'ontologique et le sémiotique



Gouache inédite de



Anish Kapoor

A la fois austère et flamboyante, la gouache qu'il a réalisée pour Mouton Rothschild 2009 exprime la poussée féconde de la nature végétale, fruit d'une rencontre intense entre la matière et la lumière.

At once austere and flamboyant, the gouache he has created for Mouton Rothschild 2009 expresses the fertile thrust of plant life, the result of an intense encounter between matter and light.

Gouache inédite de

Anish Kapoor



2009

*toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château*

Philippine de Rothschild

Château
Mouton Rothschild®

13 % Vol.

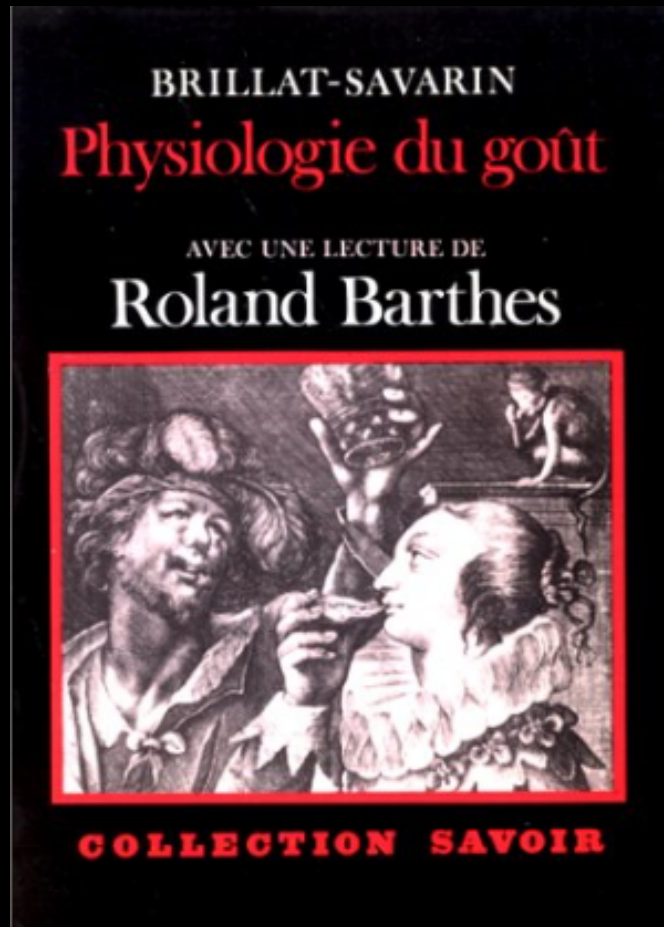
PAUILLAC
APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

75 cl

Baronne Philippine de Rothschild g. f. a.

PRODUCE OF FRANCE

PROPRIÉTAIRE



« 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...

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

(1975, p. 32)

Attaquer la nourriture sous « plusieurs pertinences »... et contradictions

- raison vs passion, plaisir
- matériel vs immatériel
- physiologique vs symbolique
- normatif vs idiosyncrasique
- déconstruction vs expérience et réenchantement
- aristocratie gastronomique vs besoins quotidiens
- interdit vs liberté
- tradition vs modernité

...

Décision épistémologique

il y a toujours matière à signification...

l'ontologique

et

la *réduction* sémiotique



PATES - SAUCE - PARMESAN
A L'ITALIENNE DE LUXE

La réduction binaire

dénotation
image dénotée

connotation
image connotée

Roland Barthes,
revue Communications, n°4, 1964

Les deux grands régimes

REGIME DE LA DÉNOTATION	REGIME DE LA CONNOTATION
information	signification
représentation	émotion
analytique	synthétique
objet	signe
produit	valeur
connaissance	connivence
instruction	empathie
nom	caractère
pratique	mythique

Source : Intelligence de la pub, de G. Peninou.

Dénotation vs connotation

Codes et grille de décodage

Le "code de marque" Lot

- a) Principes généraux
- b) Mots clés
- c) Code typographique
- d) Code photographique
- e) Code de mise en forme / code Graphique
- f) Code couleurs
- g) Code des ciels
- h) Code sémantique et rédactionnel
- i) Code oral / témoignages
- j) Code sonore et musical
- k) Code olfactif
- l) Code des personnages
- m) Code des matières
- n) Exemples de produits et objets porteurs de l'identitaire du Lot
- o) Code comportemental / Accueil et relation avec les visiteurs
- p) L'architecture de marque (relation des marques entre elles)



LA POLITIQUE
TOURISTIQUE DU
LOT

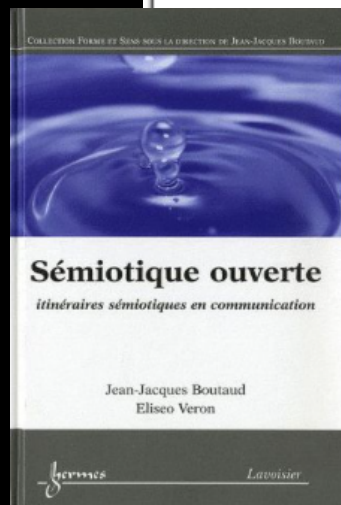
||

exemple

La réduction ternaire :

qualification – facturalisation - légifération

	I Individuation	Remise en cause	Période normative
	QUALITES	FAITS	REGLES
Qualités	<p>Rejet du corps universel Revendication des variations du plaisir Identité corporelle propre</p> <p>Corps reconnaissant</p>	<p>Résistance au modèle esthétique imposé Plaisir comme compensation « Bien dans sa peau » Repérage par des styles de vie</p> <p>Corps exigeant</p>	<p>Esthétique de la minceur Exclusion du plaisir Sentiment d'effort Apprentissage diététique</p> <p>Corps tyran</p>



La réduction ternaire :
icône – indice – symbole (Peirce)

Image produits laitiers ?



La réduction au carré

pratique

utopique



critique

ludique

référentiel

mythique



substantiel

oblique



Floch, 1990

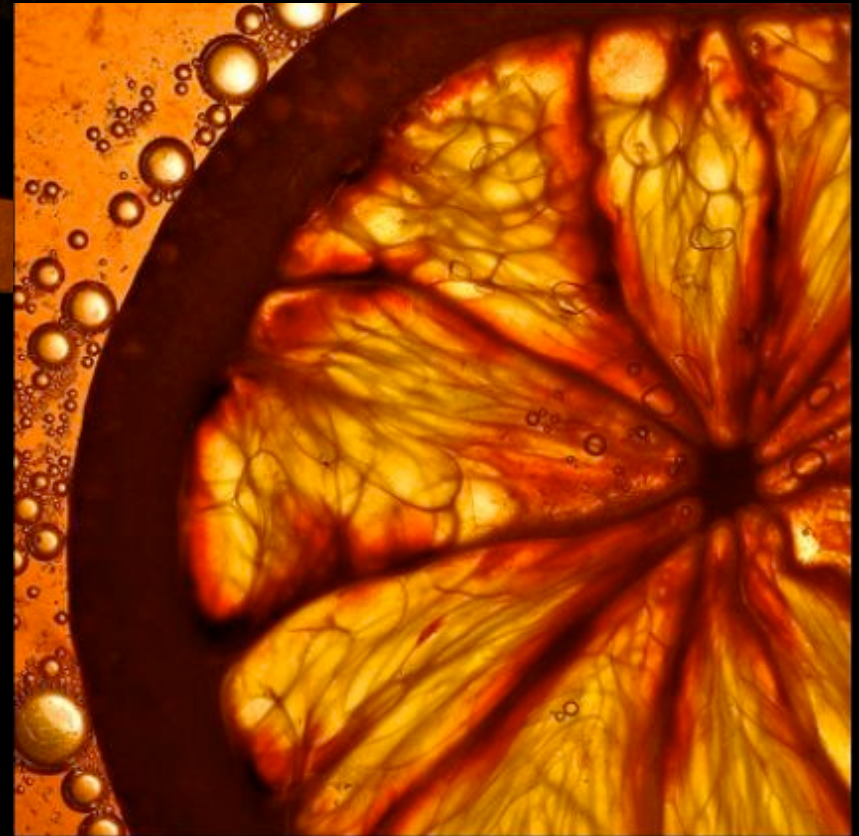
Image substantielle

15

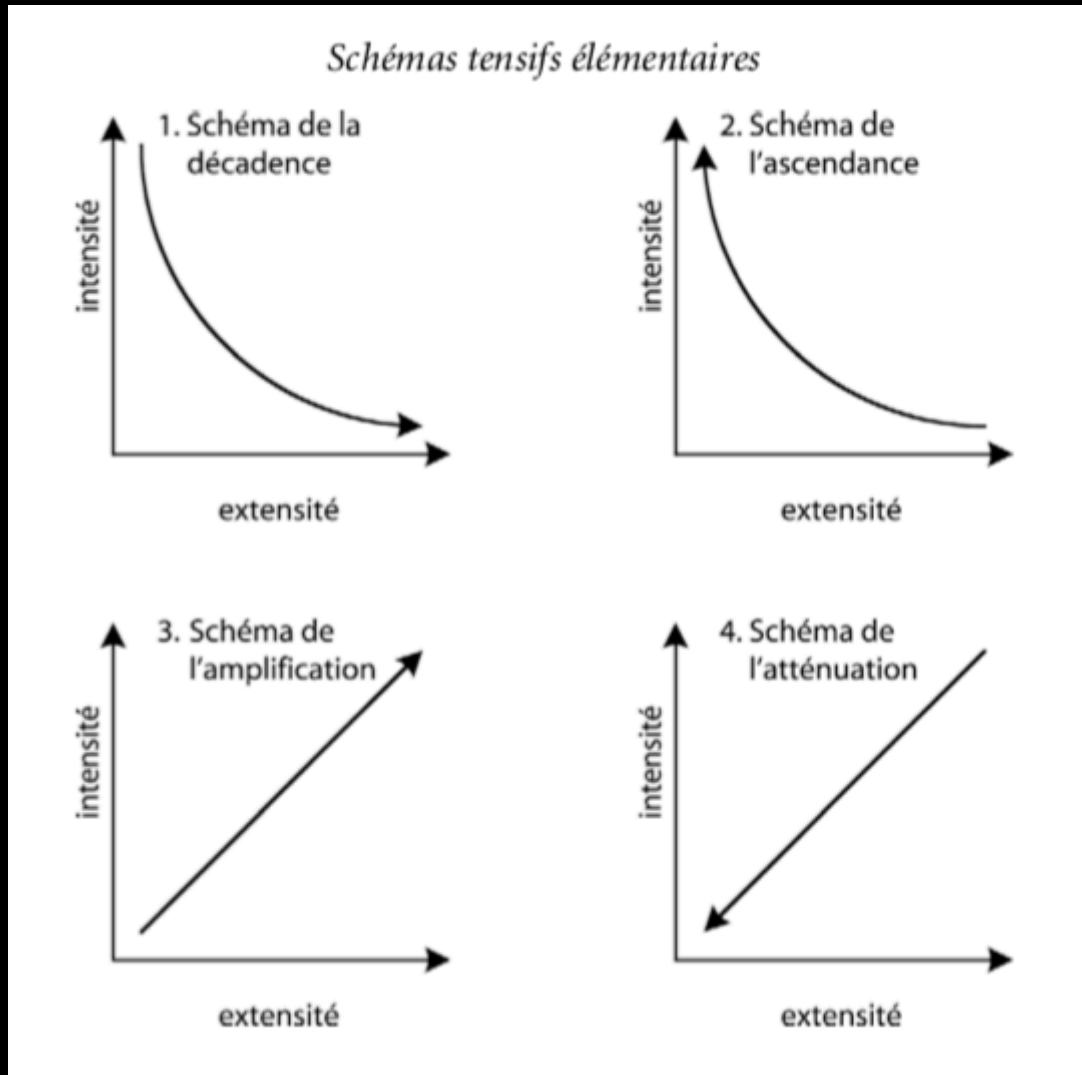
esthétique de l'image {esthétique de l'existence}



Mathilde de l'Ecotais
Planète Marx

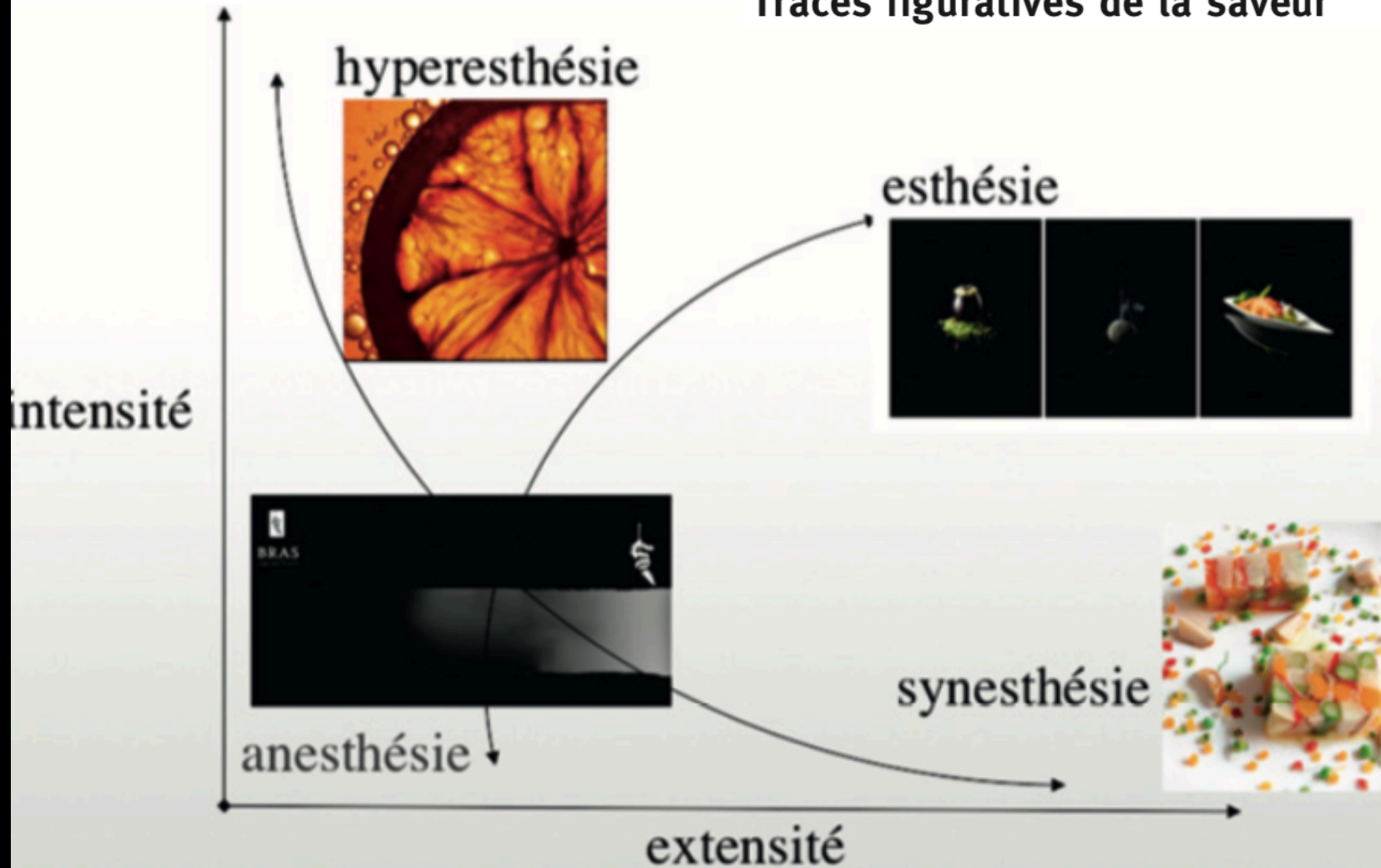


La réduction tensive : intensité - extensité



Jean-Jacques Boutaud*

L'esthétique et l'épiphanique: Traces figuratives de la saveur



Valences esthétiques et stratégies figuratives

Décision épistémologique :
on peut attaquer le goût par tous les bouts mais...

Présupposition sémiotique

plan du contenu – plan de l'expression

Forme et force de signification/communication

niveau de figurabilité, consistance figurale

décision épistémologique : primat de la
forme et des configurations

« esthétique de l'existence », « stylistique
de l'existence » Foucault, 1984

« sémiotique de l'expérience » ,
« sémiotique existentielle » Landowski, 2004

décision épistémologique

« esthétique de l'existence », « stylistique de l'existence » Foucault, 1984

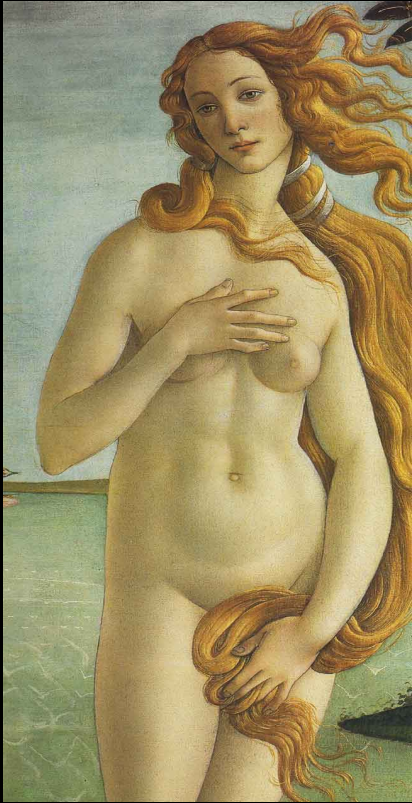
« Possible de faire l'histoire de l'existence comme un art et comme un style... un mode d'existence avec son esthétique, **les formes particulières de rapport à soi et aux autres** »

décision épistémologique

« sémiotique de l'expérience », « sémiotique existentielle » Landowski, 2004

« Une sémiotique qui saurait se montrer aussi attentive aux *configurations dynamiques* qui articulent pour nous la matière des choses, qu'aux régimes de rapports que nous entretenons avec ces configurations »

De l'esthétique de l'image...

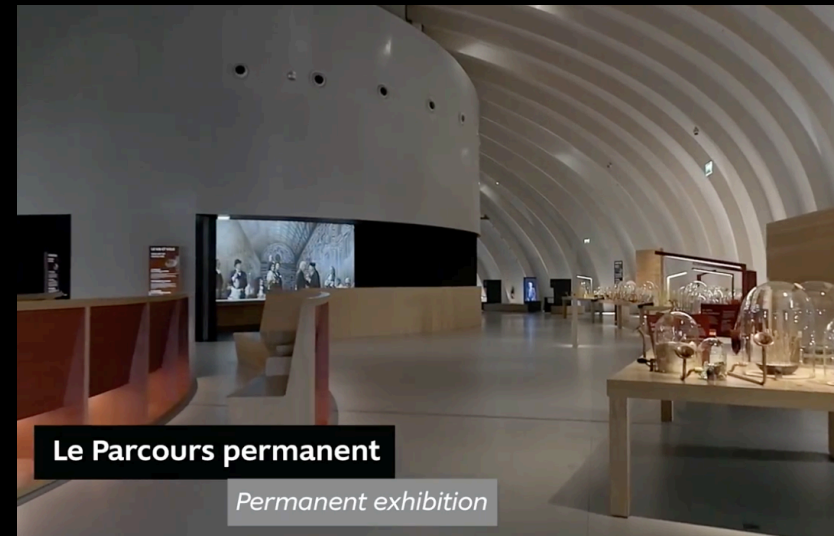


... à l'esthétique de l'existence
ou stylistique de l'expérience

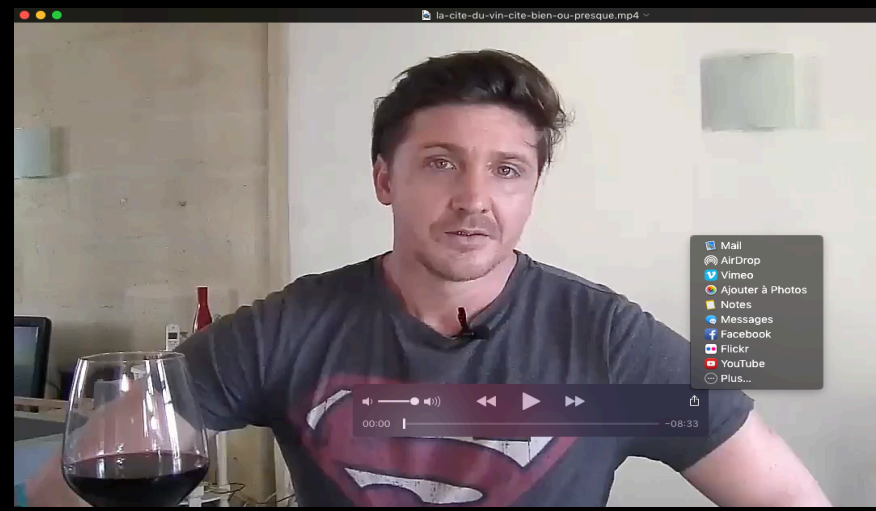


discours expérientiel

discours critique



discours institutionnel



Question centrale

Le primat de la forme, des formes, du figuratif, de la figurabilité, des configurations

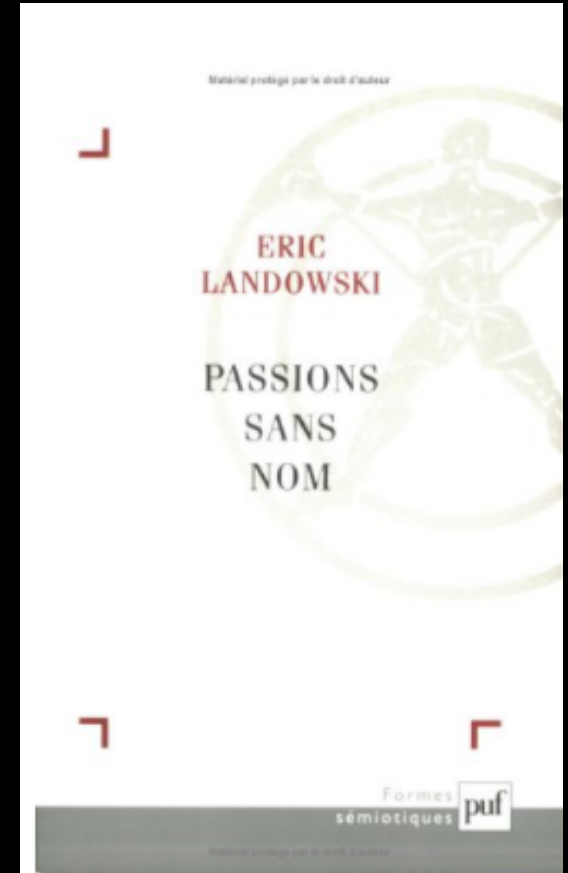
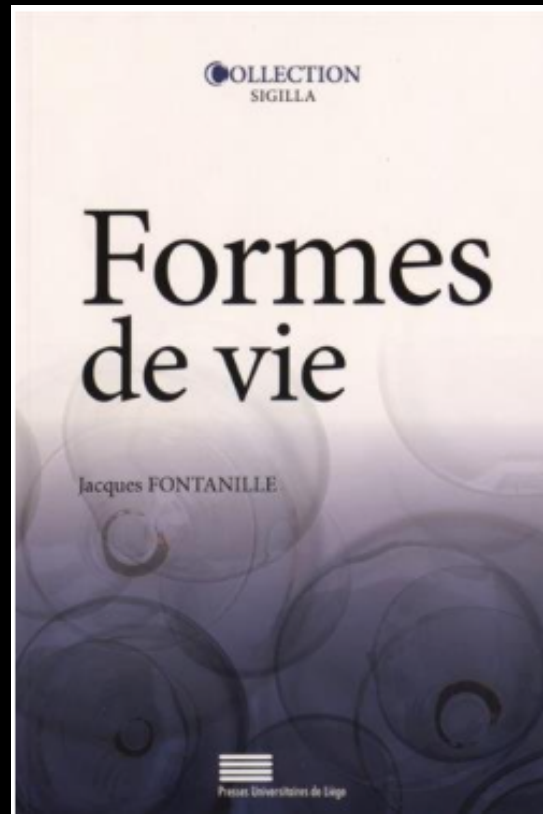
Les modalités sensibles et les modulations du sens, à partir et au-delà des logiques modales

La consistance figurale à l'intérieur de formes de vie

Les formes de vie



bricolages



**Sémiotique de
l'expérience
Sémiotique
existentielle**

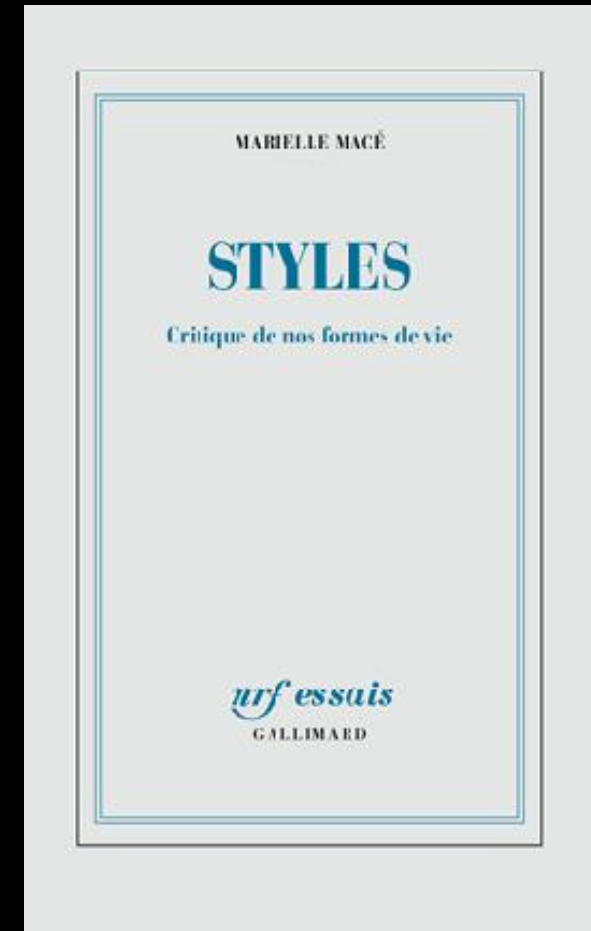
Le sens, le sensible, le modal



**Anthropologie
modale**



**Forme de vie
Expérience
Singularité**



**Sociologie
modales
Stylistique
de l'existence**

Catégories modales et types de jugements

- **Aléthique** : I: Réel; D: descriptive
(*Jugement de fait/réalité* présenté comme objectif)
- **Épistémique**: I: Subjectivité; D: descriptive
(*Jugement de fait/réalité* subjectif)
- **Appréciative**: I: Subjectivité; D: mixte
(*Jugement de valeur* subjectif : désirable / indésirable)
- **Axiologique**: I: institution; D: mixte
(*jugement de valeur* institutionnel : louable / blâmable)
- **Boulique**: I: Subjectivité; D: injonctive
(*jugement injonctif* subjectif : expression d'une volonté, d'un refus)
- **Déontique**: I: institution; D: injonctive
(*jugement injonctif* institutionnel : expression d'une permission, interdiction)

Les modalités appréciatives et axiologiques. Conférence Chronos 12, 2016



UPLOADED BY
Gosselin Laurent

« Tout conflit ou problème est **un scénario modal**. Si l'on ne pouvait penser en termes de vérité (*épistémique*), en termes d'obligations (*déontiques*), de possibilités et de régularités offertes par le monde (*aléthiques*), et si l'on ne pouvait comprendre la force performative des énoncés *illocutoires*, on ne pourrait guère saisir le sens de l'expérience vécue. Dans les histoires que nous nous racontons, qui *peut* vivre, qui *doit* mourir ? Qui *peut* faire ce qu'il *doit* faire ? Quelles conclusions *devons-nous* tirer de ce que nous *pouvons* savoir ? Partout, **le modal dynamise nos idées et les organise en pensées sensées, structurées, derrière l'iconicité de la perception et de l'imaginaire** ». Per Aage Brandt

Allons plus loin...

Variations modales pour le goût

- **La norme du goût et le poids modal** (recettes et modèles)
- **La forme du goût et le scénario modal** (l'expérience du goût préfigurée et performée)
- **La manière de goûter et la coloration modale** (le style, la consistance figurale de la forme de vie)

Variations modales pour le goût

- La norme du goût et le poids modal
codifications, normes, modèles, rituels

Faire, bien faire, respecter

(recettes, préparation culinaire, manières de recevoir, manières de table, bonnes manières/mauvaises manières, etc.)

Ingrédients

- 1 boîte de raviolis bolognaise
- 250g de champignons
- Ail
- oignon
- 1 courgette coupée en morceaux
- 2 carottes coupées en morceaux
- 3 tomates coupées en morceaux
- Épices à convenance
- 10cl de vin blanc
- 1 Bouillon de volaille
- 20cl de crème



Pour 4 Personnes Préparation : 10m Cuisson : 12m Prêt En : 22m

- Dorer l'ail et l'oignon
- Ajoutez les champignons
- Bien remuer
- Ajoutez le reste des ingrédients
- Laisser cuire 10 minutes
- Ajoutez les raviolis (2 mn)
- Mettre la crème
- Bien remuer
- Laissez reposer 1 mn

8 étapes simples pour créer un livre de recettes

1. Ebauchez votre projet
2. Choisissez un thème
3. Structurez
4. Passez aux fourneaux
5. Soyez créative
6. Jouez avec les mises en forme
7. Concentrez-vous sur les détails
8. Racontez une histoire



modalités et normes de dégustation : prescriptions, recommandations, règles à respecter

Prima della degustazione, omogeneizzare il caffè mescolandolo in modo da allineare gli aromi. Un caffè troppo caldo o troppo amaro può mascherare alcune sfumature. Quindi, lasciarlo raffreddare per un momento prima di gustarlo.

Per apprezzare tutti gli aromi del caffè, evitare di mangiare cibo speziato. Alcuni sapori come anice, menta e liquirizia possono mascherare il gusto.

Per evitare di saturare il palato, bere a piccoli sorsi. Risciacquare il caffè in bocca per 5 - 10 secondi prima di deglutire. Non esitare a degustare ogni caffè più volte: mentre si raffredda, ti farà scoprire aromi che potrebbero essere stati mascherati inizialmente dal calore



Les mets & les vins

LES RÈGLES & LES METS
REFRACTAIRES

Emmanuel Delmas 'au service du vin'
pour le Blog du Sommelier



EDITO
2 LE VIN ACCESSIBLE

INTRODUCTION
4 POURQUOI CETTE
INITIATIVE?

LE VIN A TABLE
5 METS & VINS: LES REGLES

LE VIN A TABLE
9 LES METS REFRACTAIRES

LE VIN A TABLE
16 ACCORDS ETONNANTS

LA BOUTIQUE DU BLOG
18 MAGAZINES, FICHES DE
DEGUSTATION...

19 **LE DICTON**
CE QUE J'EN PENSE



LA règle de base pour bien accorder les plats et les vins

Progresser dans votre apprentissage du vin
en 15 minutes par jour

► Cliquez ici pour télécharger la méthode

Créer une **harmonie**



Respecter un **équilibre**



Equilibrer les **intensités** plat et vin



METS & VINS

MÉTHODE D'ASSOCIATION

● accord ● accord parfait

EXEMPLES D'UTILISATION

ASSORTIMENTS DE DEUX INGRÉDIENTS

Roquette et salade d'endives avec fromage bleu



INGRÉDIENT + PRÉPARATION

Steack au poivre noir



ASSORTIMENT MULTI-INGRÉDIENTS

Risotto aux champignons




L'abbinamento ideale di vini e pietanze è molto difficile da codificare, una combinazione che ha funzionato bene in un dato momento, con una certa ricetta e determinati amici può non ripetersi mai, tanto la sensazione di accordo sfugge alla razionalità. Non esiste una verità assoluta in questa materia, ed il mio ruolo non è quello di decretare buono o cattivo un abbinamento.

Des logiques modales aux modalités sensibles

Au-delà de la norme : inventer la forme

L'expérience du goût : le format et la forme



Food | Mangiare in Veneto

Ristorante Malipiero: l'esperienza gastronomica tra arte e tradizione veneziana

Di **Angela Forin** - 2 marzo 2018

Sentirsi a casa immersi in un'oasi di pace nella scenografica cornice della cinquecentesca Villa Barbarich, a solo un quarto d'ora dalla città più bella del mondo, Venezia. Questa è l'atmosfera che si respira al Ristorante Malipiero, dove in un crocevia di storia e arte l'alta cucina sposa la calda e confortevole atmosfera del pranzo in famiglia.



Nouveau : les ateliers
afterworks

ATELIERS & VISITES

Accompagnés par nos médiateurs, découvrez le vin autrement et partagez un moment convivial !

Entrez dans un monde d'expériences

AU COEUR DE LA CITÉ DU VIN : LE PARCOURS PERMANENT

Un voyage unique à travers l'histoire et le monde à la découverte du vin





Débutez une

expérience unique

068

ENCAVEURS

1'702

VINS

1'674

HECTARES

ACHETER

DÉGUSTER

S'INFORMER

DÉCOUVRIR

ADHÉRER



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

VINUM MONTIS

Initiée par Sierre Tourisme en association directe avec Sierre-Anniviers Marketing, Vinum Montis est une démarche simple, originale et innovante qui vise les passionnés de vin.

SIERRE TOURISME

Place de la Gare 10
Case postale 706
3960 Sierre

T +41 27 455 85 35
F +41 27 455 86 35
Info@vinumontis.ch

design by Molk & Jordan | powered by vboomerang



MENU

FR

DE
EN

LOGIN

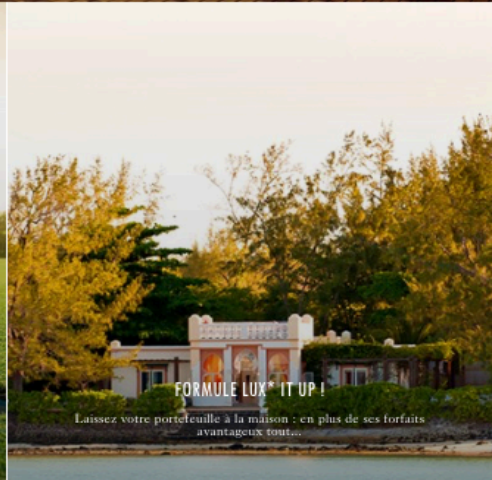
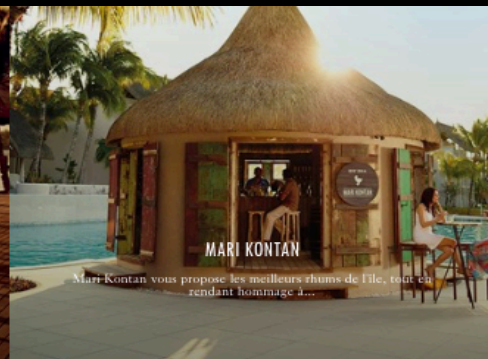
Goût dans le contexte de l'expérience touristique, culturelle, muséale

Catégories	Description
<i>Dimension praxéologique</i>	Les actions et les activités pendant l'expérience <ul style="list-style-type: none">– actions sur l'objet consommé ou interaction avec l'objet consommé– interactions avec d'autres personnes présentes pendant l'expérience
<i>Dimension <u>hédonico-sensorielle</u></i>	Aspects physiques et sensoriels du contexte expérientiel, que ce soit selon des polarités positives ou négatives <ul style="list-style-type: none">– plaisir– déplaisir associé à l'expérience
<i>Dimension rhétorique</i>	Sens attribué à l'expérience, concernant : <ul style="list-style-type: none">– la valeur symbolique d'un élément du contexte (produit consommé, lieu de consommation, compagnons ...)– le sens plus global de l'histoire que «raconte» l'expérience, l'expérience comme métaphore
<i>Le rapport au temps de l'expérience</i>	<ul style="list-style-type: none">- le temps durée- le temps rythme- le temps ressource à contrôler

Les dimensions de l'expérience (Roederer, 2012)

Modulations sensibles et format expérientiel

Expérience comme vision paradigmatique mais emphatique aussi : forme idéalisée là où opèrent en réalité des **formes de vie prises dans la quotidienneté**



systeme axiologique et colorations modales

valences expérientielles : affective et hédonique, plaisir d'être et de découvrir un lieu, divertissement, esthétique, stimulation expérientielle et sensorielle, variété, surprise et évasion, valeur cognitive, intellectuelle, utilitaire, fonctionnelle, spiritualité, perception mystique d'un lieu, nostalgie, commémoration avec le passé, expression de soi, lien social (ce qui est à relier au plaisir de partager une expérience avec d'autres) et ludique.

Collin-Lachaud et Passebois (2006)

Cos'è, dunque, l'enoturismo ?

“Siamo oggi di fronte ad una nuova definizione di enoturismo stesso. L'enoturismo è quello che oggi viene definito come parte integrante del turismo esperienziale, anche conosciuto come turismo del buon gusto. Nasce da una duplice tendenza : la prima vede l'avvento dei millennials e delle loro nuove abitudini di consumo, mentre la seconda viene dalla maggiore facilità nel comprare rispetto al passato” ha spiegato Felicity Carter

Scénario modal de la phénoménalité de l'expérience à la séquence expérientielle

PRÉFIGURATION

CONFIGURATION

FIGURATION

**RE-
CONFIGURATION**

FORME- TRANSFORMATION - TRANSFIGURATION

expérience unique

068

ENCAVEURS

1'702

VINS

1'674

HECTARES

ACHETER

DÉGUSTER

S'INFORMER

DÉCOUVRIR

ADHÉRER

Nos prestations

En guise de petits plus, Vinum Montis est capable de fournir de nombreuses prestations en relation avec le monde du...

Les visites vitivinicoles

Les visites vitivinicoles vous proposent une approche complémentaire du monde du vin. Que ce soit par des balades en...

La région

La carte de la région

En un clin d'œil, la carte vous présente l'éventail des offres œnotouristiques de la région.

Les cépages

Avec près de 5'000 hectares de vignes, le Valais possède le plus vaste vignoble de Suisse. Quelques 60 cépages...

Les Grands Crus

La démarche Grand Cru n'est pas nouvelle dans notre région.

Les événements

Nos événements sont aussi nombreux que variés. Toute l'année, ils vous permettent de déguster des vins dans des...

Les hébergements

Notre région a la chance de profiter de plusieurs hébergements au cœur des vignobles. Certains vous proposent même...

Les reportages

Colorations modales et consistance de la forme de vie

> Pluralisation des modes d'être,
des manières de faire et d'agir

> Consistance figurale et unité formelle
(source d'identité et d'identification)

On voit des catégories, des logiques, des modes, des logiques modales, des modèles, des régimes, mais, en termes de granularité, on ne voit pas s'opérer les formes, les prises de forme, les processus figuratifs qui donnent corps à ces dimensions constitutives du sens.

Comment les présenter, les ordonner, les schématiser, les articuler ?

Du modal aux modalités sensibles en communication

- dépasser l'architecture modale, catégorielle (ex. continu vs discontinu) et paradigmatique
- dépasser la logique de programmation, syntagmatique, dans l'enchaînement modal (pouvoir faire-ne pas pouvoir ne pas faire)

Sémiosphères sensibles

méta

discours de la transcendance : âme, esprit, croyances, magie

macro

valeurs et axiologie sociale, plan de projection anthropologique, historique, symbolique

méso

circulation médiatique et discursivité sociale autour de l' alimentation et la gastronomie (polyphonie/cacophonie)

micro

situations d'interaction, moments de consommation, formes commensales

auto

sensations, plaisirs préférences, goûts : vins et saveurs

bio

Corps, nutrition, santé, hygiène, sécurité, bien-être

Éthique alimentaire et sémiosphères sensibles

méta

mon idéal, mon combat, mon engagement : à ma petite échelle, je transforme le monde

macro

mes achats, mes déchets : j'agis de façon responsable, concrète, engagée, dans l'action avant les idées

méso

mes informations : je fais attention à ce qui se dit, je prends l'information, je compare, je critique, j'évolue

micro

ma famille et mes amis : cela commence chez moi, autour de moi, dans mes échanges quotidiens en société

auto

mes sensations : Je redécouvre de nouvelles sensations depuis que je mange mieux

bio

mon corps : je fais attention à ma santé, mon équilibre

Sémiosphères sensibles

méta

macro

méso

micro

auto

bio

niveaux
figuratifs
et pluralisation
modale

consistance
figurale
de la
forme
de vie

Colorations modales de l'imaginaire vegan

méta
transcendance

cosmologie : les relations nature-homme-animal

macro
valeurs dominantes

naturalité, modération transparence

méso
circulation
médiatique

Discours offensifs contre la souffrance animale, discours d'opposition à l'industrialisation alimentaire

micro
interactions
quotidiennes

achats de proximité, éducation familiale, communautés de pensée

auto
Sensations

Retrouver des goûts naturels, exprimer le dégoût d'une alimentation meurtrière, mortifère

Bio
nutrition, santé

Promouvoir une alimentation saine, équilibrée, source de bien-être

Ultime consigne modale ne pas finir sans parler de Dijon

Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin Dijon





L'expérience encore...

Exposition	Approche principale	Expérience de visite	Postures	Scénographie	Modes de consultation
1 <i>A table</i>	Socio-historique	Connaissance Découverte Contemplation	Cognitive	Mises en scène Contextualisations	Semi-collectif
2 <i>En cuisine</i>	Sensorielle	Sens Jeu Expérience	Immersive Interactive	Ateliers participatifs	Individuel
3 <i>En Bourgogne</i>	Patrimoniale	Délectation Apprentissage	Contemplative	Spectacle multimédia	Collectif

... Mais la forme de vie plus encore

Le repas gastronomique : respecter sa forme plurielle

La valeur immatérielle : se recentrer sur les situations sociales, partages, rituels

La valeur patrimoniale : valoriser l'héritage culturel, la transmission, la capacité à faire vivre et renaître

La valeur expérientielle : ne pas formater l'expérience mais initier des parcours

ESTHÉTIQUE ALIMENTAIRE

- > **éthique goût** : normative et performative (logiques modales)
- > **esthétique de l'expérience** : modalités sensorielles et multimodalité
- > **stylistique de l'existence** : modulations et colorations modales (l'art et la manière, façons de dire et de faire, avec style, en donnant la forme (figurative) à la forme de vie (*esthétique*))