



HAL
open science

La mise en scène de soif

Jean-Jacques Boutaud

► **To cite this version:**

Jean-Jacques Boutaud. La mise en scène de soif. Actualité d'Erving Goffman. De l'interaction à l'institution., 2015. halshs-03130249

HAL Id: halshs-03130249

<https://shs.hal.science/halshs-03130249>

Submitted on 3 Feb 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.

La mise en scène de soif

Jean-Jacques Boutaud

Cimeos (EA4177), équipe 3S (Sensoriel, Sensible, Symbolique)

L'amateur de vin ne boit pas pour boire. Il déguste. Ce qu'il épanche, ce n'est pas la soif, mais une soif de découverte, d'émotions, voire d'absolu, au point ultime de la sensation gustative. A chaque expérience du vin, une impression nouvelle ou retrouvée, une note aromatique échappée de la mêlée, un monde de saveurs et de savoirs ouvert au jugement de goût, dans l'intimité de soi, le partage ou l'expression mondaine.

Car le vin appelle le verbe, et le verbe appelle la cérémonie sociale, avec sa ritualité, sa théâtralité, y compris en termes de banalités. Mais autant faire au mieux, en respectant l'art et la manière de servir, de boire, de broder autour du vin et du verre. De tous les aliments, s'il faut le verser par généralisation dans le registre alimentaire, le vin se détache sans nul doute comme le plus riche objet du discours.

Tout fait sens en lui, depuis le mystère de ses origines jusqu'au charme de sa robe, du travail souterrain de la cave à la séduction de l'étiquette. Les sémioticiens définissent ce plan d'expression élargi d'un objet comme un espace *figuratif* où prennent forme sensations, espaces, dispositifs, discours, situations, formes de vie, etc. Dans une perspective goffmanienne, comment ne pas voir une relation entre cet espace *figuratif* déployé par l'image du vin en société et la dynamique de *figuration* du sujet qui ritualise son rapport à la dégustation, théâtralise ce moment, le performe ? Une véritable *mise en scène de soif* à décrire et analyser dans son processus de formation.

Parler du vin ou faire parler le vin ?

De façon ironique, Claude Fischler (1999), en bon amateur de vin, détache très malicieusement les termes de la dramaturgie qui affecte la dégustation. A la façon d'un La Bruyère, et en guise de mise en bouche, il nous dit « Comment asseoir à peu de risques une réputation de connaisseur dans les dîners ». Suivons les différentes séquences de la prestation, si ce n'est de la performance culturelle offerte par le connaisseur mondain : « Avant tout, dire du mal du beaujolais (ce qui n'a jamais empêché personne d'en boire). Le vin servi (ouf, ce n'est pas du beaujolais), saisir le

verre par la jambe ou mieux, le pied (très « pro », mais acrobatique). Examiner la « robe » du vin en transparence. Humer longuement et méditativement. Très efficace mais risqué : faré tourner le vin dans le verre pour en exhiler les arômes (écarter le coude). Garder le vin en bouche, compter jusqu'à sept, puis lever le sourcil gauche d'un air à la fois entendu et approbateur, ce qui peut tenir lieu de commentaire. S'il le faut, marmonner une patenôtre de « fruits rouges », « arômes de sous-bois », « bon équilibre ». Eviter d'évoquer la « jambe » ou la « cuisse », c'est très dépassé » (1999).

Une description certes appuyée et amusée, mais à peine déformante par rapport au discours et à la ritualisation qui président à toute dégustation sociale du vin. Entendons par là, en dehors de la dégustation experte ou professionnelle, une activité sociale courante, en situation de convivialité et de plaisir gastronomique où le partage du vin fait l'objet d'un minimum d'attention.

Si le discours sur le vin *prend* si bien en société, c'est que la forme de la dégustation est donnée comme une forme stabilisée, ritualisée. La *doxa* du goût s'est emparée du protocole. Le sens commun nous dicte de ne pas « siffler » un vin, mais de le considérer selon une programmation bien établie : l'œil, le nez, la bouche. Un balayage rapide sur internet offre une quantité de grilles ou de fiches de dégustations, à l'image de ce document prélevé parmi tant d'autres :

toutle vin .com **Fiche de dégustation**
 Faites appel à vos sens et remplissez la fiche ci-dessous.

Identification

Pays : _____ Région : _____
 Nom du vin : _____ Producteur : _____
 Millésime : _____ Cépage(s) : _____
 Optimum : _____ % : _____ Note / 20 : _____
 Date d'achat : _____ Date de consommation : _____

Œil

Couleur : _____
 Intensité : _____
 Limpidité : _____
 Brilliance : _____
 Densité : _____

Nez

Intensité : _____
 Qualité : _____
 Arômes : _____

Bouche

Première impression : _____
 Douceur : _____
 Acidité : _____
 Corps : _____
 Alcool : _____
 Chair : _____
 Finesse : _____
 Equilibre : _____
 Persistance : _____

Commentaires

Guide d'analyse

Œil

Couleur : Rubis, Pourpre, Jaune, Or, Ambre, Rose, Saumoné...
 Intensité : Clair, Assez clair, Soutenu, Foncé, Sombre, Très sombre...
 Limpidité : Trouble, Flou, Voilé...
 Brilliance : Mat, Brillant, Cristallin...
 Densité : Fluide, Epais, Sirupeux...

Nez

Intensité : Très faible, Faible, Assez faible, Moyenne, Aromatique, Puissant...
 Qualité : Simple, Riche, Complète, Défectueux, Vulgaire, Fin, Distraqué...
 Arômes : Fruité, Floral, Végétal, Minéral, Animal, Epices, Emphyreumatique...

Bouche

Première impression : Désagréable, Ordinaire, Plaisant, Douceur : Liquoreux, Brut, Sucré, Rude, Onctueux, Desséché, Velouté, Sec.
 Acidité : Plat, Vert, Mou, Mordant, Acide, Coulant, Kéchie, Nerveux.
 Corps : Acidulé, Frais, Souple, Vif, Gouleyant.
 Alcool : Léger, Chaud, Léger, Capiteux, Suffisant, Généreux, Puissant.
 Chair : Squelettique, Gras, Magre, Rond, Mince, Pien, Écaille, Chargée.
 Finesse : Vulgaire, Fin, Cru, Commun, Quelconque, Plaisant, Éléгант.

Une grammaire du goût et de la dégustation normalisée. Non pas comme un syntagme figé dans sa progression canonique (œil-nez-bouche) mais comme une organisation, une ordonnance à la fois simple et patiente qui marque le pas entre une activité physiologique (boire) et une activité réfléchie (déguster) qui laisse donc au sujet sa marge de liberté et d'invention.

Cette pratique sociale de la dégustation, avec ses codes et son langage, trouve là encore de très nombreuses illustrations dans les médias. Sans faire de vous un expert,

de petites séances en ligne vont même vous guider sur la voie de l'amateur éclairé. Pour exemple (www.youtube.com/watch?v=ZnEv6QKideA), en sept minutes (Claude Fischler nous disait bien de compter jusqu'à sept), on apprend à « déguster un vin dans les règles de l'art, comme un professionnel », mais « sans faire le malin », en respectant « la marche à suivre ». Quelques gestes de base, le bon verre (à vin, bien sûr), la bonne tenue du verre, l'observation première, le nez, l'œil, puis la bouche et une palette aromatique bien identifiée ou identifiable dans ses grands registres (fruité, minéral, végétal, etc.). Pas besoin de fiche complexe ou élaborée, avec prétention à l'érudition, mais quelques clés, sinon rudiments de discours et de pratiques pour donner matière à la mise en scène sociale de la dégustation. Bien sûr, au-delà de cette grammaire de base, il faudra progresser dans la connaissance même rudimentaire des cépages et des terroirs. Mais le script est déjà écrit. Le scénario pourra s'enrichir avec l'expérience et la redondance des situations de dégustation, en faisant jouer la réputation des vins, des millésimes et la surenchère rhétorique qu'appelle bien souvent le tour de table.

La dégustation du vin s'applique en réalité à toutes les formes de commensalité (Boutaud, 2005), de la « bonne franquette » égayée par le petit vin de terroir à la « bonne table » où l'accord mets-vins prend des notes exquises, subtiles et raffinées. Mais une dégustation suppose avant tout un capital d'attention, un coût cognitif qui redouble le coût financier investi dans la symbolique du potlatch.

Le théâtre d'opération par excellence, pour la dégustation, apparaît sans conteste sous la forme du repas gastronomique. Encore faut-il s'accorder sur la définition du genre ou les contours du type « gastronomique ». Beau sujet de *disputatio*, entre d'une part la conception élitiste du repas gastronomique, attachée aux tables étoilées du même nom, mais très éloignée du quotidien des français et des pratiques sociales les plus répandues (Drouard, 2010), et d'autre part la vision plus généreuse qu'en donne l'UNESCO, en reconnaissance du *Repas gastronomique des Français* au titre du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité : « Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur la convivialité, l'humanisme de la table et le bien être ensemble. Il s'agit donc également du « gueuleton » entre amis, du repas festif ou d'affaires, du banquet et de tous repas au cours desquels on pratique l'art de la bonne chère ». Et pour marquer plus précisément la place du vin et de la dégustation : « Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets (...) ; l'achat de produits du terroir – denrées de haute valeur culturelle – dont on fait s'accorder harmonieusement les saveurs ; réaliser le meilleur mariage entre plats et boissons ; s'y ajoutent la décoration de la table et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi). Tous les sens sont alors sollicités » (www.repasgastronomiquedesfrancais.org/repas-gastronomique-des-francais-unesco). Le cadre est donc posé mais les variables du théâtre gourmand doivent rester ouvertes à la spontanéité, à la créativité, surtout quand le vin entre en scène, réclame l'attention

ou se pose en énigme.

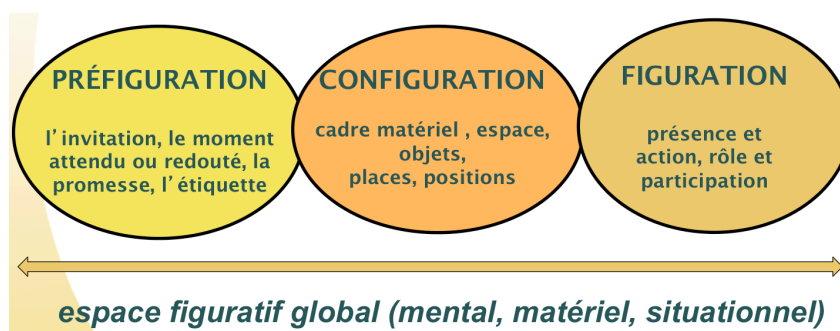
En contexte gastronomique, la dégustation du vin se prête donc à des mises en scènes très variées. Le repas gastronomique constitue déjà un cadre d'interaction bien défini, dans la mesure où un minimum d'attention est prescrit à l'égard des mets et des vins offerts à l'appréciation du mangeur. Mais on peut y voir aussi un cadre d'interaction ouvert, à travers des formes de convivialité très différentes, y compris pour donner préséance aux vins sur les mets quand la situation s'y prête.

L'entrée dans le cadre : dégustation en 3D

La dramaturgie de la dégustation est loin de se fixer ou se figer sur le moment de table. Elle réclame plutôt une vision en 3D, à l'évidence centrée sur le temps de la dégustation en propre du vin, verre en main, mais à replacer dans un cadre élargi, celui du *cadre*, dispositif à la fois cognitif et pratique d'organisation de l'expérience de l'acteur.

L'entrée dans le cadre relève d'un processus de *morphogenèse*, de prise de forme progressive de l'émotion gustative, et de *sémiogenèse*, si l'on veut souligner, au-delà de la forme, la dynamique d'élaboration et d'autonomisation du sens, par débrayage avec les sensations perçues en bouche.

Ce processus trouve ici son expression schématique, en manifestant la contiguïté des séquences dramaturgiques qui donnent au cadre de la dégustation sa pleine dimension figurative :



Difficile de ne pas établir le lien, et les relations conjuguées, complexes, entre la dimension anthropologique de la *figuration*, mode d'expression obligé pour le sujet en situation, et la dimension sémiotique du *figuratif*, plan d'expression pour le discours, en l'occurrence celui de la dégustation, à travers tout ce qui prend valeur d'iconicité dans le vin (Fontanille, 2005). Un espace figuratif à concevoir et percevoir à tous ses niveaux de manifestation, des sensations qui prennent corps au gré des découvertes aromatiques, à la forme de vie traduite dans le choix d'une bouteille ou la reconnaissance, gustative

mais aussi sociale, d'une étiquette. Ce qui n'est pas une mince performance dans les cérémonies de table, toutes formes confondues, tant au niveau de l'offre, avec tout ce qui peut être investi dans une bouteille, qu'au niveau de la réception, pour être à la hauteur du vin soumis au jugement de goût, sinon à l'appréciation.

Avant même d'entrer « dans l'orchestre », pour reprendre la métaphore bien connue de l'École de Palo Alto, l'amateur de vin ou le convive, sans rien ignorer des propositions qui seront faites au niveau du vin, tout particulièrement en contexte gastronomique, a tout loisir de se représenter la situation où il va évoluer, avec l'espoir d'y trouver plaisir et même émerveillement. Si l'envie et l'enjeu portent, *a minima*, à faire bonne figure, en bon amateur de vin, cette dimension de la figuration ne présuppose pas moins un stade de préfiguration, au moins dans le périmètre d'attente produit par la situation : quels vins, quelles saveurs, quelles impressions à vivre, à partager ? Avant d'être en situation et d'entrer en régime d'exposition, pour l'acteur de la scène gustative, le contexte et les modalités du cadre prennent valeur figurative, à travers même ce qui se prépare, se préfigure, se trame aussi, parfois.

Toute scène commensale et conviviale donne à vivre ces trois temps de la construction dramaturgique, entre : la *préfiguration*, avec ses attentes modestes ou démesurées ; la *configuration*, conforme ou non à ce plan d'attentes, dès que le dispositif se dévoile dans sa réalité matérielle, fait entrevoir un potentiel de manifestations en accord avec cette réalité et plus seulement avec l'image construite en amont ; enfin la *figuration*, moment pour le sujet de se mettre en scène, à l'épreuve des mots, des mets, des émotions nourris par la scène gourmande.

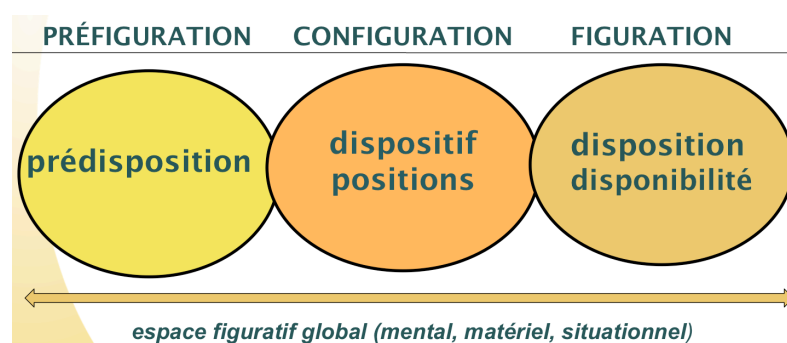
La conception dramaturgique du repas invite donc à considérer non pas seulement le moment proprement dit de la dégustation, son cadre de manifestation sensorielle, mais aussi tout son encadrement. Non seulement la figuration des acteurs, au moment de la dégustation, mais tout autant, la préfiguration de ce moment et la configuration propre du cadre, compris à ce stade comme un dispositif.

L'acteur en situation de dégustation : dispositif, disposition et disponibilité

En contexte de dégustation du vin, la dramaturgie de la scène gourmande se resserre évidemment sur le verre, ce qu'on y verse, avec ou sans discours d'accompagnement, avec ou sans bouteille en vue, en exposition, sur la table. Le théâtre des émotions gustatives ne tient pas seulement à la reconnaissance de saveurs et au jeu des sensations attendues ou produites par le vin. La dégustation se nourrit tout autant des éléments contextuels et du cadre où elle s'insère, tout particulièrement au moment d'apprécier le vin, dans le syncrétisme du dispositif (table, cave, bar, etc.) et des dispositions manifestées par le sujet.

La dramaturgie de la dégustation, déjà décrite dans son amplitude, entre préfiguration, configuration et figuration, présuppose la capacité du sujet à agir en *situation* (Goffman, 1988), sorte d'arène symbolique (Joseph, 1998) dans laquelle s'engage l'individu, en conscience des contraintes normatives mises en jeu et de l'espace ouvert pour interagir.

Avec l'entrée dans le *cadre*, advient donc la *mise en situation* de l'acteur, en l'occurrence de son bon gré, lorsqu'il se prête à l'expérience de la dégustation. Le processus d'immersion, et plus encore d'engagement, dans l'activité de dégustation ainsi mise en scène, procède d'un continuum sensible, dont les phases discrètes peuvent malgré tout se repérer, se détacher, comme il apparaît ici :



On trouve déjà chez Landowski (1998), les prémices mais aussi les clés de cette « sémiotique de l'expérience », dans l'articulation sensible entre disposition et disponibilité, esthétique et esthésie : « Le « j'aime », aussi bien d'ailleurs que le « je n'aime pas » (le dégoût), procèdent en règle générale... à la fois d'une disponibilité - d'une « ouverture au monde » (en dernière instance somatique) - qui rend possible les « accidents », la « surprise » d'ordre *esthétique*, bonne ou mauvaise, et de la prédisposition à une reconnaissance, axiologique ou *esthétique*, fortement liée au social » (Landowski, 1998 : 7). Il n'est pas déraisonnable d'enrichir le processus d'une troisième sémiotique, intermédiaire, conduisant de la *prédisposition* à la *disponibilité*, à travers le *dispositif* lui-même.

Dans ce cas, la sémiogenèse du sensible, rabattue ici sur l'expérience de la dégustation du vin, requiert sans doute une redistribution des modalités esthétique et esthésique, avec la prise en compte d'une troisième dimension, *éthique* (Boutaud, 2007). Celle-ci concerne dès lors la prédisposition du sujet à entrer ou non dans le cadre de l'expérience, à s'y préparer ou non, à des degrés d'attente divers. Simple exercice de dégustation, pour un plaisir qui n'appelle pas nécessairement la sensation réfléchie et poussée, de l'amateur ou de l'expert, à moins que la prédisposition soit en quête de la performance culturelle, à l'épreuve qualifiante du jugement de goût, ou d'un moment rare, pour déguster des vins d'exception. Dans tous les cas, sous la dimension avant tout éthique, ce sont bien les valeurs qui prédisposent le sujet à entrer en scène. Axiologie

investie dans le goût, sa valeur sociale, symbolique, à travers le vin, la dégustation, comme terrains et théâtres de sensibilité, de plaisir, de découverte et d'expression de soi, s'il faut donner quelques valeurs qui prédisposent le sujet à cultiver cette éthique de la dégustation.

De la prédisposition du sujet à son entrée dans le dispositif s'opère le déplacement entre la dimension *éthique* de la dégustation, à laquelle le sujet se prépare, et la dimension *esthétique* du cadre, conforme ou non aux attentes, dans ses propriétés spatiales, temporelles, actuelles. Esthétique du cadre qui se présente déjà comme une forme disponible ou non pour la dégustation, à table ou en tout autre lieu, en situation de repas ou non. Ce dispositif, partie matérielle de la cérémonie de dégustation, pour parler en termes durkheimiens, compose avec la prédisposition du sujet et son horizon d'attente à l'égard du vin, mais détermine plus encore sa disposition pour vivre favorablement l'expérience ainsi promise. Le caractère potentiel de la prédisposition fait place à la dimension actualisée du dispositif dont la forme a vocation à mettre dans de bonnes dispositions le sujet. D'infimes détails peuvent agir dans la perception, de la lumière à l'ambiance sonore, de la position confortable pour déguster à la disposition matérielle des objets et des acteurs dans le dispositif, facilitateur ou non, théâtralisé ou pas.

En fonction de cette prédisposition et du dispositif délimitant le cadre matériel et actuel de l'expérience gustative, le moment de boire, de déguster, revêt, avec la perception des arômes et saveurs, une dimension construite, aboutie. Les déterminations éthiques (prédisposition) et esthétiques (dispositif) agissent sur la perception à proprement parler gustative du vin, d'ordre *esthésique* (sensations) et thymique (émotions correspondantes). Ce moment lui-même, tout entier investi dans la quête des saveurs et des sensations, avant que ne remontent jugements et sensations réfléchies (Brillat-Savarin), procède là encore d'un déploiement aspectuel, bien décrit par Michel Onfray : « Le vin est hypothèse, promesse et réalité, en tant qu'il suppose une réflexion sur la nature de son existence, ses modalités d'évolution (*attaque, déploiement, finale*), ses virtualités, ses potentialités, sa vérité, son efficacité. Autant dire que dans ses trois temps qui permettent une métaphysique singulière, une *éthique* confondue à une *esthétique*, on pourra s'interroger sur trois des modalités possibles de l'incarnation ontologique du temps : l'être, le devenir, la présence. La forme, l'avènement, l'existence » (Onfray, 2009 : 84).

La dramaturgie de la *situation* de dégustation se double donc d'une sémiopragmatique de l'action, avec son aspectualité de l'ouverture et du devenir, et le degré d'*engagement* du sujet, de prédisposition en disponibilité.

De la situation au moment : quand la sensation prend.

Après l'entrée dans le *cadre* de la dégustation, de préfiguration en figuration, et la *mise en situation* de l'acteur, de prédisposition en disponibilité, il reste à compléter la sémiogenèse de l'expérience sensible avec la dynamogénie du *moment* de dégustation. Dynamogénie, car le moment est à concevoir, dans sa dimension figurative, comme forme et plus encore processus de formation. Il s'inscrit dans une écologie de l'action où se mimétisent langage corporel et langage verbal, en interaction avec les ressources mobilisables par l'acteur, dans le temps et l'espace où se déroule l'activité.

Cette dynamogénie du moment ne s'enferme pas dans la rhétorique de la dégustation. Elle se replace, à la faveur des processus de sémiogenèse et de morphogenèse déjà décrits, dans l'écologie de l'action. La charpente traditionnelle, aristotélicienne, du discours - *ethos, logos, pathos* – compose dès lors avec la forme de l'action, la formation du processus d'interaction à travers la dégustation, ce qui ressortit de l'*eidos*, à l'intérieur de l'action. Reprenons rapidement chacun des termes.

Le vin est sans conteste, dans l'imaginaire alimentaire, le support le plus favorable au discours. Malgré la misère sensible, en particulier sémantique qui fait que « notre vocabulaire courant est riche pour parler de nos expériences visuelles et verbales, mais finalement très pauvre pour parler des autres sens » (Heilbrunn, 2007) et nous place dans l'incapacité de décrire ce que l'on mange et boit, le vin échappe à la disette et peut se dire, sous la forme stabilisée et ritualisée de la dégustation.

A travers la forme stabilisée et ritualisée de la dégustation, non pas fermée sur le savoir professionnel de l'expert, de l'œnologue, mais ouverte à la scène sociale, le *logos* trouve à s'exprimer, de lieux communs en quête idiosyncrasique du goût, en dernière instance objet de partage à table : « Replacée dans cet ensemble qui s'ordonne peu à peu sous nos yeux, la dégustation va jouer deux rôles complémentaires qui, à certains égards, pourraient se confondre en un seul : (1) la reconstitution de l'icône en acte, grâce à une expérience sensorielle optimisée ; (2) la substitution d'une identification argumentée, descriptive et motivée, à une identification rigide et rhétorique » (Fontanille, 2005). Le sensation doit donc trouver à se dire : à travers le format et le formatage du discours normalisé de la dégustation, sa grille d'évaluation formalisée (cf. *supra*), avant que le jugement de goût puisse réellement s'affirmer, s'individualiser, s'autonomiser.

Mais une analyse sociologique des pratiques discursives liées à la dégustation du vin, permet de saisir qu'en dehors de l'exercice normé et implicite, l'appropriation domestique du vin est l'occasion pour les acteurs de déployer des stratégies bien davantage centrées sur le soi, la vie personnelle, et les autres, le lien social et le sociabilité (Reckinger, 2012) que sur l'analyse proprement sensorielle du vin. On en trouve ci-dessous la traduction plus détaillée :

Logiques	Femmes		Hommes	
	Occurrences en nombre	Occurrences en pourcentage	Occurrences en nombre	Occurrences en pourcentage
'bon vivant'	7	27 %	12	23 %
'découverte & voyage'	5	19 %	6	11 %
'achat & collection'	1	4 %	8	15 %
Centrage sur la vie personnelle	13	50 %	26	49 %
'sensorialité'	4	15 %	8	15 %
'relative indifférence'	4	15 %	5	9 %
'expérience viticole'	1	4 %	4	8 %
Centrage sur le vin	9	34 %	17	32 %
'sociabilité & lien social'	2	8 %	7	13 %
'réussite sociale'	2	8 %	3	6 %
Centrage sur la vie sociale	4	16 %	10	19 %
Total	26	100 %	53	100 %

Discours sur le vin et logiques d'action domestiques (Reckinger, 2012)

A l'évidence, le contexte social de la dégustation et les effets de cadre, propres à la situation, entre convives, libèrent des formes de discours débrayées du discours expert et de l'analyse sensorielle en propre, même si elle garde un certain degré de pertinence chez les femmes comme chez les hommes (à égalité à 15%, pour l'expression de la sensorialité et au-dessus de 30% pour le centrage sur le vin).

Ce périmètre sensoriel est déjà pour le sujet un mode d'expression de son *ethos*, de sa sensibilité et de sa compétence à identifier le goût du vin. La syntaxe de la dégustation, entre voir, sentir et goûter, donne largement matière à révéler la nature et le caractère du vin, au point de se révéler à soi-même et aux yeux des autres. L'amateur de vin ou le sujet en situation sociale de dégustation du vin, aura beau jeu de détecter et détacher les arômes, par analogie avec tout le tableau sensoriel désormais entré dans la *doxa* du goût. Travail d'identification, de référentialisation du goût, par rapport à des éléments de la vie naturelle (fruits, fleurs, végétal, minéral, boisé, etc.), avec tout loisir de libérer la métaphore et les boucles analogiques. A travers normes et créativité, forme et performativité, l'éthique du jugement sensoriel et la rhétorique du discours conjuguent *ethos* et *logos*.

Mais l'*ethos* ne saurait se limiter à l'expression d'un jugement sensoriel ou d'une compétence d'analyse du vin. Il engage, plus encore, le discours du sujet sur lui-même. Ses impressions font naître des évocations, tout un théâtre figuratif de moments, de lieux, de lectures, de rencontres, cultivant la profondeur du lien sensible avec le vin. D'autres circonstances de découvertes, d'achats, de dégustation, qui se prêtent à l'egocentrage.

A ce point de l'analyse, nous mesurons que la dégustation, dès le niveau du discours, est à la fois *forme normée*, stabilisée et *forme en devenir*, ouverte à

l'improvisation, à l'émancipation des images, analogies et correspondances synesthésiques (*logos*). Processus discursif lié à l'*ethos* de la dégustation, régime d'expression centré non plus sur le vin en lui-même mais sur le sujet en propre, qui se parle et se met en scène. La compréhension du moment de la dégustation, comme prise de forme incarnée et manifestée, en appelle aussi, par effet mimétique ou échoïsation corporelle, au *pathos*. Impossible de détacher le discours de l'acteur et tout son régime d'impressions, de l'impression qu'il cherche précisément à produire sur autrui. Etre touché par le charme d'un vin, la séduction d'une robe ou la grâce des arômes, certes. Mais toucher l'autre aussi, dans l'ordre du *pathos* et du *pathémique*, au moment de dire et partager ses émotions gustatives.

Pathos sous le signe de la sociabilité, guettée par la contagion sensorielle. L'échange n'est jamais neutre. On pèse les mots, on pèse sur autrui, aussi. L'expression de soi, à travers le jugement de goût, cherche l'effet, oriente, influence ou nourrit de multiples modalités relationnelles, de l'accord à la dispute. Pour être saisi dans sa globalité et sa complétude, sinon sa complexité sensorielle, sensible, le moment de dégustation permet d'entrevoir les effets conjugués de l'articulation entre *ethos*, *pathos* et *logos*, bien au-delà de la trame rhétorique et discursive. Toutes ces dimensions ressortissent, en dernière instance, de la communication et de la dramaturgie de la situation dont nous n'avons cessé de rappeler le plan de manifestation, sous différents traits ou degrés : la forme, le processus de formation, le performatif du moment de dégustation.

S'il est une dimension qui subsume les autres, elle est donc à chercher du figuratif, autrement dit de l'*eidōs*, pour consacrer l'unité du sensible. Forme du discours, du dispositif de dégustation, du cadre, du moment, de la situation mise en scène. Forme de vie, surtout, dès que le sujet s'éveille au vin et à son charme, à travers la dégustation et la grâce du partage. Etre Bordeaux ou Bourgogne, cela en dit long déjà...

Ouvrages cités.

Boutaud, J.-J., *Le sens gourmand*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2005.

Boutaud, J.-J., Veron E., *Sémiotique ouverte. Itinéraires sémiotiques en communication*, Paris, Hermès Lavoisier, 2007.

Drouard, A., *Le mythe gastronomique français*, Paris, Editions du CNRS, 2010.

Fischler, C., *Du vin*, Paris, Editions Odile Jacob, 1999.

Fontanille, J., « Paysages, terroirs et vins », *Le corps, le vin et les images*, Martine Joly et Hubert Cahuzac, dir., Paris, L'Harmattan, MEI n°23, 2005.

Goffman, E., « La situation négligée », in Y. Winkin, *Les moments et leurs hommes*, Paris, Seuil-Minuit, 1988.

Joseph, I., *Erving Goffman et la microsociologie*, Paris, PUF, 1998.

Heilbrunn, B., « De la misère sensible : les apories du marketing sensoriel », in *Goûts à vendre*, O. Assoluy dir., Paris, Institut français de la mode, 2007.

Landowski, E. (dir), *Sémiotique gourmande : du goût, entre esthésie et sociabilité*, coll. Nouveaux actes sémiotiques, 55-56, Limoges, Presses Universitaires de Limoges (PULIM), 1998.

Onfray, M ., *Les formes du temps. Théorie du Sauternes*, Paris, Editions Mollat, 1996, Biblio Essais, Le Livre de Poche, 2009.

Reckinger, R., *Parler vin, entre normes et appropriations*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais, 2012.