



HAL
open science

Gastronomie : entre transparence et opacité Un jeu d'ombre et de lumière

Anne Collet Parizot

► **To cite this version:**

Anne Collet Parizot. Gastronomie : entre transparence et opacité Un jeu d'ombre et de lumière. Lexia - Rivista di semiotica, 2015. halshs-03565492

HAL Id: halshs-03565492

<https://shs.hal.science/halshs-03565492>

Submitted on 24 Feb 2022

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.

Un jeu d'ombre et de lumière

Anne Parizot¹

INTRODUCTION

A l'heure où le concept de transparence est mis sur le devant de la scène, que ce soit en politique (biens des ministres), en économie et sécurité alimentaire (viande de cheval), à l'université (recherches autour de la communication transparente) il fait également une apparition remarquable dans le monde culinaire et gastronomique.

En effet, dernièrement à la suite des scandales touchant l'alimentation, s'est créé, sous la houlette d'Alain Ducasse, un collectif de chefs se donnant comme "vocation de promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le monde"². Ceux-ci, conscients des dérives réclament la transparence dans l'élaboration des plats et revendiquent une cuisine faite sur place. Regroupés sous le nom de « Collège culinaire de France », ils créent l'appellation "artisans restaurateurs"³, reconnaissant sous cette expression des "militants de la qualité" (pour l'opposer à "commerçants restaurateurs") qui concernera des restaurants, des auberges ou bistrotts, situés dans les grandes villes comme à la campagne.

La transparence des informations s'inscrit donc au restaurant par l'intermédiaire du « fait maison », le consommateur doit pouvoir connaître l'origine des produits dans son assiette, le mode de préparation des plats sur place, ainsi que la qualification professionnelle du cuisinier.

Alain Ducasse, chef du trois étoiles du Plaza Athénée à Paris et du Louis XV à Monaco, explique que :

« Sur les 150.000 restaurants français, les trois quarts ne font que de l'industriel. Les autres se battent pour cuisiner des produits frais. C'est à eux que nous nous adressons. [...] Une plaque millésimée, "comme les licences d'autrefois en email", sera installée devant chez eux, car, déplore Alain Ducasse, "aujourd'hui, le commun des mortels ne sait pas sur quoi il va tomber quand il pousse la porte d'un restaurant. [...] Les restaurateurs devront faire preuve de transparence quant à l'origine des produits et au mode de préparation sur place. Il faudra un chef en cuisine, et non "quelqu'un qui fait réchauffer un sachet surgelé"⁴ ».

Mais ce n'est pas tant de cette transparence que nous souhaiterions parler, même si celle-ci est essentielle pour le respect du consommateur / convive et la valorisation du patrimoine culinaire et gastronomique. Il s'agit plus particulièrement de la transparence ou de la non

¹ Anne Parizot est Maître de conférences en science de l'information et de la communication, université de Champagne Ardenne. Elle est membre du laboratoire du laboratoire EA (CIMEOS 3S, Université de Bourgogne).

² http://www.huffingtonpost.fr/2013/04/08/restaurants-alain-ducasse-appellation-fait-maison-industriel_n_3035125.html

³ Cette appellation regroupe à titre d'exemple Paul Bocuse, Michel Guérard, Anne Sophie-Pic, etc. et est co-présidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon.

⁴ http://www.huffingtonpost.fr/2013/04/08/restaurants-alain-ducasse-appellation-fait-maison-industriel_n_3035125.html

transparence voire de l'opacité de la gastronomie à la fois dans l'assiette mais également dans le discours. Il conviendra d'ailleurs d'aménager quelque peu les concepts de transparence et d'opacité au domaine culinaire et gastronomique pour y faire apparaître des degrés voire des dégradés subtils, si tant est qu'on puisse parler de dégradés de transparence ou d'opacité. Aussi le cristallin, l'opalin ainsi que des expressions comme « écume, nuage » seront plébiscités tout comme les jeux d'ombres, de lumière et de texture.

Il faut souligner que les facteurs identitaires interviennent dans la constitution des mets. Le chef par l'intermédiaire de son menu (et des intitulés), par la conception du mets (choix des ingrédients, mode de préparation) et le dressage sur assiette (choix de présentation du mets et du réceptacle) communique son savoir-faire mais il affiche aussi son identité, une certaine conception du monde et des objets qui l'entourent.

Cette mise en scène globale doit permettre aussi au convive, par-delà l'appréciation gustative, l'affirmation de son identité et laisser son imaginaire s'exprimer.

L'hypothèse sur laquelle nous fondons notre analyse est que la gastronomie est précisément un art qui s'apprécie dans le jeu de la transparence et de l'opacité. Barthes considère que « la nourriture n'est pas seulement une collection de produits justiciables d'études statistiques ou diurétiques, c'est aussi en même temps un système de communication, un corpus d'images, un protocole d'usage, de situation et de conduite⁵ » que nous avons entrepris de révéler dans ce jeu de la transparence et de l'opacité, jeu savamment entretenu et mis en scène à la fois par :

- les discours (les intitulés des plats) où alternent énoncés minimaux ou au contraire *storytelling*, expressions savantes et/ou étrangères,
- les contenants (assiette, ravier, verrine, etc.) qui, au gré des mets, prennent couleurs (claires ou foncées) ou transparence, soulignées par l'épaisseur ou la finesse du matériau,
- jusqu'aux contenus (les mets présentent des textures, des couleurs variées et des formes qui s'étalent ou s'élèvent).

Ces différentes directions se rejoignent dans l'analyse du mets présenté puisque chacun de ces choix se fait en harmonie ou en symbiose. Chaque élément participe à la construction globale, à l'architecture de l'assiette en mots et en visuel, tout en laissant place à l'imaginaire, pour faire un tout correspondant au plaisir du moment, entre nostalgie d'expériences et projection du futur gustatif à découvrir.

Nous suivons ainsi l'approche du mets telle que l'appréhende le convive puisqu'il prend connaissance en premier du menu et des intitulés des plats, puis une fois la commande passée il découvre l'assiette et peut en détailler le spectacle. Il en perçoit les odeurs avant d'en apprécier les saveurs. De fait, ce long cheminement entre la lecture du menu et la dégustation permet à son imaginaire de se construire des représentations mentales du visuel ainsi que des saveurs.

Autrement dit, nous nous tournerons dans un premier temps vers le discours transparent, c'est-à-dire clair et compréhensible. Ensuite l'analyse poussera à étudier l'expression du jeu de la transparence et de l'opacité par l'utilisation d'un vocabulaire évocateur de ces oppositions. Il rend compte à sa façon de ces contrastes qui peuvent en surprendre plus d'un, car il doit faciliter le passage du visuel (c'est-à-dire du plat réel mais encore virtuel d'un point

⁵ Barthes, R. (1961 : 979)

de vue de la dégustation) à une évocation en bouche. L'approche du discours repose avant tout sur la compréhension du message. Pourtant, nous verrons que le discours ne coïncide pas toujours avec le visuel, la transparence annoncée dans le discours étant assez souvent déplacée à un autre élément que le mets lui-même, ce qui nous amènera à distinguer les intitulés. Rappelons avec Poulain que « nommer un mets, c'est le faire exister, c'est lui donner un statut⁶ ».

Dans un deuxième temps, l'analyse s'orientera autour du visuel (et du design), en observant le jeu des couleurs, les mises en scène, ces oppositions savamment construites en lien avec les formes du contenant comme du contenu. En effet, l'assiette se présente comme le réceptacle de mets. À la réalité visuelle et parfois olfactive se construisent une promesse et un imaginaire gustatifs, un plaisir des sens scientifiquement et savamment élaboré. Aussi, la transparence visuelle (voire le translucide) est souvent utilisée en opposition avec l'opacité ou du moins des oppositions marquées de couleurs (jeu du noir et du blanc, du clair et du foncé) mais également de textures appréhendées visuellement (jeu du « compact » et de l'aérien, du solide et du moussieux, etc.). Ainsi au visuel marqué design se joint la texture du mets qui évoque craquant, fondant, compact, moussieux, etc. en bouche. La construction ou l'élaboration de l'assiette revient intégralement au chef qui s'exprime, le convive savoure d'abord par les yeux le mets, combiné éventuellement au plaisir olfactif.

A l'enchantement des yeux révélé par le contenant et le contenu qui permet de construire mentalement les expériences à venir, doit correspondre un enchantement gustatif dont la réalité reste à découvrir...et savourer.

In fine, nous montrerons comment le culinaire ou la gastronomie rend compte de ces oppositions et comment celles-ci prennent sens ou donnent du sens, en nous inscrivant ainsi dans une perspective sémiotique, entre esthésie et esthétique, qui s'ouvre au symbolique.

« La pertinence sémiotique [...] complète les niveaux de manifestation : les signes sensoriels (formes, couleurs), textes (recettes)⁷, objets ...stratégies globales (plaisir, santé...) et donc des formes de vie associées aux valeurs (ethos)⁸. »

Afin d'appréhender les oppositions de transparence et de non transparence ou d'opacité, nous nous appuierons sur un corpus composé d'énoncés mais aussi d'intitulés de plats associés à des visuels.

Ce corpus est élaboré à partir des sites culinaires ou gastronomiques mis en ligne. Il reprend également un certain nombre d'énoncés voire de visuels que nous avons déjà relevés et étudiés sous d'autres aspects⁹.

1 CONTEXTE

Avant de nous pencher sur l'analyse précise de l'assiette, de l'intitulé et de sa présentation, il convient tout d'abord de revenir quelque peu sur les concepts sur lesquels est bâtie la réflexion, à savoir la transparence et l'opacité et la perspective sémiotique et communicationnelle que nous souhaitons donner.

⁶ Poulain J.-P. (1985 : 200)

⁷ auxquels il convient d'y substituer ici les intitulés des mets.

⁸ Fontanille J. (2006)

⁹ Parizot A. (2013), (2014).

Nous avons en introduction précisé que la transparence s'affiche aujourd'hui comme une valeur incontournable de la société, devoir et vertu correspondant à une nouvelle éthique. À celle-ci sont liées les notions de « lumière » et de clarté, gage de vertu. Elle s'oppose ainsi au secret et au mensonge. La communication transparente largement revendiquée correspond au besoin de savoir, besoin souligné par les nouvelles technologies qui permettent à l'information d'être diffusée en masse, en tous lieux et en un temps record. Thème de discours, la transparence s'analyse en termes de contenu, privilégiant un discours sur la transparence. Mais elle est aussi forme et modalité et devient « communication transparente », véritable enjeu de communication. Cette mise en scène du discours rejoint la dimension esthétique, où l'on donne à voir ce que l'on a envie de montrer (Libaert, 2013). Il est souvent nécessaire qu'une entreprise par exemple, communique sur les thèmes induits par l'opinion, afin de s'inscrire pleinement dans la société et de se donner une « visibilité sociale » (Libaert, 2003) pour répondre à ce besoin d'exemplarité. Ces remarques incidentes ne sont pas totalement éloignées de notre sujet, car nous montrerons que les chefs par l'intermédiaire de ces notions (transparence et opacité) communiquent leur identité, leur conception du monde.

La transparence n'est cependant pas le primat de la communication verbale. On note par exemple dans l'architecture, des constructions de verre qui laissent voir à l'intérieur des bâtiments. Plus proche du consommateur, elle est aussi mise en œuvre par le marketing dans l'élaboration des produits. Elle correspond à un retour à des produits plus sains, où colorants notamment synthétiques et autres adjuvants ne font plus recette. Ainsi, par exemple, les emballages sont transparents et les produits de beauté (type shampoings) se font transparents (ou au moins translucides). L'objet ou le produit transparent perd en quelque sorte de sa matérialité pour transcender le lumineux.

Elle correspond donc à un mouvement global qui touche la société dans son ensemble. Il s'agit d'un retour à certaines valeurs, au naturel, à l'authenticité, gages d'une vie plus saine, plus équilibrée, en un mot, meilleure.

L'intérêt actuel portée à la gastronomie (sites, émissions télévisuelles, presse, etc.) réaffirme la recherche d'un réenchantement que celle-ci semble offrir à en croire l'explosion des innovations en termes de saveurs, de créations culinaires et artistiques, et des émotions partagées. Ce besoin de réenchantement devient un sujet d'analyse particulièrement fécond¹⁰ est tout particulièrement mis à l'honneur par Boutaud. Y participent les sens (niveau sensoriel) mais aussi le sens (niveau sensible) que nous cherchons à donner à notre existence quotidienne afin de la vivre comme expérience positive. Cette recherche de sens est la recherche et l'attente d'une qualité de vie meilleure¹¹.

En ce sens, la transparence s'oppose à l'opacité dont l'étymologie est cependant différente.

L'opacité, du latin *opacitas*, signifie « ombre » et renvoie à ce qui est opaque, ce qui ne laisse pas passer certains rayons, et ne permet pas de distinguer les formes. Elle correspond alors à la notion de ténèbres. Au sens figuré, l'opacité révélera le caractère de ce qui est difficilement compréhensible.

L'opacité se trouve de fait non revendiquée puisqu'elle est bien connotée négativement, notamment dans le discours actuel, où elle fait figure de secret, voire de mensonge¹². Pourtant

¹⁰ On pourrait citer Maffesoli M. (2007) *Le réenchantement du monde. Une éthique pour notre temps*. Ed. La table ronde. Paris

¹¹ Boutaud, J.-J, (2010) « le repas reste un moment intense de cristallisation de l'imaginaire familial » [En ligne], <http://www.cadi.lecolededesign.com/2010/04>

¹² Sur la thématique de la communication transparente, on peut se reporter également à Libaert T. (2003, 2013).

elle a toujours existé et se laisse souvent approchée dans sa relation à la transparence. Aussi le domaine artistique y a souvent fait appel. Il suffit de penser au « clair-obscur », ce jeu d'ombres et de lumière utilisé en peinture. En ce sens, elle devient un élément qui participe à la construction artistique permettant d'augmenter la tension dramatique de certains tableaux et de donner du volume ou du relief.

Enfin, le translucide peut s'apparenter à une alternative à ces deux concepts. En effet, « le corps translucide laisse passer une lumière diffractée. Sorte d'écran entre l'objet (produit) et le regard, il invite à percer son mystère et se charge d'un imaginaire particulier. Alors que la transparence livre un réel cru (apparences) que l'opacité s'applique à masquer, le translucide joue de ces représentations pour détourner le réel en le modifiant.

Il nous semble que ces trois concepts se laissent apprécier dans le domaine culinaire en jouant à des degrés divers sur ce qu'ils donnent à voir et ce qu'ils laissent entrevoir ou imaginer.

Aussi, la création culinaire et gastronomique est-elle proche de la création artistique picturale : jeux de formes et de couleurs, d'ombres et de lumières que chacun de ces arts exploite pour créer un univers visuel particulier, lieu de première rencontre qui procurera émotions et sensations.

Ce jeu de transparence et d'opacité s'ancre tout particulièrement dans l'esthétique mais aussi l'esthésie. Nous avons souligné le visuel, mais celui-ci vient suggérer un autre sens : le toucher (nous parlons ici de la sensation en bouche sans pour autant convoquer le goût). Loin d'être un sens totalement coupé des autres, la vue fournit également des informations sur le mets en tant que tel. En effet, sans avoir encore goûté le plat, l'aspect visuel libère des sensations particulières dans l'esprit du convive, sensations générées par l'appréciation visuelle de la texture (compact, mousseux, aéré, épais, etc.) ou par l'expérientiel de plats goûtés¹³.

On pourrait sans doute, aller un peu plus loin (et peut-être de façon plus osée) en rapprochant ces deux notions de l'étude des images aériennes réalisée par G. Bachelard. Il souligne qu'il y a certaines images qui suscitent des émotions qui « vitalisent¹⁴ ». Cette vitalité est notamment portée par « la différentielle verticale positive ou négative [...] »¹⁵. « L'image de l'air nous fait comme grandir psychiquement [...]. L'expérience induite nous conduit au bien-être. [...] Toute valorisation est verticalisation.¹⁶ » Aussi nous pensons que des similarités voire des propriétés identiques existent entre « air » et transparence. Ces deux notions se rejoignent dans la verticale évoquée précédemment. Cette verticalité se rapproche de la lumière, de la légèreté propice au développement de l'imaginaire. D'ailleurs on pourrait à ce niveau d'analyse noter que certaines compositions culinaires usent de cette verticalité donnant relief à l'assiette, au mets lui-même rejaillissant ainsi sur l'imaginaire du convive. Les ingrédients se font forme (triangle, cylindre, etc.) et s'inscrivent dans une « spatialité haute ». Aussi les mets acquièrent une certaine profondeur quittant la simple horizontalité, nous rappelant les valences de l'intensité et de l'étendue (Fontanille, Boutaud).

En parallèle, les images des ténèbres nous dirigent vers « le bas », vers l'obscur, le compact de la terre (à l'opposé de l'aérien) et nous faisons le lien avec l'opacité évoquée en

¹³ Il conviendrait sans doute ici de se reporter aux neurosciences pour aller un peu plus loin dans l'analyse.

¹⁴ Bachelard G. (1990) 1943. *L'air et les songes. Essai sur l'imagination du mouvement*. José Conti., p. 8.

¹⁵ *Ibid.*, p. 18.

¹⁶ *Ibid.*, p. 19.

gastronomie. « Sémantiquement parlant, on peut dire qu'il n'y a pas de lumière sans ténèbres alors que l'inverse n'est pas vrai. La nuit ayant une existence symbolique autonome¹⁷ ».

Ces relations entre transparence et opacité, lumières et ombres envahissent aussi plus globalement l'espace, dépassant bien sûr le cadre spécifique de notre étude sur le discours gastronomique. Mais elles le prolongent, puisqu'on cherche aussi dans l'espace gastronomique, lieu de consommation à créer des ambiances mais surtout

« Un rapport investi de sensations très fortes, avec des lumières chaudes et froides, plus ou moins opalescentes ou évanescentes jouant sur la transparence et l'opacité. [...] Si on analyse juste cette isotopie, ce segment de la lumière, Vous remarquez déjà une incidence très forte sur nos rapports au monde et au quotidien¹⁸ ».

On pourrait même aller jusqu'à dire que la transparence « se démocratise » actuellement dans le discours gastronomique puisque, comme nous le montrerons dans la suite de la démonstration, elle s'invite sur les menus, les cartes de restaurant jusque dans les recettes.

Enfin les sens convoqués s'inscrivent plus largement dans un rapport, une relation entre chef et convive qui dépassent cette dualité pour renvoyer à une conception du monde. Ce partage des émotions donne sens à la relation en exploitant tous les sens qui peuvent participer à cet expérientiel. Aussi, la construction identitaire du chef et du convive s'élabore dans ces choix spécifiques.

2 DU DISCOURS TRANSPARENT OU OPAQUE

Par l'intermédiaire de la lecture rituelle du menu, le convive se forge une première représentation de ce qu'il entend déguster. Cette prise de connaissance est en réalité première par rapport au visuel de l'assiette apportée.

L'intitulé du mets doit permettre au convive de se construire un imaginaire qui le transporte vers le plaisir gustatif à venir. Aussi, celui-ci est-il essentiel car il doit donner envie : envie de choisir ce mets pour le déguster. C'est donc un élément essentiel, un critère de sélection puissant. On notera encore même si notre propos n'est pas de distinguer gastronomie et culinaire que « l'imagination gastronomique s'évade du titre culinaire. Les plaisirs de bouche sont exhaussés par les saveurs de la langue et du discours¹⁹ » Pourtant, dans certains cas, le convive émet des commentaires comme « rien ne me fait envie » et le choix se fera finalement par défaut, ce qui est une des pires situations envisageables dans un lieu où justement l'envie doit être convoquée au maximum. À la limite, tous les mets devraient susciter l'envie, du moins dans la formulation, ce qui peut arriver au gourmet-gourmand. (Nous écartons ici le non choix lié au goût : je ne choisis pas la coquille car je ne l'aime pas).

Si certains énoncés sont facilement compréhensibles et en ce sens transparents, d'autres sont au contraire beaucoup plus opaques voire abscons.

Cependant alors que la transparence ou l'opacité peuvent être appréciées par le degré de compréhension attribué à la lecture du mets sur le menu ou la carte, certains énoncés jouent

¹⁷ Durand, G. (1981) 1969. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire. Introduction à l'archétypologie générale*. Bordas, Paris.

¹⁸ Boutaud J.-J. (2010)

¹⁹ Boutaud J.-J. (2008)

par le vocabulaire spécifique de la transparence et plus rarement celui de l'opacité. Ce dernier point se propose d'analyser ce qui dans le discours souligne cette approche de la transparence et de l'opacité.

2.1 Des énoncés « transparents »

Ayant choisi le thème de la transparence, nous aborderons celle-ci sous divers aspects.

2.1.1 Compréhension

Tout d'abord, nous traiterons de la transparence synonyme de compréhension. Nous nous référerons à une enquête que nous avons menée auprès de convives sur la perception des intitulés de plats²⁰. Elle a mis à jour que le critère de compréhension (de clarté) de l'intitulé est essentiel, le convive, malgré le besoin de poésie et de surprise, veut cependant savoir ce qu'il va manger. La surprise sera avant tout une surprise des papilles.

Aussi, tend-il à privilégier des énoncés assez courts où les ingrédients seront facilement reconnaissables.

A titre d'exemples nous pouvons citer :

- **Turbot, coquilles, blettes** (A. Ducasse)

L'énoncé est composé des trois ingrédients principaux qui constituent le plat. L'élément « phare » est premier, viennent ensuite coquilles et légumes qui accompagnent le poisson. L'énoncé est totalement épuré pour laisser les produits en valeur. Ce minimalisme syntaxique et descriptif répond à une volonté du « chef » d'aller à l'essentiel. Les ingrédients constituant le plat sont présentés à l'état brut, sans liant dans la description (aucun détail ne permet d'explicitier la cuisson par exemple). Le convive peut ainsi sans difficulté comprendre l'intitulé, le choix des ingrédients est généralement connu. Il peut alors s'imaginer des liants en bouche et laisser la découverte des sensations agir. En cas de doute, il pourra demander des explications sur la préparation, la cuisson, les sauces, etc. au personnel de salle.

- **Coquillages, granité algues-citron... ou encore Saint pierre sur la peau, épinards légèrement fumés au hareng...** (Menu A. Gauthier et D. Kind, mars 2013)

Ces deux intitulés sont sobres en description mais précis. Les ingrédients sont caractérisés dans le deuxième exemple par un détail de préparation (sur la peau) et l'amorce d'une saveur fine (légèrement fumés). La présence de points de suspension dans l'intitulé laisse l'imaginaire du chef mais surtout celui du convive, libre.

- **Carpaccio de Saint Jacques**

Bien que « carpaccio » soit un terme aux consonances étrangères, il est totalement intégré dans la culture et la gastronomie françaises, Souvent présenté en menu ou à la carte, il ne pose pas de problème de compréhension, même s'il était au préalable plus souvent réservé à la viande. En réalité, il désigne une technique de coupe très fine et renvoie en général à des produits crus.

²⁰ Parizot A. (2014)

- **Le ris de veau : belle pomme de ris de veau rôtie au poêlon, carottes de nos producteurs à la lavande, jus perlé.**
http://www.picvalence.com/index.php?lang=fr&mapage=lacuisine_carteetmenus&pop=popin_menu_alaune.php

Malgré la longueur de l'intitulé, la compréhension du message n'est pas altérée et le convive peut s'imaginer facilement les sensations gustatives que le mets lui procurera. Sont associées ici les valeurs éthiques, esthétiques et esthétiques. Les indications visent à préciser le mode de cuisson, l'origine des légumes et la nature du jus accompagnant le mets.

- **Mangue à la truffe**
www.troisgros.fr/recette.php/Drecette=32

Ici encore l'énoncé met clairement le produit et son accompagnement en valeur. Dans le commentaire de la recette, on apprend que la mangue fraîche est découpée en fines lamelles qui permettent d'apprécier la présence de la truffe en transparence (ce que confirme le visuel). La fine découpe des deux produits atténue en quelque sorte l'opposition des couleurs. De plus, ce type d'énoncé correspond à la personnalité et à la conception du chef Michel Troisgros : « Je conçois ma cuisine épurée, sans chichi, soucieuse de l'équilibre et du respect des goûts. Ceux-ci sont précis, tranchants, car l'acidité pointe son nez. Je m'autorise toutes les libertés des assaisonnements²¹. »

Certains énoncés se veulent transparents et précis. Ainsi le chef choisit de mettre en image par le discours le plat et le convive a l'impression d'avoir l'assiette sous les yeux. La simplicité du vocabulaire s'oppose parfois au souci de précision conduisant au rallongement de l'intitulé. Le mets imagé reste cependant compréhensible dans son ensemble, la ponctuation aidant à la structuration.

- **Aiguillette de canette des Dombes rôtie entière : nèfle, oignons nouveaux et carottes au cumin : jus onctueux au vieux porto** (Menu Gagnaire printemps 2012).
<http://download.viamichelin.com/media/pdf/xb/u-/Sf/T2S2yiQaN34GGQIQ.pdf>

La précision sur la provenance (transparence de l'origine du produit), la technique et les ingrédients confèrent une certaine confiance. Aussi, même si le convive s'interroge sur « des Dombes » il l'assimile de fait comme un produit de terroir de qualité. La spécificité culinaire du chef, sa créativité sont visibles.

Certains chefs, par leurs intitulés reviennent à plus de simplicité dans le choix du vocabulaire qui s'affirme également comme choix de vie et de conception du monde. De plus, ils assument totalement ces prises de position qu'ils expliquent sur leur site, dans des articles ou par tout autre moyen de communication. Ainsi, il n'est pas rare d'avoir des précisions sur les produits, les ingrédients, les techniques, afin de rendre transparent à la fois le discours mais aussi l'image identitaire que veut se donner le chef.

2.1.2 Variantes lexicales autour de la transparence

Nous nous intéressons au vocabulaire. Celui-ci va spécifiquement mettre la transparence en avant, soit en utilisant le terme « transparence » soit en faisant appel à des synonymes tels que cristal/cristallin. Il convient donc de s'attarder sur les occurrences de « transparence » pour

²¹ www.relaischateaux.com/fr/search-book/hotel-restaurant/troisgros/chef.

caractériser le plat. Les exemples, assez nombreux, s'appliquent à toutes les catégories de plats, c'est-à-dire de l'entrée au dessert. Seul sans doute, le fromage est un cas à part car les occurrences de sa transparence sont plus rares (nous n'en n'avons pas relevé dans notre corpus mais nous ne pouvons prétendre qu'elles n'existent pas). D'un point de vue linguistique, la construction la plus représentative est : transparence de X, N prép N ou GN.

2.1.2.1 Transparence (transparent) en tant que N.

Si le discours relève un terme (transparence) et une construction syntaxique identique, il existe cependant une différence dans la reconnaissance de la transparence, qui s'apprécie notamment par le visuel. De fait, il ne s'agit que rarement de la transparence du mets lui-même mais plutôt de la transparence liée à un mode de préparation (papillote) ou tout simplement du réceptacle contenant le mets.

Nous n'avons relevé que peu d'occurrences de la transparence associée au mets. Nous introduisons ici quelques visuels qui viennent confirmer cette transparence :

- Transparence du mets

- **Transparence et fondant de carottes parfumées à la lavande**

La transparence est associée aux carottes que l'on imagine d'une couleur orangé. En réalité cette transparence dans le discours s'apparente plus au translucide car les carottes ont été cuites d'une certaine façon et ont fait l'objet d'une préparation particulière.

Un exemple proche dans la formulation fait état du terme « transparent » caractérisant directement le gâteau auquel il s'est substitué (gâteau transparent).

- **Le transparent aux pommes**, dont nous montrons le visuel.

<http://www.ctresfacileafaire.com/archives/2013/11/14/28424252.html>



Ce mets porte lui-même le nom de « transparent » pour désigner un gâteau dont les pommes qui le constituent sont assez transparentes ou plutôt là encore translucides.

- **Transparence de bar, champignons poêlés aux pruneaux et amandes**

<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/22519-transparence-de-bar-champignons-poeles-aux-pruneaux-et-amandes.php>

La transparence de bar est somme toute relative si on se réfère à la photo que nous nous contenterons de décrire. Le bar y apparaît légèrement nacré, voire légèrement translucide,

soulignant *in fine* un poisson frais et peu cuit. Cette blancheur nacrée est en harmonie avec l'assiette et soulignée par l'opposition avec les autres ingrédients de couleur plus foncée, voire presque noire pour les pruneaux. Mais la transparence est aussi avant tout rattachée à la papillote en papier totalement translucide.

On peut s'interroger sur le très petit nombre d'occurrences de la transparence (voire transparent en tant que nom) associée au mets puisque nous n'avons relevé que deux exemples ainsi qu'un intitulé avec l'adjectif « transparent » associé au mets (que nous traitons un peu plus loin dans la démonstration). En réalité, il est difficile d'appliquer directement la transparence au mets, car le convive veut cependant avoir quelque chose dans son assiette. Cette remarque est issue de l'enquête menée sur les intitulés²²

- Transparence « détournée »

Pourtant, de nombreux énoncés font état de cette transparence. Mais elle est rarement au rendez-vous par rapport au mets. Du moins elle est détournée, car la transparence annoncée de l'intitulé est en réalité supportée par un autre élément, ce que pourront confirmer les visuels.

- **Transparence de chocolat et fenouil aux épices**

<http://www.une-recette.com/transparence-de-chocolat-et-fenouil-aux-epices.htm>



Dans cet intitulé le mot transparence s'applique au chocolat. Celui-ci est légèrement ajouré et le gâteau a été élaboré à partir d'une grille mais il n'y pas de transparence. En revanche, le fenouil cristallisé et passé au four exprime mieux cette idée de transparence, de translucide, de part la couleur ivoire et de la consistance suggérée par les branches.

- **Transparence de pommes caramel, pétales de bonbons et chantilly mascarpone éclats de caramel**

<http://nicolepassions.canalblog.com/archives/2012/11/02/25324606.html>



²² Les répondants restaurants d'au... propos des intitulés générique de la fo

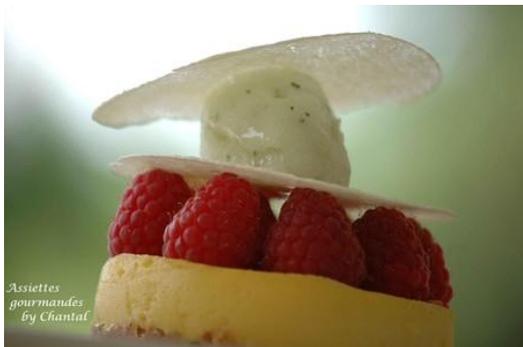
s avoir assez à manger dans les grands... ente. Ils faisaient la même remarque à... ne percevant pas forcément le caractère

La transparence de pommes annoncée dans l'intitulé n'est pas présente dans le visuel. Par contre d'autres éléments prennent le relais, à la fois dans la communication verbale mais aussi visuelle. Les pétales de bonbons au caramel sont brillants et peut-être légèrement translucides : le mot apporte à l'intitulé global un côté aérien, frais, naturel.

- **Transparence de framboises**

<http://www.assiettesgourmandes.fr/2007/06/desserts/transparence-de-ramboises-mousse-citron-gingembre-sorbet-basilic-selon-une-recette-danne-sophie-pic/>

(Assiettes gourmandes by Chantal Descazeaux)



Cette transparence de framboise est à l'origine une recette d'Anne-Sophie Pic.

En réalité, ici ce n'est pas la transparence de framboises mais la transparence de sucre qui est remarquable, en forme de tuile.

Ces quelques exemples nous révèlent des intitulés usant du mot transparence comme image globale du mets (alors qu'en réalité elle renvoie à un élément « autre » de la préparation). Ainsi elle suggère un mets particulièrement léger, aérien et évoque concomitamment des couleurs ou des représentations visuelles particulières.

In fine, nous constatons que la transparence signalée correspond plutôt au concept de translucidité.

- Transparence du support

- **Transparence de tarte au citron meringuée**

<http://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/recettes-pour-tous/familiale/transparence-de-tarte-au-citron-meringuee>

Le discours indique la transparence mais le visuel ne la dévoile pas. En réalité, il faut lire la recette et plus particulièrement la fin de celle-ci où la transparence prend sens par la présentation spécifique de cette tarte dans des verrines.

- **Transparence de crabe des îles**

<http://www.cuisineaz.com/recettes/transparence-de-crabe-des-iles-48405.aspx>

Comme dans l'exemple suivant, la transparence n'est pas la propriété du produit (crabe) mais

celle du réceptacle qui permet de visualiser le produit.

- **Transparence de tourteau à la crème d'avocat**

<http://www.cuisineaz.com/recettes/transparence-de-tourteau-a-la-creme-d-avocat-55870.aspx>

Autre mets, autre décor. En réalité la transparence ne s'applique pas au tourteau lui même mais plutôt au récipient en verre laissant découvrir les couleurs et les ingrédients en couches successives. La « verrine » est actuellement particulièrement prisée, le convive peut en apprécier le détail dans un souci de révélation.

- **Transparence de framboise à la rose, léger crémeux au chocolat ivoire et granité au champagne rosé, château de Curzay.**

Le thème de la transparence est soutenu par l'environnement sémantique qui allie couleurs diaphanes (ivoire/rose), légèreté (champagne) et opposition des textures (crémeux / granité), ombre et lumière (granité).

2.1.2.2 Transparence dans une construction syntaxique complément

Le mot transparence est employé plus rarement comme complément. Il s'applique à la façon dont est présenté le mets, souvent en référence au contenant :

- **Petit salé aux lentilles et sa crème aillée en transparence**

<http://www.enviedebienmanger.fr/fiche-recette/recette-petit-sale-aux-lentilles-et-sa-creme-aillee-en-transparence>

L'utilisation de verres, verrines ou autres réceptacles de ce type est à la mode et elle s'applique à tous les types d'aliments (de l'entrée au dessert). L'intitulé suggère plus au convive que le réel. La transparence est appliquée à l'environnement ou la mise en scène du mets.

2.1.2.3 Transparence en tant qu'adjectif

La transparence est utilisée dans l'intitulé comme adjectif. Elle touche un ingrédient ou accompagnement : Gelée transparente (marc meneau) ou le mets lui-même.

- **Le craquant transparent de framboises**

<http://www.cuisineaz.com/recettes/craquant-transparent-de-framboises-parfait-glace-a-la-pastille-de-vichy-pour-4-personnes-49017.aspx>

En réalité ce dessert met en scène des rectangles d'isomalt posés sur les framboises. Ce sucre est très particulier car il est totalement transparent et permet donc de créer des décors ayant l'apparence du verre.

On retrouve la transparence dans des énoncés tels :

- **Loup rôti en papillote transparente.**

<http://www.cuisine-plus.tv/cid54293/loup-roti-en-papillote-transparente.html>

Dans ce type d'intitulé, la transparence renvoie directement à la papillote et n'est donc pas appliquée au produit composant le mets lui-même. Elle désigne seulement un élément de présentation.

2.1.2.4 Transparence et synonymes

La transparence est aussi évoquée à l'aide du synonyme « cristalline ». Là encore tous les plats sont concernés. Cependant le terme renvoie à diverses préparations et mises en scènes. Le cristal, matériau particulièrement translucide, fin et fragile évoque la lumière. Le terme est rarement employé tel quel dans la gastronomie. En revanche cristallin/e est assez présent.

- « Cristalline » est utilisée comme Nom

- ***Cristalline d'huitres chaudes à la vanille***

<http://audeladessaveurs.blogspot.fr/2011/04/cristalline-dhuitres-chaudes-la-vanille.html>

En réalité « cristalline » renvoie ici à la mise en scène du mets, sans être le mets lui-même. Le terme désigne la « papillote » transparente dans laquelle les huîtres sont présentées.

En revanche, dans les énoncés suivants, le terme caractérise la transformation du produit, généralement débité en fines lamelles.

- **Cristalline de pomme de terre au homard aux deux vinaigrettes** (Xavier Aubrun, chef).

Il s'agit de pommes de terre passées à la mandoline, c'est-à-dire coupées en tranches très fines et ensuite blanchies.

- **Cristalline de betterave et verrine au saumon**

<http://www.pitichef.com/recettes/aperitif/cristalline-de-betterave-et-verrine-au-saumon-fid-199108#FtIhTUgYkZtkqTje.99>.

Là encore, l'usage de la mandoline (ustensile de coupe de légumes, etc.) permet de faire des fines lamelles de betteraves, qu'on imagine légèrement translucides.

- **Soupe de poire chantilly à la cardamome et sa cristalline de poire**
<http://toutlemondeatabl.canalblog.com>

- **Cristalline de fruits rouges et noirs au jus de fraises**

http://www.marmiton.org/recettes/recette_cristalline-de-fruits-rouges-et-noirs-au-jus-de-fraises_24111.aspx

Pour ce dessert, la cristalline est une préparation à base de sucre passée au four, qui viendra agrémenter les fruits sur le dessus comme une sorte de cape en sucre, laissant apparaître le contraste des couleurs des fruits.

- Cristallin(e) est aussi utilisé en position d'adjectif

- **Papillote cristalline de fruits exotiques et caramel aux fruits de la passion**

<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/8737-papillote-cristalline-de-fruits-exotiques-et-caramel-aux-fruits-de-la-passion.php>

L'intitulé de ce dessert met en avant le conditionnement dans lequel sera présenté au convive. La papillote est constituée par le papier spécial résistant à la cuisson et complètement translucide qui permet d'apprécier visuellement le contenu.

- **Le pigeon fermier ...consommé cristallin légèrement fumé**

Le consommé donne au mets une touche de légèreté et de transparence ce qui allège le plat proposé.

Enfin à titre de transparence totale (et en forme de clin d'œil), mais elle n'est que dans l'intitulé, car le gâteau est bien réel, voici le :

- **Gâteau invisible aux pommes et poires**

<http://erynfollecuisine.canalblog.com/archives/2008/02/06/7847617.html>



« Pourquoi " invisible " ? Parce qu'au moment de jeter mes lamelles de fruits dans les deux saladiers de pâte à gâteau, les fruits avaient imbibé toute la pâte ! Je me suis dit que ça ne prendrait jamais, et en fait, ça donne un résultat ultra savoureux. Les lamelles de fruits imbibées grossièrement mises dans le plat se sont consolidées par la pâte et se sont égalisées. Ce qui donne à la coupe un très joli résultat ».

Ces nombreux exemples confirment que la transparence se donne à voir et se met en scène.

On pourra encore noter comme synonyme de transparence les intitulés présentant le mot « verrine ». Les intitulés sont très nombreux et concernent là encore l'ensemble des mets avec une prédominance pour les entrées et les desserts. Généralement, la construction syntaxique est : verrine de, N de N.

À titre d'exemples :

- **Verrine de saumon (nous avons également trouvé verrine au saumon).**

- **Verrine de velouté de petits pois, à l'émulsion de champignons**

<http://www.recettesduchef.fr/default.asp?Category=10>

- **Verrine de crème de poulet et tuiles de parmesan**

<http://www.recettesduchef.fr/default.asp?Category=10>

Quelques exemples font état d'une construction syntaxique différente : le mets ou du moins l'ingrédient essentiel reste l'élément de tête (le déterminé) et sera complété par une structure prep + N (en verrines) :

- **Piperades aux trois poivrons en verrines**
<http://www.recettesdutchef.fr/default.asp?Category=10>

- **Gaspacho de tomates jaunes en verrines**
<http://www.recettesdutchef.fr/default.asp?Category=10>

2. 2 A mi chemin, entre transparence et opacité

Nous pouvons également souligné dans les intitulés des éléments de vocabulaire qui suggèrent ou évoquent cette transparence sans pour autant la nommer explicitement. Nous avons aussi déjà introduit la notion de translucide qui est également employé dans la désignation de mets mais aussi dans la caractérisation du support de cuisson ou de présentation.

2.2.1 Le translucide

En réalité, cette notion est souvent confondue avec la transparence et les termes sont employés comme synonymes dans certains exemples relevés (ce que nous avons déjà mis en évidence pour la notion de transparence).

- **Pommes translucides à la cannelle**
<http://www.cuisineactuelle.fr/recette>

- **Œufs translucides, crème de parmesan**
<http://www.cuisine-plus.tv/cid16261/oeufs-translucides-creme-de-parmesan.html>

- **Cannelloni translucides aux fraises**
<http://www.undinerpresqueparfait.m6.fr/recettes-de-cuisine/fraises>

Les mets sont cuisinés et cuits de façon à ce que les ingrédients soient translucides. Dans l'exemple suivant, nous retrouvons l'utilisation du papier de cuisson qui est transparent.

- **Recette de papillote translucide de pommes de terre et homard** (l'atelier des chefs)
<http://www.youtube.com/watch?v=jXgYdw4-f4A>

Les termes transparence et translucide sont donc souvent confondus dans le discours culinaire.

Toujours à mi chemin entre transparence et opacité, d'autres termes significatifs interviennent comme par exemple : écume, nuage. Il est d'ailleurs intéressant que ce vocabulaire soit emprunté aux éléments qui nous entoure (entre mer et ciel). Il souligne des représentations qui laissent l'imaginaire s'installer et convoque aussi des expériences particulières.

2.2.2 L'écume

L'écume se caractérise par une couleur blanchâtre, opaque par certains côtés mais elle souligne aussi une certaine translucidité liée à la mousse bouillonnante.

- **Saint Jacques rôties en écume de vanille**

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/320133-saint-jacques-roties-en-ecume-de-vanille>
<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-auteur/5220842-rose-krawczak>

L'écume de vanille se fait légère avec ses bulles qui l'aèrent. L'opposition des couleurs (dégradés des blancs / beiges et le noir de la vanille), comme le contraste des textures sont remarquables.

- **Huitres en écume de mer**

<http://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/recettes-pour-tous/en-amoureux/huitres-en-ecume-de-caviar>

Photo © Rouvrais/Prismapix



L'écume de caviar est soulignée par le contexte maritime de l'huitre et le visuel met particulièrement en évidence le bouillonnement de l'écume de mer. Le jeu des couleurs est également intéressant. On note enfin, le socle qui permet à l'huitre de se maintenir en place : isotopie culinaire conservée (gros sel), isotopie sémantique prolongée (mer et sel) enfin cristal du sel renvoyant à la notion de transparence.

- **Écume de tomates aux petits légumes**

<http://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/recettes-par-evenements/buffet/ecume-de-tomate-aux-petits-legumes>

Le visuel présente une verrine dans laquelle le fond est tapissé de petits légumes et dessus une mousse assez légère de tomates couvre l'ensemble. L'association verrine et écume conforte la transparence et légèreté du mets, soulignant le caractère sain de la préparation.

2.2.3 Nuage

Le ciel se couvre un peu et de l'écume, on passe au nuage. Là, la transparence est beaucoup moins nette et s'apparente plus à l'opacité, mais celle-ci est allégée, dans tous les sens du terme. En effet, le mot nuage renvoie à une image, dans ce contexte, d'élément blanc et cotonneux, quelque chose de léger (aspect mousseux) voire de léger en quantité (soupçon). De plus l'imaginaire est convoqué par l'évocation céleste.

- **Raviole de langoustine et nuage de bisque**

<http://www.750g.com/raviole-de-langoustine-et-nuage-de-bisque-r59317.htm>

Le nuage s'explique par la technique du siphon qui donne une mousse légère. Les variations syntaxiques reprennent les tendances déjà évoquées : nuage de, ou nuage au(x) soit N de , soit nuage apparaît en complément.

- **Nuage aux fraises**

<http://www.cuisineaz.com/recettes/nuage-aux-fraises-14152.aspx>

Cette recette fait appel au fromage blanc dont la couleur et la texture onctueuse permet de donner cette impression.

- **Macaron glacé aux fraises sur un nuage**

<http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/recette/macaron-glace-fraise-nuage.html>

Le nuage de meringue est réalisé en « espuma » (ce terme « technique » emprunté à l'espagnol signifie écume ou mousse). L'expression « sur un nuage » se charge de connotations particulières qui renvoient à une sensation de bien-être joyeux.

2.2.4 Voile

Citons un dernier exemple particulier :

- **Julienne de sole aux fèves, tiges de poireau, de céleri branche, de poivron vert. Liebigs de miso et voile de seiche à l'encre.** (Menu P. Gagnaire, 2012)

Cet intitulé est à mi-chemin entre la transparence et l'opacité, et nous servira de transition vers l'opacité. Il met en scène notamment dans la première partie de l'énoncé des éléments dont la compréhension ne pose pas de problème. Cependant, la deuxième partie est nettement plus difficilement compréhensible pour qui ne connaît pas les termes techniques utilisés. En effet, « Liebigs, miso » ne font pas partie du vocabulaire courant (miso : aliment japonais traditionnel qui se présente sous forme de pâte fermentée).

De plus, l'image du voile de seiche à l'encre renforce cette impression d'« opacité » et on notera l'inversion syntaxique « voile de seiche à l'encre » (voile d'encre de seiche). Le mot « voile » souligne un écran, mais léger pouvant laisser la lumière que vient contrarier le mot « encre ».

2.2.5 Encre

Comme dans l'exemple précédent, le terme « encre » renvoie à une certaine opacité ou noirceur que vient contrebalancé le terme écume.

- **Le ris de veau, Chipirons de Saint Jean de Luz rôtis, mousseline de topinambour, réduction d'encre, écume de pain toasté.**

L'intitulé contient deux éléments « réduction d'encre » qui souligne une certaine opacité évoquée par « encre » et renforcée par « réduction » qui rend cette « encre » encore plus sombre du fait qu'elle est concentrée, contrastant avec « l'écume de pain ».

De plus, l'élément « chipirons » très spécifique renvoie à une particularité régionale (Saint Jean de Luz) que le convive ne connaît pas forcément. De fait, l'ensemble de ces éléments, la longueur de l'intitulé entraînent cet énoncé vers une certaine limite de compréhension.

L'utilisation de vocabulaire technique ou emprunté au jargon culinaire, l'utilisation de termes étrangers qui ne sont pas encore assimilés par les convives rendent les intitulés opaques, car non compris par ceux-ci.

2.3 Des énoncés « opaques »

La transparence comme on vient de le voir est très présente et laisse peu de place à l'opacité tout au moins dans le discours lexicographique.

Aucun intitulé n'a été repéré avec le terme d' « opacité » tant le terme est dans la société connoté négativement, entre mensonge et secret.

Pourtant quelques éléments apparaissent de façon furtive dans les énoncés.

L'usage d'intitulés très sophistiqués voire trop poétiques (même si le discours culinaire et gastronomique connaît une évolution²³, parfois assez longs et assimilables à de véritables *storytelling* semble également brouiller les représentations et l'imaginaire. Ces intitulés peuvent être à ce titre considérés comme opaques. Le convive ne comprend pas l'intitulé, il bloque sur le vocabulaire qui ne lui évoque rien, ou il refuse simplement ce manque de simplicité considérant que l'intitulé en fait « trop ».

- **Huîtres spéciales Gellardeau N°2 au naturel, nuage d'une fondue revisitée, consommé d'oignons des Cévennes au lard de Colonnata.** (Anne-Sophie Pic)
- **Le Saint Pierre côtier cuit à la vapeur douce d'algues wakamé, crémeux de chou-fleur, émulsion aromatisée à la fleur de jasmin.**
- **La betterave plurielle... Textures fondantes et crémeuses de betteraves jaune et Chioggia au café blue montain, acidulé d'épine-vinette.**
- **Le ris de veau, Chipirions de Saint Jean de Luz rôtis, mousseline de topinambour, réduction d'encre, écume de pain toasté.**

Pourtant, il faut noter que la longueur de l'intitulé repose ici sur le souci de « transparence » à savoir, la traçabilité des produits et du coup leur qualité, mais de nombreux termes restent inconnus des convives.

3 L'APPROCHE VISUELLE

Même si nous avons déjà évoqué rapidement les visuels lors de l'analyse des énoncés pour montrer que la transparence énoncée dans l'intitulé ne correspond pas exactement au visuel, ce chapitre étudiera plus spécifiquement les visuels en tant que création artistique.

On s'approche à ce niveau du design de l'assiette et de son contenant.

Le premier contact « physique » du convive avec la gastronomie est visuel. En effet, avant de s'adonner au plaisir de la dégustation en bouche, le convive découvre l'assiette servie qu'il aura choisie par l'intermédiaire du menu. Cette découverte est primordiale dans la mesure où elle repose sur une représentation construite dans l'imaginaire du consommateur qui a élaboré une image mentale de son choix ou au contraire qui attend d'être surpris. En tous les cas, il ne doit pas être déçu et cette prise de contact doit le mettre en appétit et être le premier ravissement.

²³ On se reportera volontiers à l'enquête sur les intitulés (Parizot, A. 2014).

Aussi les chefs ne ménagent-ils pas leur instinct de création dans la présentation qui délivre par le spectacle visuel des sensations. Aux sensations et émotions visuelles, s'ajouteront les sensations et émotions olfactives, puis gustatives. Cette recherche commune de sensations du chef et du convive donne lieu à une recherche commune de sens : « Plus les gens vivent de sensations, plus ils chercheront à donner du sens et de la profondeur à leurs sensations²⁴ ».

Cette mise en assiette est une véritable mise en scène, on évoquera même la notion de « théâtre culinaire ». Elle correspond à une architecture savamment calculée, jouant tout à la fois sur les couleurs et les formes. La dimension esthétique est poussée au paroxysme. Si la sensibilité du chef s'exprime elle doit passer sous l'œil du convive.

« Chaque assiette constitue une énonciation autonome, à l'intérieur de laquelle les contrastes et les équivalences visuels signifient des contrastes et des équivalences gustatifs, sur le principe de systèmes semi-symboliques bi-modaux, dont la portée est limitée à une énonciation particulière » Fontanille (2006).

Cette construction n'est pas sans difficulté, car si la transparence visuelle gastronomique est évocatrice sans doute de mets léger, répondant ainsi aux nouvelles valeurs de l'alimentation en général (santé et bien-être) n'oublions pas que le convive veut avoir quelque chose dans son assiette surtout s'il considère dans certains cas qu'il y a mis le prix²⁵. (La nouvelle cuisine a à ce titre souffert d'une réputation de cuisine offrant peu dans de grandes assiettes). C'est semble-il une des difficultés de la représentation : donner à voir la transparence dans l'assiette. Parfois même c'est par l'assiette (ou tout autre forme de contenant) que la transparence sera suggérée. Cette transparence donne à voir également la personnalité du chef qui se révèle par et dans le choix de l'ensemble des éléments.

Le plat peut également être abordé comme le souligne Fontanille, comme un *texte-énoncé*, c'est-à-dire, « un ensemble sémiotique de figures organisées en un ensemble homogène grâce à leur disposition sur un même support ou véhicule (uni, bi ou tri-dimensionnel)²⁶ ».

Nous pouvons noter également comme le souligne Colas-Blaise que :

« [...] En se mouvant sur des pratiques typées que les usages concrets dans une situation sémiotique donnée peuvent être interprétées à la lumière du champ culturel et social où ils trouvent leur ancrage. [...] La manière dont, ponctuellement, les tables sont dressées prend sens non seulement par rapport à des habitudes contribuant à donner une identité au restaurant, mais par rapport à un système de valeurs sous-tendant les arts de la table : tous comme les présentations des plats, ces derniers sont soumis au phénomène de la mode, qui suppose une mise en accord et, notamment, une synchronisation des pratiques individuelles et collectives à une époque donnée²⁷ ».

Pour rendre compte de cette relation transparence-opacité, plusieurs éléments interviennent.

3.1 Du contenant : transparence et opacité

²⁴ Boutaud J.-J. (2010)

²⁵ Voir à ce sujet Parizot A. (2014)

²⁶ Fontanille J. (2006, p.218)

²⁷ Colas-Blaise M. (2013b)

Tout d'abord, le choix du réceptacle va être essentiel pour permettre au mets de se révéler totalement. Trois paramètres peuvent entrer en ligne de compte pour définir l'assiette (ou autre réceptacle).

3.1.1 La matière

Porcelaine, grès, verre transparent ou encore translucide... Si auparavant la porcelaine était souvent de mise pour le dressage de mets de qualité, force est de constater que le contenant a évolué vers d'autres apparences. En effet, l'assiette traditionnelle n'est plus systématiquement utilisée mais elle peut être remplacée par d'autres contenants : ramequins, verrines etc., ou tout simplement ardoises. Ces choix ouvrent d'innombrables possibilités dans l'utilisation de matières et de fait inscrivent le contenant dans une pluralité de granulométries, de couleurs, de formes, d'épaisseur qui ont leur rôle à jouer dans la dimension transparence-opacité.

Ce choix relève de l'artificiation²⁸ du culinaire qui met en scène le produit dans la recherche d'une esthétisation globale mais souligne également la perception et le rapport au monde tels que l'envisage le chef.

- **Crème brûlée au foie gras de canard des Landes, caramélisée au sucre cassonade, sorbet à la pomme verte, pistaches de Sicile.**

La transparence (au Restaurant Hélène Darroze) de ce petit bol à double fond laisse visible le jeu des couleurs et des textures de ce foie gras (double fond et triple texture).



<http://silencio.fr/dejeuner-chez-helene-darroze-le-salon/>
Crédit photo Céline Demoux²⁹

La verrine présentée ici avec son double fond rend compte des couleurs du plat et laisse apprécier visuellement les textures et chaque ingrédient présent dans l'intitulé. La transparence est donc totalement visuelle.

3.1.2 Les formes

Si traditionnellement l'assiette est ronde, de plus en plus souvent elle prend des formes variables : carré, rectangle voire volute... Si la forme n'est pas en soi une caractéristique de la transparence ou de l'opacité, elle joue cependant un rôle particulier car elle doit être prise dans sa relation au mets ou au plat présenté.



ns n°34, automne 2012.
utilisation de ces photos.

La Volute (Restaurant Le Plaza Athénée), crédit photo Céline Demoux³⁰

La volute se décline en couleur noire ou blanche.

3.1.3 Les couleurs

Blanc (porcelaine), noir (ardoise) blanc laiteux ou opalin par exemple, pour les oppositions ou couleurs qui vendront en harmonie s'inscrire dans l'esthétisation déjà évoquée.

Transparence et opacité sont donc mises en avant par le choix du contenant qui vient sublimer le contenu.

Pourtant, il semble bien difficile de dissocier contenant et contenu dans l'analyse, car ces associations révèlent la magie du plat.

On rajoutera ici les expériences autour du design visuel de la couleur dans la gastronomie. Ainsi peut-on citer l'expérience de deux architectes d'intérieur, designers et foodistas bruxelloises. Elles ont mélangé design et gastronomie en faisant réaliser par des chefs des menus monochromes, à partir d'une table noire supportant une vaisselle blanche. La mise en scène plongeait l'ensemble dans la pénombre alors que seule l'assiette se révélait par un trait de lumière. Le chef Nicolas Scheidt a présenté un menu de couleur blanche.

«J'ai d'abord pensé à la transparence, à quelque chose de très neutre, y compris dans le goût. Je voulais partir sur des céréales, de la volaille ou des ris de veau. Mais j'ai eu peur de faire quelque chose de désincarné. Finalement, je me suis dit que c'était plus intéressant de chercher un contraste entre une couleur lisse et des saveurs riches, cuisinées, comme une sauce à l'alcool ou une crème glacée.»

Les différents chefs ont choisi d'autres couleurs, ils soulignent que la mise en scène à toujours du sens. Pourtant sans céder totalement à l'esthétisme, ils revendiquent le rapport au produit³¹.

3.2 Du contenu ou de la relation contenant-contenu

Si pour l'analyse, la dissociation entre contenant et contenu a été possible, rappelons que le convive apprécie l'ensemble (contenant/contenu) de ce qui lui est présenté.

Comme pour le contenant, la composition du mets entre dans la perception globale : au bon (qui se révélera dans la dégustation) doit être associé le beau, même si dans la réalité c'est d'abord le beau qui suggère le bon. Cette beauté du plat ou du mets s'exprime au travers de différents éléments visuels soulignant formes et couleurs.

³⁰ <http://silencio.fr/alain-ducasse-au-plaza-athene/>

³¹ Fréchet M.-L. *Eat color : du goût et des couleurs*, 10/09/2013. [En ligne] <http://www.atabula.com/eat-color-chef-bruxelles-gout-et-des-couleurs/>, consulté le 10 juin 2014.

3.2.1 Du contenu

Ces exemples touchent directement le mets qui est lui-même un jeu de transparence (et d'opacité). « Le poids "visuel" (orientation, masse, position sur le support) tout comme son caractère opaque, translucide, diaphane ou ajouré d'un élément peuvent être traduits en qualité gustative [...], promesse d'une légèreté gustative ³²» que nous avons déjà évoquée.

- Panais, lait et chocolat blanc

<http://silencio.fr/agape-substance-paris/> (septembre 2012)

Crédit photo Céline Demoux silencio .fr



Le panais opaque apparaît sous cette feuille translucide qui fait écran et ne révèle pas toute la dimension réelle du mets.

- Tarte au citron

<http://silencio.fr/wp-content/uploads/2013/08/Stephane-Pitre-Silencio-Metropolitan-Radisson-Blu-Paris-tarte%20citron%2002.jpg>

Crédit photo Céline Demoux, silencio.fr

La tarte au citron dans sa coupelle comestible opaque se coiffe d'une transparence de sucre filé. Sur l'assiette de petites touches translucides (vert tendre) soulignent ce dessert tout en rondeur.



³² Beyaert A. (2006).

En contraste par la forme et les couleurs, le jeu de la transparence et de l'opacité se poursuit dans l'exemple suivant :

http://www.troisgros.fr/lacuisine.php?pageNum_rs_imgcuisine=8&totalRows_rs_imgcuisine=17



On note ici l'opposition des textures. L'élément de couleur foncée tranche avec la légèreté de cette « chips » transparente et de couleur claire.

- La verveine en parfait glacé, fraises des bois et blancs en neige vaporeux

<http://silencio.fr/un-dejeuner-au-baudelaire-lideal-sans-le-spleen-hotel-le-burgundy/>

Crédit photo Céline Demoux silencio.fr



Le visuel rend compte du jeu entre opaque et translucidité, ainsi que du jeu des formes demi sphères savamment alignées et rectangles dessus-dessous. L'intitulé du mets renvoie de plus à une complémentarité discours et visuel, avec « blancs en neige vaporeux ».

Ces éléments visuels seront mis en avant par le réceptacle qui contribuera à souligner le jeu de transparence d'opacité et de translucidité, ainsi que d'opposition de couleurs.

Prenons à présent quelques exemples de composition, c'est-à-dire des présentations du mets ainsi que de son contenant.



<http://www.dumieletdusel.com/archives/2011/04/14/20890646.html>³³

Crédit photo Marie-Claire Frédéric (Recette Frédéric Simonin)

Le jeu des oppositions est ici particulièrement marquée sur un fond d'harmonie : le cercle (forme des oursins ainsi que de l'intérieur rappelé également sur l'assiette) s'oppose à la forme de l'assiette plus rectangulaire soulignée par les lignes sur les bords et l'opposition des couleurs blanc/noir.

http://visiongourmande.canalblog.com/albums/toutes_les_photos/photos/96233248-20140518090114990.html#c61887029



³³ Avec l'autorisation de Marie-Claire FREDERIC Journaliste et auteur culinaire Cuisine actuelle
<http://dumieletdusel.com/> et <http://nicrunicult.com>.

Une réalisation du Chef André Chiang autour du foie gras est un savant jeu.

La transparence prend du volume et se fait profondeur par le double fond (comme déjà évoqué pour le foie gras présenté par H. Darroze). De plus, des petites billes translucides et légèrement colorées complètent la vision. Ces billes ou perles sont de plus en plus utilisées dans les présentations culinaires, apportant des jeux de couleurs translucides et de saveurs différentes (vinaigre balsamique, huile, etc.). L'opacité sera rendue par la couleur et la texture du foie gras.

Pour trancher avec l'horizontalité de l'assiette présentant l'oursin, ou de la rondeur transparente du mets précédent, voici un autre exemple de transparence verticale (dont nous n'avons malheureusement pas obtenu les droits pour présenter le visuel) :

- Réalisation Chef Gianfranco Chiarini

http://www.discoverchefs.com/files/image289_921.jpg

Chef. Gianfranco Chiarini. Visit him @: <http://tinyurl.com/brc9v>

La transparence du verre ou de la verrine se verticalise en superpositionnant des étages où les textures s'opposent. Les cristaux de différentes couleurs soulignent ces effets. Les mets se déclinent à chaque étage, des couleurs chaudes pour le plan inférieur et supérieur. Le premier niveau d'aspect légèrement « grumeleux » vise à un rapprochement avec les cristaux déposés sur « l'assiette ».

Le plan supérieur présente une consistance assez crémeuse et opaque. Entre deux, la couleur froide donne une touche de fraîcheur du mets avec la présence d'une discrète feuille de menthe, fraîcheur complétée par la présence de petites billes translucides à l'apparence de petits glaçons.

L'utilisation du même concept de présentation (verrine en étages) est repris dans le visuel suivant.



<http://silencio.fr/sur-mesure-thierry-marx-mandarin-oriental-paris/>

Crédit photo Céline Demoux

- Céleri structure & déstructure

« Le céleri en plusieurs textures, autour de la pomme granny, piment d'espelette, marmelade de pamplemousse et King Crabe, Cream Cheese et raisin... des trésors de saveurs à chaque bouchée ». Sophie silencio.fr

Les couleurs du mets et du contenant s'apprivoisent. Les variations chromatiques se déclinent et rendent bien compte de ces nuances de transparence et d'opacité, ombre et lumière à la fois. Elles nous renvoient à un plat de Bras³⁴ « Lotte de la méditerranée pochée à l'huile d'olive noire ; côtes et feuilles de moutarde » dont le sous-titre est évocateur « Ombre et lumière ». Aussi A. Beyaert souligne à propos des valeurs chromatiques : le blanc lumineux et nacré de la chair de lotte en haut, le brun irrégulier de la pièce de lotte sautée à l'huile, et la coulée d'huile d'olive noire et opaque. [...] D'un côté le blanc lumineux et le reflet, de l'autre le noir et l'opacité totale ; le jour et la nuit en somme³⁵ ».

De nombreuses études soulignent que le goût des mets ne dépend pas uniquement de nos papilles. En effet, les autres sens y participent activement et de fait le concept d'hyperesthésie prend tout son sens. La polysensorialité permet de réunir ces sens. Aussi la couleur des mets ou des contenants a une influence et il faudrait sans doute se reporter à C. Spence³⁶ par exemple qui a établi des relations entre couleurs et goûts ou ustensiles et goût.

CONCLUSION

P. Rambourg souligne dans son ouvrage sur le menu : « Comme la cuisine, la physionomie et l'organisation du repas changent selon les époques et les endroits³⁷ », la transparence relève bien d'une tendance actuelle présente dans la société qui la valorise au maximum tout en continuant à jouer avec l'opacité et le translucide. Transparence, opacité et translucidité se reflètent dans la quête de l'expérience, expérience individuelle mais partagée et valorisée dans la relation qui *in fine* transcende les oppositions. Aussi elles conduisent à l'innovation, moteur du réenchantement de la société, « pour faire toujours mieux dans le syncrétisme du sens et des sens »³⁸. Ce réenchantement se rapporte aux sphères axiologiques du bon, du bien, du vrai et du beau³⁹.

Transparence, translucidité et (dans une moindre mesure) opacité ont intégré la stratégie de communication culinaire et gastronomique. Elles se laissent appréhender comme symbole de la créativité artistique qui met en relation un chef et le convive.

Si « L'expérience du consommateur suppose l'interaction, au niveau du corps propre, d'un donné extéroceptif provenant de stimuli externes (les sensations au moins au toucher buccal, à l'ouïe, à l'odorat, à la vue) et des représentations intéroceptives : celles-ci soulèvent non seulement de la mémoire, du rêve, mais elle répercutent des normes sociohistoriques et culturelles objectivées⁴⁰ », il faut alors également considérer que le chef, lui aussi, partage ces expériences.

Même si notre propos touche la gastronomie, de part et d'autre de la création (chef-convive), et de fait renvoie à une gastronomie perçue et non encore consommée, on ne peut que faire des rapprochements avec l'expérience passée du mangeur incarné par le chef et le convive. Aussi « L'expérience du mangeur singulative et ponctuelle s'opère sur le fond d'expériences

³⁴ Se reporter à l'ouvrage de Bras. *Laguiolle-Aubrac-France*, Rodez. Éd. Du Rouergue, 2002, p.75.

³⁵ Beyaert A. (2006)

³⁶ Charles Spence (Université d'Oxford, Département of experimental psychology) démontre qu'un dessert à la fraise est plus sucré dans une assiette blanche que dans une assiette noire.

³⁷ <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade> janvier 2012

³⁸ Françoise Parouty-David. F. (2007)

³⁹ Floch J.M. (1995)

⁴⁰ Colas-Blaise M. (2013a) *Du mot à la bouche : quand la nourriture fait signe*.

collectives, avec lesquelles elle entre nécessairement en résonance, en s'accordant plus ou moins, dessinant plus ou moins l'espace où peut s'affirmer une singularité⁴¹. »

Les notions de transparence et d'opacité peuvent s'analyser par différents biais. D'un point de vue esthétique, elles délivrent un message par l'intermédiaire de l'énoncé mais aussi du visuel qui libère l'aspect plastique et compositionnel de l'assiette. Ces éléments visuels prennent d'ailleurs « le statut de traces et de marques énonciatives énoncées⁴² ». Si le verbal permet et contribue à donner du goût et une certaine consistance au mets, le choix du réceptacle ainsi que la composition qui y a pris forme constituent également un axe de choix dans l'univers gustatif.

Cependant loin de se limiter à l'esthésie, l'esthétique a sa place dévoilant la relation entre le plat (c'est-à-dire le chef) et le consommateur. À ce propos, A. Beyaert voit dans la relation plat et consommateur au travers du narratif et de l'énonciatif « une structure de manipulation qui consiste à faire sentir, éveiller des sensations, à interroger et à provoquer⁴³. » Quant à l'aspect symbolique, transparence et opacité jouent de valeurs paradoxales. L'individu oscille entre la fascination de ce qui est secret, caché donc opaque, ce besoin d'intimité, mais aussi le partage, entre individuel et collectif.

Le symbolique renvoie alors « à la construction idéale de l'image de soi dans le rapport aux autres⁴⁴ ». La dimension « transparence et opacité » telle que nous l'avons évoquée dans le monde culinaire et gastronomique est directement en relation avec d'une part l'identité du chef d'autre part avec l'identité du convive. Elles nous transportent dans un espace figuratif particulier et nous inscrivent également dans notre rapport au monde. L'univers gastronomique est un univers de profondeur car il se révèle être « un univers de croyances, de valeurs de normes et de symboles associés. Manger permet de donner du sens à ce qui nous entoure et inversement les objets donnent du sens à ce que nous mangeons et par extension à ce que nous sommes⁴⁵ ».

Aussi l'assiette ou le mets, par son artification et artistisation se donne à voir et « affiche le geste du chef à la fois décorateur-créateur qui font du convive et consommateur un sujet jouant, conscient de la spectacularisation comme acte⁴⁶.

Enfin, n'oublions pas que ces mets transparents, translucides ou opaques sont destinés à être dégustés et nous rejoignons à ce titre Fischler qui considère que le mangeur va acquérir des caractéristiques de ce qu'il aura absorbé⁴⁷.

Si « Le discours de Ducasse construit des termes complexes, en dépassant l'opposition nature vs culture telle qu'elle se décline en d'autres relations de contrariété : se détaillent en cru vs cuit, dur vs mou, froid vs chaud (Boutaud 1997 : 54-55) et supportent une valorisation en termes non seulement esthétiques, mais véridictoires :

⁴¹ Colas-Blaise M. (*Ibid.*)

⁴² Beyaert A. (*Ibid.*)

⁴³ *Ibid.*

⁴⁴ Boutaud J.-J. (2010) <http://cadi.lecolededesign.com/2010/04/«-le-repas-reste-un-moment-extremement-intense-de-cristallisation-de-limaginaire-familial-»/>

⁴⁵ Etien M.-P. (2012).

⁴⁶ Colas-Blaise M. (2013b) à propos de la « Table Lumière » au Dorchester de Londres (A. Ducasse).

⁴⁷ Fischler (1996).

le naturel s'oppose à l'artifice. En l'occurrence, la « nature culturalisée » ou la « culture naturalisée » définissent sans doute une authenticité particulière⁴⁸ »,

Il conviendrait sans doute d'ajouter les relations de transparence *vs* opacité dans cette construction. Nous considérons ces trois formes (transparence, translucidité et opacité) comme des espaces de création véhiculant à leur façon du symbolique. Elles dessinent graduellement des contours plus ou moins nets dans leur rapport à la lumière où les mets mais aussi les hommes se singularisent et se révèlent.

Bibliographie

Bachelard Gaston (1990) 1943. *L'air et les songes. Essai sur l'imagination du mouvement*. José Conti.

Barthes Roland (1961) « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine » in *Annales. Economies-Sociétés-Civilisations*, 16^e année N°5, pp. 977-986, [en ligne], http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395_26491961 num 16_5_42_0772, consulté le 12 juin 2014.

Beyaert Anne (dir) (2006) « À déguster des yeux. Notes sur la « mise en assiette » à propos de la cuisine de Michel Bras », in *La diversité du sensible*, Coll. Visibles Limoges, Pulim.

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

Boutaud Jean-Jacques (2003) « La communication transparente ». In : *Quaderni*, 2003, n°52. Secret et pouvoir : les faux semblants de la transparence.

Boutaud Jean-Jacques (2005) *Transparence et communication*, Paris, L'Harmattan.

Boutaud Jean-Jacques (2008) *L'Art de concocter des titres en cuisine*. Protée, Volume 36, numéro 3.

[En ligne] hiver 2008, p. 23-33. [en ligne] <http://id.erudit.org/iderudit/019631ar>, consulté le 5 avr

Saysana Morgane (2010) Entretien avec Jean-Jacques Boutaud. « Le repas reste un moment Extrêmement intense de cristallisation de l'imaginaire familial », *Cadi* [en ligne] <http://cadi.lecole.reste-un-moment-extremement-intense-de-cristallisation-de-limaginaire-familial-/>, consulté le 20

Bras. (2002) *Laguiole-Aubrac-France*, Rodez. Éd. Du Rouergue, p.75.

Colas-Blaise Marion (2013a) *Du mot à la bouche : quand la nourriture fait signe*, in Degré, *Revue de Synthèses et orientation sémiologique*, Bruxelles, Éd. André Helbo, p.154-155.

Colas-Blaise Marion (2013b) *L'expérience gastronomique : comment faire signifier la nourriture*, in Idagini Semiotische.

Durand Gilbert (1981) 1969. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire. Introduction à l'archétypologie générale*. Paris, Bordas.

Etien Marie-Pierre (2012) « Constructions mémorielles et identitaires liées aux symboliques de

⁴⁸ Colas-Blaise (2013a).

l'alimentation : le cas de marocains vivant en France », in *Communication symbolique et symbolique de la communication dans les sociétés modernes et postmodernes*, Actes du colloques ComSymbol, Béziers, 2012.

Floch Jean Marie (1995) *Identités visuelles*, Paris, PUF.

Fischler (1996) « *Penser magique et utopie dans la science. De l'incorporation à la diète méditerranéenne* ». *Pensée magique et alimentation aujourd'hui. Les Cahiers de l'OCHA n°5* [en ligne] http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/14_C_Fischler.pdf

Fontanille Jacques (2006) « À déguster des yeux. Notes sémiotiques sur la "mise en assiette". À propos de la cuisine de Michel Bras », in *Pratiques sémiotiques*, Paris, PUF.

Libaert Thierry, (2003) *La transparence en trompe l'œil*, Ed. Descartes & Cie, Paris, p. 6-23.

Libaert Thierry, (2013) « Cet obscur besoin de clarté », *L'opacité de la transparence, Thank*, p. 38-41.

Parizot, Anne, (2013) « Ici, tout est... Sens : vers un partage des sens en harmonie », *Revue française des sciences de l'information et de la communication* [En ligne], 3 | 2013, mis en ligne le 30 juillet 2013. URL : <http://rfsic.revues.org/570>.

Parizot, A. (2014) « Saveurs rhétoriques. De la mise en mots à la mise en bouche. Vers une trinité du sensible ? », *Le discours et la langue*, 2014, [Bruxelles], à paraître.

Parouty-David Françoise. *Jean Jacques Boutaud. Le sens gourmand. De la commensalité-du goût-des aliments. Jean-Paul Rocher éditeur, 2005. Nouveaux actes Sémiotiques* [en ligne]. Comptes rendus, 2007. Disponible sur : <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=1593>, consulté le 08/02/2014).

Poulain, J.-P. (1997) « La nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts. Réflexions sur le relativisme et la sensibilité alimentaire » dans *Cultures, Nourritures, Internationale de l'imaginaire*, nouvelle série, n°7, éd. J. Duvignaud et C. Khaznadar, [Paris]. Maison des cultures du monde, [Arles].

Rambourg, P Le menu du Moyen-Âge au XX^e siècle : témoin de l'histoire de la gastronomie. <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleadejanvier> 2012

Société et représentation L'artification du culinaire. Publications de la Sorbonne, automne 2012,

Saysana Morgane : « Le repas reste un moment intense de cristallisation de l'imaginaire familial » *Entretiens avec Jean-Jacques Boutaud*. [en ligne]. Disponible sur : <http://cadi.lecolededesign.com/2010/04/«-le-repas-reste-un-moment-extremement-intense-de-cristallisation-de-limaginaire-familial-»/>, consulté le 13/02/2013.

Spence Charles (2011) « Does food Color influence taste and flavor perception in humans »? [en ligne]. http://psy.fgu.edu.tw/web/wichou/general_psychology/class_pdf/advanced/perceptual/2011/2011/week4_chengchung_paper.pdf

