

Le fait alimentaire en langue et littérature  
Université « Dunărea de Jos » de Galați  
23 & 24 mars 2023

# “je plonge les bandes dans ce bain pour les ramollir et pour pouvoir les couper en fines lanières”

La mise en scène de la phraséologie procédurale  
dans les émissions de télé-réalité culinaire

Pr. Laurent Gautier

Centre Interlangues Texte Image Langage, uB

# Plan

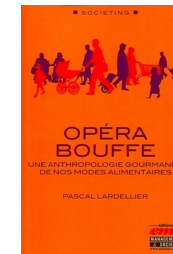
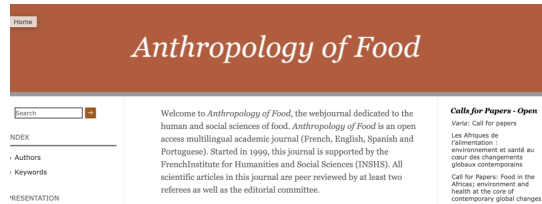


1. Éléments de contextualisation
2. Corpus
3. Cadres méthodologiques
4. Etudes de cas
5. Bilan et perspectives

# 1. Éléments de contextualisation (1)

## Contextualisation culturelle

- Rôle de l'alimentation et de la préparation des aliments comme « fait ethnographique » => paradigme de l'anthropologie alimentaire à la croisée des disciplines (Augé 2015, Lardellier 2011)



- Très forte articulation avec les faits « culturels » au sens de l'anthropologie anglo-saxonne
- Patrimonialisation => « repas gastronomique des Français, classé au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité en 2010 : « pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes » (décision du comité de classement)

=> création de la Cité Gastronomique à Dijon

# 1. Éléments de contextualisation (2)

## Contextualisation médiatique

- Types de textes « dédiés » : critiques culinaires ou recettes dans les médias traditionnels (=> fort potentiel en linguistique textuelle et analyse de discours)
- Premières émissions culinaires autour de « grands chefs » : Raymond Oliver, Joël Robuchon,...
- Renouveau à travers l'articulation avec la télé réalité : offre quasi infinie d'émissions interactives où ce sont aussi des « amateurs » qui cuisinent : *Top Chef, Un dîner presque parfait,...* => fort potentiel en analyse interactionnelle / conversationnelle multimodale



# 1. Éléments de contextualisation (3)

## Contextualisation scientifique :

- Domaine de recherche interdisciplinaire, couvrant tout le champ des SHS en interaction avec certaines sciences
  - Focus dijonnais sur les aspects communicationnels et linguistiques
- ⇒ Discours gastronomiques et culinaires => type de discours spécialisés, en particulier professionnels, mais aussi experts – non-experts (Gautier 2014, 2019)
- ⇒ Approches croisées :
- ⇒ 1) sur corpus authentiques (Gautier/Hohota 2015)
  - ⇒ 2) en mobilisant la linguistique cognitive, en particulier la socio-pragmatique cognitive (Kecskes 2010)



### 3. Cadres méthodologiques (1)

Une **extension continue** du champ de la terminologie par un **renouveau méthodologique** depuis le point de départ de Wüster (1931, 19662, 19683)

4 jalons permettant une «ouverture» de la terminologie... par-delà la terminologie (Gautier 2015) :

- **Socio-terminologie** (Gaudin 1993, 2003) : le terme vu **depuis ses usagers**
- **Terminologie communicative** (Cabré 1998) : le terme vu **en situation**
- **Terminologie socio-cognitive** (Temmerman 2000) : le terme comme **segment de connaissance**
- **Pragma-terminologie** (de Vecchi 2002) : le terme **vu depuis l'entreprise**

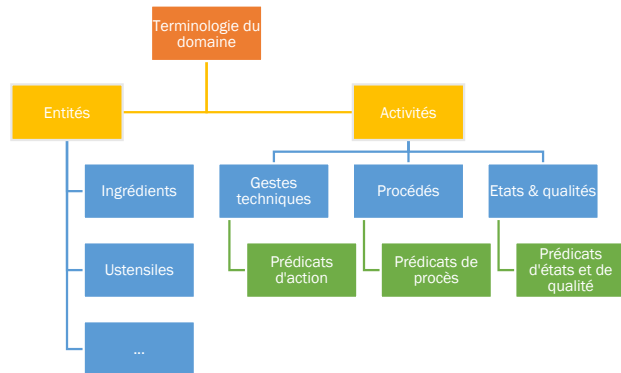
## 3. Cadres méthodologiques (2)

### Le traitement des termes-verbos

- Une rupture... déjà ancienne

La perspective conceptuelle longtemps adoptée par la terminologie l'a amenée à se focaliser sur les unités de nature nominale et à faire l'impasse sur le fonctionnement linguistique ou textuel des termes. Les modèles terminologiques fondateurs (d'obédience conceptuelle) se prêtent mal à la prise en compte d'unités lexicales de nature prédicative (les verbes notamment). (L'Homme 2012, 93)

- Place des verbes fondamentale dans le corpus

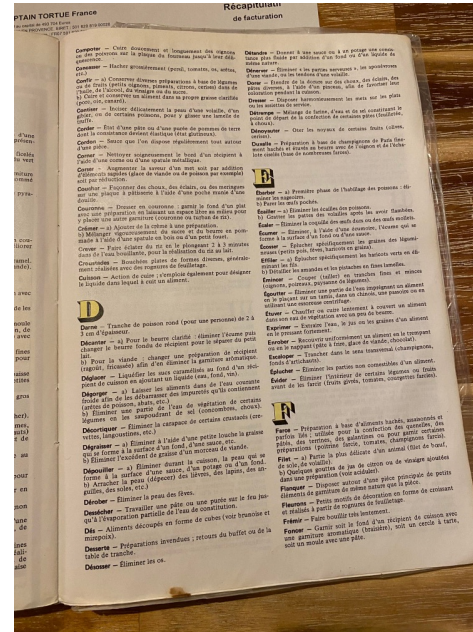
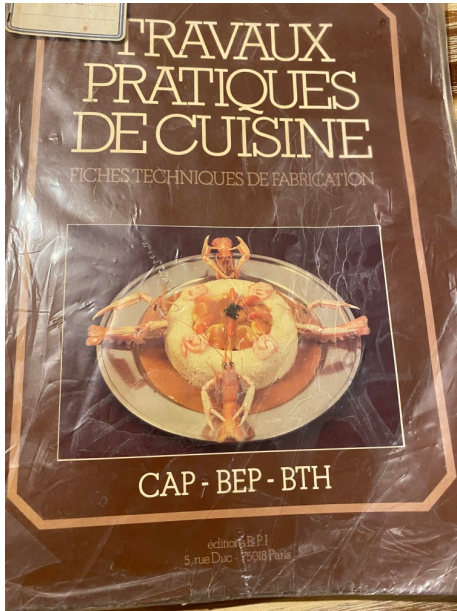


Ainsi, une démarche résolument conceptuelle (incarnée par les modélisations ontologiques) dégagera des **concepts d'activité** dans un domaine de spécialité (une classe de concepts qui **prendra place à côté de celle des entités**) et déclarera que ces concepts peuvent être exprimés par des noms ou des verbes. (L'Homme 2012, 94)

**=> Une terminologie procédurale**

# 3. Cadres méthodologiques (3)

- Un traitement « intuitif » conforme dans la spécialité



41 verbes sur  
53 termes =  
77%



### 3. Cadres méthodologiques (4)

- Plusieurs modélisations « concurrentes », mais ayant en commun
  - la **structure argumentale** du verbe qui assure « sa mise en discours »
  - son appartenance à un **réseau lexical** plus grand. (L'Homme 2012, 98)
- Fortune récente des modélisations reposant sur les « scénarios » (*frame semantics*, Fillmore 1982) car :
  - les scénarios sont « branchés » sur la **spécialité** (vs. rôles sémantiques / fonctions syntaxiques)
  - ils ancrent la terminologie dans **l'usage et l'expérience** en ce qu'ils « naissent » de l'expérience (*experienced-based*)

## 4. Etudes de cas (1)

### Verbes termes ou emplois spécialisés de verbes usuels ?

- Opposition voix-off reformulante / interaction du candidat  
(1) <voix off> tandis qu'on tâtonne la tatin d'un côté *on lance un caramel traditionnel* de l'autre  
<candidat> donc là *je prépare un caramel à sec*, je vais *réchauffer de la crème*

- <sujet> *lancer* <objet>

<objet> = terme (polylexical ?, synonyme ?, reformulation ?)

*Lancer* (TiIF), Sens 3, fig. « Engager, donner le départ, le coup d'envoi à (une action, un mouvement, une opération) »

Verbe générique spécialisé pour l'inchoativité = *lancer la préparation* de <objet>

## 4. Etudes de cas (2)

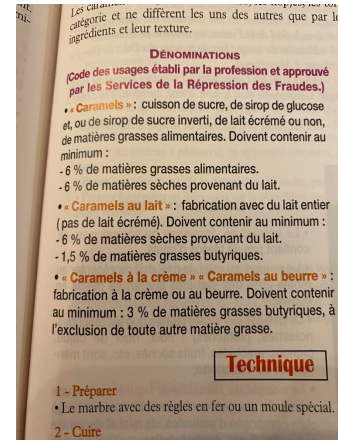
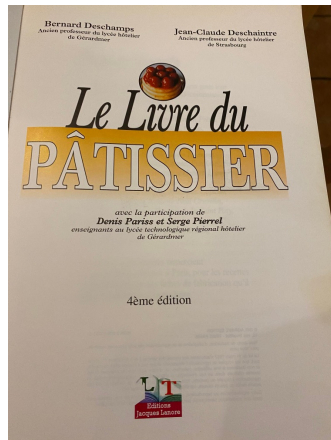
- < sujet > *préparer* < caramel à sec >

< objet > = terme ?

< préparer à sec > = prédicat

un caramel < préparé à sec >

=> pas une question linguistique, mais de spécialité et d'expérience de la spécialité



## 4. Etudes de cas (3)

### La mise en scène des verbes par le chef

(2) <voix off> donc on a besoin de **faire** *une crème au citron* il convient de **mettre** *un jus de citron* dans une casserole de **faire bouillir** / de juste **faire blanchir** *les œufs et le sucre* au fouet et puis **verser** *le jus de citron* CHAUD par dessus

### Une typologie de verbes/structures verbales différenciée

#### 1. Verbes « **génériques** » : *faire, mettre*

- Substituables par des **verbes spécialisés ou à sens spécialisés** : *faire* > *préparer, mettre* > *verser* (cf. occurrence finale)
- Sens spécialisé **naît des arguments/FEs**
  - *faire* (y), où y = classe conceptuelle (CC) des desserts = *préparer*
  - *mettre* (x, y, z) où y = CC ingrédient et z = CC ustensile/récipient = *verser*

Possibilité de figement morpho-syntaxique : *mettre au four*

## 4. Etudes de cas (4)

### La mise en scène des verbes par le chef

(2) <voix off> donc on a besoin de **faire** *une crème au citron* il convient de **mettre** *un jus de citron* dans une casserole de **faire bouillir** / de juste **faire blanchir** *les œufs et le sucre* au fouet et puis **verser** *le jus de citron* CHAUD par dessus

#### 2. Verbes « spécialisés » : *bouillir, blanchir, verser*

- Domaine alimentaire / culinaire « inscrit » dans le programme argumental et le réseau sémantique des verbes
- Hypothèse de trois degrés de spécialisation :
  - *bouillir* (y), où y = CC liquide (autres domaines : chimie, parfumerie...) / liquide alimentaire / TiLF: Emploi intrans. [En parlant le plus souvent d'un liquide, d'une matière liquéfiée] Être en état d'ébullition (TiLF)
  - *blanchir* (y, z), où y = CC ingrédients et z = CC instrument / ustensiles
  - *verser* (y, z), où y = CC liquide / ingrédient et z = récipient. CHAUD ? Prédication seconde

## 4. Etudes de cas (4)

### La mise en scène des verbes par le chef

(2) <voix off> donc on a besoin de **faire** *une crème au citron* il convient de **mettre** *un jus de citron* dans une casserole de **faire bouillir** / de juste **faire blanchir** *les œufs et le sucre* au fouet et puis **verser** *le jus de citron* CHAUD par dessus

### 3. Verbes **opérateur** : *faire*

- Rend les verbes transitifs dans une construction factitive
- Mais **aussi opérateur de « spécialisation » / de domaine** :
  - *Faire bouillir* : En constr. à sens factitif. **Faire bouillir. (Faire) cuire dans un liquide en ébullition.** Faire bouillir de la viande, des châtaignes, des pommes de terre (Ac. 1835-1932) (TiLF)
  - *Faire blanchir* : ART CULIN. Passer à l'eau bouillante des légumes pour en enlever l'âcreté : « vous avez un petit entonnoir avec lequel vous remplissez de cette composition vos boyaux; puis vous les faites blanchir dans un bouillon, et les faites cuire dans des bardes d'un lard gras, frais et onctueux. (TiLF)

## 5. Bilan et perspectives

- Un corpus **inédit** pour des extractions terminologiques « hors des sentiers battus »
  - Interactions **spontanées et non-normées** par des **non-experts** vs. narrations **écrites oralisées** par les **experts**
  - Rôle de l'image et du **geste** comme « définition »
- Un fort potentiel applicatif : représentations des **entités-termes** et des **activités-termes en réseau**
- Un fort potentiel théorique :
  - Pour une redéfinition de la **classe de mots verbes** en terminologie
  - Pour une **vraie « cognitivisation »** de la terminologie

MAISON  
DES SCIENCES  
DE L'HOMME  
DE DIJON



# Merci pour votre attention

Questions ? Remarques ? Projets ?

[laurent.gautier@u-bourgogne.fr](mailto:laurent.gautier@u-bourgogne.fr)

