

« Questions de Goût – Parlons-en ! »

Pour voir l'ensemble du programme ou pour mieux connaître l'activité des organisateurs et des acteurs du colloque, cliquez sur [Office de Tourisme et des Congrès](#)

Les actes du colloque

- Au commencement était la faim** p. 2
Pierre Peuteuil - psychiatre, Besançon
- Les six saveurs et les trois vertus : une présentation
“des instructions au Cuisinier Zen” de Dôgen** p. 9
Jacques Montredon - linguiste, Besançon
- Dialogues autour de la Roue des Arômes du Comté** p. 20
Jean-Jacques Bret - directeur du Comité interprofessionnel du Comté, Poligny
Claire Perrot - Port Lesney, animatrice et formatrice dans le domaine du goût
- Une histoire des goûts et des styles alimentaires
à travers quelques tableaux** p. 24
Gilly Lehmann - professeur des universités, Besançon
- Déguster des mots et des mets favorise la connaissance
et l'échange entre les hommes** p. 32
Katherine Kureta-Vanoli - diététicienne, Clamart
- Vocabulaire et métaphores dans le discours de la
dégustation du vin** p. 34
Martine Coutier - linguiste et oenophile, Besançon
- Le goût du partage** p. 45
La Banque Alimentaire du Doubs

Au Commencement Etait La Faim ... Pierre PEUTEUIL

Au commencement était la faim... Cette affirmation aux relents bibliques, même si elle joue adroitement sur les mots, est d'une affligeante banalité... en apparence ! Car mon histoire, qui va procéder par rebondissements, changements d'angle sinon de registre, mon histoire s'offre le luxe de plusieurs commencements.

1.- un commencement historique au sens strict, c'est-à-dire un début anthropologique.

Du chaos primitif a fini par naître, au prix d'une interminable évolution, un être doué de réflexion. Comme tous les êtres, il est soumis aux lois de la nature qui se révèle, à l'époque assez peu conciliante... et qui va infliger à nos aïeux primates quelques dizaines de milliers d'années de restriction, de quête angoissante –parce que vitale- de la nourriture, d'épreuves de famine.

La faim, notre très arrière arrière grand-mère Lucy, ou notre Mamie de Willendorf ont dû savoir ce que c'était !

Et c'est pour pouvoir y répondre, et préserver l'avenir de leur famille, donc de l'humanité, qu'elles ont appris à stocker, dans leur environnement immédiat aussi bien que dans l'intimité de leur organisme, tout ce qui était stockable. Si les Vénus de la préhistoire s'opposent point par point, volume par volume plutôt, à nos prétendues Vénus contemporaines, c'est qu'elles avait d'abord à survivre, et pas à paraître !

2.- A ce commencement scientifique, les hommes ont éprouvé le besoin d'opposer un roman de religion-fiction...

Ils se sont fabriqués un dieu qui, en quelques coups de cuiller à pot (métaphore culinaire autorisée exceptionnellement aujourd'hui pour évoquer la Genèse !) a fabriqué l'homme, la femme, et tellement d'abondance alentour que la faim n'avait même pas le temps de se faire ressentir.

Et de cet Eden, Dieu était si satisfait qu'au septième jour, il chôma, inventant ainsi, comme les exégètes n'y ont pas assez insisté depuis, le principe de la RTT... !

Satisfait, mais pas fou le Créateur, et pour que l'histoire ait un peu plus de saveur, il a su lui adjoindre le piment de la Loi...

Après avoir prétendument tout donné au couple primitif, il introduit une restriction : vous pouvez manger de tout, sauf du fruit de cet arbre. (Ce « sauf », nous allons le retrouver tout au long de notre promenade dans l'univers de la diététique et de ses corollaires : les TCA).

Avec cette restriction, dieu invente la gourmandise qui est, comme nous le savons tous, un péché capital.

« Le péché commence quand l'acte excède le besoin » nous rappelle le psychanalyste Patrick Avrane dans son récent « Eloge de la gourmandise », nous faisant regarder Eve comme la première consumériste de l'histoire... et peut-être la patronne de nos maraîchers actuels... Il cite à ce propos le moyenâgeux Thomas de Chobham, dont j'ignorais jusqu'à l'existence avant la lecture de ce livre : « La gourmandise est un vice détestable **parce que** le premier homme chuta par excès de gourmandise. De fait, même si

le premier péché fut, comme beaucoup le disent, un péché d'orgueil, si Adam n'y avait ajouté le péché de gourmandise, jamais il n'aurait été condamné, ni le genre humain avec lui. »

Cette pomme d'Adam qui lui valut, ainsi qu'à sa compagne désobéissante, d'être chassé du paradis, nous en récoltons toujours les pépins... (J'espère qu'on me fera bénéficier, à propos de ce récit biblique digne d'un catéchisme pour arboriculteur, d'une présomption de second degré sinon d'innocence...).

Ce que je souhaite extraire de ce récit caricaturé, c'est que le veto divin, aussitôt qu'il s'exprime, relie le désir à l'interdit (Freud n'a rien inventé) et la transgression de l'interdit au châtement.

Pour avoir enfreint la loi en succombant à leur faim, Adam et Eve sont chassés du Paradis. Paradis qui n'avait plus rien d'un Eden puisqu'ils y avaient inoculé le germe satanique du désir, qui nécessite la perception du manque..., de l'insatisfaction, du non-édenique !

3.- Enfin, et beaucoup plus trivial, le commencement anatomique, le commencement ... officiel !

Comment pourrait-on évoquer l'origine de quelque faim que ce soit, de quelque perception gustative que ce soit, sans évoquer la bouche ?

C'est dans la bouche que se nouent les premières relations de l'homme avec le monde. Tout juste né, ayant à peine aspiré la première bouffée d'air qui va déplisser ses poumons et lui faire pousser son premier cri, le petit d'homme aspire goulûment la vie, affirme vouloir vivre.

Et pour que la vie, justement, s'affirme, cette bouche respirante va devenir bouche aspirante. Elle va se faire le carrefour à travers lequel le monde transite pour « nourrir », dans tous les sens du mot, ce petit être dépendant. Ce sont tous les goûts du monde, toutes les saveurs du monde qui se proposent à cette absorption...

Le monde qui s'engloutit littéralement dans la cavité buccale...

Cette invasion, tout le contraire de barbare puisqu'elle est fondamentalement identitaire et identifiante est, à l'origine, un cataclysme angoissant. Maelström de confusions entre le dehors et le dedans, entre la scansion du vide et du plein, et néanmoins apaisement de la tension primordiale de la faim. Au déplaisir douloureux succède le relâchement des premiers assouvissements... A la béance de la faim succède la présence rassurante de la nourriture.

Rassurance pas toujours suffisante, parce que trop fugace, qui explique que certains enfants vont souhaiter éterniser ce moment de communion et vouloir extirper de cette bouchée du monde tout ce qu'elle contient de savoureux. L'étiquette diagnostique de *mérycisme*, qui évoque alors le fonctionnement digestif de nos lointaines cousines herbivores broutant paisiblement dans nos campagnes, cette étiquette me semble injurieuse, tant pour les enfants que pour les vaches... ! Et dénuée de toute poésie.

Considérez un instant cet enfant qui a épuisé toutes les ressources de votre patience, qui n'en finit pas de ne pas finir sa cuillerée de purée veau-carotte. et dites-vous que cet enfant, il est peut-être en extase..., en train de s'emplir – lentement, mais comment pourrait-il en être autrement au vu de l'immensité du projet - en train de s'emplir de tout ce que le monde qu'il découvre lui offre de perceptions sensorielles. Ce mérycisme si souvent montré du doigt, j'aimerais y voir une manière pour l'enfant de prolonger, jusqu'à l'extinction de toute saveur, jusqu'à l'épuisement de tout goût, la boule de monde qu'il fait rouler dans sa bouche ... une manière délectable de se fabriquer de la mémoire !

En même temps que j'écrivais ces lignes me revenait en mémoire, comme en opposition justificative, un passage de l'un des livres de Jorge Semprun : « **Le mort qu'il faut** », dans lequel il évoque son expérience de la faim en camp de concentration : « *Il y avait toujours trop peu de pain pour que j'en garde une mémoire. C'était fini, pas moyen de me*

souvenir. Il n'y avait jamais assez de pain pour que j'en "fasse de la mémoire" aurait-on dit en espagnol, hacer memoria. La faim revenait aussitôt, insidieuse, envahissante, comme une sourde pulsion nauséuse."

Faim, apaisement de la faim, apaisement quantitatif, apaisement qualitatif, apaisement donc relâchement de la tension... Clin d'oeil littéraire : Balzac dont le coup de fourchette était célèbre disait : « C'est ennuyeux de manger, parce qu'après, on n'a plus faim ! ».

De cette expérience primordiale du plaisir alimentaire, Freud s'est servi pour définir l'oralité et tout ce qui, sur ce socle pulsionnel arc-bouté vers la satisfaction, va déterminer les lois du plaisir.

« *La pensée se fait dans la bouche* », écrivait Tristan Tzara, l'un des fondateurs du mouvement dada, signifiant sans doute que c'est de la rencontre entre cette faim et ce rassasiement, de la rencontre entre le sujet affamé et l'objet qui va l'apaiser que va naître la dialectique de la pensée et ses premières manifestations langagières. Réduites à quelques borborygmes, à quelques grognements, ces traductions sonores racontent l'accord, le désaccord du nourrisson au contenu de son biberon ou du sein maternel ou à la manière dont l'un ou l'autre lui est proposé.

Et c'est de la variabilité progressive des goûts proposés à l'enfant, c'est de cette culture initiatique ultra-précoce que va dépendre sa disponibilité à discriminer, à reconnaître, à rechercher – ou à bannir - des expériences gustatives qui vont, une vie durant, entretenir et enrichir sa mémoire primordiale.

Le goût, c'est la prime de plaisir à la faim !

Dès le premier lien avec l'aliment, les critères de communion sont multiples : chaleur, saveur, consistance, environnement affectif, et très rapidement souvenir comparatif des tétées précédentes...

Tous les éléments sont réunis d'entrée de jeu pour faire de ce festin un triomphe d'amour ou un échec, non pas de l'amour lui-même, mais de ce qui s'en joue à travers le lien nutritionnel et qui risque, hélas de dérapier et de se pervertir à travers des conflits de pouvoir aussi absurdes qu'interminables...

Si Fernand Raynaud nous faisait rire avec son sketch « Mange ta soupe ! Non, je la mangerai pas ! » c'est que la situation qu'il évoquait ravivait pour chacun d'entre nous, anciens enfants devenus ou non parents, des souvenirs de situations bloquées dont très vite, personne ne pouvait plus sortir vainqueur.

Un mot à ce sujet... et pour ne pas me faire, sans doute, que des amis parmi les parents épuisés et résignés de l'assemblée ; un mot à propos de la « sucette ».

Pêcher avec un leurre, c'est prendre les poissons pour des cons, et prendre effectivement les plus cons des poissons... qui ne sont pas moins délectables pour autant !

Leurrer un enfant – sur sa faim et son rassasiement - avec une sucette, c'est le prendre pour un con... le faire taire (au cas où il aurait voulu se justifier...) et lui donner peut-être le goût du plastique.

On ne peut évoquer l'origine orificielle de la faim et du goût, sans parler, au risque d'une trivialité cette fois affirmée, de ce que Roland Barthes appelait « le grand serpent intestinal »... le goût et, très vite, le tout-à-l'égout. Le destin de l'aliment, et du goût qui lui est consubstantiellement lié, c'est l'excrémentiel. Je ne vais pas me livrer, à cette heure matinale, à une écoeurante leçon de physiologie digestive. Je voudrais seulement souligner que le goût est chose fugace, et que seule la mémoire lui confère sa pérennité : une mémoire qui serait ici comme une stratification progressive de nos souvenirs gustatifs. Mais une mémoire qui ne serait pas qu'enrichissement quantitatif, mais réellement une culture, avec ses « évocations » liées à l'histoire individuelle, avec ses zones de partage traversant la culture, les cultures, mais conservant toujours son identité première (tout le contraire de la « world cuisine » qui n'est rien d'autre qu'une espèce de Babel aussi cosmopolite que

cacophonique où vont se niveler, se fondre... et donc disparaître toutes les singularités ! La « world cuisine », avec ses profusions de goût déliées le plus souvent de l'histoire individuelle du mangeur vous convie à une expérience immobile, alors que le voyage était indispensable pour aller à la rencontre du goût des autres.

Puisque j'en suis aux digressions, qui ne digressent pas tant que cela, il m'est venu en écrivant cette communication l'idée d'un parallèle – aventureux... - entre tout ce que je viens de dire de la bouche, des premières expériences du goût, et... le baiser !

Avant que mon épouse-Présidente n'appelle Police Secours ou les Urgences Psychiatrique, je vais vous confier mes interrogations :

Pourquoi tant de plaisir à mettre sa langue dans la bouche de l'aimé(e) ?

Pourquoi tant de plaisir à accueillir dans sa bouche la langue de l'aimé(e) ?

Pas pour le goût... grâce à dieu !!! Mais pour la volupté ! Une volupté plus malhonnête peut-être que l'honnête volupté. Un baiser n'a surtout pas à avoir de goût, mais sans doute pour le rappel de ces premières émotions où la satisfaction du besoin écloit dans votre bouche de nourrisson, vous mettant en contact délectable avec le monde. Le goût, dès nos premières suctions, a érotisé notre bouche en la faisant réceptacle de nos premières émotions, en y déposant cette mémoire à laquelle viendront s'incorporer d'autres rencontres gustatives, d'autres découvertes, Le baiser, c'est la sélection amoureuse d'un autre monde dont on va souhaiter, ici consciemment, qu'il vous envahisse, qu'il vous colonise....

Ce socle anthropologico-biblico-anatomique et discrètement érotique... une fois défini, qui suis-je pour prétendre vous raconter une histoire de faim dont j'ai la prétention de croire, en plus, qu'elle est en grande partie votre histoire, qu'elle est en grande partie notre histoire ?

Quarante-cinq ans de mon existence consacrés - professionnellement - à la psychiatrie, m'ont fait destinataire de récits innombrables de détresse, de souffrance, de solitude, de repli dans le monde de ladite folie. De ces quarante-cinq ans, près de trente derniers ont été consacrés aux troubles des conduites alimentaires et plus récemment à l'obésité.

Trente ans donc à me frotter à l'immense détresse de celles et ceux qui, dans leur problématique alimentaire, mais de manière métaphorique également, ont « perdu le goût ». Trente ans à écouter les récits tellement similaires et cependant toujours uniques de ces drames quotidiens : avoir perdu le contrôle de sa faim et de son rassasiement ; avoir perdu le contrôle de son corps et assister- éperdument- à sa déformation hypertrophique..., ces milliers de récits d'anorexiques, de boulimiques qui mettent tous l'accent sur des systèmes de réorganisation rigidifiés, ritualisés à l'extrême, et bien évidemment incapables de colmater les failles précoces de l'ancrage sensoriel avec le monde.

Psychiatre donc je suis, qui a vu sa carrière se dérouler au tournant de la deuxième moitié du 20ème siècle (et de l'ébauche du 21ème), alors qu'on assistait à l'affirmation de deux tableaux cliniques apparemment opposés :

– 1er tableau : la réapparition discrète/secrète, puis plus affirmée des pathologies de type anorexique, en apparence très semblables à la description clinique *princeps* qu'en avait faite Charles Lasègue à la fin du 19ème siècle. En apparence seulement, puisque dans leur grande majorité, les anorexiques d'aujourd'hui prennent rapidement et douloureusement conscience de leur **double** perte de contrôle, alimentaire et somatique et qu'elles viennent implorer de l'aide, ce qui n'était quasiment jamais le cas il y a vingt ans et en-deça. Mais cette demande angoissée d'assistance est assortie d'exigences contradictoires et s'exprime généralement sous forme de paradoxe : « Aidez-moi à retrouver la faim, mais gardez-moi de succomber à la tentation... alimentaire ! »

On dirait le Notre Père réécrit pour des phobiques ! Car elles savent bien, ces anorexiques modernes, accros des sites pro-ana et des émissions de Jean-Luc Delarue et de Marc-Olivier Fogiel, elles savent bien que ce qui les guette, au détour de leur prétendue maîtrise, c'est la perte de contrôle, le tout après le rien, l'envahissement et la subordination après la mise à distance... et leur terrible corollaire : la culpabilité !

- car le 2ème tableau, c'est le remplacement fracassant de l'expérience anorexique individuelle, secrète, camouflée par une vague épidémique, étendue à tous les pays développés ou soi-disant tels, de comportements boulimiques qui ne touchent plus spécifiquement des pré-adolescentes de milieux favorisés mais frappent + / - indistinctement toutes les catégories de population, âge et milieu socio-économique confondus. Même le sex ratio, ce pourcentage jusqu'alors féminin à quasiment 100% s'infléchit et donne une existence chiffrée aux petits garçons, adolescents, hommes avouant (c'est toujours de l'ordre de l'aveu) souffrir de compulsions alimentaires plus ou moins irrépissibles.

La faim, naturellement liée et imbriquée au goût, l'une et l'autre s'enrichissant mutuellement, a été pendant des siècles, maîtresse de nos choix alimentaires. (Je n'oublie pas, bien entendu, tout ce que les périodes successives de rationnement, de disette liées aux grandes épidémies et aux ravages des guerres successives, ont apporté de mémoire douloureuse et de reliquats d'angoisse à notre faim d'aujourd'hui, si facile à combler...si facile à combler à condition de ne pas trop regarder du côté des millions d'affamés et de malnutris qui peuplent la planète !

Ce à quoi nous assistons plus récemment, nous qui ne manquons de rien, c'est à une dérive, à des dérives qui menacent le socle naturel, originel (et original, puisque « à chacun ses goûts »...) qui unit la faim et le goût qui la sublime.

Entre la faim et le goût s'est infiltré le corps, ses mensurations, ses représentations... Le corps, nouvel objet de culte, d'idolâtrie... Non plus le corps qui nous est donné comme notre identité somatique, mais un corps **mérité** et **méritant**, celui qui justifie toutes les ascèses, celui que justifient toutes les ascèses. Terrible enfermement que cette moralisation / normalisation du corps à travers, entre autre, une moralisation du discours alimentaire.

L'antiquité grecque avait préparé le terrain : « Que ton aliment soit ton médicament » entendaient déjà les contemporains d'Aristote.

Reconnue comme un élément primordial de l'hygiène de vie, donc de notre santé, la diététique s'est *ipso facto* et au fil des siècles, chargée de relents moralisateurs. Et la morale oscille toujours, de manière stupidement binaire, entre le Bien et le Mal. (Décidément, nous ne sortons pas de notre schéma biblique...)

L'assiette du mangeur contemporain ne s'offre plus, mais s'impose à lui comme une équation à deux... connus : d'un côté le bon, le sain. De l'autre le mauvais, le néfaste... Et nul ne peut plus ignorer les codes nutritionnels censés régenter ce qui subsiste de nos prétendus « choix » alimentaires.

Claude Lévy-Strauss nous a appris que : « Ce qui est bon à penser est bon à manger. » Cet aphorisme lapidaire se heurte cependant, me semble-t-il, à la réalité de l'évolution des comportements alimentaires, à leur infestation par une morale simplificatrice, à leur imbrication dans une sanctification païenne du corps. Je ne suis pas certain que, pour le plus grand nombre, nous soyons encore aptes à « penser bon »... tant nous sommes parasités, matraqués plutôt par des informations nutritionnelles incantatoires...

Je parlais à l'instant de l'opposition entre le sain et le néfaste. L'euphonie me fait rebondir de néfaste à *fast*, et de l'opposition, autre forme de confusion, entre fast food et slow food. On ne peut que se réjouir de la prise de conscience des dangers d'une alimentation bâclée. On ne peut qu'applaudir à l'émergence d'un mouvement international de résistance, y voir une forme moderne de la fable de La Fontaine « le lièvre et la tortue », même si, en l'état actuel, la morale de l'histoire ne sera sans doute pas respectée : le lièvre,

toujours sur sa lancée, ne se laissera pas facilement distancer par la tortue, aujourd'hui escargot.

Mais le rêve est permis...

Nous ne sommes pas toutes ni tous anorexiques ou boulimiques, mais nous sommes toutes et tous perplexes et interloqués face aux avalanches de slogans et d'incitations plus ou moins validés qui prennent notre faim et notre gustation en otages. « Manger tue », dans le style direct, a remplacé le vieux dicton « On creuse sa tombe avec ses dents ».

Le temps est donc venu d'inverser mon titre

Si « *Au commencement était la faim* »... à la fin viennent les commandements...

Les frontières entre le corps – organe de notre identité et ce qui le nourrit, deviennent imprécises.

Impossible aujourd'hui de parler du corps, de parler de ce qui l'alimente, sans entrer dans des querelles diététiques ou nutritionnelles, comme si plus personne ne savait – intuitivement, spontanément - ce que manger veut dire. On mange de moins en moins selon ses goûts, et de plus en plus selon la loi... ou les lois devrais-je dire, puisque d'innombrables propositions diététiques, à floraison volontiers printanières, s'offrent au mangeur insatisfait... non pas tant de son alimentation que de ses répercussions morphologiques. Le syllogisme pourrait s'exprimer ainsi :

« J'aime ce que je mange... Je n'aime pas ce que je deviens en mangeant ce que j'aime... Je vais manger ce que je n'aime pas pour devenir ce que j'aime... ! »

Je sais que le premier socratique venu trouverait à redire à ma formulation une fois encore caricaturale, mais c'est à peu près dans cet ordre de rationalité que se mettent en place et s'entretiennent bon nombre de projets pseudo diététiques. Une diététique qui s'est, soulignons-le encore, emparée de la place anciennement dévolue à la religion avec ses croyances béates, ses actes de foi... et ses expiations bien entendu !

Difficile d'évoquer le parcours séculaire de la diététique sans dire un mot de l'actuel PNNS, le Plan National Nutrition Santé.

Soucieux de ne pas transformer ce colloque en foire d'empoigne, et au risque de décevoir certain(e)s de mes ami(e)s combatifs, je ne vais pas me lancer dans un quelconque argumentaire anti-PNNS.

Simplement, et pour rester lâchement à la surface la plus superficielle, qu'est ce que le grand public a bien pu retenir de ce programme au demeurant ambitieux et plutôt rigoureux dans sa conception scientifique.

Le PNNS *in extenso*, c'est plus de 200 pages, dont il ne subsiste à l'arrivée que... : «Mangez au moins cinq fruits et légumes par jour ! »

Cinq fruits et légumes quotidiens, pour une famille de cinq personnes.... :

ça met la santé hors de prix : élément comptable ...

ça ne tient aucunement compte des liens émotionnels qui nous lient toutes et tous à la nourriture, et c'est sur cette dimension affective que sont toujours venu buter les politiques nutritionnelles, aussi justifiées fussent-elles dans leur ambition, aussi rigoureuses fussent-elles dans leur conception et leur mode de diffusion.

ça pourrait bien, par accumulation de frustration, amener à l'un de ces retours du refoulé dont Oncle Sigmund nous a appris qu'ils étaient à l'origine de nos névroses.

Les propositions diététiques, les politiques nutritionnelles, quelles qu'elles soient ressemblent toujours, d'une certaine manière au permis de conduire... Ce n'est pas parce que vous avez le code que vous avez la pratique. Kimi Raikkonen en état d'ivresse est certainement aussi dangereux que n'importe quel apprenti conducteur. Le mangeur le plus restreint, mis en état de déséquilibre émotionnel, est capable de tous les dérapages.... C'était la minute de la Gendarmerie Nationale !

Et nous n'en avons pas terminé avec les confusions : loin s'en faut ! Le marketing galopant s'est depuis peu trouvé un nouveau filon, commercialement *juteux de chez juteux*, au point de contraindre Danone et l'Oréal – pas vraiment des poids plumes en termes de business - à se désunir, par PDG interposés, pour protéger leurs intérêts respectifs.

La hache de guerre, c'est la **nutricosmétique** !

Ca s'appelle Essensis chez Danone, et c'est le yaourt qui nourrit votre peau de l'intérieur...

Ca s'appelle Innéov chez l'Oréal, associé dans l'aventure avec Nestlé (encore un bienfaiteur écologique de l'humanité...), et ça raffermi la peau de l'intérieur...

Selon les perspectives, le marché mondial des « aliments et boissons beauté et nutraceutique (bon pour la santé) devrait être multiplié par 7 d'ici à 2011 et atteindre les 219 milliards d'euros.

Tropicana s'affirme lutter contre le vieillissement cellulaire ; Vichy Célestins, qu'on croyait une boisson désaltérante devient indispensable au teint...

Rusés et précautionneux, les publicitaires restent attentifs à ne « pas faire passer dans un aliment la promesse cosmétique avant celle du plaisir alimentaire, sinon c'est l'échec»

Ouf ! On a eu chaud, mais on est aussitôt rattrapé par le nouveau concept de vinothérapie, soins du visage et bain au marc de raisin, gommage crushed cabernet, enveloppement merlot, crème Or de Vie de Dior, partiellement élaborée à partir de jeunes pousses des vignes de Château Yquem...

Sans parler des crèmes aux extraits de caviar, de la chocolathérapie, de la cacaothérapie... La cacaothérapie, les embaumements au beurre de cacao... Il n'y a pas plus mode aujourd'hui !!!

Si donc, vous entendez une jeune femme bon chic bon genre en tailleur Chanel dire au cours d'une soirée « Je vais me beurrer la gueule », n'en concluez pas hâtivement qu'elle va aller se prendre une cuite au bar tabac du coin avec les chômeurs du quartier, mais comprenez qu'elle a rendez-vous chez son esthéticienne....

Dans le temps, les amants en mal de fantasmes se tartinaient le corps avec de la confiture Bonne Maman. Aujourd'hui, c'est chez Ladurée ou chez Dior qu'on se fournit, et ce n'est plus d'érotisme qu'il s'agit, mais du mythe de la jeunesse éternelle... et le mythe est hors de prix !

Essayons donc de raison garder... d'autant plus qu'il est temps pour moi de mettre un terme à cette déambulation passablement chaotique à laquelle je vous ai conviés.

L'assouvissement de la faim a révélé précocement en chacun de nous l'être de goût. Ce goût est toujours là, disponible, prêt à être éveillé, réveillé, même pour les plus « dégoûtés » d'entre nous : disponible sous sa double déclinaison que le regretté Matty Chiva, il y a plus de 10 ans, avait déjà précisé :

- le goût de...
- le goût pour...

Le goût, c'est toujours plusieurs rencontres, à la fois sensation pour l'individu et ensemble de propriétés pour l'objet ; à la fois qualité organoleptique d'un aliment et représentations mentales que ces qualités éveillent ou réveillent.

Le goût, c'est la rencontre entre notre biologie et notre culture.

Et c'est bien d'autres choses encore, qui font dire à Jean-Pierre Corbeau : « Le goût, c'est plus que le goût. ».

Parfaite affirmation pour conclure mon propos... Manière également de vous laisser... sur votre faim.

Les six saveurs et les trois vertus : une présentation 'des instructions au cuisinier zen' de Dogen – Jacques MONTREDON

Avant-propos

Avant d'en venir à Dogen, ce moine bouddhiste japonais du treizième siècle, et d'en arriver aux six saveurs et aux trois vertus, je voudrais en avant-propos, rappeler la place de la nourriture dans la vie du fondateur du Bouddhisme, Bouddha, que je pourrais appeler, au cours de cette contribution, l'Éveillé ou le Bienheureux. Je rappellerai aussi la manière de vivre des moines bouddhistes, soit qu'ils vivent de la charité de leur prochain, soit de leur propre travail, ou des deux.

Bouddhisme et nourriture

Dans la vie de Bouddha, deux offrandes de nourriture, l'une faite par une jeune femme, l'autre par un forgeron, méritent toutes deux, selon les paroles mêmes de l'Éveillé, les suprêmes récompenses, à un égal degré et plus qu'aucune autre.

On sait qu'après un long jeûne, dont les effets sur son corps furent dévastateurs : « tandis que je prenais de moins en moins de nourriture, une ou deux poignées de soupe de pois, de soupe de haricots ou de soupe de lentilles, mon corps devenait extrêmement maigre et quand, je voulais tâter mon ventre, je touchais la partie postérieure de mon épine dorsale, et quand je voulais tâter l'épine je touchais le ventre »¹, Bouddha finit par accepter l'offrande d'une jeune villageoise qui lui présenta un bol de 'payasa', une nourriture revigorante qui contenait du riz cuit avec du lait, enrichie de sucre et parfumée aux épices. C'est après avoir pris cette nourriture substantielle que l'Éveillé put entamer son chemin vers la délivrance et celle des hommes.

Quant à la deuxième offrande qui lui fut malheureusement fatale, c'est celle du forgeron Tchounda, qui, croyant bien faire, avait préparé pour le Bienheureux des mets délicats, elle provoqua chez le vieil homme (Le Bouddha avait alors quatre-vingts ans) une dysenterie dont il ne se releva pas. Avec sa prévenance habituelle, Bouddha, après avoir été servi, dit au forgeron : « Vous donnerez aux frères seulement du riz et des gâteaux ; quant aux mets délicats que vous avez préparés avec tant de soin, enfouissez-les dans la terre, personne sur terre comme au ciel, ne pourrait les digérer convenablement »².

À l'époque du Bienheureux, les moines dépendaient de ce qu'ils recueillaient dans leur bol à aumônes et c'est encore le cas maintenant dans beaucoup de pays d'Asie. Bouddha lui-même partait chaque matin avant-midi en quête de subsistance, même s'il lui arrivait parfois d'accepter des invitations à déjeuner comme celle par exemple de la courtisane Ambapali. Par contre en ce qui concerne le bouddhisme zen, Pai-Chang, qui fixa pour ce courant, fin huitième siècle, les règles de la vie monastique, prononça la phrase célèbre : « Un jour sans travailler, un jour sans manger ! ». En effet, si en Inde, « Une robe, un bol à aumônes et un

¹ Gotama Le Bouddha, sa vie, p.50

² Même ouvrage, p. 216

banc sous un arbre » convenait aux maigres besoins des moines mendiants, en Chine, où régnaient un climat plus rigoureux et des coutumes différentes, 'ramasser du bois', 'couper du bois', 'faire quelques cultures', 'cueillir des simples' et surtout 'préparer des repas pour la communauté' devinrent des tâches de la vie de tous les jours.

Si le fondateur du Zen, Bodhidharma était un natif de l'Inde qui prêcha au sixième siècle dans le sud de la Chine, il n'en reste pas moins que l'influence du taoïsme sur le Zen a été considérable. De ce fait ce courant bouddhique s'est étoffé en Chine, avant, comme on le sait, de s'implanter au Japon, où il s'y est épanoui.

DOGEN



Au douzième siècle, le moine japonais Eisai recueillit en Chine d'un supérieur d'un monastère Ch'an (mot chinois pour Zen), le sceau de l'Illumination. Il est considéré comme le fondateur du Zen japonais mais c'est Dogen, au treizième siècle, qui, par l'originalité et la profondeur de sa pensée, en est la lumière religieuse et intellectuelle...

Issu de la noblesse de cour, Dogen était promis à de hautes fonctions mais la mort de son père quand il avait deux ans, puis celle de sa mère cinq ans plus tard, l'amènèrent naturellement à s'incliner devant l'une des quatre vérités fondamentales du bouddhisme : à savoir l'impermanence de ce monde. Aussi décida-t-il très tôt d'y renoncer. Il vainquit les résistances de sa famille et en 1213, il fut ordonné moine, soit à l'âge de 13 ans puisqu'il était né juste au début du siècle.

Sa curiosité intellectuelle lui fit percevoir une contradiction entre d'une part l'ascèse à laquelle il fallait se livrer dans la mouvance zen pour arriver à l'illumination et, d'autre part l'affirmation affichée des théoriciens de cette école selon laquelle tous les hommes possédaient la nature de Bouddha. Insatisfait des réponses qu'on lui donnait, il décida d'aller à la source pour résoudre l'énigme, c'est-à-dire en Chine.

Parti de Hakata (Kyushu), Dogen atteint l'actuel Ning-po, après 40 jours de traversée.

Là, il reste à bord du vaisseau qui l'a amené pour parfaire sa connaissance de la langue parlée chinoise.

Il y rencontre le cuisinier du Mont A-yü-wang, qu'il reverra trois mois plus tard. Il restera en Chine jusqu'en 1227. Il passera la plupart de son temps au monastère du Mt. T'ien-t'ung où il profitera de l'enseignement de Ju-ching, dont il recevra le sceau de transmission 'shisho', avant de rentrer au Japon. L'enseignement de Ju-Ching ainsi que la rencontre avec deux cuisiniers remarquables et d'autres moines le marqueront profondément. En 1237, Dogen rédigea, à l'intention de ses moines, « Les instructions au cuisinier zen » (Tenzo Kyokun). L'ouvrage est en partie original, en partie inspiré d'un ouvrage chinois antérieur. De toute façon, il est clair que Dogen a profité de son séjour au monastère du Mt. T'ien-t'ung et de

ses échanges avec les deux cuisiniers dont j'ai déjà parlé. À partir du livre ' Instructions au cuisinier zen ', traduit par Janine Coursin (Gallimard, 1994), et avec lequel j'ai pris quelques libertés, je vais maintenant rapporter les propos échangés à deux reprises entre Dogen et le cuisinier du Mont A-yü-wang.

Deux dialogues avec le cuisinier du Monastère du Mont Ayuwang

1^{er} dialogue mi-avril 1223, à bord d'un bateau ancré à Ning-po (Chine)

Dogen

- *Je serais heureux si vous acceptiez de goûter du thé que nous produisons maintenant au Japon. Il ne peut se comparer au vôtre, mais nous apportons beaucoup de soin à sa fabrication.*

Le moine chinois :

- *L'élève surpasse souvent le maître au Japon, dit-on, aussi j'en goûterai avec plaisir, mais je ne m'attarderai pas. Demain au monastère, on célèbre le cinquième jour du mois lunaire et je me suis dit que je n'avais rien de bon à offrir pour le repas. J'ai bien pensé à une soupe de nouilles, mais je n'avais pas de champignons. C'est pourquoi, je suis venu ici m'en procurer.*
- *Le monastère est loin ?*
- *À une vingtaine de kilomètres. Je suis parti après le repas de midi.*
- *Et quand pensez-vous rentrer ?*
- *Dès que j'aurai choisi les champignons.*
- *40 kilomètres dans la journée pour un homme de votre âge, c'est beaucoup. Pourquoi ne passeriez pas la nuit à bord ? J'aurais tant de questions à vous poser sur la vie en Chine et dans les monastères.*
- *Ah çà c'est malheureusement impossible ! Je dois rentrer pour le repas de demain. Si je ne surveille pas moi-même la cuisine, ce ne sera pas bon.*
- *Vous avez bien un assistant...*
- *Écoutez, la mission de cuisinier a été confiée au vieil homme que je suis, et puis c'est ma manière de suivre la Voie. De plus, je n'ai pas demandé l'autorisation de passer la nuit en dehors du monastère.*
- *Je ne comprends pas. À votre âge, vous devriez seulement vous consacrer à la méditation assise et à la lecture des textes et laissez les tâches manuelles aux jeunes moines.*

- *Mais jeune étudiant étranger, il me semble que vous n'avez pas encore compris ce que veulent dire les caractères et leur sens et encore moins la pratique de la Voie !*
- *Que voulez-vous dire ? Je vous prie de m'expliquer.*
- *Approfondissez ces questions, et si vous ne pouvez y répondre vous-même, venez me voir un jour au monastère, nous les examinerons ensemble mais maintenant, regardez, le soleil se couche, il faut que je m'occupe des champignons et que je rentre.*

2^e rencontre, juillet de la même année, cette fois au Mt. T'ien-t'ung

- *Quel plaisir de vous revoir. Vous n'êtes pas en quête de champignons cette fois ?*
- *Non mais j'ai su que vous vous étudiez ici et comme je vais quitter ma fonction à la fin de la retraite d'été et regagner ma province natale, j'ai pensé venir vous saluer auparavant.*
- *Comme vous avez bien fait. J'ai souvent pensé depuis notre rencontre aux caractères et à leur sens, et surtout à la pratique de la voie...*
- *Est-ce que vous avez un bon cuisinier ici ?*
- *Oui, quand il regarde le riz, il voit aussi le sable. Dans tous les mets qu'il nous prépare, les six saveurs sont en harmonie et les trois vertus présentes. Enfin il réunit les trois qualités nécessaires à celui qui a cette charge.*
- *Je vois, vous avez bien de la chance. On dit « que la bouche d'un moine est comme un four », mais quand le cuisinier passe son temps à chanter des sutras, toute la communauté devient grincheuse. Dans de nombreux monastères, des cuisiniers ignorent que leur tâche est une activité qui mène à la Voie aussi bien que l'approfondissement des textes ou la méditation assise. En Chine, les cuisiniers ne sont élus que pour un an : vous pouvez me croire, les mauvais ne font pas long feu ! Pour la pratique, vous avez donc compris que « le joyau du dragon noir que vous cherchez est ici et là, et partout ».*
- *Oui, je pense mais quant aux caractères et à leur sens ?*
- *En vérité, la fonction de cuisinier concrétise la transmission des anciens. Elle est à la fois l'œil et l'oreille, les caractères et leur sens. Comment ne serait-elle pas le centre de la cible, le cœur de la pratique ? Si vous êtes digne de la fonction de cuisinier, votre esprit et votre art sont identiques. La pratique et la recherche de notre nature bouddhique ne font qu'un. Il n'y a pas de trésor caché dans l'univers. Rappelez-vous la réponse de Tung-shan Shou-chu à l'un de ses moines qui l'interrogeait sur le Bouddha : « Le Bouddha ? Trois livres de sésame ! ».*

De ces cuisiniers, Dogen a appris que les aliments devaient être choisis en premier lieu selon les saisons, qu'ils devaient être frais, légers, tendres, maigres. L'équilibre des saveurs (amer, acide, doux, piquant, salé, insipide) comme celle des couleurs (rouge, jaune, vert, noir et blanc) devait être respectée. Enfin les aliments devaient être servis selon cinq techniques : crus, bouillis, frits, cuits à la vapeur ou sur un gril.

Il est rentré au Japon, convaincu « que c'est parce qu'il actualise l'esprit et la voie dans la variété et le renouveau des menus appropriés aux saisons et aux besoins que le cuisiner apporte à la grande assemblée le réconfort et le bien être nécessaire à la pratique » (Règlement des Monastères).

En ce qui concerne d'abord les six saveurs, que pouvons-nous dire ? Nous reconnaissons les cinq saveurs chinoises (salée, amère, acide, piquante, et la saveur douce/sucrée) et une saveur qui caractériserait l'insipide.

Les six saveurs

Dans le système de correspondances chinoises, comme on le sait, chaque saveur est reliée à un élément. Si vous le voulez bien, nous allons récapituler ensemble, éléments, saveurs et quelques autres associations.

La référence pour la connaissance de la philosophie chinoise traditionnelle, ce sont les Mémoires Historiques de Se-ma-T'sien dont la vie s'étend de 145 à 86 avant J.C (elles ont été traduites en français par Edouard Chavannes au dix-neuvième siècle).

Que nous apprennent ces mémoires sur les cinq saveurs et de leur association avec les cinq éléments ?

« La bouche trouve agréable les cinq saveurs ; c'est pourquoi on a fait les mets variés et les assaisonnements afin d'obtenir son approbation. Le riz, le sorgho et les cinq saveurs, sont ce par quoi, ont satisfait la bouche ». ³

1) L'eau produit le sel.

Le salé correspond à l'élément eau : « (Ce) qui humecte (et) tend vers le Bas (Eau : 1), produit le salé (Hong Fan). »

La saveur salée est associée à l'hiver, au nord, aux reins, à l'urine...

塩っぱい

sho p pa i

塩辛い

shio kara i

Kanji (caractère chinois) 1 : radical terre, et phonétique

Kanji 2 : radical terre + phonétique + iconique (fort, salé)

Caractère chinois différent : saveur xian...

³ Mémoires de Se-ma-T'sien, Tome 3, p.204

Sel, porc, choucroute, algues, crabe...

2) Le feu produit la fumée qui est âcre : « (Ce qui) flambe (et) tend vers le Haut (Feu :2) produit l'amer ».

Saveur amère : été, sud, poumons, sueur, etc...

苦い
niga i

Kanji : radical herbe + phonétique Chinois KU

Thé, café, pissenlit, amande, poivron, endive, alliaire, gentiane, écorce de citron, etc...

3) Le bois a une saveur acide : « (Ce qui) se courbe (e) se redresse (Bois :3) produit l'acide ».

Saveur acide : printemps, est, rate, larmes...

酸っぱい
su p pa i

Kanji : Radical : un contenant où un liquide repose + phonétique.

Citron, tomate, oseille, vinaigre, etc...

Chinois SAN

4) Le métal produit l'âcre : « (Ce qui) est ductile (et) multiforme (Métal : 4) produit l'âcre ou le piquant.

辛い
kara i

Kanji : diagramme (pointe) + phonétique (qui fait souffrir, dur et épicé).

Chinois Xin

Xin représente un couteau ou un poinçon qui servait à supplicier ou à tatouer les criminels.

Saveur âcre : automne, ouest, foie, crachat...

Poireau, ail, piment, gingembre, radis, etc...

5) La terre produit le doux ; « (Ce qui) est ensemencé (et) moissonnée (Terre : :5) produit le doux ».

甘い

ama i

Kanji : quelque chose tenu dans la bouche.

Saveur douce : fin de l'été, centre, cœur, salive

Chinois : TAN

Poire, pomme de terre, miel, lait, racine de lotus, etc...

6) Usu-aji : le goût adouci/affaibli : le goût typique de la cuisine de Kyoto (courge, certains champignons, haricots verts, tofu, truite).

薄味

usu aji

Ce n'est pas une saveur mais un degré d'assaisonnement. Saveur aqueuse

Kanji : faible + saveur

UMAMI

旨味

uma mi

旨い

uma i

Je voudrais signaler au passage qu'aux cinq saveurs chinoises classiques (salé, amer, acide, piquant et doux), les Japonais ajoutent une sixième saveur, indispensable, selon eux,

à leur palais et à leur cuisine : 'umami'. La réalité de la perception de cette saveur a été confirmée par les chercheurs de l'université de Miami (2000) qui ont découvert que la langue humaine possédait un récepteur de goût spécifique pour les glutamates. Cette saveur avait déjà été identifiée 1907 par Kikunae IKEDA, professeur de chimie à l'université de Tokyo : « Il existe une saveur commune à l'asperge, à la tomate, aux fromages et à la viande, et qui est différente des 4 principales saveurs », écrivit-il en substance. C'est lui qui lui donna son nom à partir de l'adjectif délicieux 'umai' en japonais. Ce goût caractérise toutes sortes de mets, depuis la viande jusqu'à la sarriette, en passant par le bouillon de poulet. Si l'on a tant hésité à accepter 'l'umami' comme saveur à part entière, c'est parce que ce goût est mystérieux et difficile à qualifier.

(D'après un article du Courrier International de 2002, que Madame Kureta-Vanoli a bien voulu me communiquer).

Témoignages de deux informateurs :

- celui de Madame Kureta-Vanoli :

J'apprécie énormément cette saveur, depuis mon plus jeune âge, elle est pour moi un besoin, est émotionnellement rassurante. Mon grand-père Japonais nous cuisinait des petits plats et ne trouvant pas toujours de sauce de soja, il la remplaçait par du viandox (cela doit expliquer une partie de ma folie car à l'époque cette sauce était faite avec des carcasses de bœufs).

- celui d'un jeune japonais (Université de Tokyo) :

'Umami' indique une sorte de saveur qui est indispensable à la cuisine japonaise. Par exemple, c'est la saveur de l'essence de la laminaire (une sorte d'herbe marine) séchée, de la bonito (un poisson) séchée, de la sardine séchée. On trouve également, non seulement cette saveur dans le misoshiru, soupe de miso (pâte de soja fermenté), mais aussi dans les plats japonais traditionnels en général.

D'après moi, 'umami' est certainement une saveur particulière, mais elle ne fait pas partie des cinq saveurs de base (amer, acide, piquant, sucré, salé) et je pense qu'il en va de même pour la plupart des Japonais. En fait, cette saveur est parfois appelée « la sixième saveur ».

La raison pour laquelle on considère 'umami' non pas comme une saveur de base, mais comme la sixième saveur, est que cette saveur est moins saillante que les cinq autres saveurs. Plus précisément, on ne peut la reconnaître que dans le fond (bouillon), alors qu'il y a beaucoup d'aliments qui possèdent une des cinq saveurs. D'ailleurs, le fond n'est pas un aliment !

LES 3 VERTUS

- 1 Concerne l'assaisonnement des plats qui doivent être légers et tendres**
- 2 Ordre et propreté**
- 3 Respect des règles**

kyou nan
輕 軟
(軟)

Nan:
en haut = forme dans l'original
en bas = forme courante en japonais

jou ketsu
淨 潔

nyo hou sa
如 法 作

1 Concerne l'assaisonnement des plats qui doivent être légers et tendres. Le cuisinier doit respecter :

- l'équilibre du yin et du yang (influence du taoïsme)
- l'équilibre des saveurs,
- l'harmonie des saveurs, des légumes et des céréales

2 Ordre et propreté :

- « Lors de la préparation du repas, le cuisinier doit veiller personnellement à la parfaite propreté de toutes choses. Ne jetez pas au hasard l'eau qui a lavé le riz. Les anciens utilisaient un sac en toile pour filtrer l'eau avant de la jeter. Après avoir mis le gruau dans la marmite et ajouté la juste quantité d'eau, ne relâchez pas votre surveillance car rien ne doit venir le souiller, ni une souris par mégarde, ni le regard curieux d'un flâneur .
- Le cuisinier prépare ensuite les légumes qui accompagnent le gruau du matin et range les ustensiles et récipients qui ont été utilisés pour cuire le riz et la soupe du repas de midi. Vérifiez leur parfaite propreté et placez en haut ce qui est fait pour aller en haut et en bas ce

qui est fait pour aller en bas. Chacun trouvera la paix et l'équilibre à l'endroit qui lui convient, en haut comme en bas. Triez les baguettes, louches et autres instruments et rangez ensemble ce qui va ensemble. Soyez attentionné envers les choses, ne les jetez pas négligemment »

(Instructions au cuisinier zen, pp.20-21).

3 Respect des règles :

- avant de décider des menus du lendemain, saveurs, légumes et céréales, le cuisinier doit consulter les administrateurs du monastère ; Dogen insiste sur le fait que le Tenzo Kyokun ne doit pas cuisiner uniquement selon ses goûts.

- « Lorsque les décisions ont été prises, les menus doivent être affichés sur les panneaux situés

en face de la chambre du supérieur et de la salle des moines » (Instructions au cuisinier zen p.18).

- « Maintenant que le repas est prêt à être servi et que les plats attendent sur les plateaux, le

cuisinier revêt son *kesa* (grand rectangle de tissu drapé sur l'épaule gauche) et déplie son *zagu* (natte légère que l'on posait pour s'asseoir). Il allume une baguette d'encens en offrande et se prosterne en direction de la salle des moines » (p. 27) Dogen fait par exemple à propos d'un cuisinier japonais le reproche suivant : « Il ne lui était jamais venu à l'esprit, même en rêve, de se prosterner neuf fois avant de faire porter les plats au réfectoire » (Instructions au cuisinier zen p.39).

LES 3 QUALITÉS

Enfin en conclusion de son ouvrage, Dogen met en exergue les trois qualités que requiert la fonction de chef ou de responsable, quel que soit le domaine d'activité, y compris celle de cuisinier :

- **la joie de vivre** : « Non seulement dit-il, en s'adressant en particulier aux cuisiniers, vous avez la chance d'appartenir à l'espèce humaine, mais en plus votre fonction est de nourrir les moines qui font partie avec Bouddha et son enseignement des 3 Trésors » (Instructions au cuisinier zen, p.43) .

- **la bienveillance** : « La tendresse parentale est le comble de la bienveillance. Celui qui a atteint l'esprit d'éveil connaît ce sentiment et seul celui qui le pratique peut le ressentir. Ainsi, quand dans vos mains, l'eau glisse ou le grain coule, voyez-les avec le regard aimant et tendre d'une mère qui prend soin de son enfant » (Instructions au cuisinier zen, pp.44-45).

- **La grandeur d'esprit** : « C'est un esprit sans idées partisans ou reçues...Même s'il entend l'appel du printemps, il ne va pas sauter de joie dans la rosée et s'il contemple les couleurs de l'automne, il ne verse pas de pleurs mélancoliques. Un paysage inclut les vicissitudes des quatre saisons, comme le poids inclut l'once et la livre » (Instructions au cuisinier zen, p.45)... » « Quand l'intendant vous remet les provisions, vous ne devez pas discuter de la quantité grande ou petite, fine ou grossière. Appliquez-vous seulement de tout votre cœur à les traiter au mieux et à en tirer le meilleur parti. Rien n'est plus

abominable que de se laisser aller à la colère ou à la joie en considérant la quantité ou la qualité des produits... Si vous préparez un pauvre bouillon d'herbes sauvages, qu'il ne vous inspire aucun sentiment de dégoût ou de mépris, et si vous élaborez un riche potage crémeux, que votre cœur ne bondisse pas de joie. Où il n'y a pas d'attachement, comment y aurait-il de l'hostilité ? » (Instructions au cuisinier zen, p.23).

Bibliographie

Dogen, Instructions au cuisinier zen, *Tenzo Kyôkun*, Textes choisis et traduits du japonais par Janine Coursin, 1994, Gallimard, Paris.

Gotama le Bouddha, sa vie d'après les écritures paliées choisies par E.H. Brewster, avec une préface de C.A.F. Rfys Davids, 1951, Payot.

Mémoires de Se-ma T'sien, 5 v., traduites par Edouard Chavannes, 1695-1905, Adrien-Maisonneuve. Paris.

Dialogues autour de la «Roue des Arômes du Comté »

I. Introduction – Jean-Jacques BRET

Le Comté est un fromage d'Appellation d'Origine Contrôlée, et c'est d'ailleurs en 2008 que nous fêtons le cinquantenaire de l'obtention de ce précieux sésame, l'AOC. Mais comme vous le savez les racines jurassiennes du Comté sont plus profondes et les premières traces écrites attestant de l'existence des fructeries fabriquant l'ancêtre de notre fromage, le vachelin, datent du 13^{ème} siècle.

Huit siècles plus tard les fruitières et le Comté qu'elles élaborent chaque jour embellissent toujours notre paysage franc-comtois. Le succès actuel du Comté, son rayonnement national et international sont des phénomènes récents. Son goût en est certainement la clef, et c'est de lui que nous parlerons désormais, non sans avoir rappelé néanmoins les raisons profondes de sa diversité et de sa richesse aromatiques, qui s'appellent agriculture extensive, au plus près du terroir, transformation artisanale, cahier des charges exigeant, biodiversité maîtrisée, longue période de maturation en cave. Vous vous doutez qu'à contrario toute industrialisation du produit serait synonyme de banalisation et de perte de diversité aromatique.

Si les producteurs de lait, fromagers, et affineurs ont su au travers des siècles et surtout au cours du 20^{ème} siècle, garder des pratiques permettant au terroir d'imprimer son empreinte au produit et lui conférer ainsi une telle personnalité aromatique, par contre ils ne furent pas conscients de sa richesse culturelle et gustative et ne surent pas toujours en parler.

Jusqu'à la fin des années 80, la filière régionale n'utilisait un vocabulaire que très frustré pour vendre son Comté : doux, fruité, salé étaient les 3 qualificatifs les plus discriminants, et lorsque nos professionnels étaient poussés à le décrire plus précisément, alors le Comté était le meilleur fromage qu'il soit. Cette vérité était valable bien entendu, implicite, mais seulement pour les franc-comtois. Or à l'époque le Comté était confronté à la nécessité de se développer en dehors des frontières régionales, et ce vocabulaire frustré était un handicap. Et deuxième handicap, les études de marché réalisées à l'époque indiquaient que l'avenir ne serait qu'aux fromages de terroir mais constants en goût. Or avec sa variabilité extrême apportée par ses différents terroirs, ses fruitières, ses affinages, le Comté était et reste encore aux antipodes de la constance.

C'est alors que nous eûmes la chance de rencontrer Jacques Puisais, Président à l'époque de l'Institut du Goût, qui nous fit profiter de son expérience notamment acquise dans le domaine viticole.

Comme indiqué dans le titre de notre intervention, il jeta avec son jury de dégustation Tourangeaux les fondations d'une roue des arômes du Comté, basée sur la multiplication d'une série d'échantillons que nous avons cueillis dans de nombreuses fromageries réparties sur tout le terroir de l'AOC. Puis c'est toujours sous impulsion de Jacques Puisais que nous avons créé le jury de dégustation, nommé jury terroir parce que regroupant toute une série d'amoureux ou amoureuses du produit, qu'ils ou elles fussent producteurs, fromagers, affineurs, ou consommateurs avertis, restaurateurs, professeurs de lycée hôtelier, viticulteurs, journalistes etc . Ce jury travaille depuis 17 ans, se réunissant une fois par mois et dégustant 5 à 6 échantillons, d'abord dans le recueillement d'une dégustation personnelle puis dans un échange toujours passionnant et formateur pour chacun.

Ce jury terroir, aura dégusté à ce jour quelques 1000 Comtés, consolidant ainsi une roue des arômes riche de plus de 80 descripteurs organisés en 6 familles aromatiques.

Avant de rentrer dans la phase hédonique de notre exposé, je dirai seulement quelques mots sur le sésame qu'a représenté cet outil.

Il a d'abord été un facteur d'intelligence interne et de compréhension du produit : grâce à un vocabulaire détaillé, nous avons pu, à travers les arômes de notre produit :

- Identifier reconnaître l'effet des saisons sur la personnalité aromatique du Comté
- Prouver l'effet du terroir, chaque fromagerie se caractérisant par un profil aromatique original, lui-même lié aux conditions de fabrication et d'affinage, mais aussi aux conditions naturelles, sol, sous sol, climat, altitude, épaisseur du sol, profil botanique des prairies etc. Et nous avons continué à plagier les viticulteurs en qualifiant ces fromages de « crus de fruitières »
- Et plus généralement mesurer l'effet de toute variation des conditions de production, tel celle d'un régime alimentaire, sur le profil aromatique du produit.

L'on mesure le potentiel de progrès qu'a représenté l'émergence d'un langage du Comté, bénéfique auquel il faut rajouter toujours sur le plan interne la fierté des opérateurs à conférer par leurs pratiques une certaine identité aux Comtés qu'ils produisent.

Mais évidemment l'autre source de formidable progrès fut dans le dialogue ouvert avec le consommateur. Désormais, la filière Comté peut non seulement rendre compte de sa variabilité organoleptique, mais la revendiquer comme élément d'authenticité. Elle peut nommer ces différents goûts, parfois les relier à tel ou tel terroir ou à tel ou tel facteur de production, mais sans toutefois chercher à tout expliquer, tant le terroir et la longue maturation en cave imposent leur diversité et leur mystère.

C'est ainsi que les mots pour dire le goût du Comté ont transformé en seulement quelques années un handicap en un atout formidable.

Restant à votre disposition pour tout approfondissement de ces quelques notions, je vais laisser Claire Perrot élargir ce dialogue par quelques travaux pratiques.

II. Initiation à la dégustation des Comtés – Claire PERROT

A travers la découverte de différents Comtés, Claire Perrot nous a amenés à comprendre l'origine des variations de couleur, d'aspect, de texture et de goût liées aux époques de fabrication, zones de crus, techniques (ambiances de cave) et durée d'affinage. La transcription ci-dessous reprend l'essentiel de son intervention.

Nous allons conduire cette dégustation à la manière d'une dégustation de vin. Avant de commencer, je voudrais juste préciser 1 ou 2 points.

Goûter, cela veut dire utiliser nos sens : regarder, sentir, goûter, mais aussi utiliser le toucher et éventuellement l'ouïe. En bouche, nous ferons attention aux différentes sensations que je reprendrai succinctement un peu plus loin.

J'aimerais encore insister sur une chose importante avant de commencer : à la base, c'est le lait utilisé qui va faire la qualité d'un fromage. Les soins qui sont apportés au lait sont donc tout à fait primordiaux. Dans l'AOC Comté, le cahier des charges demande de n'utiliser qu'une seule race de vaches, la Montbéliarde, qui va donner un lait qualitatif. Cette vache doit être nourrie d'une manière naturelle, sans aucun produit fermenté de type ensilage. Donc dès le départ, la qualité potentielle du Comté est déjà là !

Je vous ai apporté 3 différents Comtés que nous allons goûter ensemble.

Juste en regardant, nous aurons déjà beaucoup d'indications.

Claire nous montre les Comtés.

Celui-ci est beaucoup plus pâle. Savez-vous pourquoi ? (diverses hypothèses)

C'est une question de saison. Les fromages à pâte jaune ont été élaborés à la belle saison – printemps, été, automne – les vaches étant dehors, elles broutent dans les prairies, mangent ce que l'on appelle de l'herbe, mais il ne s'agit pas uniquement d'herbe ; elles mangent des fleurs, des plantes aromatiques, des graminées... Dans notre terroir, il y a une grande variété au niveau des pâturages. M. Bret vous a parlé des 170 fruitières — ou fromageries — à Comté. Le lait est collecté de manière très locale autour de ces fruitières, cela fait aussi partie des règles de l'AOC, et c'est très important. Nous considérons que la diversité des pâturages autour de ces différentes fruitières, va nous offrir la diversité du goût du lait. Donc, nous avons déjà potentiellement 170 goûts de Comté différents... De plus, au fur et à mesure des saisons, les herbages vont changer. Au mois de mars, les herbages vont être différents de ceux de juin ou d'octobre. Ensuite, le savoir-faire des fromagers, des affineurs interviendra aussi, bien entendu. Si on résume, cela nous donne 4 grandes sources de variation : terroir, saison, savoir-faire et durée de l'affinage.

Je reviens sur l'explication de la couleur du fromage, dans l'herbe fraîche il y a un colorant naturel, le beta-carotène, la vitamine A, qui passe dans le lait de vache et qui va donc colorer cette pâte de fromage en jaune. Ce fromage-ci est un fromage d'hiver, dans lequel, bien naturellement, aucun colorant n'a été rajouté. Il a été élaboré en février dernier, c'est donc un fromage de foin, dans le foin le beta-carotène a disparu, la pâte du fromage est donc plus pâle. Ce foin, d'ailleurs, doit être fait sur l'exploitation de manière à ce qu'il y ait une cohérence entre ce que les vaches mangent à la belle saison et ce qu'elles mangent en hiver.

Continuons à regarder nos fromages.

Ici, vous voyez que les croûtages sont différents ; ceci est le reflet des ambiances de caves d'affinage et des soins qui sont apportés au vieillissement du fromage en cave. Vous pouvez voir aussi l'épaisseur de la croûte : plus le fromage est vieux, plus la croûte est épaisse et plus la pâte est noire sous croûte.

Dégustation de 3 Comtés :

Fruitière de Loray	Affineur Rivoire	Juin 2007	10 mois
Fruitière de La Baroche	Affineur Juraflöre	Février 2007	14 mois
Fruitière de Chapelle d'Huin	Affineur Petite	Octobre 2006	18 mois

J'ai indiqué l'âge du fromage car c'est une indication qui est souvent donnée, mais en fait, ce qui est important pour vous, ce n'est pas l'âge du fromage, mais plutôt l'époque à laquelle le fromage a été fait, donc tout simplement ce que les vaches ont mangé au moment de la fabrication.

Est-ce que vous voyez sur ce dernier quelques petits points blancs ? Ce sont des cristallisations. Il ne s'agit pas de cristaux de sel, comme on le pense si souvent. C'est l'évolution, la transformation très lente des protéines présentes dans le lait, donc de la caséine qui va très tranquillement libérer ces cristaux d'acide aminé – la tyrosine. On retrouve le même phénomène dans d'autres vieux fromages tels que le Beaufort, le Gruyère Suisse, le Parmaggiano, le vieux Gouda... Cette évolution, qu'on appelle une protéolyse, libère beaucoup de composants aromatiques. Quand vous découvrez ces cristaux, vous savez donc que vous êtes en présence d'un vieux fromage, un Comté qui a évolué et qui va être relativement intense.

Vous réalisez donc que le visuel de ces fromages nous donne de nombreuses informations. Maintenant nous allons passer à l'odorat puis au goût.

Au niveau de la dégustation, je rappelle que pour les perceptions sensorielles en bouche, il y a 4 choses très importantes que vous aller ressentir. Tout d'abord, les sensations tactiles, grâce auxquelles nous pourrions décrire la texture, la forme, et la température des aliments. Pour notre petit travail du jour, nous allons nous attacher surtout à la texture.

Puis nous prendrons garde aux saveurs. Dans notre pays, on parle principalement des 4 saveurs de base : sucré, salé, acide, amer, qu'on ressent sur la langue.

Ensuite nous parlerons des arômes, bien entendu, perçus par la voie rétro nasale. Ils correspondent aux odeurs ressenties par le nez et sont décryptés par le même organe, le bulbe olfactif.

Et la dernière chose, ce sont les sensations d'ordre chimique, dites sensations trigéminales. Il s'agit du piquant, du brûlant, du rafraîchissant, de l'astringence, qu'on trouve souvent avec les tannins des vins rouges et puis du métallique

Ce sont les sensations auxquelles je vous demande de prêter attention en dégustant, ensuite nous en parlerons et échangerons nos impressions, qui, bien entendu, peuvent diverger car nous sommes tous différents dans la perception de ces sensations.

Je vais vous donner un outil pour travailler, la fameuse roue que nous avons élaborée, avec 83 descripteurs. Vous pouvez, bien entendu, en trouver d'autres, des fruits exotiques, par exemple, que l'on retrouve parfois dans le Comté. Essayez de vous diriger, de vous repérer grâce aux grandes familles : la famille lactique, fruitée, torréfiée/empyreumatique, végétale, animale et épicée.

Au nez. Prenez le premier fromage. Vous allez le sentir de cette manière-là (*en mettant le morceau de fromage sous le nez*) ; on le sent rapidement, ensuite brisez-le juste sous votre nez. (*Ainsi de suite avec les 2 autres échantillons ; les participants donnent leurs impressions*)

Les comtés de foin révèlent en général plutôt moins de panel aromatique que les comtés d'herbe. Donc vous voyez, 3 comtés, le même fromage, avec 3 caractérisations totalement différentes.

En bouche. Goûtez plutôt le cœur du fromage en premier, afin que l'on parle tous de la même chose. Plus on ira vers la croûte, plus on aura des odeurs différentes et aussi plus fortes. (*Impressions des participants*)

Cette approche vous donnera peut-être des idées pour goûter autrement le Comté, par la suite.

Vous pouvez ensuite essayer de trouver un pain qui s'adapte à chacun des fromages. Attention, un accord, ce n'est jamais un produit qui domine un autre. C'est une sorte de symbiose ou un mariage. Et puis cela dépend de ce que l'on cherche, est-ce que le pain est juste un support pour le fromage, ou est-ce que l'on cherche un mariage, un accord avec le fromage ?

(*Discussion*)

Une histoire des goûts et des styles alimentaires à travers quelques tableaux Gilly LEHMANN

L'art culinaire fait partie de l'ensemble plus vaste des arts, et son histoire s'inscrit dans celle des arts. Dans l'art européen, l'iconographie de la table et de la cuisine est très vaste, et à toute période l'on trouve mis en scène des repas sacrés (la dernière Cène, les noces de Cana, le repas d'Emmaüs sont des thèmes privilégiés) ainsi que des repas profanes. Par les quelques exemples commentés ici, nous verrons qu'il existe des liens entre les goûts, c'est-à-dire le style culinaire, de telle ou telle période, et le style du tableau. A chaque période, j'ai choisi tel ou tel type de représentation : des enluminures représentant le festin noble pour le XVe siècle en France ; la Cène et d'autres repas sacrés et profanes pour la Renaissance italienne ; les natures mortes et les scènes domestiques aux Pays-Bas pour le XVIIe siècle ; les repas et collations en France pour le XVIIIe siècle, avec une petite excursion en Angleterre pour conclure. Mais avant de plonger dans les tableaux, un rappel : lire les tableaux, c'est garder à l'esprit qu'il ne s'agit pas de « photos » de l'époque, même si le réalisme des détails est souvent saisissant. Le peintre fait des choix, et son tableau obéit à des contraintes picturales, mais aussi liturgiques ou morales, par un symbolisme qui souvent nous échappe aujourd'hui.

Trois enluminures du XVe siècle : le gothique international

Les enluminures du XVe siècle mettant en scène le repas aristocratique sont nombreuses, et parmi les exemples connus l'on trouve l'illustration du mois de janvier dans les *Très riches heures du duc de Berry*, 1413-16 (Musée Condé, Chantilly) ; le festin de l'*Histoire de Renaud de Montauban*, 1468-70 (Paris, Bibliothèque de l'Arsenal) ; celui de l'*Histoire d'Olivier de Castille et d'Artus d'Algarbe*, XVe siècle (Paris, BNF). Le premier est une exemple très connu de ce que les historiens de l'art appellent le style « gothique international » (même si l'étiquette n'est pas sans susciter des réticences), caractérisé notamment par de riches effets décoratifs et un goût pour l'élégance. C'est un style développé autour des cours princières, et le rapprochement avec la cuisine est souvent évoqué à cause de l'internationalisme du style culinaire de la période, où le repas aristocratique partageait les mêmes saveurs épicées partout, malgré les différences régionales mises en évidence par l'étude des réceptaires de recettes. La cuisine faisait appel aux épices, avec une grande diversité d'épices employées couramment, notamment le gingembre, la cannelle, le clou de girofle, le safran, et le sucre, considéré à l'époque comme une épice.

L'étude quantitative des recettes fait ressortir des différences régionales : l'importance du gingembre qui domine dans les recettes français du XVe siècle, tandis que dans les recettes anglaises c'est souvent le safran qui arrive en tête ; de même, la graine de paradis est très employée en France, et presque inconnue en Angleterre.¹ La cuisine médiévale des XIVe et XVe siècles faisait appel aux colorants aussi : le manuscrit du *Viandier* de la BNF (datant de la fin du XIVe siècle) donne 52 références à la couleur (pour un total de 144 recettes), et la version de la Bibliothèque vaticane (du milieu du XVe siècle) mentionne 97 fois la couleur recherchée (pour 199 recettes)² Dans les réceptaires anglais la couleur est fréquemment indiquée aussi, dans 25% des recettes du manuscrit *Diversa*

¹ Voir les tableaux comparatifs dans Bruno Laurioux, *Une histoire culinaire du Moyen-Âge*, Paris : Champion, 2005, p. 162-65.

² Voir l'article de Mireille Vincent-Cassy, « Des couleurs et des saveurs », dans Catherine N'Diaye (éd.), *La gourmandise*, Paris : Autrement, 1993, p. 110

Servicia de 1381, 22% du célèbre *Forme of Cury* (de la fin du XIV^e siècle), et 23% du manuscrit *An Ordinance of Pottage* (datant du milieu du XV^e siècle).³ En France, c'est le jaune (avec le safran) qui domine, suivi du vert (obtenu par le jus de persil), mais l'on trouve aussi des recettes qui indiquent le brun/roux, le noir, le blanc, le rouge et même le bleu. La diversité des couleurs va de pair avec la diversité des épices : les couleurs et les saveurs de cette cuisine montrent le lien avec le style artistique, avec la couleur et la richesse des détails.⁴

Les festins représentés ici soulignent l'importance de la mise en scène du repas : dans chaque enluminure, l'on voit la hiérarchie des convives, avec la distance honorifique entre le duc et l'ecclésiastique dans les *Très riches heures*, et la différence de taille des personnages de la table haute et de l'autre table à droite dans les deux miniatures. Partout, l'on voit à gauche un buffet où est exhibée la vaisselle d'or ou d'argent, signe de la richesse du prince. Mais la table ne croule pas sous la nourriture, ce qui est conforme à l'habitude dans les représentations de la table de la période, et personne ne mange. Le peintre est confronté à un dilemme : comment représenter un festin, sans pour autant mettre en scène la goinfrerie que l'église réprovoque ? Le choix ici est de représenter le moment où on apporte les plats ou le moment qui suit, où l'on entame la découpe : dans chaque scène, l'on voit des plats de petits oiseaux rôtis, qui reçoivent l'attention de l'écuyer tranchant ou bien qui sont apportés par les serviteurs. Nos exemples n'ont rien d'exceptionnel : dans les miniatures représentant la table, ce sont les volailles et le gibier à plumes qui arrivent en tête par la fréquence.⁵ Il est important de noter que les trois exemples sont français, et le moment du repas qui est représenté est le rôti, service central au cœur du repas français,⁶ avec ses plats de volatiles qui étaient la nourriture noble par excellence, d'une part à cause de l'association avec la chasse, d'autre part à cause de la position des oiseaux dans la grande chaîne des êtres, plus nobles car appartenant à l'air plutôt qu'à la terre, et donc plus appropriés à l'élite et (selon les théories médicales de l'époque) plus faciles à digérer que la viande de boucherie, plus terre à terre et de ce fait mieux adaptée à des consommateurs socialement inférieurs. L'idée du festin est donnée par la présence du carné, sous sa forme la plus noble, et cela suffit.

La Cène : la Renaissance italienne et le renouveau humaniste

La première représentation de la Cène est celle d'une mosaïque du VI^e siècle à la basilique de S. Apollinaire Nuovo à Ravenne.⁷ La table est en demi-cercle, Jésus et les disciples sont couchés, et sur la table se trouve une assiette avec deux poissons, symboles du Christ. Le repas en tant que tel ne prend guère d'importance avant le début du XIV^e siècle, dans la représentation de la Cène au dos de la *Maestà* de Duccio (1308-11) à la cathédrale de Sienne. Ici, l'on voit pour la première fois la Cène en repas partagé entre des convives qui boivent et qui discutent. Sur la table se trouvent des couteaux et des écuelles,

³ Les éditions utilisées pour ces statistiques sont : Constance B. Hieatt & Sharon Butler (éds), *Curye on Inglysch*, Londres : Presses Universitaires d'Oxford, 1985 (pour *Diversa Servicia*, p. 62-79, et *Forme of Cury*, p. 98-145) ; Constance B. Hieatt (éd.), *An Ordinance of Pottage*, Londres : Prospect, 1988.

⁴ Voir la discussion de ces liens dans Phyllis Pray Bober, *Art, Culture, and Cuisine*, Chicago : Presses Universitaires de Chicago, 1999, p. 257-263.

⁵ Voir Danièle Alexandre-Bidon, « À la table des miniaturistes: archéo-iconographie des gestes et des mets », dans Carole Lambert (éd.), *Du manuscrit à la table*, Paris : Champion-Slatkine, 1992, p. 48.

⁶ Voir l'analyse dans Jean-Louis Flandrin, *L'Ordre des mets*, Paris : Odile Jacob, 2002, p. 85-7, 92-94.

⁷ La seule étude systématique de l'histoire de représentations de la Cène est celle de Carolin C. Young, "Depictions of the Last Supper", dans Harlan Walker (éd.), *Food in the Arts: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1998*, Totnes (G.-B.) : Prospect, 1999, p. 223-236.

le pain et le vin, éléments liturgiques obligatoires, mais aussi un petit rôti qui a tout l'air d'un cochon de lait plutôt que d'un agneau pascal.

Le développement de trois aspects du sujet dans une seule et même représentation, la trahison de Judas, la bénédiction du pain et du vin, et le repas partagé, va de pair avec l'essor des fresques dans les réfectoires du nord de l'Italie au XVe siècle. L'esprit qui anime ces représentations est l'humanisme, qui met l'accent sur la communication entre hommes à table. L'harmonie des échanges que l'on voit dans la Cène du réfectoire de San Marco à Florence, fresque réalisée en 1480 par Domenico Ghirlandaio, reflète l'idéal d'harmonie et de proportion qui sont les principes de la composition artistique de la Renaissance. Sur la table, l'on voit le pain et le vin, et des fruits, que certains identifient comme des abricots et des cerises, d'autres comme des noix. Le peintre insiste plus sur l'aspect communicatif du repas que sur le partage de la nourriture. La sérénité qui s'en dégage exprime la spiritualité et non la sensualité.

L'idéal d'harmonie que l'on voit ici se retrouve dans la littérature culinaire, dans un texte qui marque sa différence avec l'accent médiéval sur les dangers de la goinfrerie : le livre de Bartolomeo Sacchi, plus connu sous le nom de Platine, auteur d'un *De honesta voluptate et valetudine*, publié en latin vers 1474, et rapidement traduit en italien (1487) et en français (1505). L'ouvrage de Platine légitime le plaisir à table en associant recettes de cuisine (empruntées à un cuisinier, Maître Martino) et considérations médicales et philosophiques, en faisant appel aux auteurs de l'Antiquité, en préconisant un style culinaire relativement simple et en déconseillant l'excès : l'intitulé même, *De l'honnête volupté*, annonce la couleur.

Le rapprochement entre l'humanisme dans l'art et dans la cuisine est visible dans la plus célèbre des représentations de la Cène, celle de Léonard de Vinci à Santa Maria delle Grazie à Milan, réalisée en 1495-98. Le peintre dynamise la scène en créant une composition où les figures sont regroupées par trois pour souligner les échanges violents entre les disciples : l'harmonie du repas a été brisée par l'annonce de la trahison de Judas. L'état de la fresque, déjà très endommagée vingt ans après son achèvement, ne permet pas de voir tous les détails de la table, mais depuis le nettoyage récent, l'on voit mieux certains éléments. Ce n'est plus une table vide : les convives disposent d'assiettes en étain, de couteaux et de verres à vin, l'on voit le pain et le vin, mais aussi trois grands plats, dont un vide au centre, les deux autres contenant une grande quantité de nourriture que l'on n'arrive plus à identifier, quelques fruits, et, devant saint Matthieu (troisième personnage depuis la droite) un petit plat que l'historien de l'art John Varriano a identifié comme un plat de poisson, vraisemblablement de l'anguille, coupée en tranches, accompagnée d'un quartier d'orange.⁸ Or, l'anguille était très appréciée en Italie à cette date, et l'ouvrage de Platine, que possédait l'artiste, donne plusieurs méthodes pour l'accommoder. La garniture d'orange serait une mode éphémère de la première moitié du XVIe siècle, car on la trouve pour accompagner différents poissons dans le livre de cuisine de Cristoforo Messisbugo (1549), mais il n'y en a plus de trace dans l'ouvrage de Scappi en 1570.

Festin profane, festin sacré : le plaisir du sucré

Les peintres de la Renaissance italienne ne se cantonnaient pas aux seuls sujets religieux. L'on trouve aussi des repas profanes, dans le contexte de cycles narratifs qui racontent des histoires empruntées au *Décameron* de Boccace, comme l'histoire de Griselda

⁸ Voir l'article de J. Varriano, "At Supper with Leonardo", *Gastronomica* 8, i (hiver 2008), p. 75-79.

ou celle de Nastagio degli Onesti (huitième nouvelle du cinquième jour), cycle réalisé vers 1483 par Sandro Botticelli. Ce dernier cycle, commandé comme l'autre à l'occasion d'un mariage, ici entre les familles florentines Pucci et Bini, contient deux scènes de festin en plein air. Pour comprendre ces scènes, il faut un aperçu de l'histoire. Nastagio, rejeté par la jeune fille qu'il aime, se retire de Ravenne pour vivre dans la forêt. En s'y promenant, il voit apparaître une femme nue, fuyant un cavalier qui la chasse. Nastagio se prépare à la défendre, mais le cavalier lui explique qu'il s'agit d'une punition divine : la femme a refusé de l'épouser et il s'est suicidé ; ils sont condamnés à une perpétuelle répétition de la même scène, où il la poursuit avec ses chiens, la tue et donne son cœur à manger aux chiens. Nastagio voit la mise à mort avec horreur, puis voit la femme se relever, et la poursuite infernale reprendre. Il voit le parti qu'il peut tirer de cette scène qui se répète tous les vendredis. Il invite sa bien-aimée et sa famille à un repas dans la forêt, où ils assistent à la scène. La jeune fille, effrayée par la punition, consent à épouser Nastagio.

La première scène (la troisième de la série, Madrid, Prado) montre le repas interrompu par l'irruption des personnages maudits ; d'après la nouvelle, c'est à la fin du repas, lors du dernier service, que se produit la poursuite. La table qui se renverse à gauche fait tomber des fruits — on voit une coupe de fruits au centre de la table en face — et des biscuits qui tombent d'une autre coupe. Nous voyons se développer ici le dernier service, qui va devenir ce que nous appelons le dessert. La deuxième scène (la quatrième de la série, collection privée) montre le repas de noces : l'ordre est rétabli (la nouvelle raconte que les demoiselles de Ravenne qui assistèrent à la scène étaient désormais bien plus soumises qu'auparavant), ce qui explique la symétrie de la composition et le côté un peu raide des personnages. Mais ici, le faste du dernier service du festin se déploie avec l'arrivée des serviteurs portant de grands plats de confiseries et de fruits. Il y a déjà des petits fruits sur les tables, et à gauche, des dames ont une fourchette à la main, malheureusement peu visible ici.

Le développement de ce dernier service du repas est plus lisible dans le tableau de Véronèse, *Les Noces de Cana* (1562-3, Paris, Louvre). Il s'agit d'une scène sacrée, mais le banquet a l'air plus profane ; d'ailleurs, un autre tableau du peintre l'a amené devant l'Inquisition qui lui reprochait son traitement bien trop profane de la Cène, et il a dû en modifier l'intitulé qui est devenu le *Repas chez Lévi*. Dans *Les Noces de Cana*, l'on reconnaît le sujet : le Christ est bien visible au centre du tableau, mais le peintre nous montre plutôt l'agitation d'un banquet à Venise au XVI^e siècle. Tout ici est dynamique : la foule de serviteurs devant et derrière les tables, les musiciens au centre, les chiens, et, sur la terrasse, des spectateurs, des serviteurs qui apportent d'autres plats pour les convives de rang inférieur, dont un gigot d'agneau que découpent des serviteurs dans l'axe de la tête du Christ. La viande qui apparaît à l'étage supérieur relève du registre symbolique du sacrifice à venir du Christ. Mais sur la table des mariés, nous sommes au dessert. La table offre un saisissant contraste avec celles du Moyen-Âge : la surface est couverte d'assiettes en argent — chaque convive dispose d'une assiette plate, et d'autres assiettes et coupes regorgent de dragées, de fruits, de pâtisseries. Les costumes mélangent les soies et brocarts vénitiens de l'époque, et les turbans orientalisants, image de luxe et d'exotisme, tout comme les mets qui figurent sur la table. L'abondance et la diversité, mais, surtout, le sucre qui va quitter les autres services à table pour se cantonner, à partir du XVII^e siècle, à ce service nouveau qu'est le dessert.

Le contraste entre le repas du riche et le repas du pauvre est total. Le tableau d'Annibale Carracci, *Le Mangeur de haricots* (vers 1583, Rome, Galleria Colonna) rappelle les deux grands absents du repas des pauvres, qui sont présents en abondance sur la table

des riches : la viande et le sucre. Le paysan mange un plat de haricots (probablement du type haricot cornille, originaire d'Afrique — la plupart des haricots que nous avons aujourd'hui viennent du Nouveau Monde), il a un pichet de vin rouge, du pain, des oignons nouveaux, et, au premier plan, de la salade, ingrédient essentiel du repas italien : le voyageur anglais Sir Robert Dallington, parlant des Toscans en 1596, observe que la salade est aussi fréquente sur leur table que le sel en Angleterre, ce qu'il attribue à la pauvreté, et à l'avarice des riches.⁹ Un autre tableau qui met en scène les préparatifs d'un repas simple, mais pour une famille moins pauvre que le mangeur de haricots, nous rappelle que la saveur sucrée était très recherchée, ce qui explique le succès d'une racine comme le panais, peu connu aujourd'hui en France, même si l'on en trouve depuis quelques années sur le marché. Le dépouillement de la *Femme épluchant des panais* de Nicolaes Maes (1655, Londres, National Gallery) forme aussi un contraste avec la débauche de nourriture dans le tableau de Véronèse. Mais ce rappel de l'envers de la médaille nous a fait trop avancer dans le temps : revenons à la question des styles, et au maniérisme.

Du maniérisme au baroque : la cuisine au XVIIe siècle

L'exposition récente au Musée du Luxembourg des œuvres d'Arcimboldo a mis en lumière les liens entre ses tableaux et l'esprit des cabinets de curiosités, où l'on exposait une collection d'objets bizarres ou recherchés. Les têtes composées d'Arcimboldo déconcertent et amusent le spectateur aujourd'hui, comme elles le faisaient déjà à l'époque de leur création. Ce même esprit anime le *Vertumne (Portrait de Rodolphe II)*, qui date de 1590 environ (Château de Skokloster, Suède), et qui célèbre l'empereur comme dieu des quatre saisons, suggérant ainsi la prospérité et l'harmonie de son règne. Si le tableau fonctionne comme allégorie politique, il célèbre aussi le monde végétal, témoignant ainsi de l'immense curiosité des hommes de la Renaissance au sujet du monde de la nature, et de la convergence entre la science et l'art. Le lien avec la cuisine se trouve moins dans l'accumulation de comestibles — même si cet intérêt pour les fruits et, surtout, les légumes, est relativement nouveau — que dans l'esprit qui anime les métamorphoses.

Les têtes composées d'Arcimboldo sont des natures mortes détournées, et la nature morte est un genre qui se développe, à travers d'autres genres, notamment des scènes de cuisine et de marché, avant de devenir un genre spécifique. Le tableau de Vincenzo Campi (1536-1591), *Jésus chez Marthe et Marie* (Modène, Galleria Estense) relègue la scène biblique à l'arrière-plan, et réserve le premier plan à une nature morte composée essentiellement de poissons et de viandes, mais l'on remarque la corbeille de légumes, placée en hauteur, et l'artichaut au centre du premier plan. La minuscule scène biblique semble n'être que le prétexte à un amoncellement de produits — et ici ce sont les produits, et non l'art culinaire, qui sont mis en valeur. Ce sont les produits et leur transformation que l'on voit dans l'*Allégorie du goût* (1618) de Jan Brueghel l'aîné (Madrid, Prado). Au premier plan, une nature morte, mais au centre du tableau, une table devant laquelle la personnification du goût lèche son doigt qu'elle a trempé dans le vin que lui verse un satyre. La table offre tous les goûts possibles : les huîtres, le homard, une coupe sur pied remplie de fruits, et une incroyable quantité de pâtés en croûte, de cygne, de paon, de petits oiseaux. Devant la table trône une grande coupe avec des confiseries. Dans ces deux tableaux, l'abondance des denrées annonce la profusion baroque.

⁹ Sir Robert Dallington, *A Survey of the Great Dukes State of Tuscany*, Londres : Edward Blount, 1605, p. 34.

En matière de cuisine, l'on voit l'esprit du maniérisme très clairement dans deux domaines : les tourtes et pâtés, et les sucreries. Je ne parle pas ici des sculptures en sucre qui ont orné les tables princières du XVIe au XIXe siècle et qui, bien qu'éphémères, étaient de véritables objets d'art ; je voudrais vous présenter plutôt des mets qui, sans être à la portée de tout le monde, n'étaient pas réservés à l'élite. Le cuisinier cherche à épater les convives par son ingéniosité dans la présentation des mets ; les confiseurs préparaient des fruits et des noix artificiels si réalistes que l'on pouvait s'y tromper. La reconstitution du festin de la Confrérie des Épiciers de Londres en 1566 nous donne un aperçu des tourtes de l'époque : les oiseaux trônent sur les tourtes, les petits pâtés ont des formes complexes et biscornues, illustrées dans les livres de cuisine du XVIIe siècle. On remarque qu'il s'agit d'un festin carnivore : l'Angleterre aisée ne consommait pas encore les légumes déjà importants en Italie, mais la garniture de tranches d'agrumes que nous avons vue dans la Cène de Léonard de Vinci est bien présente ici aussi.

La nature morte est un sujet de prédilection pour les peintres hollandais du XVIIe siècle. L'esprit de l'observation précise, scientifique, est bien visible dans la *Nature morte avec un pâté de dinde* peinte en 1627 par Pieter Claesz. (Amsterdam, Rijksmuseum). Chaque objet est bien individualisé, recevant l'attention du peintre et du spectateur. En cela, tous les objets, et non seulement la coupe en nacre sur pied doré, pourraient figurer dans un cabinet de curiosités. Le choix des denrées annonce les saveurs nouvelles à venir, avec la séparation du salé et du sucré, qui s'est développée au fur et à mesure que les sucreries ont été repoussées vers la fin du repas. Ici, l'association des huîtres, du jus d'agrumes, des olives, avec du sel et du poivre dans le cornet en papier, annoncent les saveurs qui vont triompher au cours de la deuxième moitié du XVIIe siècle. La séparation des saveurs n'est peut-être pas encore totale, car il semble que la tourte entamée a été saupoudrée de sucre, bien qu'il s'agisse d'une préparation salée. Néanmoins, l'absence de sucreries dans une composition qui présente des objets de luxe est significative.

Pour mieux voir les dragées que nous avons vues de loin dans le tableau de Véronèse, voici une nature morte du peintre allemand Georg Flegel (1566-1638), *Nature morte avec du pain et des confiseries* (Francfort, Städtisches Kunstinstitut). Les bâtonnets de sucre étaient fabriqués en trempant des écorces d'orange, ou des épices, à répétition dans un sirop de sucre. L'on traitait ainsi des fruits entiers, comme on le voit ici avec des figues. L'assemblage de confiseries avec pain et vin ne représente pas tel ou tel service à table, mais indique le message moral du tableau : la référence religieuse qui est donnée par la présence du pain et du vin est développée par la croix formée par le pain et le bâton de sucre, par la pâtisserie en forme de cœur, par le papillon, symbole de l'âme et de la résurrection. La douceur de vivre, représentée par les sucreries, ne doit pas nous faire oublier l'éternité et le salut. Un autre tableau de Flegel, la *Nature morte avec un perroquet* (Munich, Alte Pinakothek), ne semble pas véhiculer un tel message. Nous avons ici une présentation du dessert, avec ses mets et ses instruments. Des fruits, des noix et des amandes, des dragées, des pâtisseries, une boîte de pâte de coings ; pour les consommer, une pile de ronds plats en bois, des cuillers et un couteau, mais point de fourchette, laquelle a mis très longtemps à devenir un ustensile habituel de la table au-delà des frontières de l'Italie.

Un dernier exemple de nature morte, un tableau peint par Abraham van Beyeren vers 1665 (Amsterdam, Rijksmuseum), est dans le grand style baroque. L'on voit tout de suite la différence avec les autres natures mortes : les fruits et les récipients entassés, le drapé de la serviette et de la soie marron qui couvre la table. Ici aussi, les plaisirs de la bonne chère sont moralisés par les objets qui rappellent combien ces plaisirs sont éphémères : les roses

et la montre devant la coupe renversée. Ce tableau ne représente pas les ingrédients d'un service particulier du repas : un crabe côtoie les fruits. Mais le style baroque a son pendant culinaire : l'amoncellement du tableau annonce l'esprit d'accumulation qui préside au style culinaire de la fin du XVII^e siècle, et que l'on voit à la fois dans les recettes et dans les conseils de présentation des plats de Massialot, auteur du *Cuisinier royal et bourgeois* (1691) et d'un livre d'office, *Nouvelle Instruction pour les confitures* (1692). La présentation en pyramide, que l'on voit ici sur une planche d'une édition tardive du livre de confiseries (1715), mais qui est présente aussi dans les éditions antérieures (si ce n'est que la table est ovale) est fondamentale comme image de la cuisine baroque. Les plats-clé de ce style sont les terrines, bisques et oilles — des « soupes » abondamment garnies des gros morceaux de viande, ou de pigeons entiers, dressés en pyramide, avec la « soupe » autour, souvent « marbrée » d'un jus de viande très corsé.¹⁰ C'est la cuisine de la fin du XVII^e siècle qui a imposé le modèle français comme modèle à suivre, partout en Europe. L'ouvrage de Massialot parut en anglais en 1702, suivi de plusieurs ouvrages signés par des cuisiniers anglais qui reproduisent son style, notamment Patrick Lamb, cuisinier royal de père en fils. L'ouvrage de Lamb (*Royal Cookery*, 1710) donne des planches illustrant des repas réalisés à l'occasion de fêtes à la cour, et l'un de ces festins, avec ses fruits et confiseries dressés en pyramide, a été reconstitué par Ivan Day pour une exposition en 2000.¹¹ Ce style domina en France et en Angleterre jusque dans les années 1730.

Art rococo, nouvelle cuisine, et dégustation

En guise d'introduction à cette phase de l'histoire culinaire dans l'art, une *Nature morte aux asperges* d'Adriaen Coorte, datant de 1697 (Amsterdam, Rijksmuseum). Ce tableau d'une extrême simplicité annonce l'évolution — voire la révolution — culinaire à venir. Bien sûr, il y a l'allusion sexuelle, puisque l'asperge était réputée aphrodisiaque, en raison de sa forme suggestive, mais il y a aussi la mise en valeur d'un légume qui allait figurer en bonne place dans la « nouvelle cuisine » française des années 1730. Tout comme la « nouvelle cuisine » des années 1970, elle allait privilégier des mets simples, des « petits plats », des « petits légumes » — ces expressions furent employées aussi bien au XVIII^e siècle que dernièrement. Le maître-mot du style culinaire était « délicat » : comme le dit Louis-Sébastien Mercier dans son *Tableau de Paris* des années 1780, « on ne sait manger délicatement que depuis un demi-siècle ». ¹² Et le terme convient bien au style que nous voyons dans les tableaux.

Les quelques représentations du XVIII^e siècle français à table que je vous présente mettent en scène la dégustation (et non un personnage représentant le sens du goût). *Le Déjeuner d'huîtres*, de Jean-François de Troy (1735, Château de Chantilly) nous offre la première représentation du champagne — on voit le bouchon qui vient de sauter et les regards qui convergent sur lui — mais surtout, le peintre nous montre une scène de dégustation, au centre, du vin, avec des attitudes et des façons de tenir le verre qui nous ont bien connues, et, à gauche et à droite, des huîtres que l'on vient ouvrir devant le convive. Il s'agit du plaisir de la dégustation, dans un repas intime entre hommes, et où le décor, bien que riche, n'est qu'un fond. Ici, on parle de ce qu'on boit et de ce qu'on mange.

¹⁰ Voir, par exemple, les recettes de ces plats dans Massialot, *Le Cuisinier royal et bourgeois* (1691), Paris : Charles de Sercy, 1698, p. 131-33, 336-7, 470.

¹¹ Voir les illustrations et la planche reproduite de l'ouvrage de Lamb, dans Ivan Day (éd.), *Eat, Drink & Be Merry: the British at Table 1600-2000*, Londres : Philip Wilson, p. 38-43.

¹² Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, éd. Jean-Claude Bonnet, Paris : Mercure de France, 1994, t. 1, p. 1059.

L'on dégustait aussi les boissons chaudes, thé, café, chocolat, arrivées en France au milieu du XVII^e siècle mais largement diffusées seulement au XVIII^e. Deux scènes de famille nous montrent des parents qui font goûter ces nouveautés aux enfants. Nicolas Lancret exposa sa *Femme dans un jardin buvant du café avec des enfants* (Londres, National Gallery) en 1742 ; l'on y voit la petite fille qui va déguster du café pour la première fois (la forme de la tasse nous renseigne sur son contenu). *Le Déjeuner*, de François Boucher (1739, Paris, Louvre) montre une scène d'intérieur où la famille s'adonne au plaisir d'un des breuvages dans un salon rocaille. Le site du Louvre indique qu'il s'agit de café, mais la forme de la tasse suggère plutôt du chocolat — les tasses hautes servaient à ce breuvage, comme le montre le célèbre tableau de Jean Étienne Liotard, *La Belle Chocolatière* (1744-5, Dresde, Gemäldegalerie). Le style léger de ces scènes de dégustation va très bien avec la « nouvelle cuisine » du milieu du XVIII^e siècle.

Mais, comme ce fut le cas pour celle du XX^e siècle, tout le monde n'appréciait pas la « nouvelle cuisine » du XVIII^e siècle, à commencer par les Anglais. Cette querelle culinaire et politique est au cœur du tableau de Hogarth, *La Porte de Calais*, réalisée après un bref séjour en France en 1748 (Londres, Tate Britain). Le peintre qui fait un croquis est sur le point d'être arrêté, soupçonné d'espionnage ; mais au centre du tableau un maigre cuisinier français croule sous le poids d'un bon gros morceau de bœuf qu'il porte à la taverne qui servait une clientèle anglaise. Les pauvres Français doivent se contenter de soupe maigre, et jettent des regards gourmands sur le futur rôti, tandis que l'Écossais (qui a dû s'exiler en France après avoir soutenu le prétendant Stuart en 1745) n'a que du pain et un oignon à grignoter. Le seul personnage grassouillet est évidemment le moine, et l'image est pleine de références anti-catholiques, allusions au conflit qui a opposé l'Angleterre protestante aux très catholiques Stuart, soutenus par la France. Le rosbif anglais symbolise l'opposition entre la France et l'Angleterre, dans une guerre culinaire qui trouve encore des échos aujourd'hui. Sur le plan culinaire, ce tableau nous rappelle que nos goûts sont déterminés par notre culture, et qu'à ce titre il y a la politique aussi bien que les styles artistiques dont j'ai donné un aperçu, qui nous influencent.

Déguster des mets et des mots favorise la connaissance et l'échange entre les hommes Katherine KURETA-VANOLI

Le goût pour certains aliments et les préférences gustatives se construisent tout au long de notre vie. Dès la naissance, la famille à laquelle nous appartenons possède et nous transmet ses habitudes culinaires, ses manières de table, son éducation, ses traditions. Ainsi s'acquiert un répertoire olfactif et gustatif (variable d'un pays et d'une région à l'autre) qui oriente nos préférences.

Ces différentes expériences s'inscrivent en bons ou moins bons souvenirs; fonction de l'atmosphère vécue autour de la dégustation et de la valeur symbolique qu'a pour nous l'aliment, et dont nous ne sommes pas forcément conscients.

Chaque individu a une perception différente des saveurs en terme d'intensité et de sensibilité. Le goût est donc différent d'un individu à l'autre et ce n'est ni bien ni mal.

Les patients me consultent pour des problèmes de poids, de troubles du comportement alimentaire. Depuis plusieurs années, j'ai choisi de les accompagner avec une prise en charge biopsychosensorielle qui explore l'acte alimentaire dans sa globalité et permet une relation plus détendue avec les aliments.

L'approche gustative est un prétexte pour amener le patient à s'observer quand il mange et qui l'encourage à décrire ce qu'il ressent et l'aide à trouver les mots pour l'exprimer. Il est invité à parler de son alimentation en terme de plaisir et non en termes nutritionnels.

Au cours de cette prise en charge un exercice de dégustation est organisé. En général, l'aliment dégusté est choisi parmi ceux qui posent des problèmes au patient, c'est-à-dire qu'il ne peut le consommer sereinement.

La dégustation est un outil thérapeutique qui invite notre patient à décrire précisément l'aspect, la couleur, la texture, la température, à définir les saveurs et les sensations en bouche. Il va essayer de nommer les odeurs et les arômes contenus dans cet aliment. A cette fin, un matériel olfactif est mis à sa disposition pour faciliter l'identification et se familiariser avec les odeurs. Le patient va acquérir un vocabulaire adapté à ses observations. L'objectif n'est pas de le transformer en gastronome ou de lui faire adopter des choix plus diététiques.

Lors de cet exercice le patient prend conscience qu'il ne mangeait pas ainsi, en pleine conscience, qu'il se nourrissait plus du plaisir qu'il imaginait, souvent différent de celui qu'il découvre en prenant le temps de goûter.

Il a accès à des morceaux enfouis de son histoire favorisés par certaines odeurs. Il comprend mieux SA construction du goût pour SES aliments. Il s'aperçoit qu'une petite quantité d'aliment est souvent suffisante à le satisfaire.

Grâce à cette démarche, notre mangeur va ensuite devenir plus exigeant. Il recherchera le goût qu'il préfère. Le prolongement de cette dégustation attentive permet de mieux repérer le rassasiement, moment où l'aliment n'a plus le même intérêt gustatif, où l'envie de manger diminue.

Il peut alors trouver la juste quantité d'aliment qui lui est nécessaire.

Ce positionnement conduit les patients à moins manger, à se rapprocher de leur « set point » et à mettre en mots et acquérir le vocabulaire pour nommer ce qu'il sentent, goûtent, ressentent et ce dont ils se souviennent

Ce travail est également fait avec des adolescents et des enfants en présence de leurs parents, cela permet d'aider ou d'améliorer le dialogue et la compréhension de ce qui se joue autour de l'alimentation.

L'approche gustative présente un certain nombre d'avantages. C'est un outil ludique et simple qui trouve parfaitement sa place dans le travail sur le comportement alimentaire et la

prise en charge des patients en difficultés. Malgré sa simplicité apparente, elle demande une formation adaptée afin d'améliorer la pertinence des réponses apportées. La présentation de quelques cas cliniques a illustré ce travail.

Bibliographie :

- « Physiologie du goût », Brillat-Savarin, Champs Flammarion
- « Le cerveau gourmand » André Holley, Odile Jacob
- « Le goût chez les enfants » Jacques Puisais, Flammarion
- « La naissance du goût », Nathalie Rigal, Noéxis-Agnés Vienot
- « Mangez en paix », Gérard Apfeldorfer, Odile Jacob
- « Maigrir sans régime », Jean-Philippe Zermati, Odile Jacob
- « L'omnivore », Claude Fischler, Odile Jacob

Vocabulaire et métaphores dans le discours de la dégustation du vin

Martine COUTIER

La dégustation est la seule méthode d'appréciation de la qualité d'un produit alimentaire. Elle compte d'ailleurs parmi les expertises auxquelles sont soumis ces produits pour pouvoir bénéficier de labels de qualité tels que l'appellation contrôlée dans le cas du vin.

En ce qui concerne le vin, qu'il s'agisse d'une dégustation professionnelle dont le but est d'évaluer les qualités et les défauts d'un vin, sa typicité et son potentiel d'évolution, ou d'une dégustation entre amateurs qui implique davantage une quête hédoniste, la description du goût d'un vin dans toutes ses composantes consiste à identifier les sensations, les mémoriser et les traduire verbalement au moyen de termes qui permettent de les communiquer.

« Boire du vin », écrit Jacques Puisais¹³, « c'est porter en soi une image sensorielle. C'est la mettre en mémoire avec tous ses contours, ses reliefs, afin de la retrouver une prochaine fois, afin de la comparer aux autres images présentes ou à venir, afin de ressentir le "discours" s'installer en nous pour ensuite souffler le développement émotionnel, c'est-à-dire en parler avec autrui. »

Ce qu'on peut schématiser de la façon suivante :

- introspection sensorielle – mémorisation –
- émotion – verbalisation/communication –

Comme tout domaine d'expérience, la *dégustation du vin* possède un vocabulaire spécifique élaboré et développé par les praticiens de cette activité particulière. Cette activité se distingue cependant de la plupart des autres par deux aspects qui la caractérisent : la nature de son référent, de l'ordre du sensoriel, qui échappe en grande partie à la possibilité d'être objectivé, et le fait qu'elle n'a de sens que par le discours qu'elle engendre, tant il est vrai que savoir boire le vin revient à savoir en parler.

Dans l'exercice de la dégustation du vin, quatre de nos sens sont convoqués : la **vue**, à travers la teinte du vin, sa brillance et sa limpidité ; l'**odorat**, avec les arômes, leur nature et leur intensité, qui sont également perçus dans la bouche par rétro-olfaction ; enfin le **goût** et le **toucher**, avec des impressions complexes et plus ou moins durables ressenties dans la bouche – saveurs, sensations thermiques, chimiques, tactiles. On peut même évoquer le cinquième sens, l'**ouïe**, si l'on prend en compte le léger bruit qu'offre le pétilllement des vins mousseux !

Parmi ces diverses perceptions reçues au cours de la dégustation du vin, seules les **visuelles** (« l'œil ») disposent de références objectives et stables : on peut par exemple

¹³ *La France du vin*. Paris, Caisse nationale des monuments historiques et des sites, 1994, p. 5.
Jacques Puisais est œnologue, Directeur honoraire des Laboratoires de Touraine, fondateur de l'Institut français du goût et écrivain.

disposer d'un nuancier à côté du verre de vin afin d'identifier et nommer toutes les nuances de jaune, rosé et rouge).

Il n'existe qu'un nombre très restreint de qualificatifs de couleur attachés exclusivement au vin (*blanc, rosé, rouge...*) – les nuances de paille ou or pour les vins blancs, de rubis, cerise ou violacé pour les vins rouges, bien que fréquentes, ne sont pas propres au vin. Le qualificatif *tuilé*, qui traduit la nuance que prennent les vins rouges en vieillissant, en référence à la couleur de la tuile, est le seul qui ait été créé dans le domaine œnologique – il apparaît en 1844 sous la plume de l'œnologue bordelais Jean-Joseph Fauré. Quelques autres beaucoup plus anciens y avaient été fixés, comme *œil de perdrix* (dès le début du XIV^e siècle, qui désigne une teinte rose clair), *paillet* (début du XVI^e siècle : teinte d'un vin rouge peu foncé qui s'est décoloré en vieillissant en prenant des reflets orangés) et *pelure d'oignon* qu'on rencontre déjà chez Olivier de Serres dans son *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* de 1603.

De même, les termes relatifs à la brillance et à la limpidité sont pour la plupart ceux du vocabulaire commun appliqués au vin.

En ce qui concerne les **perceptions olfactives** et surtout les **gustatives**, les références ne sont pas aussi simples.

Pour l'expression des **perceptions olfactives** (le « nez »), il faut savoir que le vin peut contenir près d'un millier de molécules aromatiques qui se combinent et se développent d'une part lors de l'aération, d'autre part au fur et à mesure de son vieillissement¹⁴! Les arômes d'un vin sont le plus souvent fugaces et évolutifs. Pour les analyser, le dégustateur a également recours à la comparaison, mais non plus avec des références stables et objectives : il ne peut le faire qu'en faisant appel à sa mémoire sensorielle où sont stockées des odeurs qu'il a ressenties préalablement et qui sont tributaires de son expérience, de son environnement et de sa culture : la mémoire sensorielle d'un citadin et celle d'un campagnard ne sont pas identiques, de même que celle d'un Français, celle d'un Asiatique ou d'un Brésilien.

On peut donc détecter dans le vin des arômes aussi divers que ceux de fruits, de fleurs, d'épices, de gibier ou de cuir, de serpillère, des arômes minéraux, etc., dont on trouvera la liste dans les traités et manuels d'œnologie. Mais, pour le linguiste, ce ne sont pas les expressions comme *goût* ou *arôme de* (suivi d'un déterminant, ex. : *goût de framboise, arôme de réglisse*) qui retiennent son attention : elles ne sont pas spécifiques du domaine œnologique et ne représentent pas des unités lexicales figées. En revanche il constate que le discours œnologique a spécialisé l'emploi de termes existants dans le sens "qui évoque le parfum ou le goût de...", comme *floral, framboisé, grillé, minéral, terreux, vanillé...* ; qu'il a développé, et continue à le faire, obéissant aux règles de l'économie linguistique, la création de termes suffixés en *-é* à partir de la base nominale désignant la source de la comparaison : *amandé, biscuité, cacaoté, confituré, kirsché, noisetté, pétrolé, réglissé, viandé...* Le procédé de dérivation est également mis en jeu pour former des verbes selon le même principe : *pétroter, renarder, terroiter, truffier*, notamment à partir d'un nom de cépage ou de vin dont les arômes sont typiques et identifiables : *chardonner, meursaulter, morgonner, muscater, pinoter, sauvignonner...*

Les **perceptions gustatives** (la « bouche ») sont les plus complexes et difficiles à identifier, et donc à nommer, en raison du contact étroit avec l'objet perçu qui exclut le même type de comparaison que pour les perceptions visuelles et olfactives. En outre, le français est singulièrement pauvre en vocabulaire spécifique du goût.

¹⁴ Voir M. Moisseeff et P. Casamayor, *Arômes du vin*. Hachette, 2002.

Il existe certes, dans le vocabulaire du goût, des termes propres, dénotatifs, non ambigus, correspondant à des qualités gustatives identifiées et répertoriées : *acide, aigre, amer, empyreumatique* (= goût de brûlé), *sucré*, etc. Mais ils sont bien peu nombreux en regard de la réalité à exprimer :

En effet, le contact physique du vin avec les muqueuses et les papilles gustatives suscite des sensations extrêmement variées en nature et en intensité qui ne sauraient se limiter à quelques saveurs. Ces sensations sont dues aux principaux constituants et à leur combinaison : l'acidité, l'alcool (plus exactement, les alcools et le glycérol, facteurs responsables du caractère dit *moelleux*), les tannins (particulièrement dans les vins rouges) et les sucres (particulièrement dans les vins doux et liquoreux). D'où des impressions plus ou moins accusées de chaleur, de viscosité, de consistance et de volume, d'onctuosité ou d'astringence, de mollesse ou de dureté, de sécheresse ou de douceur, de finesse ou de lourdeur, de persistance des arômes perçus par voie rétronasale, pour finir par une sensation globale et variable de plaisir ou de déplaisir.

En raison de l'indigence de notre langue et faute de descripteurs spécifiques, l'expression de ces sensations complexes, toutes en nuances, doit faire appel non seulement à l'analogie sensorielle mais aussi à l'imaginaire des dégustateurs. C'est la raison pour laquelle le vocabulaire du goût du vin est en grande partie métaphorique. Rappelons que le processus métaphorique constitue, au même titre que d'autres processus linguistiques, l'une des ressources d'enrichissement de la langue en général, y compris des langues spécialisées.

Dans le cas du vin, c'est surtout dans la langue commune que les professionnels, dégustateurs et amateurs puisent des analogies à travers des thèmes de prédilection. Est-ce à dire que le discours du vin ne s'apparenterait pas à une terminologie, mais serait une envolée lyrique propre à chaque dégustateur ? Évidemment non.

La plupart des emplois métaphoriques ont été fixés, lexicalisés, pour finir par être codifiés. Certes assez tardivement, puisque le premier lexique œnologique comportant les termes du goût assortis d'une définition n'apparaît qu'au début du XIX^e siècle¹⁵. Mais à partir du XX^e siècle, surtout du milieu du XX^e, ce qui va de pair avec l'essor de l'œnologie, on ne compte plus les glossaires, dictionnaires et lexiques du vin qui recensent et définissent, outre les termes liés à la viticulture et à la vinification, les termes gustatifs.

Parmi les champs thématiques à l'origine des métaphores vineuses, le plus important est le **champ anthropomorphique** qui attribue aux vins les qualités et caractères physiques et mentaux de l'être humain. Je m'y attarderai plus longuement par la suite.

Auparavant, j'évoquerai rapidement quelques champs significatifs.

– Le champ des **métaphores spatiales et temporelles** (92 termes), est bien représenté dans le vocabulaire du goût. Les premières dessinent les impressions de forme, de volume et de relief (ce que le professeur et œnologue Émile Peynaud¹⁶ a appelé la "stéréogustation") que le vin peut procurer dans la bouche en fonction de la proportion et de l'équilibre de ses constituants, avec les sensations de contact qui en résultent. C'est dans ce registre qu'on dira d'un vin qu'il est *plat* (1585) ou qu'il a du *relief* (1712), qu'il a une *forme*

¹⁵ Il s'agit d'un lexique de 6 pages, intitulé *Vocabulaire des termes employés dans cet ouvrage pour désigner les différentes qualités des Vins*, placé en tête de la *Topographie des vignobles* d'André Jullien, 1916. Ce lexique compte environ 90 entrées, dont une cinquantaine de termes gustatifs.

¹⁶ É. Peynaud, *Le Goût du vin*. Dunod, 1980, p. 157.

(1952) ; une *ligne* (1970) ; qu'il est *pointu, aigu, voire tranchant, ou rond* (1558), *sphérique* ; qu'il est *large, volumineux* (1966), qu'il a de *l'ampleur* (1896), *ample*, (1933), voire *massif* (1952), ou *longiligne* (1970), *étroit* (1966), *étriqué* (1927), *creux* (1961); qu'il présente des *aspérités*, (1823) qu'il est *anguleux* (1962)...

Les métaphores **temporelles**, quant à elles, correspondent à la persistance gustative : *court* (1849), *long, longueur* (1952-1953), *allonge, finale, suite*... L'attestation tardive de *long* signifie-t-elle que les vins n'avaient pas de persistance ? Non, si l'on en juge par l'expression *croupir sur la langue* relevée dans un texte médiéval (*Jeu de Saint Nicolas de Jean Bodel*, 1200), qui semble bien décrire ce caractère gustatif¹⁷. Elles correspondent aussi au vieillissement du vin : *durée* (1373-1374, Pierre de Crescens, *Le Rustican*), usité jusqu'au XIX^e, remplacé plus tard par *longévité* (1807). Dans son évolution dans le temps, le vin connaît des périodes diverses : on préjuge de son *avenir* (1857), on attend son *apogée* (1867) ; quand il a perdu sa verdeur et qu'il est prêt à boire, il est dit *mûr* (1491), à *point* (1855), *épanoui* (1961) ; avec le temps, il prend de la *patine* (1977) ; puis arrive le moment où il commence à perdre ses qualités, c'est le *déclin* (1845), il est *usé* (1549), *passé* (1690)...

– Celui de la **construction et de l'architecture** est un champ récent, qui s'est développé au XX^e siècle. Il ne comporte qu'une dizaine de termes, mais ceux-ci sont importants dans l'approche dégustative d'un vin, car ils sont relatifs à sa *structure*, c'est-à-dire à la définition de la constitution du vin dans ses rapports entre les différents constituants que sont les alcools, l'acidité et les tannins, rapports qui déterminent son équilibre et sa puissance. Les premiers vocables apparentés à ce champ sont *charpenté* (1918), *bâti et charpente* (1927). Le terme *structure* entre dans le discours œnologique en 1952, et son succès dans ce domaine est probablement lié à la mode du structuralisme. Dans son sillage, il entraîne l'usage de synonymes comme *construction* (1967) et *architecture* (1972). Les œnologues du milieu du XX^e qui approfondissent la méthode de la dégustation, la rendant plus technique et plus rigoureuse, accordent une attention toute particulière à la structure du vin, et tous les manuels de dégustation d'aujourd'hui comporte un chapitre explicatif sur cet aspect.

– Le **champ thématique du textile** (14 termes) suggère, comme on peut aisément le deviner, des impressions tactiles. Rabelais (1542, *Gargantua*) avait ouvert la voie en baptisant son vin de La Devinière *vin de taffetas*. Molière lui a emboîté le pas en parlant d'un vin à sève *veloutée* (1670, *Le Bourgeois gentilhomme*). Le mot *velours* s'utilise aussi facilement, comme le faisait déjà Balzac (1834, *L'illustre Gaudissart* : « le vin de Vouvray, bien conservé, c'est un vrai velours »), et il entre également dans de nombreuses et savoureuses locutions comme *un véritable velours en bouteille* (1806), *une aune de velours qui descend dans le gosier* (1861, Guyot), *on avale la culotte de velours du Bon Dieu* (1866). À propos de *velours* et *velouté*, il a été repéré dans un texte du Moyen âge (*Le Jeu de Saint Nicolas de Jean Bodel*, 1200), en parlant d'un vin, l'expression *faire le velouset*, qu'on peut considérer comme l'ancêtre de *velouté*, et qui relève en tout cas de la même référence.

Les vins qui vous caressent le palais sont dits aussi *soyeux* (1763), et plus récemment (1962) *satinés* ; les plus élégants dans la finesse et la légèreté sont qualifiés de *dentelle* (1927), à moins que trop vieux et ayant perdu leur saveur, on ne dise qu'ils *tombent en dentelle* (expression encore signalée en 1967).

Dans la même veine métaphorique, on parle du *grain* du vin (comme celui de la peau ou d'une étoffe), qui a d'abord signifié « une légère âpreté » (1816, Jullien), mais qui dès

¹⁷ Selon Albert Henry, *Langage œnologique en langue d'oil (XII^e-XV^e s.)*. Académie royale de Belgique, 1996, II, p. 221.

1855 (Saint-Amant, *Le Vin de Bordeaux*), décrit la sensation tactile procurée par le vin, sensation qui varie selon la qualité des tannins et l'équilibre des constituants : *grain serré, lâche, ferme, fin, lisse, soyeux, suave, velouté...* Deux autres termes sont apparus dans les années 1970 : *texture* et *trame* ; le premier, *texture*, correspond à l'attention portée aux caractères tactiles d'un vin en rapport avec sa structure, qui se traduisent par des sensations de consistance, de densité, de douceur ou de dureté. Le second, *trame*, est quasiment synonyme de *structure*, acception qu'il a par ailleurs dans la langue scientifique ("trame d'un réseau"). Ces deux termes ont été rapidement lexicalisés puis codifiés.

Revenons au **thème anthropomorphique**, champ de prédilection, qui a fourni et continue à fournir de nombreux termes décrivant les impressions à proprement parler gustatives, c'est-à-dire celles qui correspondent à la troisième phase de la dégustation, « en bouche ». Sur les 780 termes du Dictionnaire, 210 vocables se rattachent à ce thème homogène, à l'intérieur duquel on peut distinguer les sous-champs suivants :

l'être physique, le *corps* (71) : *corps, chair, nerf, maigre...*

l'être mental – caractère, comportements, sentiments (78) : *franc, généreux, réservé, séducteur...*

les âges de la vie (14) : *jeune, vieux, mûr...*

la parole (12) : *parler, bavard, muet...*

l'érotisme (6) : *avoir du corsage, sensuel, voluptueux...*

la vie sociale – richesse, pauvreté (21) : *noblesse, race, aristocratique, richesse...*

l'habillement, la parure (9) : *robe, habillé, maquillé...*

l'alimentation (1) : *nourri.*

Pourquoi ce thème est-il aussi important par rapport aux autres ? Il y a au moins une bonne raison à cela : l'homme est égocentrique, il compare avec ce qu'il connaît, avec ce qui lui est propre. De tous temps les termes du corps ont donné lieu, par analogie, à une métaphorisation très riche, notamment dans les terminologies des métiers. Il n'est que de consulter les articles *ped, œil, bouche* dans les dictionnaires...

Dans le cas du vin, ce liquide qu'on absorbe et qui entraîne des modifications physiologiques plus ou moins intenses, cette boisson qui désinhibe et délire les langues, qui a l'audace de défier le temps, qui depuis l'antiquité est associée à des rites symboliques et religieux, ce liquide, donc, fait que l'homme, pour mieux le gouverner, se l'approprie en le personnalisant.

Histoire des termes anthropomorphiques

Si l'on considère l'évolution historique des métaphores anthropomorphiques, on s'aperçoit qu'elle correspond aux grandes étapes de l'évolution du vocabulaire œnologique.

L'image corporelle en parlant du vin remonte à l'Antiquité.

Athénée (*Les déipnosophistes*, 1^{re} moitié III^e s. apr. J.C.) utilisait déjà des métaphores anthropomorphiques liées à la chair et au corps pour indiquer que le vin avait de la substance, le contraire de la fluidité : *σαρκωδής* (*sarkodes*) (litt. "fait de chair" ou "qui ressemble à la chair"). Aristote (*Problèmes*, XXX, 1, 953b, 27-30), également pour le vin, fait usage de *σωματοδής* (*somatodès*) "qui a la consistance d'un corps, corporel, matériel". Bien évidemment, nous savons que le vin antique, comme celui du Moyen Âge, n'était pas celui d'aujourd'hui¹⁸ qu'il était notamment souvent aromatisé et épaissi, mais c'est le recours

¹⁸ V. P. Tchernia, *Le goût du vin romain antique*, Grenoble, Glénat, 1999.

à certaines métaphores pour exprimer les perceptions correspondantes qui retient l'attention du lexicologue.

Et si les auteurs du Moyen Âge qui se sont inspirés des sources antiques n'ont pas repris littéralement ces images, ils décrivent cependant des vins *substancieux*.

Les fondements de l'anthropomorphisme qui règne dans le vocabulaire de la dégustation peuvent également être vus dans la rhétorique de certains textes où le vin, personnalisé, se voit attribuer des qualités physiques et mentales humaines, comme, entre autres, dans la *Bataille des vins d'Henri d'Andeli* (1223-1224), *La Desputaison du vin et de l'eau* (début XIV^e), et, plus tard, *L'Hercule Guespin* de Simon du Rouzeau (1605).

– Du Moyen âge au XV^e siècle

L'ouvrage d'Albert Henry, *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl* (XII^e-XV^e s.), publié en 1996, met en évidence la richesse du vocabulaire œnologique médiéval et établit clairement que le cadre conceptuel de la dégustation – la couleur, l'odeur, la saveur, la substance et la force (alcoolique) – était d'ores et déjà établi.

Dès cette époque, les qualités de *force*, de *puissance* et de *vigueur* sont prépondérantes, car il arrivait probablement souvent que le degré d'alcool n'était pas suffisant, ce qui rendait le vin *faible* et par conséquent ni bon ni durable. Il est vrai qu'était appelé *vieux* un vin qui avait seulement plus d'un an. Il fallait aussi qu'il soit *franc*, c'est-à-dire exempt d'impuretés, sans odeur défectueuse. Et déjà, les vins les meilleurs étaient qualifiés de *noble*.

Au XIV^e et au début du XV^e siècles, on relève les qualificatifs *gracieux* (deb. XIV^e, *Desputaison...*) et *amoureux* chez Villon (1463), usités au sens de "délicieux, délectable". Et sous la plume du poète Deschamps (av. 1407) qu'apparaît la première attestation connue de *charnu* :

« *Quand je pense au pays de Brie / Durs vins y a, neant charnus, / Aspres de goust, de liqueur nus* »

Était-ce pour les besoins de la rime avec *nu* que Deschamps nous offre ce *charnu* ? Le qualificatif ne sera pas repris, semble-t-il avant le début du XIX^e siècle.

– Les XVI^e et XVII^e siècles connaissent un développement considérable de l'agriculture, dont témoigne la parution d'ouvrages déterminants consacrés aux travaux de la terre, à la culture de la vigne et la fabrication du vin – notamment des ouvrages italiens traduits en français, et le célèbre traité d'Olivier de Serres 1600, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, publié en 1600 puis réédité et augmenté tout au long du XVII^e siècle. On y découvre des vocables variés relatifs à la couleur et au goût du vin.

Au XVI^e siècle, on commence à parler de l'âge du vin et de sa *vieillesse* ; un vin *vieux* n'est plus seulement celui qui a plus d'un an, c'est aussi celui qui présente les caractéristiques de son évolution.

On commence aussi à le parler de qualités de caractère selon qu'il est agréable ou non : il est *aimable* ou *revêche*, il a de la *grâce*. Et lorsqu'il a une bonne proportion d'alcool, il a de la *générosité*.

C'est dans un dictionnaire de la fin du XVII^e siècle (Richelet, 1680), qu'apparaît la locution *avoir du corps*, à propos d'un vin. On peut légitimement penser que l'auteur a consigné une expression ayant franchi les frontières de l'écrit, mais malheureusement

l'exploration de textes antérieurs ne m'a pas permis de retrouver de trace originale de cet emploi. Le terme sera défini en 1816 par Jullien¹⁹ :

« CORPS, VIN QUI A DU CORPS, VIN CORSE. Expressions employées pour désigner ceux qui ont une certaine consistance, un goût prononcé, une force *vineuse*, dont la substance est *charnue*, qui remplit la bouche ; enfin le contraire d'un vin léger, sec, froid et aqueux. »

Le mot *corps* va servir de **générique** dans le champ anthropomorphique pour représenter l'aspect tangible et matériel du vin perçu dans la bouche par opposition à l'aspect subtil et immatériel des arômes. Et il va aussitôt entraîner l'usage d'autres métaphores telles que *fluet*, *mince* qui sont retenues dans les dictionnaires de l'époque, l'Académie et Furetière.

– Si le **début du XVIII^e siècle** n'est pas la période la plus productive, elle nous offre, dans le champ qui nous occupe, trois termes importants : le premier est *distingué*, qui révèle, comme le qualificatif *noble*, au Moyen âge, une référence dans la hiérarchie sociale. En 1716 (Lettre de Bertin du Rocheret au comte d'Artagnan), le mot décrit un vin de Champagne. Mais on le trouve aussi qualifiant un vin du Jura, dans l'ouvrage de F.-F. Chevalier, *Cœnologie ou Discours sur le vignoble et les vins de Poligny*, 1774, p. 84 :

« Un particulier ayant gardé des Pelossards sur pied pendant huit ou dix jours après les vendanges, les ayant fait cueillir par un beau temps et mis tout de suite sur le pressoir, en tira un vin doux, liquoreux, de couleur d'agate : c'étoit en 1772, année peu favorable ; aussi ce vin avoit peu de feu et de parfum ; mais, dans une année plus chaude et plus convenable, on doit espérer, en suivant cette pratique, un vin **distingué**, surtout si on associoit aux raisins Pelossards des Noirs, des Béclans extrêmement mûrs et autres Morillons de la meilleure qualité. Ceux-ci lui procureroient plus de feu et de vivacité. »

Le second est *maigre* (1744) qui sera codifié plus rapidement que *mince* ; le dernier est *droit*, qui s'ajoute à *franc* dans les qualités morales.

– C'est surtout la période allant **de la fin du XVIII^e jusqu'au milieu du XIX^e siècle** qui se révèle cruciale pour la terminologie dégustative. Cette époque, celle de l'Encyclopédie et des Lumières, est marquée, comme on le sait, par des progrès sans précédent dans les sciences et les techniques, notamment la chimie, prépondérante dans l'élaboration du vin.

Les abondants écrits de l'agronome Maupin à partir de 1763, le *Mémoire* de l'abbé Rozier en 1767, l'ouvrage intitulé *Cœnologie*²⁰ du pharmacien Beguillet paru en 1770, le *Traité* du chimiste et ministre de l'intérieur Chaptal (le père de la chaptalisation) 1801 et 1807, la *Topographie de tous les vignobles connus* de Jullien 1816 puis 1822, les diverses monographies sur des vignobles particuliers comme celles de Franck 1824 et 1845 (Bordelais), Morelot 1825 et 1827 (Bourgogne) sont autant de sources fructueuses, parmi d'autres, pour l'histoire du vocabulaire œnologique.

À celles-ci s'ajoutent les sources qui reflètent l'essor commercial du vin, particulièrement dans le Bordelais, où les courtiers se réunissaient pour goûter les vins

¹⁹ Voir note 3.

²⁰ Le terme *œnologie* apparaît en 1636 dans le titre de l'ouvrage de L. Meyssonier, *Cœnologie ou discours du vin et de ses excellentes propriétés* au sens "traité sur le vin" ; c'est plus d'un siècle plus tard qu'il désigne la "science qui s'occupe de la fabrication et de la conservation du vin" dans le titre de l'ouvrage d'Ed. Beguillet, *Cœnologie, ou Discours sur la meilleure méthode de faire le vin et de cultiver la vigne*, 1770.

destinés à être acheminés en Angleterre et dans les pays du Nord²¹. Dès cette période, on voit que l'évolution de la qualité due aux progrès de la viticulture et de la vinification ainsi que l'exigence de cette même qualité pour des raisons commerciales vont de pair avec la nécessité de codification de la terminologie. La dégustation se professionnalise : le terme *dégustateur* apparaît en 1793. Le vocabulaire se complexifie pour mieux rendre compte des caractères organoleptiques du vin et des impressions qu'il procure.

On prête de plus en plus au vin des traits de caractère, voire des qualités morales : selon leurs qualités aromatiques et tactiles, les vins ont de *l'amabilité*, du *charme*, de la *distinction*, de *l'élégance*, de la *droiture* ; ils sont *flatteurs*, *séduisants*, ou bien ils sont *vulgaires* (= communs, sans finesse).

La métaphore corporelle s'étoffe en se précisant, autour de plusieurs termes-pôles : **charnu** (1816), puis **chair** (1845) – cette qualité caractérisée par une sensation de consistance en bouche, lorsque le vin est bien équilibré et possède une bonne proportion de substances moelleuses (alcool, glycérine et extraits secs), dont la famille morpho-sémantique s'accroît avec *maigreux* (1820), *s'amaigrir* (1831).

Elle s'élargit également avec les termes de **nerf** (1772) et **nerveux** (1816) – *nerf* qui désigne une qualité du vin donnant l'impression et de vivacité et de vigueur, due à une bonne proportion d'acide. Quand ils impressionnent bien les papilles, ils sont dits *énergiques*, *fougueux*, *fringants*.

Dans la foulée, la **deuxième moitié du XIX^e siècle** nous apporte *frêle* et *décharné*, *alerte* et *gai*, *sévère* et *spirituel*, *aristocratique* et *de grande race*.

– Les termes apparus au **XX^e siècle** représentent la moitié de l'ensemble et on note une productivité accrue après 1960.

Dans la première partie du siècle, ils sont caractéristiques d'une littérature vinique semi-technique de plus en plus riche et à plus grande diffusion – la *Revue du vin de France*, premier magazine thématique du vin fondé en 1927. Cette littérature reflète un vocabulaire imagé probablement plus ancien mais pas encore répertorié, celui des vigneron, auquel s'ajoute celui des amateurs inspirés, voire lyriques.

C'est donc l'époque des expressions évocatrices comme *le chapeau sur l'oreille*, à connotation érotique comme *avoir du corsage*, *de la cuisse*. Il faut dire que l'amateur du début du XX^e siècle était le plus souvent masculin...

Le vin a à présent un sexe : il est *féminin* (qualités d'élégance et de finesse), ou *viril* (qui donne l'impression de puissance et de solidité). Sa richesse aromatique et sa texture veloutée en bouche le rendent *sensuel* et *voluptueux*, voire *amoureux*,

Dans sa représentation corporelle, le vin bien pourvu en chair et en tannins se montre *enveloppé*, *bien en chair*, il a *des épaules* ; il acquiert du *muscle*, il est donc *musclé*. Mais avec une moindre proportion de ces qualités, il reste *svelte* ; et lorsqu'il en manque de trop, il peut être *amaigri*, voire *anémique* !

Lorsque ses traits sont particuliers et bien accusés, le vin a de la *personnalité* ou du *caractère*. Il peut se révéler *agressif*, *brutal* lorsque les tannins ou l'acidité sont dominants, ou, dans le cas contraire, *aguichant*, *charmant*, *enjôleur*, *guilleret*...

Le vin a des sentiments de tristesse : ce sont les *larmes* (couleurs), on dit aussi qu'il *pleure*.

Socialement, il est un *grand seigneur*, ou bien il est *rustique*.

– Le **milieu et la fin du XX^e siècle** :

²¹ Voir R. Pijassou, « Naissance d'un vocabulaire », in R. Dumay (dir.), *Le vin de Bordeaux et du Haut-Pays*, p. 169-173. Paris, Montalba, 1977.

La période suivant la deuxième guerre mondiale va marquer une étape décisive dans tous les domaines du vin, avec une incidence déterminante sur la terminologie de la dégustation.

C'est d'une part l'avènement de l'œnologie moderne (le diplôme d'œnologue est créé en 1955), consécutive aux progrès techniques et scientifiques dans la viticulture et la vinification, qui s'accompagne de la codification du vocabulaire par les professionnels²².

C'est d'autre part l'élévation du niveau de vie et l'évolution des goûts et des comportements qui favorisent la consommation du vin en l'inscrivant dans un environnement à la fois socio-économique et culturel, avec comme corollaire un développement sans précédent de la littérature vinique : manuels, guides, atlas, ouvrages de toutes sortes sur tels ou tels vins, telle ou telle région vinicole, livres d'art, revues, magazines, tout ce qui touche au vin et à la gastronomie fleurit chez les éditeurs et dans les kiosques.

Dès lors, la néologie lexicale encore observée chez les auteurs de textes techniques et semi-techniques est relayée par celle des vulgarisateurs et des journalistes experts en dégustation dont le discours orienté vers la communication s'appuie sur un vocabulaire plus complexe, plus sophistiqué, avec une dimension hédoniste prononcée. On peut à présent réellement parler d'une rhétorique dégustative, qui exige une syntaxe appropriée d'une part, une variété dans le discours d'autre part.

Cette évolution est très visible dans le vocabulaire du champ anthropomorphique où apparaissent des noms ou des verbes liés morphologiquement à un adjectif déjà en usage : *nerveux* entraîne *nervosité* ; *agressif* / *agressivité* ; *féminin* / *féminité* ; *viril* / *virilité* ; *corpulent* / *corpulence* ; *sensuel* / *sensualité* ; *décharné* / *se décharner* ; *mince* / *minceur* / *s'amincir*...

Les nouveautés lexicales anthropomorphiques s'inscrivent

- dans le champ du corps avec *profil*, *silhouette*, *ossature* et *colonne vertébrale*, *carrure* et *corpulence*, *athlétique* et *squelettique*,
- dans celui du nerf avec *tonus*, *tendu*,
- dans celui de la personnalité avec *attrayant*, *avenant*, *gourmand*, *aguicheur*, voire *racoleur*, *pute*, *putassier*, mais aussi *strict*, voire *janséniste*, *ingrat*,
- dans celui de la parole pour exprimer le degré d'intensité aromatique avec une série de qualificatifs allant de *secret*, *timide*, *boudeur*, *replié sur lui-même*, *introverti*, à *bavard* et *exubérant* en passant par *extraverti* !

On voit que le processus métaphorique contribue à une expansion permanente du vocabulaire de la dégustation qui se nourrit de l'imagination et de la culture du dégustateur ainsi que des modes socio-langagières. Un exemple significatif d'un tout nouveau venu dans le vocabulaire gustatif est le qualificatif *body-buildé*, apparu en 1999. Il décrit un vin très concentré, très puissant, le plus souvent exagérément boisé, issu d'un élevage sophistiqué au détriment de l'authenticité d'un terroir et d'un climat. Autrement dit, un vin qui a été dopé, qui a fait de la gonflette. Ce qualificatif peut paraître fantaisiste, en réalité il ne l'est pas : il correspond exactement à un type de vin à la mode, issu de procédés de culture et de vinification particuliers.

Ce qui est à retenir, c'est que cette expansion, cette profusion lexicale ne se fait pas par hasard. Quand on y regarde de près, le tissu lexical du discours de la dégustation est cohérent : les vocables insérés au fur et à mesure du temps, au fur et à mesure de l'évolution des goûts des vins, permettent au dégustateur de moduler son discours en

²² L'ouvrage *Le Goût du vin*, publié en 1980 par le Professeur et œnologue Émile Peynaud, qui s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux œnophiles, fait date et référence. Il recense plus d'un millier de termes de la dégustation.

suivant les modes langagières tout en préservant la cohérence des réseaux métaphoriques existants.

Il est certain que la dégustation est autant un exercice verbal qu'un exercice sensoriel : il s'agit de mettre en écho la bouche qui goûte et la bouche qui parle, et ce n'est pas facile.

Comme le dit Pierre Poupon, Bourguignon, homme du vin, grand dégustateur et écrivain :

« En matière de goût, il est impossible de parvenir à une précision définitive. Ainsi le dégustateur, qui analyse un vin, procède-t-il par approximations en se servant d'un vocabulaire curieusement étranger à son sujet. De ces approximations, parfois brillantes et imagées comme une improvisation poétique, le profane ne retient que le souvenir d'une élégante jonglerie verbale autour d'un verre. Mais il s'agit, en fait, d'un encerclement progressif et sincère, pour serrer de près l'insaisissable vérité. »²³

Et il ajoute par ailleurs :

« Dire qu'un vin a de la "cuisse" ou qu'il est en "mini-jupe", c'est affligeant si vous le dites pour épater l'entourage, mais c'est amusant et percutant si vous expliquez que, par *cuisse*, vous entendez une certaine puissance nerveuse et par *mini-jupe*, une robe, c'est-à-dire une couleur, un peu trop légère. »²⁴

In vino veritas !

Résumé

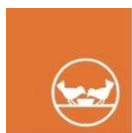
Comme tout domaine d'expérience, la *dégustation du vin* possède un vocabulaire spécifique élaboré et développé par les praticiens de cette activité particulière pour décrire les perceptions visuelles, olfactives et gusto-olfactives. Au regard de la diversité des vins et de la complexité de leurs qualités organoleptiques, notre langue possède peu de termes propres et aptes à rendre compte des perceptions reçues. Celles-ci sont par nature extraordinairement multiples et variées et donnent lieu à une série d'impressions très diverses – d'intensité, de durée, sensations tactiles, thermiques, de volume, de forme, de matière, sensations de plaisir. Aussi l'indigence de la langue comme la difficulté inhérente à l'appréhension et l'identification des perceptions expliquent-elles le recours à l'image, à l'analogie, qui puisent leurs sources dans la langue commune à travers des thèmes de prédilection. Selon ses caractères, un vin peut être ainsi qualifié de *charnu*, *corpulent*, *body-buildé*, *maigre*, *pointu*, *rond*, *carré*, *charpenté*, *rectiligne*, *ouvert* ou *fermé*, *bavard*, *distingué*, *velouté*, *voluptueux*...

La langue du vin est-elle pour autant une langue de bois ? On verra que ces emplois se rattachent à des champs définis (métaphores anthropomorphiques, spatiales, temporelles, intersensorielles, de la construction, du textile...), que nombre d'entre eux sont anciens, qu'ils tentent de correspondre aux multiples

²³ P. Poupon, *Dégustations de toute une vie*. Précý-sous-Thil, Éditions de l'Armançon, 2001, p. 59-60.

²⁴ P. Poupon, *Plaisirs de la dégustation*. Bibliothèque de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, 1988, p. 114.

nuances des sensations perçues, et que les dégustateurs peuvent enrichir et varier leur discours tout en préservant la cohérence des réseaux métaphoriques existants.



Colloque « Questions de Goût – Parlons-en ! »²⁵

Par son action quotidienne, La Banque Alimentaire est amenée aujourd'hui à prendre place au sein d'un colloque autour du Goût. Bénéficiaire d'une partie des « gains » générés par ce colloque, la Banque Alimentaire souhaite également transmettre et faire partager au plus grand nombre, sa perception du goût qu'elle interroge depuis 20 ans déjà.

Le Goût du partage

Les pays riches s'époumonent aujourd'hui dans une course folle marquée par l'emprise d'une surconsommation insatiable. Les désirs de la minorité l'emportent sur les besoins du plus grand nombre. Pourtant, si les désirs sont potentiellement inépuisables, les ressources de notre planète restent limitées et se dégradent. **Le superflu des uns se savoure aujourd'hui au détriment du nécessaire des autres et, demain, de celui de nos enfants.** Par l'aide alimentaire qu'elle fournit aux plus démunis, la Banque Alimentaire réaffirme l'importance du goût du partage.

Réapprendre le plaisir de manger avec le cœur

Le plaisir de la nourriture suppose, pour être ressenti, pour faire naître une émotion, pour faire renaître un souvenir, que le consommateur soit peu ou prou en harmonie avec lui-même. Les aliments consommés nécessitent, quant à eux, d'être suffisamment attractifs pour susciter un sentiment d'appétence. Il en résulte une alchimie particulière entre le mangeur et l'aliment, qui s'avère particulièrement subtile dans le cas des personnes en situation de précarité. Il est donc important de les aider - principalement par des actions collectives - à éprouver cette satisfaction qui leur permettra de (re)trouver le plaisir de se mettre à table avec d'autres. C'est ce que tente de réaliser la banque alimentaire notamment par la mise en place d'ateliers cuisine en lien avec ses associations partenaires.

Se nourrir, c'est aussi le plaisir du goût et du partage

Si fournir une alimentation nutritionnellement équilibrée relève d'un devoir à l'égard des plus démunis, restituer à l'acte de manger sa dimension hédoniste l'est tout autant. C'est bien cette dimension que souhaite développer la Banque alimentaire au profit des plus démunis.

²⁵ Texte proposé à l'exposition réalisée par la Banque Alimentaire du Doubs