

L'indicible et l'indiciel : empreinte gustative et trace figurative

Jean-Jacques Boutaud, Stéphane Dufour

▶ **To cite this version:**

Jean-Jacques Boutaud, Stéphane Dufour. L'indicible et l'indiciel : empreinte gustative et trace figurative. B. Galinon-Ménélec. L'homme trace. Perspectives anthropologiques des traces contemporaines, 2011, 978-2271071392. halshs-01139512

HAL Id: halshs-01139512
https://shs.hal.science/halshs-01139512

Submitted on 27 Apr 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

L'indicible et l'indiciel

Empreinte gustative et trace figurative

Jean-Jacques Boutaud et Stéphane Dufour

Université de Bourgogne (CIMEOS-LIMSIC)

> « On peut, tout au plus, prendre en considération un type déterminé d'icône à forte valeur émotive, celle que nous appellerons « icône gastronomique » et qui se manifeste lorsque la qualité d'un objet (buée glacée sur un verre de bière, onctuosité d'une sauce, fraîcheur d'un épiderme féminin) stimule, dans sa représentativité, directement notre désir au lieu de se limiter à dénoter « glace », « sauce » ou « douceur » » (Eco, *La structure absente*, 240).

L'image des aliments fait l'objet d'une production éditoriale foisonnante, protéiforme : livres de cuisine, de recettes ; ouvrages sur le goût, la table, la gastronomie, les Chefs, les styles et les cultures alimentaires ; émissions et blogs culinaires ; productions médiatiques[1] et multimédias, artistiques et muséales innombrables[2]. Sans dresser d'inventaire, on voit bien que le sujet fascine, au point d'occuper, voire de saturer, l'espace des publications en tous genres.

[1] BOUTAUD J.-J, MADELON V., « La médiatisation du culinaire », Communication & Langages, n°164, juin 2010.

[2] BOUTAUD, J.-J, CHAUMIER S., « Scènes et scénographies alimentaires », Culture & Musées, n°13, Acte Sud, 2009

L'ampleur du phénomène rend toujours plus difficile la marge de différenciation par rapport à tout ce qui est produit sur le marché, notamment en termes d'images. Difficile, en effet, de parler des aliments, de la cuisine, du goût, sans mettre en scène les actants et les acteurs de la scène gastronomique, sur un mode aussi bien pratique et fonctionnel que graphique et symbolique. Au-delà, c'est le parti-pris esthétique à l'égard des aliments et du goût qui s'impose comme l'un des critères d'attention dominants, en production comme en réception. S'il est relativement aisé de représenter un aliment, un plat, un produit ou une pratique alimentaire, il apparaît impossible, en revanche, de figurer un goût, une saveur. Or, dès que nous questionnons notre rapport aux aliments ou tentons de définir ce que nous cherchons à travers l'apprentissage et le développement du goût, c'est fondamentalement la saveur qui fonde le jugement, origine la perception et les sensations.

Nous verrons déjà que ce point de vue mérite d'être nuancé, voire corrigé, avec la notion d'espace figuratif du goût, dont la représentation verbale, visuelle et multimodale des sensations et perceptions gustatives, n'est qu'un palier de la construction figurative du goût. Reste, néanmoins, que parmi toutes les ressources offertes au discours alimentaire, le monde des saveurs, notre capacité à les exprimer, constitue un enjeu central de culture et de communication qui défie l'image, montre ses limites, voire son incapacité à figurer la saveur, les sensations gustatives, alors qu'on lui demande tant de choses, par ailleurs, pour cultiver notre image du goût et la mettre en scène de façon attractive.

Bien sûr, l'image nous a familiarisés avec son référentiel rhétorique. Nous n'écarterons pas cette piste. Elle offre, à n'en pas douter, des potentialités figuratives pour la saveur, sous l'attrait, notamment, de la métaphore et de la métonymie, ces deux super-figures qui se conjuguent, faut-il le rappeler, avec la condensation et le déplacement, pour donner une forme de figurabilité aux sensations gustatives. Mais, par rapport à ces conventions rhétoriques culturalisées, l'image se dote aujourd'hui d'une prétention plus

forte, comme si l'enjeu différentiel et qualitatif, sémiotique pour nous, était d'atteindre ou de toucher au plus près les sensations d'origine, de créer ou de restituer l'image du contact direct avec la saveur, la sensation gustative. Passer ainsi des tropes aux tropismes, ou plutôt y revenir, comme si l'image pouvait, en niant la coupure sémiotique, entretenir ce rapport naturel, naturalisé, de contact avec la saveur.

Nous ferons l'hypothèse que cette valorisation de l'empreinte de la saveur, dans l'image, relève d'une sémiotique esthésique[3], donnant priorité aux sensations dans l'émergence du sens, mais n'est pas sans poser problème par rapport aux risques d'ontologisation de l'image, de résurgence de l'épistémique dans la valeur d'authenticité que pourrait conférer cette image de la saveur, par rapport à d'autres modalités expressives ou figuratives. En prenant la mesure de ces questions qui travaillent l'image à l'égard de l'ontologique, de l'épistémique, mais aussi du rhétorique, tout particulièrement sous l'effet de présence de marques, traces ou empreintes de la saveur, nous resterons dans un cadre sémiotique d'interprétation de l'image, en termes de plan d'expression et de stratégies énonciatives.

Mais l'orientation esthésique, valorisée ici, à travers la sollicitation de la trace et de l'empreinte, ne peut écarter les dimensions phénoménologiques et sensibles impliquées dans la construction du sens. D'ailleurs, si l'empreinte de la saveur doit composer avec l'image du monde naturel, on trouve déjà chez Greimas et Courtès la trace de cette phénoménalité : « Par rapport à la structure « profonde » de l'univers, qui est d'ordre physique, chimique, biologique, etc., le monde naturel correspond, pour ainsi dire, à sa structure « de surface » ; c'est, d'autre part, une structure « discursive » car il se présente dans le cadre d'une relation sujet / objet, il est l'énoncé construit par le sujet humain et

[3] Pour une sémiotique esthésique voir, notamment, les travaux de J. Fontanille (2004), P. Ouellet (2000), H. Parret (2006), Moutat (2009), Floch (1986).

déchiffrable par lui. » (1979 : 233). Le monde naturel est donc présenté comme un construit phénoménologique, à l'intérieur du rapport sujet / objet et par « réduction » de l'être à l'être perçu, à la phénoménalité, ce qui n'est pas sans conséquence sur la trace qui peut en subsister dans l'image.

Mais le premier point à considérer est bien celui de la saveur, car au-delà de son champ définitionnel, son étendue perceptive nous mettra sur la voie de son extension figurative possible à exploiter au niveau de l'image.

1) LA SAVEUR : DE L'IMAGE SENSORIELLE A L'IMAGE SENSIBLE

Difficile d'entrer dans l'univers figuratif de la saveur si elle devait se limiter à un pur phénomène physiologique, délesté de charge sémantique et symbolique. Peu de place pour la communication et ses traces sémiotiques, si le goût ne siégeait que dans l'activation de nerfs ou ce que l'on appelle la sensibilité chimique, dès lors que les trois catégories de sensations impliquées dans le goût, saveurs, arômes et sensations trigéminales ne se conçoivent qu'en rapport avec les propriétés moléculaires des stimuli.

Mais, dans sa présentation et description du cerveau gourmand, un spécialiste des neuro-sciences, comme André Holley (Holley, 2006) est bien vite amené à parler d'*image sensorielle*, de *forme sensorielle*, d'*activité perceptive* qui, certes, ne doivent pas se confondre, comme mécanismes neuro-physiologiques, avec une vision formelle et matérielle de l'iconicité, mais conduisent à envisager des changements de qualité, de forme, d'expansion sensible, dans le mouvement des sensations aux perceptions.

En intégrant des phénomènes comme la visée sélective, l'attention ou la mémoire, les perspectives psychologiques et cognitives débordent le cadre physiologique de l'*image sensorielle,* pour ouvrir un espace plus directement figuratif de sensations et de représentations, en quelque sorte matérialisées en formes, mouvements, figures et images des sensations internes proprement dites. Par exemple, on aura la sensation, plaisante ou désagréable, que le goût prend naissance dans notre palais, qu'il procède par touches ou par attaque, gagne en volume, se prolonge ou s'efface, s'étire ou se contracte, avec d'incessants mouvements internes. Un théâtre interne s'anime, les sens prennent un rythme et une intensité, sans pouvoir retenir la naissance des images et leur expansion, comme un plan d'expression perceptif (Bordron, 2007) qui préfigure un plan d'expression visuel ou lui donne toutes les ressources expressives pour faire image.

Au-delà de la sensation interne, il est donc plus juste de parler d'*activité perceptive* qui se donne et donne à la communication, un premier espace figuratif matérialisé par les objets sensoriels qui s'en détachent. Cette activité met en œuvre aussi bien la mémoire des objets et des situations, que la logique des sensations au cœur des logiques d'action, liées à la consommation, la dégustation. Cela renvoie à un espace polysensoriel et multimodal qui compose avec les mots et les mets, le temps, l'espace, le mouvement et tous nos sens.

Cette activité perceptive complexe, avec l'espace sémiotique qu'elle ouvre en s'émancipant, par synesthésie et par expansion figurative, de la sensation première ou dominante vaut aussi pour les objets sensoriels que nous abordons par la médiation des images. Sans prise directe sur la saveur, nous ne sommes pas moins immergés dans une scène gustative et activité perceptive qui peuvent, au besoin, se refermer uniquement sur une forme alimentaire, comme concentré de propriétés sensibles : taille, forme, couleur, disposition, orientation, distance, lumière, contrastes. La perceptive visuelle prend place à l'intérieur d'une activité perceptive élargie, où chaque propriété du plan de l'expression,

chaque élément du contenu, peut servir de signe d'appel, de trace figurative pour embrayer sur l'image de la saveur.

La saveur est déjà, en situation naturelle, un exercice de perception et de reconstruction des propriétés phénoménales de la relation à l'objet alimentaire. On peut faire l'hypothèse que cette expérience non seulement sensorielle mais phénoménale est réinvestie dans l'image, dès lors qu'elle peut en figurer certaines propriétés sensibles, d'ordre non plus somesthésiques (corporelles) mais esthésiques et synesthésiques (sensibles). A charge, pour l'image, d'en produire les indices, d'en garder la trace ou d'en figurer l'empreinte, s'il est possible de donner à ces termes une consistance particulière dans le périmètre sémiotique où nous entraîne l'image de la saveur, dans sa complexité multimodale, synesthésique. Parmi toutes les définitions à donner de l'une et l'autre, parmi toutes les niveaux de discrétisation qui permettent de distinguer trace et empreinte dans cet ouvrage, il est possible de reconnaître dans la trace une manifestation graphique et plastique déjà opérante au plan de l'expression, là où l'empreinte nous conduit plus volontiers vers une valeur testimoniale et un plan du contenu. Mais une telle distinction entre trace et empreinte présente un caractère plus heuristique et opératoire pour notre objet, que véritablement approfondi par rapport aux phénomènes en jeu.

2) SUR LA TRACE DE LA SENSATION GUSTATIVE

Dans son fameux article « rhétorique de l'image », Roland Barthes a ouvert la voie, jamais abandonnée, de l'analyse sémiotique visuelle des publicités en portant son regard sur une annonce de la marque Panzani. Il était alors question de dénotation et connotation dans l'image, avant que n'opère l'attraction des figures, au sens rhétorique. Toutefois, bien

peu de ces analyses ont pris en compte la notion de goût, pourtant essentielle dès lors qu'il s'agit de nourriture et d'aliments. Et pour cause, questionner le goût dans et travers l'image revient à se heurter à la même aporie que questionner l'odeur d'un parfum à travers sa traduction iconique. En effet, si le goût, comme la saveur et l'odeur, peuvent se décrire verbalement, de façon même parfois très subtile et nuancée, il est en revanche plus difficile de le signifier, le figurer en image. Peut-on considérer que l'image d'une pomme « montre » le goût du fruit ? Pour que cette opération se réalise, il faut plusieurs étapes : d'abord une identification du signe iconique, sur la base d'une expérience acquise et une remémoration de la saveur. La limite d'une telle pratique devient évidente avec un mets plus complexe, constitué d'assemblages savants de saveurs, ou d'une nouvelle fragrance dont le récepteur n'a pas encore fait l'expérience. Dans ces conditions, le principe de ressemblance semble échouer à communiquer une quelconque idée du goût.

Si l'on postule que le goût reste communicable, au travers de supports visuels, il nous faut chercher ailleurs que dans l'iconicité, les ressources d'une telle communication. Les directions nous sont données par les cuisiniers eux-mêmes, ceux de la nouvelle génération, quand ils disent travailler la matière, la texture, tels des sculpteurs ou des designers, en une « exaltation de l'informe comme forme naturelle de la matière ». Cette « mise en informe » de la cuisine contemporaine se repère également dans ses projets éditoriaux de livres et magazines les plus représentatifs[4]. L'art culinaire s'amusant à brouiller la piste du reconnaissable s'exprime d'abord par une forme, fût-elle informe même si l'on ne peut douter qu'il n'y ait de matière sans forme (Parret, 2006), une composition plastique, le recours à la fumée, la réaction chimique, le craquant et le crépitant. « D'une part la matière comporte une certaine vocation formelle à partir de sa consistance, ses couleurs, ses gains,

[4] Parmi les ouvrages les plus aboutis, voir MARX T., Planète Marx, Paris, Minerva, 2006.

d'autre part la forme appelle, suscite la chair, sa plénitude, à d'éternelles métamorphoses » (Parret, 2003, p. 457).

Cela nous conduit à déplacer l'angle d'analyse et à délaisser ce qu'Umberto Eco nomme, au sujet des œuvres contemporaines, le niveau physico-technique, ce niveau sémantique et des univers idéologiques connotés, pour se focaliser sur le niveau micro-physique. On quitte donc ce niveau que nous appellerions de surface, si une telle désignation n'évoquait pas un jugement de valeur dépréciatif, celui des signes aux formes achevées et bien reconnaissables, pour explorer un niveau plus profond où l'on ne perçoit plus ni langage, ni signe iconique identifiable, un niveau dépourvu de référent, où il ne semble exister, tout bonnement, aucun code.

Notre hypothèse est que le goût se communique aussi à travers des figures informelles, celles des traces et des indices. C'est au niveau de ces éléments informels (la tache de couleurs, le reflet, les entailles sur une matière, une dégoulinure, etc.) que s'établit un système de relations. On pourrait d'ores et déjà avancer, en s'inspirant librement de la formule de Marc Bloch pour qui l'histoire, en tant que discipline, est une connaissance par traces, que le goût, dans sa communication, pour ne pas dire sa consommation visuelle, est une expérience par traces.

Cela étant dit, reste à préciser ce que l'on entend par trace, moins dans la plasticité de ses manifestations, dont on a vu qu'elle était essentiellement tache, reflet, relief, etc., que dans son mode de fonctionnement. Paul Ricœur relève d'ailleurs, dans sa réflexion sur la trace, l'heureuse homonymie entre « être passé », au sens d'être passé à un certain endroit, et « être passé », au sens de révolu. Plus qu'une médiation, précise le philosophe, la trace *refigure* le temps. La trace dont il est question ici comporte également une potentialité de médiation temporelle dès lors, par exemple, que le lecteur de l'image remonte des

fragments ou des miettes au repas qui a précédemment eu lieu et qui est désormais terminé. Ces traces, pouvant signifier le reste, voire le déchet, sont interprétées de manière à produire une séquence narrative aussi simple que le déroulement d'un repas, d'une dégustation.

A la différence de la trace, pour l'historien, elle ne contient pas une extension temporelle uniquement orientée vers un passé révolu. Elle s'actualise aussi dans le présent et anticipe même un avenir. L'image d'un bâton glacé croqué ou d'une crème glacée creusée par un ustensile, laissant voir en gros plan l'entaille, mieux encore, *l'attaque* de la matière, les nervures du coulis coloré, figure, par extension, expansion, l'action de la dégustation en train de se faire, hors-champ, à l'abri du regard du spectateur. Enfin la trace prend une valeur inchoative quand elle ouvre ou préfigure l'acte de consommation, de dégustation, d'incorporation de l'aliment.

Ainsi, pour Ricœur, la trace est un *effet-signe*, dans la mesure où suivre une trace c'est raisonner par causalité le long d'une chaîne des opérations constitutives de l'action de passer par là. On s'écarte volontairement du caractère exclusivement chosique de la trace, pour la concevoir comme élément immatériel, entendons signe ou symbole visuel inscrit dans une image. La trace doit moins se comprendre dans une logique de connexion causale au sens peircien de l'indice (du type la fumée qui indique le feu), mais davantage dans sa *qualité expressive*. Telle qu'elle se dessine, la trace ne se déploie pas dans un système de pure désignation, de pur renvoi d'une chose (marquée) à une autre (marquante), du symptôme à la maladie, mais fonctionne dans un système de correspondances synesthésiques, en prise directe avec le spectateur comme le *punctum* de Roland Barthes : c'est davantage une « blessure », une « piqûre », comme « une marque faite par un instrument pointu » dont le nom latin garde toute l'intensité. « *Le punctum* c'est quelque

chose qui me point (mais aussi me meurtrit, me poigne) ». C'est un détail « qui m'attire ou me blesse » et qui emporte toute la lecture de l'œuvre car il a un grand pouvoir d'expansion sur le reste de l'image. Cette dimension phénoménologique du punctum devra nous rester présente à l'esprit, au moment d'appréhender l'expression figurale (traces, formes) et figurative (objets, situations) de la saveur.

Notre approche de la trace ne se constitue pas uniquement par une suite de différences. Elle rejoint l'idée de Paul Ricœur, qu'il avait lui-même empruntée à Emmanuel Levinas, que la trace signifie sans faire apparaître. Elle oblige mais ne dévoile pas. Il n'en subsiste pas moins une nuance. La trace, dit Levinas, n'est pas un signe comme les autres dans la mesure où c'est toujours un passage, non une présence possible, qu'elle indique. En l'occurrence, la trace signifie une sensation gustative sans nécessairement montrer l'aliment ou le produit, qui passe, en quelque sorte, au second plan, par rapport au plan d'expression de la sensation elle-même.

Dans la typologie des traces, parfois abordée pour distinguer les *traces corticales ou neuronales* (sciences cognitives), les *traces psychiques* (psychologie et psychanalyse) et les *traces culturelles*, la sémiotique des traces (Parret, 2006) s'oriente plus volontiers vers ces dernières, sous la sollicitation des textes et, plus particulièrement pour nous, des figures. Dans la lignée de Lyotard (1971) et Parret (2006), la trace concerne moins la *figure-image (*rapport d'extériorité aux objets) ou la *figure-forme* (Gestalt et formants plastiques) que la *figure-matrice*, dans le processus de figurabilité. Avec cette figure-matrice, il est fait appel à la mémoire figurale, en lien elle-même avec l'esthétique « figurale » (Lyotard), en lien avec le visuel, plutôt que le visible (Didi-Huberman, 1990) : « Le visible est l'élément-signe, un signifiant quasi-tangible, matériel, fortement lié à son signifié représenté… Le visuel, alors, est cet événement présentifiant, toujours en mouvance, qui transporte, transfigure,

condense, déplace… Face à l'œil, il n'y a que le visible ; face au regard, il n'y a que le visuel » (Parret, 2006, p. 116).

On voit l'intérêt de projeter cette analyse sur le plan figuratif de la saveur, précisément à l'articulation de la forme et de la matrice, du visible et du visuel, dans la formation de l'image, des indices et des traces.

3) LA TRACE VISUELLE DE LA SAVEUR : VERTUS ET LIMITES DE L'ICONIQUE

Quelle motivation pour traquer la saveur dans l'image, pour en trouver la trace, l'empreinte, termes encore indifférenciés à ce stade de notre réflexion ? Quel pouvoir prêter à l'image, pour créer, en quelque sorte, cette continuité naturelle entre une sensation directe de saveur et la perception visuelle de la saveur ? Comment préserver ou cultiver cette sensation de saveur à travers l'image ? Avec quel gain de valeur : la co-existence naturelle entre l'image et la chose ? Plus encore, l'effet de cette co-existence pour produire non pas l'illusion ou l'hallucination mais, au contraire, un effet aussi proche que possible de la nature, et de continuité naturelle avec des sensations directes ? La saveur, comme objet de valeur central dans la médiation iconique, donnerait-elle à l'image un gain d'authenticité, d'ancrage fidèle au goût d'origine, à la sensation réelle de base, dont elle serait l'empreinte ? Et faut-il penser que certaines formes ou figures se prêtent mieux que d'autres à la construction figurative de la saveur ? A utiliser des termes aussi marqués, épistémologiquement, que nature, co-existence, authenticité, réel, figure, avons-nous conscience de poser, avant même de les penser, l'image et ses traces, dans la relation éminemment complexe à trois dimensions : l'ontologique, l'épistémique, le rhétorique.

En effet, considérée comme empreinte ou trace de la saveur, l'image interroge notre rapport à ce qui fonde le goût, non seulement dans son existence, mais dans son essence, comme si la saveur pouvait en figurer le cœur (dimension ontologique). Attendons-nous de l'image, dans son rapport à la saveur, qu'elle nous livre l'aliment ou la sensation gustative, dans ce qu'ils ont de plus vrai, de plus naturel , comme pour attester au mieux du rapport direct à la source ? (dimension épistémique). A moins de penser que la force des images, leur saveur, si la métaphore est permise, tient plutôt dans la séduction des figures et leur pouvoir analogique pour relier une sensation et une forme (dimension rhétorique). Autant de pistes, autant de risques, à conjoindre trop vite la saveur et sa mise en image, une sensation interne, privée et l'espace du signe, du message ? L'image au risque de l'empreinte sensible, le sens au risque de la sensation, c'est tout cela qui doit animer la question de l'image dans sa prétention à produire ou garder trace de la saveur. Nous ne pouvons, dans les limites de ce chapitre, qu'en esquisser le propos, en quelques traits. Chaque dimension considérée sera l'occasion de problématiser, avec la thématique de la saveur, les notions de trace et empreinte dans l'image.

Avant l'image sensorielle ou sensible, se pose la question de l'expérience sensible elle-même. Suivons déjà Merleau-Ponty : « Toute perception a lieu dans une atmosphère de généralité et se donne à nous comme anonyme. [...] je devrais dire qu'on perçoit en moi et non pas que je perçois. Toute sensation comporte un germe de rêve ou de dépersonnalisation » (1945, ed. 1976). Mais, comme le note Bordron (2007), cela ne signifie pas pour autant que le sujet devient soluble dans la sensation. Entre sujet et objet, il s'agit plutôt d'une forme de « communion », de « coexistence » dans l'expérience sensible. Le sujet « sympathise » avec l'objet. Cette expérience est d'autant plus vive, dans notre cas, lorsque nous passons de l'image référentielle de l'objet alimentaire, à l'image de la saveur comme recherche d'intimité avec le goût, avec la sensation « propre », au sens de

singulière et proprioceptive. Cette visée ontologique peut nous guider. Attention, cependant de ne pas confondre l'objet et la chose. Si l'image garde l'empreinte de la saveur, elle ne reste pas moins un construit discursif et non un être en présence, une nature en action. Comme trace, à charge pour l'image de conjuguer l'ontologique et le sémantique.

S'il faut nous situer sur le plan de l'expérience visuelle, la trace nous déplace de l'optique vers l'haptique et le phatique, du voir vers l'impression du toucher, du contact. Elle relève de l'indice, moins en termes peirciens que dans l'ordre sémiogénétique qui place les indices comme premiers, avant les icônes et les symboles : « Les indices, ou les traces sensibles d'un phénomène, se situent du côté des « représentations de choses » freudiennes… La continuité et la contiguïté naturelles des indices les placent à la naissance du processus signifiant ; dans l'acculturation d'un individu ce sont eux qui viennent d'abord, sur le mode de la communauté et du contact ». Et Bougnoux de poursuivre : « La coupure sémiotique – la différence du signe et de la chose, de la carte et du territoire – n'y est pas évidente, ou pas encore stabilisée… Cela qui cadre, précède ou modalise nos communications verbales ne se laisse pas lui-même dire : *l'indice est indicible* » (Bougnoux, 1991, p. 268). Nous aurons l'occasion de nuancer ce point de vue, en voyant dans l'indice, sous des formes davantage plastiques et figurales, qu'iconiques et figuratives, au sens du groupe μ, un véritable plan de l'expression qui s'offre précisément à la description et l'interprétation.

A concevoir cette contiguïté naturelle entre les signes, le risque est aussi de faire assumer à la trace ou l'empreinte, la valeur testimoniale ou épistémique de l'image. Or, comme le rappelle Dondero, « dans le passage du photonique au photographique, on passe de la pertinence du pur faire projectif, c'est-à-dire de l'image comme *trace*, à la pertinence de l'image en tant que textualité (Floch, 1986) et en tant que résultat de pratiques

interprétatives. Cette distinction ne concerne pas des classes d'images différentes, mais des niveaux de pertinence » (Dondero, 2009). Il nous faut donc garder à l'esprit le statut sémiotique de l'image, avec ses normes et ses formes communicationnelles, son espace d'énonciation propre, y compris lorsque la trace figurative de la saveur joue du double rapport optique et haptique avec sa source réelle, naturelle ou matérialisée dans l'objet d'origine. Même si dans le monde naturel, rappelons-le la saveur est déjà prise dans le jeu synesthésique de propriétés sensibles multiples, qui permettent notamment de goûter des yeux ou de toucher du regard des sensations gustatives.

La trace, tout à la fois signe d'un objet absent, distant, et signe d'une présence, d'une existence, par contiguïté indicielle, par co-existence naturelle dans le monde de la perception, nous confronte très directement à la question de l'ontologisation de l'image et du jugement épistémique qui concerne le crédit que nous apportons à l'image, surtout quand elle capitalise sur la saveur et son empreinte, pour parler goût et sensation gustative. Difficile de ne pas évoquer, alors, les ressources rhétoriques pour donner trace de la saveur, dans la relation étroite entre la figure et le figuratif. Dans les processus déjà évoqués, de réduction sémiotique, de contiguïté des signes, comment ne pas penser métaphore, métonymie ou synecdoque, dans la constitution de traces figuratives à l'égard de la saveur ? Mais là encore, prudence.

Prenons pour exemple cette image publicitaire des Bourgognes, censurée au nom de la loi Evin, sans espoir de garder des traces d'anthropomorphisme ou d'animisme, dans la représentation du vin. Peut-être le législateur a senti ou pressenti ce qui peut se jouer là, dans la figure. Reprenons rapidement l'instruction.



Ill. 1 (Bourgognes)

Une image qui redouble la topique, entre étiquette synecdochique et robe métaphorique, comme deux fragments ou empreintes d'une totalité, la bouteille, le vin, les Bourgognes. A charge, pour l'image, d'exprimer la substance du vin, sa densité, son caractère. L'arrêt sur image capte ici, et fige l'empreinte. Il fixe cette impression fugitive du goût, et plus encore de la saveur, comme la relation intime entre ce que l'on goûte et ce que l'on voit, ce syncrétisme permanent des modalités perceptives. Des lignes se forment, des formes se dessinent. La masse colorée se gonfle et se troue, par endroits, dans une infinité de veines et de plis, nés de ce mouvement. Sur un fond neutre, à la géométrie froide, ce qui n'est pas sans risque, s'il ne s'agissait d'anesthésier le cadre pour révéler au mieux la forme vivante. De l'image du vin à l'image du corps, nous voilà donc condamnés, avec le transport

de la robe, à nous insinuer dans les plis de la représentation. Moins la condensation que « le mouvement condensatoire »[5] (Metz, 1977), moins la figure que le processus figuratif, moins la métaphore que les métamorphoses (Fresnault-Deruelle, 1993), Jusqu'où aller dans les "formes de l'empreinte" (Floch, 1986) ? Que voir dans les plis de cette robe ? La vie de la matière, le caractère du vin, l'évolution de la saveur en bouche, de l'attaque, comme l'on dit en dégustation, au déploiement du sentiment gustatif, dans toutes ses nuances, ses reliefs et ses aspérités. A moins de voir, dans les plis de cette forme mouvementée, l'empreinte de la féminité, selon une tradition picturale qui associe aux formes sensuelles du drapé, l'image du sexe féminin dans son expression figurale et symbolique la plus intime. De pas en pas, nous pouvons dériver ainsi sur la trajectoire figurative de la saveur. Le phatique et le phantasmatique se combinent dans l'illusion haptique du contact avec cette forme, cette figure en formation, aux apparences de tache, de trace, de masse colorée. L'image du flou et du fluide donnant à l'interprète toute licence pour s'égarer dans *les plis* de l'image[6], jeu de formes et d'informe, de métaphore et métamorphoses.

Dans le cadre du travail sur la trace et l'empreinte, il paraît nécessaire, toutefois, de progresser, du référentiel rhétorique à la charge esthésique de l'image, faisant l'hypothèse qu'à l'égard de l'image de la saveur, le rhétorique nous maintient, en quelque sorte, au niveau de la figure, à (bonne) distance de la figure, là où l'esthésique tend à nier cette distance, la coupure sémiotique, pour mieux jouer du rapport fusionnel à l'objet, à l'image de sa perception directe et des sensations qu'il procure, en l'occurrence dans le registre des

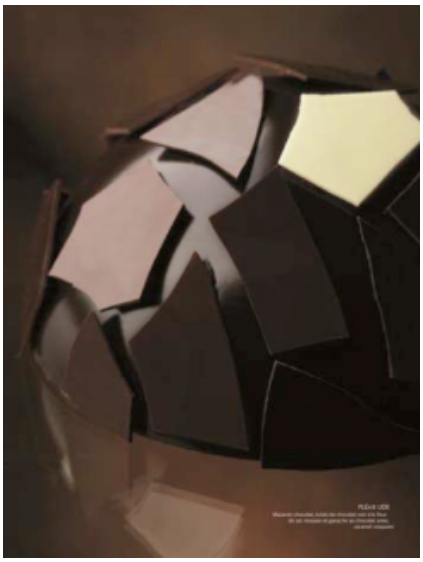
[5] « Le mouvement condensatoire, jusque dans les cas où il emprunte des sentiers métonymiques, conserve en lui quelque chose de foncièrement métaphorique : une tendance à franchir la censure, à faire « sortir » les choses, à forcer un passage par la convergence de plusieurs attaques, une disposition centripète », METZ C., 1977, p. 298

[6] On pense ici à Deleuze pour qui, à l'intérieur d'une métaphysique du chaos, « toute forme (conçue ou réelle) est pensée comme le plissement contingent d'un transcendantal qui emprunte au chaos son grouillement, son intensité énergétique et son intrinsèque vacuité formelle. Cette métaphysique où seule l'intensité (l'aformel) est donnée *a priori*, permet à son tour de fonder la liberté humaine : si aucune forme n'est donnée, en dernière instance, si rien n'est gravé dans le marbre de la nécessité, alors tout est à faire et tout peut être créé » (Mireille Buydens, « la forme dévorée », *L'image*, Paris, Vrin, 1997, p. 53).

saveurs. Empreinte esthésique qui ne passe pas moins par les propriétés figurales et figuratives de l'image, autrement dit les modalités énonciatives pour construire ce rapport esthésique à l'objet, à la saveur. Ce qui nous évite de basculer trop rapidement dans l'ontologisation de l'image, comme on l'a vu, c'est-à-dire la confusion entre l'image et la chose, les empreintes iconiques de la saveur et la saveur elle-même, alors que l'image travaille précisément à nier cette distance, cette coupure sémiotique.

4) L'EMPREINTE DE LA SAVEUR : STRATEGIES ENONCIATIVES

Il est temps, maintenant, de mettre nos hypothèses à l'épreuve de l'image, sans tomber dans les pièges déjà évoqués, notamment la difficulté pour trouver ou garder la distance à l'objet, au réel, à la sensation en propre, d'origine, sous l'attrait du sensoriel (sensations) et du sensible (relation, émotions) investis dans l'image de la saveur.



Ill.2 (Hermé)

Nous nous donnons cette facilité, à la fois pour les besoins de l'analyse et les moyens de l 'éditeur, de ne retenir qu'une seule image, extraite du catalogue de Pierre Hermé, document disponible en ligne (www.pierreherme.com/data/catalogue.pdf., consultation juin 2010). Une image simple, sobre, épurée et minimaliste à l'égard de l'objet, et, dans le même temps, chargée de sensations et d'émotions, par les vertus d'un plan de l'expression qui assume pleinement les propriétés figuratives du sensible. Les stratégies énonciatives ainsi mises en place nous paraissent relever de quatre modes de valorisation, avec des formes et même des régimes d'empreintes sensibles, distincts et interdépendants, pour construire l'espace figuratif de la saveur. Nous distinguerons les valorisations esthésique, synesthésique, hyperesthésique et, peut-être de façon plus surprenante, anesthésique. Avec la frustration, toutefois, de nous en tenir à un simple cadrage liminaire.

- *la valorisation esthésique* pointe, dans l'image, sa capacité à solliciter les sens, les sensations, au plus près de la sensation d'origine dont l'image ne peut être qu'empreinte. L'image ne manque pas de ressources, au plan expressif, pour mettre en scène, en action, en vibration, ce monde esthésique de la saveur. Il surgit de la lumière, des contrastes, des couleurs, des formes, des positions et des orientations, c'est-à-dire d'un jeu de composition qui ne se contente pas de reproduire l'image d'un objet mais manifeste, avant tout, notre relation sensible à l'objet. Moins la forme que la métaphore, s'il faut parler rhétorique, et les métamorphoses, s'il faut parler esthésique. Car le sens et les sensations naissent de la forme, certes, mais à l'intérieur d'un procès, d'un parcours, du regard, des sens, de l'imaginaire, sollicités à la base par le plan d'expression de la saveur. Sous cette dimension esthésique, la trace de la saveur est tout autant forme, spatiale, que tracé, dont on imagine le mouvement spatio-temporel : suivre, ici, les courbes du chocolat, le parcours de la lumière, les reliefs accidentés de la surface, etc.

- *la valorisation synesthésique* procède par analogies et correspondances entre les sens. Il faudrait appréhender ce processus synesthésique par relation avec la synergie et le syncrétisme à l'œuvre dans le figuratif (Parret, 2006). L'image, comme le texte, peut fonctionner, en effet, par *synergie*, par cohésion de plusieurs éléments, voire de plusieurs systèmes. L'image de la saveur, par extraction, sélection, exposition de propriétés sensibles, figuratives, du goût et de l'objet alimentaire, ouvre l'espace à de multiples opérations. Par synergie l'image se fait texte, tableau, scène, moment, action. Cette synergie se double du *syncrétisme* déjà entrevu entre sujet et objet, dans la sensation, l'activité perceptive, sous forme d'empathie, de communion ou de co-existence, non seulement entre sujet et objet, mais aussi entre chose et image. La présence d'empreintes en lien avec la saveur trouble la séparation des genres et profite à l'indistinction, au glissement d'un ordre à un autre, comme si le regard perdait sa distance avec l'objet, comme si sapience s'effaçait sous l'attrait du sapide. Synergie et syncrétisme tout particulièrement actifs dans le périmètre du goût, de la saveur, où le théâtre des expériences individuelles et collectives cultive en permanence l'apprentissage, l'éducation, la recherche et le déploiement des émotions gustatives. La synesthésie enrichit la palette sensible du figuratif avec des correspondances sensorielles et, au-delà, des opérations polysensorielles par mutations des sensations premières, par permutations, voire transmutations : on entend vibrer les plages colorées, on sent le chaud et le froid de la matière, on mange ce chocolat des yeux.

- *valorisation hyperesthésique* : dans son image et sa fonction indicielle, la trace figurative de la saveur vient nous toucher, avons-nous dit, par le jeu combiné de l'optique, du phatique et de l'haptique. Ce phénomène correspond très précisément à ce que Floch met en avant dans la communication *substantielle*, avec ce qui relève d'un travail de « recentrage » sur le produit, dans sa « nature profonde » (Feldman, in Floch, 1990), avec sa valeur en propre. Valorisation hyperesthésique, car cela procède de l'hyperbole, de

l'emphatique, au-delà du phatique (Boutaud, 2005), dans la proximité avec le produit, pour ne pas dire l'immersion dans la matière : « On a l'impression que le produit avance vers soi, jusqu'à pouvoir le toucher. De fait, l'image substantielle privilégie les valeurs tactiles. Gros plans, netteté absolue des traits et des formes, rapport souvent frontal ». Et, avec des accents plus phénoménologiques encore : « Cette manifestation concrète est d'autant plus forte et « saisissante » que le sujet n'a pas encore réussi à projeter sur elle une grille de lecture du monde qui l'organise et la maintienne à bonne distance » (Floch, 1990 : 208). On comprend mieux cette propension des images gourmandes à jouer sur les échelles proximales, à saturer le cadre, amplifier la prise, avec des effets de granularité qui forment, transforment et anamorphosent, l'image « saisissante » de la saveur.

- *valorisation anesthésique* : si l'espace figuratif est saturé de signes, il risque la contagion, la contamination, d'une figure à l'autre, alors l'image s'emploie à travailler la dimension spécifique de la saveur. Le phénomène est plus sensible, encore, du point de vue gestaltiste, dans les rapports figure-fond. Les deux plans entretiennent une relation formelle et signifiante qui doit servir, en l'occurrence, la plan d'expression de la saveur. On observe alors que le fond à tendance à s'effacer, à s'anesthésier, pour laisser se détacher l'expression dominante de la sensation gustative. Ce que Floch attribuait à la valorisation substantielle, nous le reportons à ce pouvoir de l'image d'*anesthésier* certaines dimensions, pour en révéler d'autres : « vécu comme un « effacement » par rapport au produit et à sa réalité intrinsèque, l'acte créatif peut ici prendre la figure de l'épure… Viser le « degré zéro de l'écriture » pour reprendre l'expression –et l'utopie sémiologique » de R. Barthes. D'où, certainement, ces effets de sens de dépouillement classique ou de néo-académisme » (Floch, 1990, p. 206). Cet effacement de l'objet est pratiquement toujours redoublé par l'effacement du sujet. L'ontologie de la présence, de l'essence, doit s'inscrire tout entière dans l'objet, sa substance, sa forme, sans qu'un sujet ne vienne altérer cette relation

proximale et exclusive qui privilégie la sensation gustative, en propre, pour soi, et non par procuration ou médiation d'un tiers. La notion d'anesthésie, par effacement de l'objet ou du sujet, n'a donc rien d'étonnant comme mode d'énonciation privilégié. On pourrait même y associer « l'éloge de la fadeur » (Jullien, 1991) qui neutralise le signe gustatif, son arrogance ou son emphase, pour en exprimer davantage la manifestation dans l'effacement et la discrétion : « Plutôt que d'être une notion, la fadeur symbolise une certaine balance, un moment intermédiaire, un stade transitoire et toujours menacé. Transitoire entre ces deux pôles : celui d'une manifestation trop tangible, stérilisante et bornée, et celui d'une trop grande évanescence, quand tout s'efface et se fait oublier. Pris entre le danger de trop signaler et celui de ne plus exister du tout comme signe, le signe fade est *à peine* un signe : non pas une totale absence de signe, mais un signe qui est en train de se vider de lui-même, commence à s'absenter. Indices d'harmonie invisible, traces disséminées » (Jullien, 1991). Comment mieux expliquer l'effet glacé, épuré, aseptisé même, des images alimentaires qui, de catalogue en livre d'art culinaire, explorent les ressources du dépouillement, dans la forme, les traces énonciatives, pour laisser place à l'émotion gustative dans ce qu'elle a de plus essentiel et pur.

A suivre la trace, et au terme de ce chemin, trop court malgré tout, on voit que la saisie esthésique se détache comme le phénomène majeur, pour exprimer, en image, la sensation gustative. Cela passe par des voies multiples, voire contradictoires, plus sûrement complémentaires et interdépendantes. De l'hyperesthésie à l'anesthésie, de l'emphase du signe gustatif à son effacement, sa neutralisation, pour mieux exprimer ou restituer la sensation en propre. Jeu permanent entre le sujet et l'objet, pour accommoder, comme l'on dit, le regard à la chose, trouver la bonne distance, de la vision réflexive à

l'immersion, l'absorption. Effet de prise et de saisie qui reste néanmoins dans l'ordre de l'indice, de la figure, du figural, sans nous entraîner nécessairement dans les méandres de l'ontologie ou de la croyance épistémique, attachée à une image que l'on voudrait plus vraie que nature. Dans l'espace de la communication et de la sémiotisation du sensible, nous avons vu combien l'image de la saveur est redevable à des opérations énonciatives, à la construction d'un plan de l'expression, qui ne s'aligne pas, pour autant, sur les propriétés verbales du goût, mais manifeste bien le caractère indiciel, figural, phénoménal, qui s'exerce à plein dans l'espace figuratif de la saveur. La trace de la saveur déjoue l'indicible, fait sens au profit de la sensation, mais ne garde pas moins, dans son empreinte figurale, quelque chose d'irréductible au signe. Voilà pourquoi on se laisse *prendre* par les images.

Ouvrages cités

BARTHES R., La chambre claire, Note sur la photographie, Paris, Gallimard-Seuil, 1980, 192 p.

BEYAERT-GESLIN A., L'image préoccupée, Paris, Hermès Lavoisier, coll. Forme et sens, 2009, 192 p.

BORDRON J.-F., Le statut sémiotique du monde naturel et la question de l'objet. [en ligne]. Nouveaux Actes Sémiotiques. Recherches sémiotiques. Disponible sur : <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=1838> (2007, dernière consultation 06/2010).

BOUGNOUX D., « L'efficacité iconique », Destins de l'image, Nouvelle Revue de Psychanalyse, 1991, n°44, Paris, Gallimard, p. 267-280

BOUTAUD J.-J., MADELON V., La médiatisation du culinaire, Communication & Langages, n°164, 2010

BOUTAUD J.-J., CHAUMIER S., Scènes et scénographies alimentaires, Culture & Musées, n°13, Acte Sud, 2009.

BOUTAUD J.-J., Le sens gourmand, Paris, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, 200 p.

DARRAS B., dir., Icône-Image, MEI, n°6, L'Harmattan, 1997

DIDI-HUBERMAN G., Devant l'image, Paris, Editions de Minuit, 1990, 352 p.

DONDERO M.-G., Le sacré dans l'image photographique. Etudes sémiotiques, Paris, Hermès Lavoisier, « Forme et sens », 2009, 234 p.

ECO U., La Structure absente, Paris, Mercure de France, 1972, 447 p.

FIERS W., Polysensorialité et systèmes sensori-moteurs, NAS, n°86-87, PULIM, 2003

FLOCH J.-M., Les formes de l'empreinte, Périgueux, Eds. Fanlac, 1986, 139 p.

FLOCH J.-M., Sémiotique, marketing et communication. Sous les signes, les stratégies, Paris, PUF, « Formes sémiotiques », 1990, p. 183-226.

FONTANILLE J., Soma et Séma. Figures du corps, Paris, Maisonneuve et Larose, 2004, 270 p.

FRESNAULT-DERUELLE P., L'éloquence des images, Paris, PUF, 1993, 256 p.

GREIMAS A. J., De l'imperfection, Périgueux, Fanlac, 1987, 102 p.

GREIMAS A. J., COURTES, J., Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage. Paris, Hachette Université, 1979, 422 p.

HOLLEY A., Le cerveau gourmand, Paris, Odile Jacob, 2006, 254 p.

JULLIEN F., Eloge de la fadeur, Paris, editions Philippe Picquier, 1991, 144 p.

KERSYTÉ N., La sémiotique d'A. J. Greimas entre logocentrisme et pensée phénoménologique. Nouveaux Actes Sémiotiques [en ligne]. NAS, 2009, N° 112.Disponible sur : <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=2849> (dernière consultation 06/2010)

LYOTARD J.-F., Discours, Figure, Paris, Klincksiek, 1971, 427 p.

MERLEAU-PONTY M., Phénoménologie de la perception (1945), Paris, Tel Gallimard, 1976, Gallimard, 531 p.

METZ C., Le signifiant imaginaire, Paris, UGE 10/18, 1977, 386 p.

MOUTAT A., Perception et communication des sensations. Analyse sémantique des commentaires de dégustation dans la presse œnologique, Thèse de doctorat, Limoges, 2009, 470 p.

OUELLET P., Poétique du regard. Littérature, perception, identité. Sillery-Limoges, Septentrion-PULIM, 2000, 412 p.

PARRET H., Métamorphoses de la forme : le difforme, l'anti-forme, l'informe, dans PAROUTY-DAVID F., ZILBERBERG C., Sémiotique et esthétique, Limoges, PULIM, 2003, p.451-467.

PARRET H., Sutures sémiotiques, Limoges, Lambert-Lucas, 2006, 150 p.

RASTIER F., Arts et sciences du texte, Paris, P.U.F., 2001.

RICOEUR P., Temps et Récit. Tome III, Le temps raconté, Paris, Eds. du Seuil, 1985, 374 p.

SCHAEFFER J.-M., L'image précaire. Du dispositif photographique, Paris, Seuil, 1987.