

Imaginaire(s) des vins de voile

Jean-Jacques Boutaud

Professeur émérite en sciences de la communication

Université de Bourgogne

Co-responsable scientifique Pôle Bourgogne Vigne et Vin (BVV)



L'imaginaire alimentaire : une demande constante

VOYAGE dans *l'imaginaire* des CÉRÉALES

il y a 5 ans | 222 vues

L'imaginaire céréalière de Jean-Jacques Boutaud, sémiologue

Passion Céréales

Suivre

« Le grain, ivresse de mots et d'images » par Jean-Jacques Boutaud, sémiologue à l'université de Dijon - Intervention du 4/06/2013 à la Bibliothèque Nationale de France - Une soirée intitulée Voyage dans l'imaginaire des céréales organisée par Passion Céréales. Le concept : inviter des personnalités d'exception à partager leur imaginaire...

Voir plus >

Signaler



Conférence Jean Jacques BOUTAUD - 27 novembre

Publié le 01 décembre 2014

Cycle de conférences Vigne, Vin et Vignerons en Alsace

Après François Bobrie le 20 novembre, le cycle de conférences Vigne, Vin et Vignerons en Alsace s'est poursuivi jeudi 27 novembre avec la conférence de Jean Jacques Boutaud, Professeur en sciences de la communication de l'Université de Bourgogne. Sa conférence s'intitulait *Le vin, l'Imaginaire et le sacré*.



Le vin

L'IMAGE DES LEGUMES : DISCOURS, REPRESENTATIONS ET PRATIQUES DE CONSOMMATION EN FRANCE

Thèse présentée le 19/09/2018, à la Maison des Sciences de l'Homme (Dijon)

Composition du jury :

Pr Didier COURBET	Université Aix-Marseille	Examineur
Pr Simona DE IULIO	Université de Lille	Rapporteur
Dr Viviane CLAVIER	Université Grenoble Alpes	Rapporteur
Pr Jean-Jacques BOUTAUD	Université Bourgogne Franche-Comté	Directeur de thèse

Pourquoi l'imaginaire ?



Les spécialistes, les scientifiques, les experts, les chiffres, les analyses...
« Après avoir collecté tous ces enseignements, nous ne pouvons nous targuer de connaître la France parce qu'elle est surtout un rêve, un nom, une odeur, une somme d'images, de couleurs, de brises, d'herbes hautes, de vignes entretenues avec patience »

CODE INTERNATIONAL DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

EDITION 2017



4. VINS SPÉCIAUX	I.1.4-1
4.1. Définition de base (6/76)	I.1.4-1
4.2. Vins sous voile (6/76)	I.1.4-2
4.3. Vins de liqueur (ECO 2/2007)	I.1.4-3
4.4. Vins mousseux (18/73 & 6/79)	I.1.4-4
4.5. Vins gazéifiés (18/73)	I.1.4-5
4.6. Vins doux dont le sucre résiduel provient du raisin (287/2010)	I.1.4-6
4.7. Vins de glace - icewine - eiswein (Oeno 6/03)	I.1.4-7

Epreuve Intégrée de la section :

SOMMELIER

Des vins de voile à dévoiler

Pierre Collette
 CEFOR-IEPS
 Namur, mai 2017

1. PRÉSENTATION DU SUJET	p. 1
2. HYPOTHÈSE DE DÉPART VIS-À-VIS DU SUJET	p. 1
3. HISTORIQUE REPRENANT LES GRANDES ÉTAPES DE L'ÉVOLUTION DU SUJET À NOS JOURS	p. 2
3.1 GÉNÉRALITÉS	p. 2
3.2 SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET STRUCTURE DU VIGNOBLE	p. 3
3.2.1 La zone de production	p. 3
3.2.2 Le climat	p. 4
3.2.3 Les sols	p. 6
3.2.4 L'encépagement.....	p. 8
3.2.5 Conduite du vignoble.....	p.11
3.2.6 Structure du vignoble.....	p.14
3.3 SITUATION HISTORIQUE ET ÉVOLUTION DU VIGNOBLE.....	p.18
4. LES TECHNIQUES, LES OUTILS, LES MOYENS DÉVELOPPÉS, LES TEXTES EN VIGUEUR QUI LÉGIFÈRENT LES PRATIQUES ACTUELLES	p.27
4.1 LES ASPECTS TECHNIQUES.....	p.27
4.1.1 Le pressurage	p.27
4.1.2 La fermentation du jus et le premier vin.....	p.28
4.1.3 La fortification	p.31
4.1.4 Le vieillissement et la mise en bouteille	p.32
4.1.4.1 Le vieillissement biologique : la <i>flor</i> & le voile.....	p.32
4.1.4.2 L'influence du bois au cours de l'élevage	p.40
4.1.4.3 La mise en bouteille.....	p.42
4.1.4.4 L'étiquetage.....	p.45
4.2 LA LÉGISLATION ET LA CLASSIFICATION	p.46
4.2.1 La législation	p.46
4.2.2 La classification	p.48
5. L'IMPACT DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL DE LA SOMMELLERIE, DES CAVISTES	p.54
5.1 Les aspects commerciaux	p.54
5.2 La gestion de la cave	p.56
5.3 Les aspects gastronomiques & Les accords	p.61

Pourquoi l'imaginaire ?



... Le vin est un *fait d'imagination*

« Imaginaire collectif qui loin de nous exiler d'une prétendue réalité, **réanime, réactive,** perpétue » notre rapport vital au vin, à un vin.

(d'après Sansot)

Imaginaire des vins de voile



Évocations spontanées :

- voile comme étrangeté pour le vin
 - voile comme opacité
 - voile comme protection
 - voile comme interaction
- voile comme plus-value aromatique
 - voile comme variation,

déjà dans la traduction : flor, blanket, yeasty style, etc.



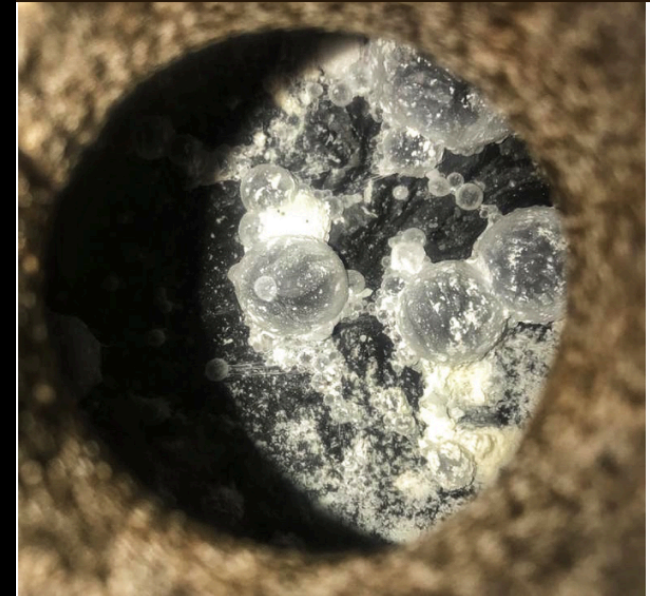
Vins de voile. changki-CHUNG POUR LE MONDE

https://www.lemonde.fr/m-perso/article/2019/02/14/le-vin-de-voile-un-nectar-a-l-abri-du-temps_5423433_4497916.html

Imaginaire des vins de voile

Évocations spontanées :

- Voile comme étrangeté pour le vin
- Voile comme opacité
- Voile comme protection
- Voile comme interaction
- Voile comme plus-value aromatique
- Voile comme variation, déjà dans la traduction : flor, blanket, yeasty wine, etc.



The veil of flor.



Yeast layer inside a boot.



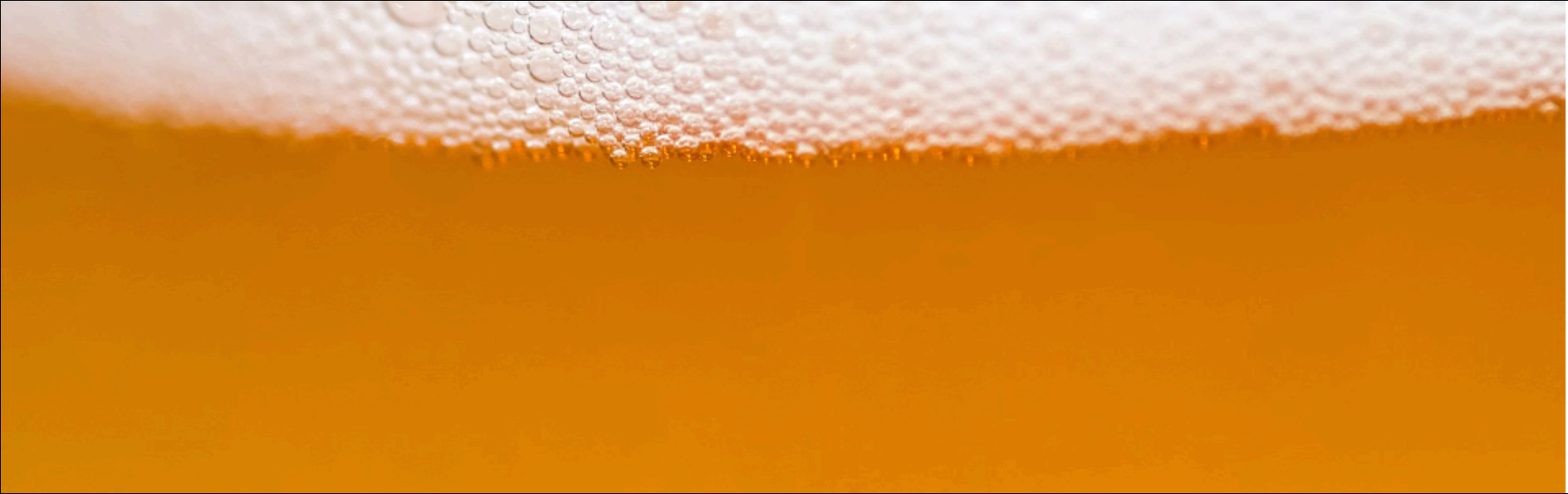
Bota con tapa de cristal en la que se puede ver el velo de flor.



La crianza biológica se produce gracias a la película de levaduras que protege de la oxidación al vino en el interior de la bota.



bière



https://es.wikipedia.org/wiki/Velo_de_flor

Les registres de l'imaginaire

méta

discours de la transcendance : âme du vin, alchimie du goût

macro

prises en perspectives sociales, historiques, symboliques

méso

circulation médiatique et discursivité sociale : vin et gastronomie

micro

Cadres, situations d'interaction : moments de consommation

auto

sensations, préférences, goûts : vins et saveurs

bios

discours nutrition et santé, données techniques et mentions légales

Les registres de l'imaginaire

méta

discours de la transcendance : âme du vin, alchimie du goût

macro

prises en perspectives sociales, historiques, symboliques

méso

circulation médiatique et discursivité sociale : vin et gastronomie

micro

Cadres, situations d'interaction : moments de consommation

auto

sensations, préférences, goûts : vins et saveurs

bios

discours nutrition et santé, données techniques et mentions légales

Les registres de l'imaginaire

BIO - BIOS
étymologie : vivant

Liste des labels pour les produits de la catégorie Vins
France

Pays : France - [Voir la liste pour les produits correspondants du monde entier](#)

353 labels:

<https://fr.openfoodfacts.org/categorie/vins/labels>



Vin de voile - AOC Gaillac blanc bio

Domaine Plageoles

L'acolyte gaillacois du vin jaune ou encore du vin de xeres. De type oxydatif, cette cuvée est rare et originale

EN STOCK



2005 - Bouteille 75cl

Prix : **31,00 €**

Prix par litre : 41,33 €

AJOUTER AU PANIER



Levons le voile sur cette cuvée particulière ...

Un vin de voile est un vin sec résultant d'un élevage oxydatif à l'air pendant lequel un voile de levures naturelles protège le vin d'une oxydation trop brutale.

Ce vin est élevé en demi muits (grands fûts) pendant 7 ans, sans ouillage, c'est à dire sans que le fût soit rempli après oxydation.

Le domaine Plageoles nous livre ici toute la quintessence du cépage mauzac. Ce vin d'une grande complexité est profond et long en bouche.

Il peut être bu à l'apéritif ou encore sur une volaille cuisinée avec de même vin.

Potentiel de garde : 20 à 50 ans.



Domaine Plageoles

Les registres de l'imaginaire

méta

discours de la transcendance : âme du vin, alchimie du goût

macro

mises en perspectives sociales, historiques, symboliques

méso

circulation médiatique et discursivité sociale : vin et gastronomie

micro

Cadres, situations d'interaction : moments de consommation

auto

sensations, préférences, goûts : vins et saveurs

bios

discours nutrition et santé, données techniques et mentions légales

Les registres de l'imaginaire

**AUTO
EGO
PERSO**

**Quelles saveurs ? Quelles sensations ?
Accords mets-vins de voile ?
Préférences gustatives ?
Expériences**

Dry and Nutty Wines

Idiosyncratic wines made in an oxidative or yeasty style.

An ancient category of wines ranging from skin-contact Pinot Gris to Oloroso Sherry. These wines are often fortified.

Characteristics

- Yeast
- Almond
- Flor
- Dried apricot
- Sea salt

Key Wines

- [Sherry](#)
- [Marsala](#)
- Dry [Port](#)
- [Jura](#)
- Dry [Madeira](#)
- Orange Wine



Dry and Nutty wines

Les registres de l'imaginaire

méta

discours de la transcendance : âme du vin, alchimie du goût

macro

mises en perspectives sociales, historiques, symboliques

méso

circulation médiatique et discursivité sociale : vin et gastronomie

micro

Cadres, situations d'interaction : moments de consommation

auto

sensations, préférences, goûts : vins et saveurs

bios

discours nutrition et santé, données techniques et mentions légales

Les registres de l'imaginaire

**MICRO-
situations**

**Quels moments de consommation
pour les vins de voile ?
Avec qui ? Comment ? Où ?**

Les registres de l'imaginaire

méta

discours de la transcendance : âme du vin, alchimie du goût

macro

mises en perspectives sociales, historiques, symboliques

méso

circulation médiatique et discursivité sociale : vin et gastronomie

micro

Cadres, situations d'interaction : moments de consommation

auto

sensations, préférences, goûts : vins et saveurs

bios

discours nutrition et santé, données techniques et mentions légales

Les registres de l'imaginaire

MICRO-situations

Quels **moments** de consommation pour les vins de voile ?
Avec qui ? Comment ? Où ?

Actuellement disponibles en Ontario, ces deux xérès combleront de plaisir les amateurs aimant sortir des sentiers battus. Je les adore à n'importe quel moment de la journée.

<https://l-express.ca/les-vins-fino-et-amontillado-deux-xeres-secs-a-decouvrir>

Les registres de l'imaginaire

méta

discours de la transcendance : âme du vin, alchimie du goût

macro

mises en perspectives sociales, historiques, symboliques

méso

circulation médiatique et discursivité sociale : vin et gastronomie

micro

Cadres, situations d'interaction : moments de consommation

auto

sensations, préférences, goûts : vins et saveurs

bios

discours nutrition et santé, données techniques et mentions légales

Les registres de l'imaginaire

**MÉSO
MEDIA**

**Quels discours sur le vin de voile ?
Médias classiques et experts
Nouveaux médias (réseaux, blogs)
Quelles infos ? Quelle actualité ?**

Je suis surpris de constater que Robert Plageoles n'avait pas encore de rubrique.

J'utilise donc un événement anodin, mais qui m'a fait plaisir, pour en ouvrir une:

Je n'avais jamais bu de "vin de voile de Plageoles".

Depuis le temps que je lisais des choses positives sur ce vin, je trouvais cela frustrant...

Ce week-end, au restaurant à Paris, je vois: "Vin de Voile 92"...

Je n'ai pas hésité, j'ai pris, j'ai aimé...Ceux qui m'accompagnaient moins.

Il faut dire que j'adore le Xérès, eux pas...

Quel superbe nez!

Quelle fraîcheur en bouche!

Cordialement,

Thierry

[Membre du groupe A Bisto de Nas](#)



DOMAINE PLAGEOLES



www.vins-plageoles.com/

<https://www.vins-plageoles.com>

JÉRÔME PÉREZ



Hors Ligne

Administrateur

Messages : 17254

Remerciements reçus

1185

Jérôme Pérez a répondu au sujet : Re: Robert Plageoles

#2

Je pense que chez Plageoles, il y a deux superbes vins:

Le vin de voile, mauzac élevé sous voile pendant 7 ans, une tradition gaillacoise et le vin d'Autan quand le millésime le permet. 89, 97, sans doute 2001.

Un vin plus que correct et bien maîtrisé, le mauzac nature, effervescent de méthode Gaillacoise (une seule fermentation en bouteille)

On ne peut non plus enlever à cet homme sa connaissance, son travail d'historien sur les vins de Gaillac et du sud Ouest.

Personnellement, le reste de la production me laisse perplexe, en regard des tarifs et de ce que l'on peut trouver au même prix chez d'autres.

Les registres de l'imaginaire

méta

discours de la transcendance : âme du vin, alchimie du goût

macro

mises en perspectives sociales, historiques, symboliques

méso

circulation médiatique et discursivité sociale : vin et gastronomie

micro

Cadres, situations d'interaction : moments de consommation

auto

sensations, préférences, goûts : vins et saveurs

bios

discours nutrition et santé, données techniques et mentions légales

Les registres de l'imaginaire

MACRO
du terroir au monde

**Quelle place sur la marché du vin ?
Quelle place à l'international ?
Quelles spécificités ? Quelle diversité ?
Quelle renommée locale et mondiale ?**

Les vins de voile dans le monde

Si vous souhaitez goûter différents vins de voile, la solution la plus simple est de chercher des vins du Jura (Vin Jaune évidemment, mais de nombreux vins blancs sont élevés « non ouillés » et vieillissent quelques mois voire quelques années sous voile. Voici quelques autres options :

- Jerez : les classiques Finos et les Manzanillas, mais attention à les consommer rapidement après mise en bouteille, pour ne rien perdre de leur fraîcheur et de leur caractère. Les Amontillados vieillissent aussi sous voile plusieurs années, avant de poursuivre leur élevage sans voile (élevage de style oxydatif), développant des notes de noisette et de fruits secs plus prononcées. Vous trouverez aussi des notes de levures de voile dans les Palos Cortados et les Pale Cream.
- Pour une expression extrêmement typée des vins de voile, Tio Pepe produit le fino « Dos Palmas », élaboré à partir de fûts sélectionnés au moment exact où le voile commence à dépérir, donc au paroxysme de ce mode de vieillissement (les vins sont âgés d'environ 8 ans).
- Ailleurs en France : le domaine Plageoles, à Gaillac, élabore un vin de voile à partir du cépage Mauzac.
- Italie : en Sardaigne, des vins de voile sont produits sous les appellations Vernaccia di Oristano et Malvasia di Bossa.
- Hongrie : les vins Szamorodni de Tokaj.
- Moldavie et Crimée : le « Soviet Sherry » et le « Kheres »

Pour l'anecdote, il existe aussi des vins rouges élevés sous voile, à l'image du Prieto Picudo de Raul Perez (Espagne – Terre de Leon) ou de cuvées d'Eben Sadie (Afrique du Sud) et Dirk Niepoort (Portugal).



RUTA DEL VINO Y EL BRANDY
MARCO DE JEREZ



PREMIOS
de enoturismo

BUROS
Vinodespaña

MEJOR CAMPAÑA
DE PROMOCIÓN
2016



PLANIFICA
TU VIAJE



AQUÍ

LA RUTA DEL
VINO Y EL BRANDY ▾

PLANIFICA TU VIAJE ▾

EXPERIENCIAS ▾

ORGANIZA TU EVENTO ▾

ACTUALIDAD ▾

EXPERIENCIAS

TODOS

ENOLOGÍA

GASTRONOMÍA

NATURALEZA

CULTURAL

ROMÁNTICA

FLAMENCO Y VINO

Les registres de l'imaginaire

méta

discours de la transcendance : âme du vin, alchimie du goût

macro

mises en perspectives sociales, historiques, symboliques

méso

circulation médiatique et discursivité sociale : vin et gastronomie

micro

Cadres, situations d'interaction : moments de consommation

auto

sensations, préférences, goûts : vins et saveurs

bios

discours nutrition et santé, données techniques et mentions légales

Les registres de l'imaginaire

MÉTA TRANS

**La magie et le mystère des vins de voile
L'âme et l'alchimie du vin
Vin et sacré, les signes rituels
Transformation, transfiguration, transcendance**

The phenomenon of the formation of the veil of flor and the corresponding biological ageing very probably constitute the most important contribution of Sherry to universal oenology.

Not many decades ago the formation of this whitish film and the amazing transformations it provokes in wine were something which was still shrouded in mystery and attributed to the “magic of the bodega”. Much of the classic literature on Sherry until the mid XX century talks simply about “microorganisms”, with neither a clear idea of the real identity of the protagonists of this phenomenon, nor the mechanisms by which these profound transformations in the wine affected by its presence came about.



LA FLOR

Les registres de l'imaginaire

méta

macro

méso - media

micro

auto - ego

bios

Quelle vision des vins de voile
pour chaque registre imaginaire ?

Quelle hiérarchie ou vision dominante
dans les discours de production et de
consommation ?

L'imaginaire

Registres de communication et cohérence d'image



<https://www.percee-du-vin-jaune.com>

Les registres de l'imaginaire

méta

macro

méso - media

micro

auto - ego

bios

Quelle cohérence et
harmonie entre les discours ?

Quelle unité ?

Est-ce que ça (se) tient ?
Pourquoi on y tient ?

Pourquoi le Cognac cartonne partout... sauf en France



Le whisky est roi au pays du Cognac et de la gastronomie

"Le whisky est plus simple à appréhender: il y a un côté très pragmatique et authentique dans le whisky écossais", explique-t-il.

"Le rhum a un côté mystérieux, c'est bon et on ne sait pas ce que c'est. Le homard flambé au rhum, c'est magnifique", a-t-il déclaré à l'AFP.

l'imaginaire des vins de voile

Cinq pistes

I. Imaginaire de la curiosité

- au sens de disponibilité de **l'amateur curieux** de découvrir

et

- originalité d'un **produit curieux**, surprenant, mystérieux

Les nouveaux horizons des vins élevés sous voile

Aujourd'hui, tout est formaté, dit-on. L'originalité, l'imprévu se font rares. Dans le monde du vin aussi ? Certains l'affirment. Par contrecoup s'expliquerait alors l'intérêt grandissant des amateurs curieux, des esthètes, pour des vins moins prévisibles, moins normés.

« Est **oxydé** ce qui a subi une oxydation, **oxydatif** ce qui a un rapport avec l'oxydation. Le terme oxydatif laisse donc davantage de champ à l'interprétation sensorielle, à la subjectivité ».

l'imaginaire des vins de voile

Cinq pistes

II. Le temps, la temporalité

Temps en cave exceptionnel

Temps de garde incomparable

(dominante MACRO et différence qualitative sur le marché)

Le vin de voile, un nectar à l'abri du temps

https://www.lemonde.fr/m-perso/article/2019/02/14/le-vin-de-voile-un-nectar-a-l-abri-du-temps_5423433_4497916.html

SAMUEL
TINON

TOKAJI SZAMORODNI SEC

Le Tokaji Szamorodni Sec exprime le potentiel des grands vins secs élevés sous un voile de levure. C'est le Grand Sec, le vin historique connu en Pologne et dans le Nord de l'Europe. C'est le seul vin sec au monde à être issu de raisins botrytisés. L'élevage est essentiel. Des années de fût sont nécessaires pour que le vin développe ses arômes spécifiques et trouve un bel équilibre. L'attaque est puissante et la bouche riche et complexe dans la palette des notes d'amande, de noix, de noisettes. La finale, très longue, se finit sur un belle amertume. Un vin dans la même lignée que le xeres espagnol et le vin jaune du Jura.

Tout ce qu'il faut savoir sur les vins de Jerez (ES), Xères (FR), Sherry (EN)

QUID de la conservation de ces vins ?

Les bouteilles fermées se gardent une infinité de temps. Une fois ouverte par contre, ce n'est plus

la même chose, les plus fragiles Fino et Manzanilla c'est 1 à 2 semaines au frigo. Ensuite plus c'est oxydé naturellement, mieux ça se conserve, toujours au frigo bien sûr. Montez à 2 mois pour un Amontillado, Oloroso.

Pour un Pedro Ximenez, probablement que vous serez mort avant le vin...

l'imaginaire des vins de voile

Cinq pistes

III. FORME ET MÉTABOLÈ LE MYSTÈRE, LA MAGIE, L'ALCHIMIE DE LA TRANSFORMATION

(dominante MÉTA)

LES VINS DE VOILE, ENTRE MAGIE ET ALCHEMIE

L'alchimie du temps, de la passion... et du Savagnin

On lève le voile sur le vin de voile

<https://avis-vin.lefigaro.fr/wine-box-par-my-vitibox/0134247-on-leve-le-voile-sur-le-vin-de-voile>

La Percée du vin jaune ou le mystère du voile

<https://www.terredevins.com/actualites/la-percee-du-vin-jaune-ou-le-mystere-du-voile>

l'imaginaire des vins de voile

Cinq pistes

**IV. QUALITÉ PREMIUM,
EXIGENCE, EXCEPTION, EXCELLENCE
RARETÉ**

(dominante MICRO À META)

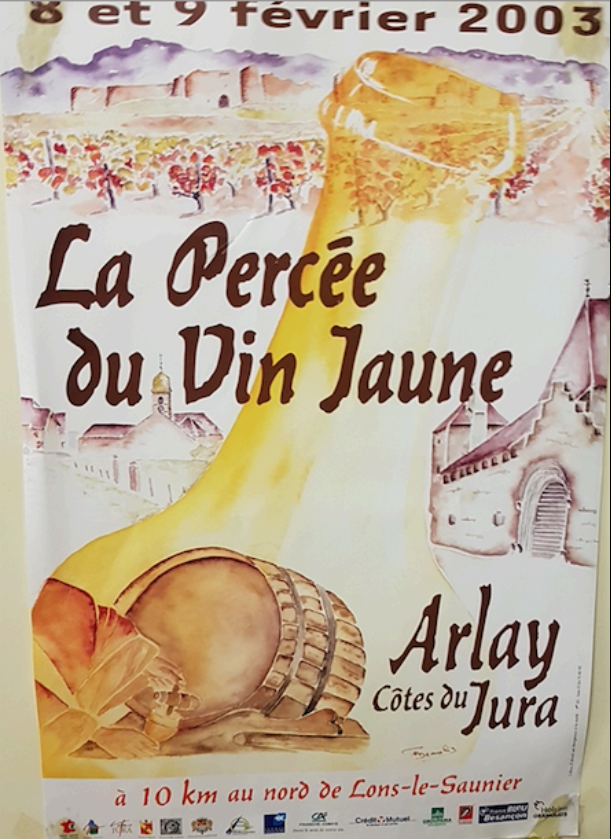
Un vin de méditation...

VIN JAUNE : UNE PALETTE AROMATIQUE UNIQUE

"Aromatiquement, c'est un ovni. La consommation est réservée à des initiés car la mode est plutôt sur les arômes primaires." Entre les notes de pomme, de noix, de curry et de caramel, le **vin jaune** est ce que les Italiens décrivent comme un **vin de méditation**. Il demande un peu de concentration, mais, quand on l'a dompté, il devient un régal pour les sens.

https://www.larvf.com/vin-jaune-secrets-jura-embleme-percee-du-vin-jaune-clavelinage-clavelin-savagnin-vins_4428720.asp

Jura's vins jaunes – of which Château-Chalon is considered the finest example – are unique to the region. They are often compared to [Sherry](#), because the production processes share some of the same features and the wines are somewhat comparable in style. Like sherry, vins jaunes are [oxidatively aged](#) for an extended period under a blanket (or voile) of naturally developing yeasts – the equivalent of sherry [flor](#). Château-Chalon wines undergo a minimum of six years' ageing before release, of which at least 60 months must be spent in barrels under the voile that controls the oxidation process.



Imaginaire vin... et vintage



La PERCÉE DU VIN JAUNE

Ruffey-sur-Seille

01-02 février
2020



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Billetterie en prévente uniquement
www.percee-du-vin-jaune.com



Cépages de Tokaj, en
Hongrie : des vins
aristocratiques

l'imaginaire des vins de voile

Cinq pistes

V. STYLE ET CARACTÈRE

MANIÈRE DE FAIRE LE VIN

MANIÈRE D'ÊTRE DANS LA VIE

« des vins reconnaissables entre mille »



[Wine Routes of Spain](#) Live your experience #ILoveEnoturismo News Events

« One of the greatest qualities of Marco de Jerez wines is their **potent versatility**, from the palest to the darkest, from the driest to the sweetest, meaning that there is a different sherry for every time of day, every meal and every taste ».

<https://en.wineroutesofspain.com/ver/2621/Marco-de-Jerez.html>

Les vins de voile : un imaginaire encore à construire

Quoique. Certains palais les perçoivent aussi comme des erreurs de la nature. Les vins de voile, on les adore ou on les déteste. Vins de niche par excellence, réservés aux locaux, aux connaisseurs ou aux aventuriers, ils semblent pourtant tout indiqués aux débutants pour faire découvrir la diversité des goûts du vin.

https://www.lemonde.fr/m-perso/article/2019/02/14/le-vin-de-voile-un-nectar-a-l-abri-du-temps_5423433_4497916.html

Merci à :

Fanny Delay, Directrice du CIVJ

Joëlle Brouard, Terroir Manager.
Marketing, Benchmarking, Formation.

Florian Humbert

directeur du Pôle Bourgogne Vigne et Vin, Dijon

Le conférencier

Jean-Jacques BOUTAUD

professeur émérite en communication,
sémiologue, Université de Bourgogne



Comité d'Orientation Scientifique CIGV (Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon) ; Comité de Pilotage de la Cité des Vins et des Climats de Bourgogne (Beaune) ; Conseil Scientifique de l'Association des Climats du vignoble de Bourgogne - Patrimoine mondial ; Conseil Scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours)

Principaux ouvrages : *Sémiotique et communication. Du signe au sens* (1998) ; *L'imaginaire de la table* (2004), chez L'Harmattan (Paris), *Le sens gourmand* (2005, Jean-Paul Rocher, trad. italienne, *Il senso goloso*, Edizioni, ETS, 2011), *Scènes gourmandes* (2006, Jean-Paul Rocher) ; *Sémiotique ouverte. Itinéraires sémiotiques en communication*, avec Eliseo Veron (Hermès Lavoisier, 2007), *Scénographies alimentaires* (dir. Culture & Musées, Actes Sud, 2009) ; *La médiatisation du culinaire* (dir), *Communication & Langages* (juillet 2010) ; *Un monde devenu food ?* (Editions de l'Armençon, 2010) ; *Sémiotique, mode d'emploi* (Le Bord de l'eau, 2015) ; *Sensible et communication* (ISTE, 2015) ; *Cuisine du futur et alimentation de demain*, avec K. Stengel (L'Harmattan, 2016) ; *La gastronomie au cœur de la Cité* (EUD, 2016, Gourmand Awards 2018). À paraître : *Le goût à l'école de la vie* (PUF, 2020).