

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1521201> since 2016-10-20T11:18:34Z

Published version:

DOI:10.4399/97888548857143

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

**This is the Author manuscript published:
Questa è la versione dell'autore dell'opera:**

Ugo Volli, Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour

in

LEXIA , v. 19-20, giugno 2015, 2015, pagg. 37 - 47, ISSN

The definitive version of the text is available at:

La versione definitiva è disponibile alla URL:

<http://www.aracneeditrice.it/aracneweb/index.php/pubblicazione.html?item=9788854885714>

l'expression originaire d'Aristote, signifie une vie centrée sur l'observation (horan) d'un spectacle (thean). Nous sommes ici impliqués bien profondément dans une métaphore visuelle et non de goût. L'importance de la vision (et son opposition à l'ouïe) dans les métaphores corporelles de base, qui décrivent la connaissance, ne pourrait être sous-estimée (Volli □□□□a ; □□□□b), mais il est intéressant de considérer que le sens du goût a aussi une place importante dans la modélisation métaphorique de la connaissance. Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour □□ Il est également important de noter que le goût dans le monde classique est perçu objectivement, car il confère une connaissance ressentie comme vraie et universelle : par exemple, toutes les personnes qui ont un goût normal — dit Aristote — perçoivent avec plaisir les aliments sucrés ; si quelqu'un n'en jouit pas avec une sensation agréable, cela signifie qu'il a une maladie ou une anomalie (Et. Nic. □□□□b, □□). La même chose s'applique bien sûr à la connaissance : connaître quelque chose, c'est savoir comment elle est vraiment. Ainsi, dans l'Antiquité le goût n'est pas « subjectif », arbitraire, mais tout au contraire, il marque la capacité à établir une relation authentique avec les propriétés du monde, bien que, comme indiqué par Aristote ci-dessus, le plaisir alimentaire est influencé par la constitution du corps, de sorte qu'il y a ceux qui ont un besoin plus ou moins important (et le plus de plaisir) de certains aliments, voire de sucré ou de gras, et ils en jouissent en proportion, et des autres, qui ont des exigences différentes, et donc, des plaisirs différents. Mais la relation est physique, physiologique, donc totalement objective. Le goût a bien une nature axiologique, il donne des jugements sur ce qu'on perçoit, il mesure plaisir et déplaisir, mais par rapport à des propriétés réelles. Le goût, comme les autres sens dans l'Antiquité, est donc une faculté passive, qui enregistre des données déjà présentes dans l'environnement, et les transfère à un « sens commun » (koiné aisthesis: De. an. □□□□e.), qui a pour tâche de développer une phantasia pré-intellectuelle des objets — ou du moins, ainsi sera-t-elle interprétée dans le Moyen-Âge, ce qui a donné lieu au schématisme kantien. □. C'était Baltasar Gracian (□□□□), du moins selon Gadamer (□□□□), qui a été le premier à innover cette tradition, en considérant le goût comme une faculté de distinguer le bien et d'en profiter, et aussi de saisir dans la pratique le « la juste mesure » des choses. L'homme instruit (l'« homme en su punto ») est celui qui a la capacité de prendre un libre détachement par rapport aux choses de la vie et de la société. Le goût devient dès lors, surtout en Shaftesbury (□□□□), une faculté fondamentale de la conscience humaine, liée à un « sentiment » par opposition à la raison. Il devient, tout au long du XVIIIe siècle, la base de l'esthétique, objet d'un large et très complexe débat. Il n'est pas possible de reconstruire ici ce large débat, culminant avec l'idée que le goût est « la disposition de juger honnêtement les objets du sentiment » (Vavenargues □□□□). Donc le goût existe, est important et surtout objectif, car il peut être bon ou mauvais, « honnête » ou « malhonnête », mais il n'est objectif qu'à propos de la matière la plus subjective de toutes, le « sentiment ». Kant explique dans son Anthropologie in pragmatischer Hinsicht (□□□□) comment cela est possible : □□ Ugo Volli Le Goût (car il est une sorte de sens formel), conduit à partager avec les autres son propre sentiment de plaisir et de douleur, et implique la capacité, agréable par le fait même de cette participation, de ressentir la satisfaction (complacentia) partagée avec les autres » (§ □□). Dans le goût, le sentiment se partage, ce qui cause précisément du plaisir. Donc, en ce qui concerne le goût, le mot « sentiment » ne signifie pas une émotion ou une passion, ni davantage l'amour, la jalousie, la tristesse ou la haine, mais il désigne le principe susceptible de générer cette émotion de façon immédiate, c'est-à-dire sans médiation rationnelle. Ce qui, dans une autre terminologie est appelé « cœur » ou « esprit de finesse » est aussi une invention moderne inconnue par la psychologie ou l'anthropologie philosophique de l'Antiquité et du Moyen-Âge. Le sentiment est un moyen de savoir « d'un coup d'œil » et non « par des principes » (comme le dit Pascal, Pensées □) et aussi de manière immédiatement évaluative. Dans le sentiment et le goût, contrairement à l'intelligence et au raisonnement, la connaissance est déjà tout de suite jugement de valeur. Burke (□□□□) écrit : « Par le mot goût je ne veux rien dire d'autre que la ou les facultés de l'esprit qui sont impressionnées par les travaux de l'imagination et par les beaux-arts, et qui font un jugement sur eux » (introduction). Cette évaluation immédiate a également un caractère universel et à son tour peut être évaluée : Hume écrit (□□□□) « Dans chaque créature il y a une bonne santé, et il y en a une défectueuse ; seule la première nous donne le

vrai critère du goût et du sentiment ». C'est sur cette base que Kant parle, lui aussi comme Aristote, mais avec une connotation toute différente, d'un « sens commun », pas dans l'acception du bon sens pratique, tel qu'il est compris aujourd'hui, ni dans l'unité dynamique de la perception, comme au Moyen-Âge, mais comme la « faculté de juger » sur ce qui est universellement communicable, sans la médiation d'un concept, c'est-à-dire le sentiment suscité par une représentation donnée (Kant □□□□, § □□). Le goût est le sens commun, c'est-à-dire qu'il est universel, non pas parce qu'il a une dimension cognitive objectivement contraignante comme l'ont les concepts, qui sont absents ici, mais pour le fait d'être « communicable », dans un sens contagieux, comme le sont les sentiments. Sur cette même communicabilité est basée la corrélation créative du goût, le « génie » : une expression aussi subjective et immédiate, mais universelle, précisément par la capacité de communiquer, de susciter de sentiments, d'être évalué par le goût. Il est central dans notre raisonnement de noter que la position d'Aristote et de Hume sont très similaires : les deux parlent d'un goût et une saveur saine d'un patient, en fonction de la conformité des jugements qui en découlent ; l'un et l'autre donc pensent que nous pouvons et devons juger le jugement, qu'en somme de gustibus est disputandum ; enfin, ils en déduisent Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour □□ la possibilité de l'universalisation du jugement de goût: « Si, dans l'état sain de l'organe, il y a une uniformité complète ou substantielle du sentiment chez les hommes, nous pouvons en tirer l'idée de la beauté parfaite » (Hume, loc. cit.). La différence est qu'Aristote se réfère au goût physique (le « sucré »), Hume à la « beauté ». C'est un décalage important qui se produit, une véritable métaphore (dans le sens d'Aristote, Poet., □□□□b) : la beauté prend la place du sucré. On en comprend facilement la base : le goût des aliments est immédiatement axiologique, sa fonction biologique est probablement de nous dire quels aliments sont utiles et nutritifs, et lesquels sont dangereux, même si bien sûr, le goût peut se tromper, comme tous les sens : s'il y a des illusions d'optique, il en sera de même pour le goût. La douceur de la saccharine en est un exemple clair puisque ce n'est pas un aliment riche en énergie, tel que les sucres, qui sont le juste renvoi matériel de la sensation de douceur. Le point fondamental est que la saveur nous donne un jugement immédiat sur ce que nous percevons avec la bouche, un jugement exact, mais qui n'a pas besoin de connaissance abstraite, par exemple d'une analyse chimique, parce qu'il nous donne le sens immédiat de l'opportunité ou de la répulsion. Il en est de même avec le cœur. Voilà ce qui, depuis le siècle des Lumières, a été appelé avoir du goût pour les arts ou pour les objets de la vie quotidienne, tels que les vêtements, les meubles, les maisons : un avant-jugement où le savoir abstrait n'est pas en jeu, un certain « je ne sais quoi » perçu immédiatement, sans conceptualisation, sur la base d'une communication physique potentiellement universelle entre des « organes » ou « corps » en bonne santé, qui doivent avoir les mêmes réactions car il sont en bonne santé : universalité et biologie de goût. □. J'omets ici de discuter la suite de ce parcours métaphorique, et je renonce donc à analyser en détail l'évolution théorique de la notion de goût « esthétique » après cet échange fondamental entre la bouche et le cœur. Je veux juste noter que cette idée du goût est immédiatement sous-jacente à la pratique de la critique (littéraire, artistique, théâtrale, etc.), en ce sens qu'elle est différente de l'histoire des arts, elle est immédiate, « militante » et formée avant d'être érudite ou savante. L'idée du connaisseur qui sait apprécier la valeur du travail artistique — même des arts mineurs, des objets et des pratiques comme la mode, a une histoire complexe ; mais il est clair que sa fondation méthodologique est précisément le concept de goût « vivant », « développé », « cultivé », « fin », par opposition à un système de règles formelles et à un savoir historique ou abstrait. C'est une théorie qui a souvent été prise en charge même dans les arts: il faut penser par exemple à Die Meistersinger von Nürnberg de Wagner. □□ Ugo Volli Le goût, ainsi compris, aurait deux caractéristiques qui valent la peine d'être examinées. Être immédiat, sans concept, également sans règles, reconnaissance pure de la valeur totale, adhésion à l'œuvre ineffable dans sa racine, bien qu'éloquente dans ses formes. Et être un phénomène presque organique, lié à la sensation et au corps : il serait alors universel, libre de déterminations culturelles. Ces deux points cherchent à définir le goût (celui de la nourriture comme celui de l'art) comme un phénomène non culturel — peu importe s'il est simplement naturel et donc universel, ou s'il est très spirituel, et donc, également universel. La sémiotique, ou plutôt la sémiologie européenne, comme

on l'appelle en ce moment, est née en opposition radicale avec ce point de vue. Je pense ici à la controverse de Roland Barthes avec l'ancienne critique littéraire, une lutte qui était le point de départ pour tous les différents chemins de la sémiotique européenne. Les points de désaccord étaient précisément le devoir, revendiqué par Barthes pour la critique, d'analyser, désassembler, décrire avec des utiles grammaticales le goût et le génie, de comprendre l'un et l'autre dans la dimension objective de l'œuvre et de ses structures ; et d'établir le caractère relatif, culturel, historique de ces grammaires, et donc, du même goût. Tout le travail de Barthes s'efforce à démonter ces deux points, en remplaçant la notion de code par celle de goût. La beauté n'est plus pour Barthes un miracle du génie, mais l'élaboration complexe des codes dans l'œuvre. Aujourd'hui la sémiotique n'utilise presque plus cette notion de code, parce qu'elle a pratiquement cessé de travailler sur le genre et préfère étudier les textes individuels et leur fonctionnement ; mais ce point reste central : le rejet de l'idée d'un jugement de goût, avec évaluation immédiate, universelle à la faveur d'une grammaire. □. Maintenant il est utile de faire à rebours la route du décalage ou de la métaphore du goût, en revenant au goût de la nourriture, celui de la bouche. Pouvons-nous accepter le sens du goût comme Aristote le pensait : immédiat, élémentaire, universel. Certainement pas, il y a toute une large documentation ethnographique et même l'expérience commune qui donnent une très évidente démonstration que goûts et dégoûts alimentaires dépendent de traditions culturelles multiples et variables. Un coup barthésien est nécessaire ici aussi. Alors, comment pouvons-nous tracer un parcours d'analyse pour déstructurer cette immédiateté et universalité ? Il y a deux routes, je pense, qui correspondent aux deux aspects connexes du goût dont j'ai parlé au début, aussi fondamentales que clairement enregistrées dans le lexique : les dimensions subjective de « goûter » et objective d'« avoir du goût » (en latin et dans de nombreuses langues romanes : gustus et sapor dans le grecque geusis et chumòs). D'une part, il y a l'expérience Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour □□ subjective du fait de savourer, qui peut donner du goût dans le sens du plaisir, ou du dégoût, ou quelque point intermédiaire entre les deux. Sur ce thème, et la connexion qu'il a avec le plaisir et le désir, la sémiotique a récemment beaucoup travaillé, surtout avec les interventions de Landowski (□□□□ ; □□□□). Nous nous trouvons ici face à une sémiotique de l'expérience et de ses modes narratifs et passionnels, des transformations que subit le sujet en rapport avec son objet, à savoir souvent l'identification, la crainte, la possession, etc. Donc, on est dans ce domaine que Greimas appelle « esthésie ». Cette dimension, parfois extatique et toujours délicate de l'esthésie, a certainement des conséquences cognitives importantes, est une façon « sentimentale » de rencontrer le monde, comme Hume le savait. Encore une fois, à partir de la saveur (ou mieux: du savourer subjectif et narratif) on peut tirer des connaissances. Par exemple, il suffit penser à la célèbre dégustation de « la madeleine » de Proust, qui est le lieu culminant, le véritable point de départ méthodologique du récit de la Recherche : Je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse: ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle ? Que signifiait-elle ? Où l'appréhender ? Il y a dans le goût beaucoup plus que de l'appréhension de la matière alimentaire. Son caractère immédiat et axiologique est un pont vers le sentiment et la mémoire, et en quelque façon, constitue déjà leur présence, au-delà de la médiation segnique, en relation immédiate avec l'existence du sujet qui vit avec ce goût une conjonction spécifique avec le monde. Mais pour que ce goût subjectif, avec tous ses effets, puisse avoir lieu, il est nécessaire que les aliments tout simplement aient de la saveur, c'est-à-dire qu'il y ait une dimension objective du goût, voire que le miel soit sucré et le vinaigre aigre, l'eau de mer salée et le beurre gras ; mais aussi que le vin ait un arrière-goût de mûre ou d'amande, ou de bouchon ; que le fromage sente le lait ou la fumée, que le rôti soit un peu brûlé, que les desserts soient parfumé de vanille, les spaghetti all'arrabbiata soient

bien épicés — c'est-à-dire que cette dimension objective ait à son tour un niveau évaluatif. Il est difficile de nier que ces perceptions sont fixées dans une modalité objective, que nous ne pouvons pas éviter de les apercevoir ; les sensations les plus puissantes sont immédiates, nous frappent sans aucune activité de □□ Ugo Volli notre part ; tandis que d'autres sensations plus complexes et délicates exigent de l'expérience et de l'attention. Pour expliquer cela, il est de bon ton aujourd'hui de dire que, sur la langue et le palais, on identifie un certain nombre de capteurs spécialisés qui permettraient d'identifier cinq différents saveurs (sucré, salé, acide, amer, umami) (Chandrashekar et al. □□□□ ; Tizzano □□□□). Sauf l'umami (qui est la saveur du glutamate et de l'aspartame, mais aussi des certaines algues japonaises et qui n'a été identifié que récemment), la tradition culinaire européenne considère un nombre de saveurs de base considérablement plus élevé : Aristote identifie sept saveurs de base : sucré, aigre, amer, astringent, acide, piquant, et deux dérivés, le « gras », issu du sucré, et le « salé », issu de l'« mer ». Dans la littérature grecque les saveurs dures (austeros) et de graisse (Liparos), avec ajout occasionnel de vineuses (oinodes), sont très répandues. On retrouve ici une sorte de continuum analogue à celui de la perception des couleurs grâce à la vue. L'école de Salerne (XIIe siècle) ajoutera à celles identifiées par Aristote, la saveur « insipide ». Vers le milieu du □□ème siècle, Linnaeus suppose dix qualités de goût : humide, sec, aigre, amer, gras, astringent, sucré, acide, salé et moussu. En sortant pour un instant de l'Europe, dans les traités classiques de l'Inde, ils identifient six principales saveurs avec □□ mélanges possibles : sucré, salé, acide, amer, mais aussi piquant (épicé ou SKT Katuka), astringent (kasayas) (Buck □□□□, p. □□□□). □. Je ne peux continuer à développer ici, dans cette exposition d'ethnographie du goût, ce qui mérite d'être exploré plus systématiquement. Certes, toute cette classification complexe, qui n'est que la base de la multiplicité très riche des saveurs reconnues dans les différentes cultures, n'est pas directement dérivée de la réaction des capteurs individuels. Comme dans le cas de la vue, où l'ensemble symphonique complexe de nos sensations de couleur dérive de l'activation d'un type de cellule qui enregistre l'intensité du rayonnement électromagnétique dans la totalité du spectre visible (ce qu'on appelle les tiges), et de trois types d'autres cellules qui sont sensibles de manière différenciée à certaines longueurs d'onde (bleu, vert et rouge), quelque chose de semblable se produit probablement aussi dans le domaine de la bouche : la saveur se forme davantage dans le cerveau que dans la bouche et dans le nez. Ce mécanisme est une hypothèse cognitive, plutôt qu'une sensation simple et directe, contrairement à ce que pensaient les classiques. On peut supposer que les sensations de goût provenant de la stimulation simultanée des différentes papilles, complétées par des sensations olfactives, tactiles, proprioceptives, etc., et surtout intégrées par la connaissance des saveurs prototypiques contenues dans l'encyclopédie du sujet. C'est bien connu qu'il y a une forte influence des attentes culturelles Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour □□ sur la façon dont devrait être un certain type de nourriture, qui se présente avec un certain aspect, un certain nom en une certaine occasion, etc. Donc, la saveur perçue n'est pas simplement identique à la stimulation des papilles, c'est une sensation beaucoup plus complexe, et au moins partiellement dépendante de la culture. Ce serait sans doute une tâche intéressante de reconstruire le système sémiotique gustatif de base, son organisation sur l'axe paradigmatique (puisque le syntagmatique concerne une autre série de niveaux encore plus complexes) à partir de la recette de fabrication d'un aliment (qui est l'histoire d'une syntagmatique de la pratique, comme on peut le voir par exemple dans l'analyse de Greimas (□□□□) sur la « Soupe au pistou ») jusqu'à la combinaison d'un plat, au menu d'un repas, au cycle hebdomadaire ou annuel de la nourriture quotidienne, ou dans les fêtes. Sur ce thème, l'analyse la plus significative reste celle de Mary Douglas (□□□□). La mauvaise nouvelle est que plusieurs obstacles s'opposent à cette tâche. En premier lieu, le goût fait coexister différentes oppositions dans le même plan : dans un plat comme une viande à la sauce aigre-douce (par exemple le bouillie « à l'italienne » avec la moutarde de Cremona, ou le cerf nordique avec la confiture de bleuets) sont contrastés et mélangés le sucré, le salé et l'acide, chacun opposé aux deux autres ; quelque chose d'analogue se passe avec les oppositions du gras, du sucré et de l'amer dans le cappuccino. C'est une situation très normale ; dans la cuisine moderne d'auteur, on met en évidence un réseau d'oppositions bien plus complexes. Deuxièmement, il est très difficile de faire une liste assez exhaustive de saveurs primaires, condition

logique pour penser à une grammaire des formes de la composition. Même cela, on vient de le voir, est très lourdement influencé par la culture. Troisièmement, toutes les saveurs sont placées dans des échelles de tension, et non dans des oppositions dyadiques. Parfois, l'échelle de tension comprend trois positions privilégiées (sucré, amer et neutre, comme l'est par exemple la viande) Parfois, les positions sont encore plus fortes (sec, aride, humide, mouillé, liquide). Enfin et surtout, il est très difficile d'identifier le plan du signifié ici. Il est clair qu'il y a une signification de l'alimentaire, mais il est très difficile d'identifier les signifiés, sauf pour de banales connotations (le sucré est ce qui plaît, etc.), ou des effets extrinsèques de nomination, d'utilisations circonstanciées, etc. Il est très clair que les instruments classiques de la sémiotique ne sont pas utiles ici. En bref, il n'est pas facile d'aller au-delà des analyses ad-hoc qui ont été produites sur certains aliments, tels que celles de Gianfranco Marrone (1994) et de son école. Et pourtant, pour le projet visant à caractériser sur le plan du goût les différentes cultures culinaires, une classification des oppositions les plus pertinentes et des combinaisons possibles et interdites est cruciale. □□ Ugo Volli En bref, il reste beaucoup de travail à faire pour arriver à établir une sémiotique du goût, conçue comme la base fondamentale d'une sémiotique de la cuisine.

Références bibliographiques D1994 B1994 C. (1994) A Dictionary of Selected Synonyms in the Principal Indo-European Languages, University of Chicago Press, Chicago. B1994, E. (1994) A Philosophical Enquiry into the Origin of Our Ideas of the Sublime and Beautiful, www.bartleby.com/1994/1994/. C1994 J., M.A. H1994, N.J.P. R1994 et C.S. Z1994 (1994) The receptors and cells for mammalian taste, « Nature », 1994: 1994-1994. D1994 M. (1994) Deciphering a Meal, « Daedalus », Winter 1994 : 1994-1994. G1994 H.-G. (1994) Wahrheit und Methode. Grundzüge einer philosophischen Hermeneutik, Tübingen, Mohr. G1994, A.J. (1994) La soupe au pistou, ou, La construction d'un objet de valeur, « Actes sémiotiques-Documents », I (1994); aussi dans Du sens II, Seuil, Paris 1994, 1994-1994. H1994 D. (1994) Essays, Moral, Political, and Literary, https://books.google.bg/books?id=EHQRAAAIAAJ&dq=david+hume+essays&hl=it. K1994 I. (1994) Kritik der Urteilskraft, http://gutenberg.spiegel.de/buch/kritik-derurteilskraft-1994/1994. ——— (1994) Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, www.korpora.org/Kant/aa1994/1994.html. G1994 B. (1994) [1994] Oráculo manual y arte de prudencia, Guara, Zaragoza. L1994 G. et M. J1994 (1994) Metaphors We Live By, University of Chicago Press, Chicago. L1994 E. (1994) Pour une sémiotique du Gout, Documentos de Estudio, Centro de Pesquisas sociosemioticas, Sao Paulo ——— et J.L. F1994 (1994) Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano, Testo&Immagine editore, Torino. M1994 G. (1994) Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto, Carocci, Roma. N1994 F. (1994) [1994-1994] Die vorplatonischen Philosophen in Gesammelte Werke, vol. IV, Musarion Verlag, Muenchen. S1994 [1994] Characteristics of Men, Manners, Opinions, Times, Cambridge University Press, Cambridge. T1994 M. (1994) « Il metabolismo del sapore », Thèse de doctorat, Université de Vérone, www.univr.it/documenti/AllegatiOA/allegatooa_1994.pdf. Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour □□ V1994 [C1994 L. □□] (1994) Introduction à la connaissance de l'esprit humain, http://classiques.uqac.ca/classiques/vauvenargues/intro_connaissance/vauvenargues_intro_conn.pdf. V1994 U. (1994a) L'ineffabile e l'apparizione, « Lexia », 1994-1994 : 1994-1994. ——— (1994b) Cherubim: (Re)presenting Transcendence, « Signs and Society », □(□)