

La Culture Culinaire Marocaine Sémiotique, histoire et communication



Actes du Congrès V de l'Association marocaine de sémiotique
textes réunis et établis par Mohamed Bernoussi

Editions CAPITAL

La Culture culinaire marocaine
Sémiotique, histoire et communication
ISBN 978-9920-9437-1-0
Dépôt légal : 2020MO0621

**La Culture Culinaire
Marocaine
Sémiotique, histoire et
communication**

Table des matières

Introduction Mohamed Bernoussi Université de Meknès	
Hayani El Meshkouri Kamal.....9 La culture culinaire d'un point de vue sémiotique Université d'El Jadida	9
Gianfranco Marrone.....22 Université de Palerme Ecrire le culinaire (traduit de l'italien par M. Bernoussi)	22
Driss Bouyahya.....48 Université de Meknès Semiotics of intercultural cooking	48
Simona Stano.....58 Université de Turin Des sens au sens, goût, dégoût et processus de signification	58
Tariq Oukhadda.....82 Doctorant Université de Meknès Un précurseur oublié des études culinaires au Maroc et dans le monde arabe, Maxime Rodinson	82
Mohamed Bernoussi.....94 Université de Meknès La culture culinaire marocaine à travers un manuscrit andalou du XIIIème siècle	94
Nouari Mustapha.....108 Université de Meknès Culinaire et Histoire au Maroc, le cas de A. Sebti	108

Ezzouaki Hassna.....	124
Doctorante Université de Fès	
La culture culinaire judéo-marocaine comme sujet littéraire	
Nouioaur Ahlam.....	138
Docteure Université de Bourgogne	
Culture ancestrale et gastronomie traditionnelle festive dans la littérature marocaine de jeunesse : l'exemple de l'album <i>Le mariage de tata Keltoum</i>	
Mohamed Bernoussi.....	153
Université de Meknès	
Fantasmagories anglaises sur la culture culinaire marocaine	
Khalid Hadji.....	167
Université de Fès	
La culture culinaire dans le Malhoune, le cas de <i>Ezzerda</i>	
Ridouani Driss.....	181
Université de Meknès	
Pros and Cons of Moroccan Food	
Franciscu Sedda.....	189
Université de Cagliari	
Sur le <i>proceddu</i> ou brève histoire culturelle d'un plat typique de la Sardaigne entre le XVIème et le XXème siècle (traduit de l'italien par M. Bernoussi)	

Des sens au sens : Goût, dégoût et processus de signification¹¹

**Simona Stano, Marie Curie Fellow
Université de Turin (UNITO) et New York University**

Abstract: This paper deals with taste and distaste from a semiotic point of view, combining some initial physiological and material observations with a thorough reconstruction and description of the cognitive dynamics and the meaning-making processes associated with the so-called “(dis-)tasting experience”. To this purpose, we examine an extensive literature, through a comparative approach aimed at showing the complementarity of different approaches and analytical perspectives. This allows showing how taste and distaste extend from the senses to sense, also providing a better understanding of some of the most evident aspects of contemporary Western foodspheres, that is to say, the “(hyper-)semioticization” of the nutritional dimension of food and the increasing spread of “free from” dietary habits.

Keywords: Taste, distaste, sense(s), aesthetics, ethics, semiotics

1. Introduction

L’un des plus célèbres aphorismes de Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825) récite : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ». Une formule très similaire et tout aussi bien connue est « der Mensch ist, was er isst » de Ludwig Feuerbach (1862),

¹¹ Ce texte présente les premiers résultats du projet « COMFECTION », financé par le programme de recherche et innovation de l’UE « Horizon 2020 » au sein des Actions Marie Skłodowska-Curie, accord de subvention n. 795025. Les considérations présentées dans l’article reflètent uniquement le point de vue de l’auteurice ; l’Executive Research Agency de la Commission Européenne n’est aucunement responsable pour l’utilisation qui pourrait être faite des informations y contenues.

qui l'a utilisée dans le titre d'un essai consacré au sujet de la relation entre psyché et corps, notant que « l'homme est ce qu'il mange ». En fait, la nourriture représente un élément fondamental de notre vie quotidienne : elle nous fournit non seulement des nutriments et de l'énergie, mais, d'un point de vue subjectif et collectif, elle agit de manière symbolique sur les processus de construction identitaire. Ces dynamiques ont acquis une importance cruciale dans les sociétés occidentales contemporaines, dans lesquelles, selon Claude Fischler (1988), la grande abondance de nourriture a provoqué un effet de « gastro-anomie » qui a réduit l'influence socioculturelle et a accru le rôle des choix individuels dans le secteur alimentaire. Dans ce contexte, le paradigme du soi-disant « nutritionnisme » ou « réductionnisme nutritionnel »¹² est devenu de plus en plus évident :

Les spécialistes de la nutrition, les diététiciens et les responsables de la santé publique — c'est-à-dire l'industrie alimentaire — nous ont implicitement ou explicitement invités à penser à la nourriture en fonction de sa composition nutritive, à établir un lien entre certains éléments nutritifs et la santé de notre corps [...]. Je me réfère à cette approche nutritionnellement réductrice à la nutrition comme l'idéologie ou le paradigme du nutritionnisme. Cette focalisation sur les nutriments a fini par dominer, saper et remplacer d'autres moyens de se rapporter à la nourriture et de contextualiser la relation entre la nutrition et le corps. Le nutritionnisme est le paradigme dominant au sein même de la science de la nutrition et encadre de nombreux conseils diététiques approuvés par des professionnels et des gouvernements. Mais au cours des deux dernières décennies, le nutritionnisme a été repris par l'industrie alimentaire et est devenu un moyen puissant de commercialisation de ses produits (Scrinis 2008 : 39 ; c'est nous qui traduisons).

¹² Pour plus d'informations, voir en particulier Scrinis 2012 ; 2013. Une analyse similaire a été développée par Jesús Contreras Hernández et Joan Ribas Serra (2016), qui se concentrent sur le processus actuel de « nutritionnalisation » de la nourriture, le problématisant de manière intéressante à la lumière de la pensée lévi-straussienne et, plus généralement, du symbolisme alimentaire.

La dimension nutritionnelle, qui en soi ne constituerait pas un texte culinaire (Marrone 2016 : 188), devient dans ce genre de discours un véritable système de « (hyper-)signification ». Ce système interagit avec les « systèmes de classification » — comme le dirait Mary Douglas (1966 ; 1972) — des substances comestibles, mais de manière réductionniste et sur la base de processus de dé-contextualisation, simplification et exagération du rôle des nutriments. De plus, il engendre, de manière presque paradoxale, de nouveaux « goûts » (et « dégoûts ») : bien qu'ils n'ont aucune saveur à se faire reconnaître par les organes prédisposés au goût, en fait, les protéines, les glucides, les lipides, etc. deviennent, dans le discours du nutritionnisme, « sapides » en termes symboliques, car ils acquièrent des valeurs et des signifiés particuliers. Et ces mêmes dynamiques s'étendent jusqu'aux techniques de culture, d'élevage et, plus généralement de production de la nourriture, par exemple en attribuant une « saveur » axiologisée négativement à la modification génétique des aliments, malgré l'absence de preuves scientifiques suffisantes à établir une telle corrélation. C'est ainsi que le « manger sans » (organismes génétiquement modifiés, lactose, gluten, glucides, etc.) s'est imposé dans la gastrosphère¹³ occidentale au cours des dernières années — comme pour dire que, plus que ce que nous mangeons (et goûtons), c'est ce que nous ne mangeons pas (ou, en d'autres termes, ce que nous *dégoûtons*) qui dit ce qui nous sommes¹⁴. Afin de mieux comprendre ces dynamiques, nous examinerons dans les paragraphes suivants les différentes facettes des concepts de goût et de dégoût, en montrant comment ils s'étendent de la

¹³ Le terme “gastrosphère” est une traduction du néologisme anglais *foodsphere*, introduit dans Stano 2015 sur la base du concept de sémiosphère présenté par Lotman (1984 ; trad. fr. 1999), pour mettre en évidence la nature intrinsèquement culturelle et sémiotique du système alimentaire.

¹⁴ À cet égard, il est intéressant de rappeler la position de Marino Niola qui, dans *Homo dieteticus*, soutient que « la diète a cessé d'être une mesure du bien-être pour devenir une condition de l'être. Comme pour dire que si une fois nous faisons notre régime, maintenant c'est notre régime qui nous fait » (2015 : positions 160-161 de l'édition Kindle ; c'est nous qui traduisons).

dimension matérielle jusqu'au niveau des processus de signification et de valorisation.

2. Le goût comme sens : l'approche physiologique

En ouvrant le dictionnaire au mot *goût*¹⁵, on trouve d'abord sa définition comme l'« un des cinq sens, renseignant sur les saveurs et la composition des aliments » (Larousse 2019). De façon similaire, dans sa célèbre *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante* (1825), Jean Anthelme Brillat-Savarin le décrit comme « celui de nos sens¹⁶ qui nous met en relation avec les corps sapides, au moyen de la sensation qu'ils causent dans l'organe destiné à les apprécier. Le goût qui a, pour excitateurs, l'appétit, la faim et la soif, est la base de plusieurs opérations, dont le résultat est que l'individu croît, se développe, se conserve, et répare les pertes causées par les évaporations vitales » ([1834] : 71). Il s'agirait donc d'une sensation corporelle, tout à fait matérielle, qui joue un double rôle : d'une part, elle assure la survie du corps en réintégrant les énergies qu'il utilise pour ses fonctions vitales ; d'autre part, en conjonction avec l'odorat, elle nous aide à sélectionner les aliments, en nous informant sur la comestibilité des substances naturelles (*ibid.* : 73-74 ; cf. Rozin 1976 ; Cavalieri 2011 : 38). De plus, le goût nous permet de distinguer les saveurs fondamentales, grâce à la langue, généralement considérée comme l'organe principal du goût, et aussi à d'autres parties du corps :

Il n'est pas facile de déterminer précisément en quoi consiste l'organe du goût. Il est plus compliqué qu'il ne paraît. Certes, la langue joue un grand rôle dans le mécanisme de la dégustation ; car, considérée comme douée d'une force musculaire assez franche, elle sert à gâcher, retourner, pressurer et avaler les aliments. De plus, au moyen des papilles, plus ou moins

¹⁵ Pour une reconstruction détaillée des différentes significations et utilisations du terme « goût », voir Barros 1997 ; Bianciardi 2011.

¹⁶ Le gastronome français inclut le goût parmi les six sens humains, avec la vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le « génésique » (ou « amour physique », qui régit l'attraction sexuelle et est donc essentiel pour la reproduction de l'espèce) (voir Brillat-Savarin 1825 [1834] : 57-58).

nombreuses, dont elle est parsemée, elle s'imprègne des particules sapides et solubles des corps avec lesquels elle se trouve en contact ; mais tout cela ne suffit pas, et plusieurs autres parties adjacentes concourent à compléter la sensation, à savoir : les joues, le palais et surtout la fosse nasale, sur laquelle les physiologistes n'ont peut-être pas assez insisté. Les joues fournissent la salive, également nécessaire à la mastication et à la formation du bol alimentaire ; elles sont, ainsi que le palais, douées d'une portion de facultés appréciatives ; je ne sais pas même si, dans certains cas, les gencives n'y participent pas un peu ; et, sans l'odoration qui s'opère dans l'arrière-bouche, la sensation du goût serait obtuse et tout-à-fait imparfaite » (Brillat-Savarin 1825 [1834] : 74-75).

Cela nous suggère qu'il s'agit d'une sensation bien complexe et intrinsèquement multi-sensorielle, qui implique plusieurs sens à la fois — l'odorat, comme le dit Brillat-Savarin, mais aussi la vue, l'ouïe et le toucher, comme on le verra plus bas — et ne peut donc pas être dûment décrite sans tenir en compte d'autres éléments au-delà de la dimension strictement physiologique.

3. Le goût partagé : de la perception au langage

Il faut d'abord rappeler que, malgré la vaste gamme de molécules sapides présentes dans les aliments¹⁷, seulement cinq catégories de base sont utilisées pour décrire les saveurs : le salé, le sucré, l'amer, l'acide et l'*umami*¹⁸ (Chandrashekar *et al.* 2006).

¹⁷ Brillat-Savarin écrit à ce propos que “le nombre des saveurs est infini, car tout corps soluble a une saveur spéciale qui ne ressemble entièrement à aucune autre. Les saveurs se modifient en outre par leur agrégation simple, double, multiple ; de sorte qu'il est impossible d'en faire le tableau, depuis la plus attrayante jusqu'à la plus insupportable, depuis la fraise jusqu'à la coloquinte” (1825 [1834] : 79-80).

¹⁸ Découvert en 1909 par Kikunae Ikeda, l'*umami* est présent dans la nutrition humaine depuis des siècles, car de nombreux aliments — tels que les asperges, les tomates, le chou, des fromages, le lait, etc. — sont naturellement riches en glutamate monosodique (l'acide aminé qui en est à l'origine et qui est largement utilisé comme additif pour rehausser la saveur de certains aliments, en particulier dans la cuisine asiatique). Néanmoins ce n'est que récemment qu'il a été ajouté aux catégories utilisées par la physiologie occidentale dans la description des saveurs.

Traditionnellement, la physiologie du goût s'est concentrée sur les premières quatre (cf. Brillat-Savarin 1825 [1834] : 80), mais historiquement il y a eu aussi des classifications plus riches et complexes, comme par exemple le modèle aristotélien, qui comprenait sept saveurs de base (le sucré, l'aigre, l'âpre, l'astringent, l'acide, le piquant et l'amer) et deux dérivés (l'onctueux, dérivé du sucré, et le salé, dérivé de l'amer), ou la classification linnéenne, qui saisissait dix qualités gustatives (humide, sec, acide, amer, gras, astringent, aigre, sucré, salé et muqueux). Si, donc, d'un côté, il y a un nombre infini de sensations corporelles qui varient d'une personne à l'autre, de l'autre côté, pour pouvoir parler de ces sensations, nous avons besoin de partager les mêmes paramètres (intersubjectifs, et donc culturels) pour les classer et juger.

De plus, en dépit de la grande variabilité individuelle liée au goût (entendu comme une expérience proprioceptive), il faut rappeler que l'appartenance socioculturelle est fondamentale pour l'évolution de la « sensibilité au goût » (voir Perullo 2008), c'est-à-dire pour l'élaboration mentale des sensations « goûtées ». C'est précisément sur ce point que, selon Italo Calvino, le lien entre « saveur » (*sapore*) et « connaissance » (*sapere*) se révèle : dans *Sapore sapere* (1982) — réédité en 1986 avec le titre *Sotto il sole del giaguaro* —, il associe le côté réceptif (c'est-à-dire l'impression sensorielle corporelle) avec le côté cognitif du goût, décrivant ce dernier comme un véritable instrument de connaissance et de relation avec l'autre, et en inversant de cette façon la hiérarchie classique des sens¹⁹. D'où la nécessité, ultérieurement accentuée par Eric Landowski et José Luiz Fiorin (1997), d'insérer le projet d'une étude du goût dans une dimension remarquablement sociale et culturelle : c'est au niveau gustatif que les valeurs identitaires se sédimentent, en relations aux produits — « le goût des choses » — et aussi aux sujets — « le goût des gens ».

Une perspective à certains égards similaire à celle de Calvino a été introduite plus récemment par Gianfranco Marrone (2013),

¹⁹ Selon laquelle le toucher, la vue et l'ouïe sont les sens les plus « cognitifs », tandis que l'odorat et le goût sont des sens « mineurs » car ils nous fournissent plus une « jouissance » qu'une vraie connaissance des objets externes (cf. Kant 1798 [1796/97]).

qui distingue entre « goûteux » (*gustoso*) et « savoureux » (*saporito*) : si le premier est le système de signification qui s'établit grâce à la reconnaissance sensorielle de figures du monde déjà connues, de façon que, en goûtant quelque chose, on est capable — selon des spécialisations individuelles ou bien contextuelles — d'identifier ce qu'on mange ou boit grâce à ses modèles sémantiques et culturels, le deuxième représente plutôt le siège des 'raisonnements' sensoriels indépendants, qui opèrent par des processus de perception, non plus liés à des schémas cognitifs antérieurs, mais fondés sur une prise en compte directe des qualités sensibles typiques des substances gastronomiques. En d'autres termes, si le savoureux réinterprète la soi-disant « analyse sensorielle » dans une clé sémiotique, le goûteux rappelle plutôt les liens entre « sapore » et « sapere » décrits par Calvino, en partant de la perception sensorielle pour aller vers la dimension cognitive.

Cela met en évidence une autre dimension fondamentale du goût, c'est-à-dire son rapport avec le langage : c'est à travers ce dernier, en effet, que le passage de l'expérience subjective et intériorisée liée au niveau du « sapore » calvinien à la connaissance intersubjectivement partagée (« sapere ») peut se réaliser, ce qui remet en question le rôle de la corporéité dans la langue elle-même (v. Cavalieri 2011 : VIII). À cet égard, Jean-Jacques Boutaud a proposé l'idée d'un « concept gustatif » (1997) — postérieurement redéfini « image gustative » (2005) — comme le résultat de l'interrelation parmi trois différents niveaux : la dimension sensorielle, la dimension figurative et la dimension proprement gustative (qui s'étende jusqu'à l'image de la scène alimentaire pragmatique et performative). Cette perspective souligne la nécessité d'adopter une approche multiperspective à l'analyse de l'« expérience gustative », c'est-à-dire une méthode capable de « comprendre » la différence entre le simple *manger* — acte visant à nourrir le corps et commun à différentes espèces animales et végétales — et *dégoûter* — opération cognitivement plus complexe qui distingue l'être humain et implique une évaluation consciente et soigneuse. Cette dernière opération se configure comme un processus intrinsèquement « poli-sensoriel » ou « multimodal », car, comme on l'a déjà mentionné, elle implique non seulement le goût, mais aussi la vue (qui joue un rôle essentiel dans les

phénomènes que Claude Fischler (1990) décrit en termes de « néophilie » et « néophobie »²⁰), l'odorat (qui complète et renforce la capacité élémentaire du goût, comme le souligne bien André Leroi-Gourhan (1964)), le toucher (qui est essentiel pour apprécier la *texture* ou la « consistance » de la nourriture et percevoir sa température²¹), l'ouïe (comme le montrent Jean-François Bordron (2002) et Herman Parret (2005)) et le système trijumeau²² (comme l'explique Cavalieri 2011, en se concentrant sur le terme anglais *flavour* et son équivalent français *flaveur*). En d'autres termes, comme le soutient Maurice Merleau-Ponty (1945), le goût fait partie du « sensoriel commun » de l'espèce humaine : reprenant la pensée de Herder, le philosophe français soutient que nos expériences sensorielles sont intrinsèquement multi-sensorielles — ou, mieux, « synesthésiques »²³. En effet, c'est précisément la mono-sensorialité qui constitue une condition extrême ou artificielle puisque, dans l'expérience quotidienne, la perception se développe par une série de commandes et réponses motrices et sensorielles, que Merleau-Ponty dénomme « schéma corporel » :

²⁰ Selon le « paradoxe de l'omnivore » (Fischler 1990), les êtres humains se trouvent constamment en oscillation entre deux pôles : la *néophilie* (tendance à l'exploration, besoin de changement et de variété, prédisposition à l'adaptation à des nouveaux environnements) et la *néophobie* (prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation).

²¹ A part le soi-disant *mouthfeel* (les « sensations tactiles dans la bouche », comme l'astringence, la viscosité et le caractère huileux, v. Lawless et Heymann 1998) et les *sensations kinesthésiques* (la dureté, l'adhésivité et l'élasticité), on a des *sensations chemesthésiques*, qui résultent de la stimulation chimique du ganglion trijumeau (comme dans le cas de l'ardent, du piquant, du froid ou du frais) (Spinelli 2011 ; cf. Tuorila 2007 et Goldstein 2010).

²² C'est-à-dire le système de fibres nerveuses sensorielles et motrices recueillies dans le nerf trijumeau, qui assure la sensibilité des régions superficielles et profondes du visage.

²³ Selon Mazzeo (2005 : 117-120), Merleau-Ponty (1945) a marqué un tournant décisif dans la conception de la synesthésie, déplaçant ce concept du contexte de la déviance ou syndrome génétique où il avait été relégué jusqu'au XIX^{ème} siècle pour montrer son importance en relation à la sensorialité humaine.

Ma perception n'est donc pas une somme de données visuelles, tactiles, auditives, je perçois d'une manière indivise avec mon être total, je saisis une structure unique de la chose, une unique manière d'exister qui parle à la fois à tous mes sens (1948 : 63).

4. Le goût comme jugement : entre esthétique et éthique

La notion de goût a été ultérieurement développée au cours du XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, en arrivant à inclure également une valeur figurée, c'est-à-dire la « capacité à discerner ce qui est beau » (Larousse 2019). C'est dans ce sens, par exemple, que David Hume (1741) décrit le « goût *esthétique* » comme une sorte de faculté autonome primitive, inhérente à la nature humaine et donc uniforme ; d'autre part, il faut rappeler que cette faculté doit être constamment « revitalisée, raffinée, éduquée par la 'pratique', c'est-à-dire par l'étude, par une analyse minutieuse et continue » (Prete dans Hume 1741 [2006] : 108 ; c'est nous qui traduisons). Cette même tension caractérise le contraste entre les travaux de penseurs tels que Wagner (1867), qui conçoit le goût comme une inclination naturelle, immédiate et universelle, sans règles ni concepts, et la position du sémiologue Roland Barthes (1964 ; 1970 ; 1973), qui, au contraire, rejette cette idée de jugement immédiat du goût en faveur d'une conception de la beauté en tant qu'élaboration complexe de codes dans une œuvre, présentant ainsi un caractère relatif, culturel et historique (cf. Volli 2015).

En plus d'une telle conception du goût en tant que faculté de jugement esthétique, une autre valorisation, plus spécifiquement *éthique*, s'est établie au cours du temps : selon Hans-Georg Gadamer (1960), c'est Baltasar Gracián y Morales (1647) [1983] qui a introduit l'idée du goût comme capacité de distinguer le « Bien » et saisir la « juste mesure » des choses. Shaftesbury (1711) [1999] et Vauvenargues (1746) auraient ensuite étendu cette conception, décrivant le goût comme une faculté essentielle de la conscience humaine permettant de « bien juger des objets de sentiment » (*ibid.* : 17).

5. Du goût au dégoût : analogies et différences

Comme on l'a souligné dans les paragraphes précédents, plus encore que d'autres sens, le goût concerne le corps entier, étant

constitutivement synesthésique. En outre, il s'étend de la dimension sensorielle et physiologique jusqu'au niveau social et culturel, à travers des dynamiques complexes qui n'ont pas été encore complètement déchiffrées. En tant que tel, ce sens « a une syntaxe spécifique du processus qui [...] met en communication, forte et directe, le corps et le monde, la chair et la physicalité. Il fonctionne comme un cycle continu qui conduit quelque chose de l'extérieur du monde à l'intérieur du corps, pour en revenir [enfin] à l'extérieur » (Marrone 2013 : 118 ; c'est nous qui traduisons). L'inversion d'une telle syntaxe conduit également à une inversion aux niveaux du sens et de la valeur, donnant lieu à ce qu'on appelle généralement « dégoût ».

Mais qu'est-ce que c'est exactement le dégoût ? Selon l'une des premières définitions structurées du terme, il s'agit d'une « impression [...] provoquée originellement par un objet qui répugne dans le domaine du sens du goût, puis, par extension, par tout ce qui peut donner lieu à une impression analogue, par l'intermédiaire de l'odorat, du toucher et même de la vue » (Darwin 1872, trad. fr. 1890 : 272). Exactement comme on a vu pour le goût, donc, le caractère hautement multimodal du dégoût est immédiatement évident, car il implique différents sens (avant tout l'odorat, qui selon Darwin (1872) et Plutchik (1962) est distinct mais étroitement lié au dégoût, selon une correspondance que Tomkins (1963 ; 1982) a décrit comme une tension entre le mépris — qu'il appelle *dis-mell*, littérairement « dés-odorat » —, d'un côté, et le « dé-goût » proprement dit de l'autre). Et il y a aussi des connections très importantes avec d'autres sphères sensorielles, y compris le système trijumeau :

Puisque la sensation de dégoût dérive primitivement de l'acte de manger ou de goûter, il est naturel que son expression consiste principalement en mouvements de la bouche. Mais comme le dégoût cause aussi de la contrariété, ces mouvements s'accompagnent en général du froncement des sourcils, et souvent de gestes destinés à repousser l'objet qui le provoque ou à se préserver de son contact. [...] Sur le visage, le dégoût se manifeste, quand il est modéré, de diverses manières : on ouvre largement la bouche, comme pour laisser tomber le morceau qui a offensé le goût ; on crache, on souffle en avançant les lèvres ; on produit une sorte de raclement de la gorge comme pour

l'éclaircir. Ce son guttural peut s'écrire *ach* ou *eugh*. Son émission est quelquefois accompagnée d'un frissonnement, en même temps que les bras se serrent contre le tronc et que les épaules se soulèvent, comme dans l'expression de l'horreur. Un dégoût extrême s'exprime par des mouvements de la bouche semblables à ceux qui préparent l'acte du vomissement, La bouche s'ouvre toute grande, la lèvre supérieure se rétracte énergiquement, les parties latérales du nez se plissent, la lèvre inférieure s'abaisse et se renverse autant que possible. Ce dernier mouvement exige la contraction des muscles qui attirent en bas les coins de la bouche (Darwin 1872, trad. fr. 1890 : 276-277).

Dans ce cas aussi, en outre, on ne peut pas négliger la dimension culturelle : bien que, dans son sens le plus simple, le terme dégoût désigne, comme on l'a vu, une répugnance physique, « il est curieux » — nous dit Darwin (1872) — « de voir combien ce sentiment est provoqué avec facilité par tout ce qui sort de nos habitudes, dans l'aspect, l'odeur, la nature de notre nourriture » (trad. fr. 1890 : 275-276)²⁴. D'où les significations figuratives du terme, qui font référence au « sentiment d'aversion, de répulsion, provoqué par quelqu'un, quelque chose » (Larousse 2019) et même le « fait d'être dégoûté, de ne plus avoir de goût pour quelque chose, d'intérêt, d'attachement ou d'estime pour quelqu'un » (*ibid.*), ce qui s'étend vers la sphère esthétique et la dimension morale auparavant décrites en relation au goût.

En ce qui concerne les processus cognitives, Paul Rozin et April E. Fallon (1987) décrivent le dégoût comme une impulsion de répulsion liée à l'incorporation d'objets « dommageables » ou « offensants », soit en termes matériels (comme, par exemple, dans le cas du « mauvais goût » associé aux substances notamment nocives), soit au niveau symbolique (dans le cas du danger perçu), en insistant sur l'idée d'une « contamination » qui se propage des objets véritablement dégoûtants à ceux qui

²⁴ Darwin illustre ce point en décrivant un épisode vécu dans la Terre de Feu, lorsqu'un indigène toucha avec son doigt la viande froide conservée qu'il était en train de manger. La température de la nourriture suscita le dégoût de l'indigène, car il n'était pas habitué à cette coutume ; le chercheur, quant à lui, était très dégoûté par le fait que son repas avait été touché par un autochtone nu, même si ses mains ne semblaient pas sales.

seraient acceptables en eux-mêmes (Stracciari 2014). Ce serait donc cette répulsion, parfois physique, parfois purement intellectuelle, qui provoque le dégoût, sur la base de trois processus de nature différente : (i) la perception sensorielle d'un agent auquel des propriétés négatives sont attribuées en raison du goût, odeur, consistance ou apparence visuelle désagréable ; (ii) l'anticipation, au niveau cognitif, des conséquences que cet agent est capable de provoquer chez l'individu tant sur le plan physique — à court terme (crampes d'estomac) ou à moyen et aussi long terme (cancer ou d'autres pathologies) —, tant au niveau social que moral (comme dans l'hindouisme si on accepte de la nourriture « contaminée » par un membre d'une caste inférieure) ; (iii) une série de « facteurs idéaux » concernant la connaissance antérieure, mais encore plus l'influence des croyances idéologiques et culturelles et des approches concernant l'objet provoquant le dégoût (Mancini et Gragnani 2003). Il s'agit, évidemment, d'une différenciation de principe, car ces aspects sont généralement très liés les uns aux autres. Considérons, par exemple, le cas des organismes génétiquement modifiés (OGM) : bien qu'il n'existe pas de consensus sur leur nocivité effective, il y a un dégoût de plus en plus répandu à leur égard, non seulement là où les normes juridiques interdisent leur consommation, mais aussi dans des contextes où ils ont été généralement largement commercialisés et acceptés par les gens (comme, par exemple, les Etats-Unis). Les causes de ce dégoût croissant se réfèrent non seulement à une série de risques²⁵ liés à la santé, mais aussi à une série d'investissements de sens reflétant des idéologies très spécifiques — de la tendance diffusée à préférer le « naturel »²⁶ et les aliments « sans » à des critères éthiques, en particulier en référence à l'environnement. Précisément ce dernier aspect, en outre, nous rappelle, comme nous l'avons mieux illustré dans une publication récente (Stano 2018), qu'en d'autres cas le dégoût se configure comme une action de défense et de rejet qui adhère strictement à l'objet qui

²⁵ Qui sont plus perçus que tangibles, selon plusieurs chercheurs et institutions, cf. Commission Européenne 2005 ; 2010 ; Winter et Gallegos 2006 ; Nicolìa *et al.* 2013; World Health Organization 2014 ; Bressanini et Mautino 2015.

²⁶ Avec tous les contradictions du cas, cf. Marrone 2011 ; Stano 2017.

le provoque, et précisément grâce à cette « adhérence » acquiert une valeur cognitive par rapport à cet objet (cf. Kolnai 1929). En d'autres termes, à l'ère de la gastro-anomie fischlérienne, le dégoût semble être de plus en plus remis en question comme un défi captivant qui invite à retrouver le lien entre « sapore » et « sapere », tout en conduisant des sens au sens de la nutrition — et en particulier à ce sens social et politique revendiqué par des voix qui, de Kant (1925) à Bourdieu (1979) et Eagleton (1990)²⁷, ont montré les liens profonds entre esthétique et éthique, perception individuelle et dimension sociale, rejet et réaction. En conclusion, donc, bien que le dégoût soit avant tout conçu comme une émotion intrinsèque au corps qui assure son intégrité, il semble s'étendre — tout comme le goût — jusqu'à une dimension cognitive, esthétique et éthique, en s'élevant à moyen de protection du soi et du sens d'appartenance sociale et culturelle. C'est dans ce sens qu'il peut être considéré comme une « émotion », comme le dit Rozin (1982), qui a évolué afin de permettre une adaptation de l'individu à la culture ; une émotion, en d'autres termes, qui « vise à transmettre des valeurs culturelles, sociales et morales » (Mancini et Gragnani 2003 : 45 ; c'est nous qui traduisons).

6. Goût, dégoût et processus de signification

Les définitions et descriptions que nous avons analysées ci-dessus montrent clairement le lien entre goût et dégoût, d'une part, et la question des processus de signification liés à l'univers alimentaire, de l'autre :

Le sujet mis en contact avec un aliment — plan d'expression — établit [...] une relation avec un plan qui n'est pas celui du contenu proprement dit, mais plutôt celui de la gustativité²⁸, au sein duquel il est possible d'identifier une syntaxe figurative autonome. C'est précisément à ce niveau intermédiaire que nous pourrions peut-être attribuer un sens unitaire à des perceptions extrêmement diversifiées (Grignaffini 2005 : 4 ; c'est nous qui traduisons).

²⁷ Pour une reconstruction détaillée, voir Mazzocut-Mis 2015.

²⁸ C'est-à-dire le niveau où le goût (ou le dégoût) s'origine et se développe.

Dans cette vue, chaque plat est concevable comme une unité dotée de syncrétisme, dans laquelle les ordres sensoriels, qui collaborent au niveau de l'expression, sont en corrélation avec le niveau pré-catégoriel de la gustativité. Pour analyser la « collaboration » entre ces niveaux, il convient de reprendre la distinction introduite par Jacques Fontanille (2004 : 172-178) entre le « moi-chair » (c'est-à-dire la masse palpitante et déformable du corps, le siège de la sensori-motricité) et le « soi-corps », subdivisé à son tour en « soi-corps propre » (« l'enveloppe extérieure du toucher et de l'odeur, tournée vers l'extérieur et protégeant par sa clôture l'univers intérieur du soi », Fontanille 1999 : 47) et un « soi-champ intérieur » (l'espace interne du soi, envahi par l'odeur et la saveur). Afin de reconstruire le parcours générateur du goût, Fontanille reconduit la sensation gustative au toucher, c'est-à-dire à une sensation tactile (pas encore analysée), qui concerne l'enveloppe du corps propre, même s'il est localisé dans la bouche. Pour passer à la saveur, l'analyse de ce premier « contact » doit permettre d'y reconnaître des phases, chacune caractérisée par un prédicat de type tactile (par exemple, « brûler ») attribué à un acteur identifiable (« le piment brûle ») : « Tout se passe donc comme si la saveur était une combinaison de contacts analysables et dont l'acteur sources serait analysable » (*ibid.* : 37).

Un tel processus analytique se développerait, en parvenant à l'identification de différentes nuances de saveurs, selon un processus de *stratification* et de *segmentation* :

La saveur stratifie la proprioception, et en fait le théâtre d'une séquence spatio-temporelle et actorielle. [...] Et ce sont les organes et les différentes parties de la bouche (palais, dessous/dessus/pointe de la langue, joues, gorge, etc.) qui, en recevant spécifiquement chacune des sensations tactiles, assurent la différenciation topologique, temporel, actorielle et prédicative (*ibid.*).

Propriétés gustatives et organes du goût collaborent ainsi dans une sorte de « théâtre narratif » qui, à partir du *continuum* perceptif, produit un sens pour le rendre disponible à un niveau intersubjectif. Au contraire de l'analyse sensorielle, qui, en se

concentrant sur les saveurs fondamentales, néglige la combinaison multi-sensorielle à la base de l'expérience gustative, cette approche favorise précisément les corrélations entre différents prédicats, espaces, temps et acteurs, présupposant la coprésence de trois différents type d'opérations :

Nous aurions alors affaire, indépendamment de la substance sensorielle gustative, à un champ [...] intériorisé, parce que l'exploration du "non-propre" se fait dans le *corps interne* ; *séquentialisés*, parce qu'après division, les parties de cible et les parties de source sont mises en ordre ; *iconisé*, parce que cette exploration consiste à distribuer les phases prédictives sur des figures iconiques (moments, lieux et acteurs) (*ibid.* : 39).

Bien qu'il néglige presque totalement la vue et l'odorat — qui semblent au contraire intervenir même avant le toucher dans l'expérience gustative, agissant en tant qu'indicateurs de sa faisabilité (cf. Spinelli 2011) —, un tel programme de développement des saveurs, a sans aucun doute le mérite de mettre en lumière le caractère composite et complexe du (dé-)goût qui, loin de constituer une simple reconnaissance de chaque élément ou saveur caractérisant la nourriture, suppose une perception structurée et soignée, ainsi que l'évaluation qualitative d'aspects qui ne sont pas réductibles à la simple somme analytique des divers composants, mais englobent la complexité synthétique de l'ensemble perçu (cf. Perullo 2010 : 133). Ceci, à son tour, contribue à souligner l'importance des processus de temporalisation intrinsèques à la perception gustative; déjà Brillat-Savarin, dans les célèbres pages de la *Physiologie* (1825 [1834] : 84-86), distinguait trois phases principales: (i) la « sensation directe » ou « immédiate », qui s'origine du premier contact des aliments avec les organes du goût placés à l'avant de la bouche ; (ii) la « sensation complète », qui concerne les impressions produites par le passage de la nourriture dans le dos, où la complexité des arômes et des saveurs est perçue ; et (iii) la « sensation réfléchie », c'est-à-dire le jugement cognitif, donc verbalisable, élaboré à partir des impressions reçues. En outre, même avant la sensation directe, selon le gastronome, il y aurait une sensation olfactive, suivie par « une forme de narration, où les préliminaires et les attentes, les programmes et les péripéties

valent bien plus que les conjonctions et les satisfactions » (Marrone 1997 : 179 ; c'est nous qui traduisons).

En comparant les « méditations » de Brillat-Savarin au schéma narratif canonique développé par Greimas (1970 ; 1983), Marrone (1997) a identifié la structure narrative déployée par l'expérience gastronomique — qui, comme nous l'avons vu, repose sur certaines prémisses (avant tout, les contraintes matérielles de l'activation du goût (ou dégoût), qui exige en premier lieu que la nourriture acquiert une consistance adéquate, grâce à différents « adjuvants »²⁹), en la décrivant comme le processus par lequel un opérateur acquiert des compétences et accomplit des tâches de sorte qu'un sujet d'état puisse être associé à un objet de valeur spécifique : l'objet de goût. D'autre part, les différences ne manquent pas : il ne s'agit pas ici d'un processus de conjonction (ou disjonction) avec des valeurs préétablies, mais plutôt d'une transformation narrative consistant elle-même en un acte de valorisation. En d'autres termes, ce qui est sanctionné, ce n'est pas tant le sujet opérateur (les appareils du goût), mais l'objet lui-même, en tant que porteur (ou moins) des valeurs qu'un code gustatif implicite lui attribue — et donc en tant qu'élément autour duquel les relations sociales entre les sujets humains sont organisées et à travers lequel les virtualités de la matière peuvent se concrétiser. De plus, ce processus de valorisation de l'objet gustatif a une double nature : il est d'abord extensif, car il résulte d'une sensation olfactive concomitante ; et ensuite cognitif, car il est basé sur la sanction d'un sujet culturel externe (qui applique ses propres systèmes de valeurs et ses propres catégories interprétatives). En ce qui concerne cette dernière dimension, le développement du dégoût, comme nous l'avons décrit dans le paragraphe précédent, mérite une attention particulière : comme le note Darwin (1872), il est intéressant de voir que certaines personnes ont facilement et rapidement des nausées et même des vomissements à la seule pensée d'avoir mangé un aliment inhabituel, même si cet aliment ne contient rien qui justifie son expulsion de l'estomac. Aucune raison d'ordre physique ou perceptif ne provoquerait donc dans ce cas

²⁹ Des dents, qui triturent les aliments, à la salive, qui forme une pâte à savourer, jusqu'à la langue et à tous les autres appareils qui ont des papilles gustatives.

la réaction de rejet de la nourriture, qui est refusée et expulsée exclusivement en fonction d'associations cognitives et/ou morales.

Pour revenir à la dimension esthétique, bien que Marrone, dans le sillage de Brillat-Savarin, insiste sur le rôle de l'odorat, la caractérisation multimodale du (dé-)goût nous incite à ne pas négliger les autres sphères sensorielles. Dans ce sens, beaucoup d'attention a été portée au toucher (comme le montrent les travaux de Fontanille (2004) cités plus haut), ainsi qu'à la vue (considérons, par exemple, les réflexions de Fischler (1990) sur la néophobie et la néophilie, ainsi que Cavalieri 2011 et Spinelli 2011), l'ouïe ayant été en grande partie négligée. Le même auteur de la *Physiologie du goût* accentue plutôt ses points de détachement de la perception gustative, en précisant que cette dernière est « simple en actualité », c'est-à-dire qu'elle ne peut pas être affectée par deux saveurs à la fois, tandis que l'ouïe est capable de percevoir et comparer différents stimuli sonores simultanément (Brillat- Savarin 1825 [1834] : 87). D'autre part, comme le souligne Bordron, la dégustation utilise un lexique tout à fait comparable à celui des critiques musicaux, et aussi des parfumeurs : « une hypothèse serait que le goût, l'odorat et l'ouïe ont besoin de temps pour constituer leur objet, la vue et le tact paraissent en disposer dans l'immédiateté » (2002 : 654). À partir de cette observation, Herman Parret (2005) fait une comparaison des morphologies temporelles de la perception gustative et de la perception auditive, révélant la nécessité d'adopter un regard qui dépasse la simple subdivision en catégories relatives à une organisation temporelle d'ordre topologique pour aborder la dimension aspectuelle, c'est-à-dire la conversion de ces catégories narratives en « processus ». Plus spécifiquement, en relation au cas particulier du vin, il reprend la triade introduite par Bordron pour décrire la syntaxe de la dégustation en ces termes :

- La phase « inchoative » de l'attaque est « indicative », car ses prédicats impliquent généralement des idées telles que la *résistance* (« rond », « mou », « tendre », etc.), l'*intensité* ou la *force* (« intense », « solide », « puissant », « mince », « complet », etc.), le *style* et la *séduction* (« grossier », « élégant », « simple », « frais »,

etc.), indiquant quelque chose qui n'est pas encore vraiment présente ;

- La deuxième phase, à laquelle Bordron fait référence en termes d'*évolution*, mais que Parret préfère renommer *constitution*, est celle dans laquelle la sensation initiale se « complète » (comme le dirait Brillat-Savarin), exploitant une certaine « durabilité », puisqu'elle provient de l'équilibrage des goûts ou des qualités sensibles de base, en fonction de leur degré de présence relative ;
- Enfin, la phase terminative du *final* tend à adopter le lexique de la *durée* (« long », « court », « interminable », etc.), de la *finesse* et de la *minceur* (« évanescence »), de la *décadence* et de l'*exfoliation* (« sableux », « poussiéreux », etc.).

Tout en soulignant l'efficacité de cette systématisation, Parret insiste sur la nécessité de repenser ces taxonomies de manière plus abstraite, non plus en tant que prédicats, mais en tant que *procédures*. C'est dans ce but qu'il reprend le modèle introduit par Fontanille et Zilberberg (1998), en distinguant : (i) les *sèmes particularisants* (termes difficilement transférables ou séparables des bases physique, chimique ou physiologique de la nourriture) ; (ii) les *sèmes généralisants* (qui stimulent la production d'un domaine inter-sensoriel) ; (iii) les *catégories* (ou *prédicats/sèmes catégoriaux* de temps et espace, qui sont transférables d'un domaine à l'autre et déterminent la forme générale des objets dans l'espace-temps). Le résultat est un modèle particulièrement efficace, puisqu'il est capable d'éliminer toute référence à des référents « objectifs » (tels que les catégories physico-chimiques de l'acide, de l'amer, du salé, etc.), en permettant ainsi une comparaison entre différentes sphères sensorielles (dans l'analyse de Parret, le goût et l'ouïe).

7. Conclusion

Nous avons considéré jusqu'ici les principaux aspects du goût et du dégoût, en soulignant leur caractérisation cognitive et aussi morale. Rappelant le modèle développé par Eric Landowski (2005) pour décrire les quatre régimes de construction du sens, il nous semble ainsi pouvoir affirmer, en conclusion, que tant le

régime de la *programmation* (basé sur un principe de régularité pour lequel les objectifs conçus auparavant par les sujets sont réalisés) comme celui de la *manipulation* (basé sur une logique d'intentionnalité selon le modèle classique d'interaction entre sujet et objet) ne sont pas en mesure de décrire adéquatement le déploiement de l'expérience (dé-)gustative³⁰. Constamment à la merci de la dimension esthétique et pathémique, le « gourmand » (c'est-à-dire le sujet du goût, selon l'une des acceptions les plus utilisées) paraîtrait plutôt être caractérisé par l'*alea*, c'est-à-dire par le régime de l'*accident*. Cependant, pas même ce régime ne paraît rendre compte convenablement de la complexité des phénomènes liés au goût et au dégoût décrits dans les paragraphes précédents. Ce n'est en effet qu'avec le régime de l'*ajustement* — fondé sur une logique de la sensibilité faisant référence à l'acquisition progressive de compétences et d'équilibres particuliers — que l'expérience du « gourmet » (c'est-à-dire, un « gourmand avec connaissance ») peut se réaliser, selon des dynamiques qui, on l'a vu, relie inséparablement la dimension perceptive au niveau cognitif, en postulant cette « révolution esthétique » (Pozzato 1995) qui définit la subjectivité et l'objectivité dans une relation réciproque basée sur la corporéité. Une relation qui s'étend jusqu'aux frontières de la « saisie esthétique » décrite par Greimas (1987 ; 1988) comme la capacité de connaître le monde à travers le corps et les sens, en réalisant la conjonction entre (dé-) goût et connaissance postulée par Calvino, tout en la projetant aux niveaux social et culturel de l'esthétique et l'éthique. Une relation qui, pour rappeler les mots de Roland Barthes dans sa «Lecture de Brillat-Savarin» (1975), fusionne « mémoire » et « hallucination », « souvenir du passé » et « préfiguration du futur », en rendant l'« appétit tout à fait semblable au rêve ».

Références :

Barros, D.L. Pessoa de (1997) « Gosto bom, gosto ruim ». Dans E. Landowski et J. L. Fiorin (dirs.), *O gosto da gente o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, 163-176. São Paulo : EDUC.

³⁰ Comme souligné dans un travail précédent (Stano 2014), ces logiques correspondraient plutôt aux diètes ou régimes alimentaires, où le *vouloir* est remplacé par le *devoir*.

- Barthes, R. (1964) *Essais critiques*. Paris : Éditions du Seuil.
- — . (1970) *S/Z*. Paris : Éditions du Seuil.
- — . (1973) *Le plaisir du texte*. Paris : Éditions du Seuil.
- — . (1975) « Lecture de Brillat-Savarin ». Dans *Physiologie du goût avec une Lecture de Roland Barthes* ; maintenant dans *Le bruissement de la langue. Essais critiques IV*, 285-306. Paris : Éditions du Seuil.
- Bianciardi, L. (2011) *Il sapore di un film. Cinema, sensi e gusto*. Siena : Protagon.
- Bordron, J.-F. (2002) « Perception et énonciation dans l'expérience gustative. L'exemple de la dégustation d'un vin ». Dans A. Hénault (dir.), *Questions de sémiotique*, 639-665. Paris : PUF.
- Bourdieu, P. (1979) *La distinction*. Paris : Éditions de Minuit.
- Boutaud J.-J. (1997) « Sémiopragmatique du goût ». *Revue Internationale de l'imaginaire*, 245 : 49-60.
- — . (2005) *Le sens gourmand. De la commensalité – du goût – des aliments*. Paris : Jean-Paul Rocher Éditeur.
- Bressanini, D. et B. Mautino (2015) *Contro natura. Dagli OGM al «bio», falsi allarmi e verità nascoste del cibo che portiamo in tavola*. Milan : Rizzoli.
- Brillat-Savarin, J. A. (1825) [1834] *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens*. Paris : Passard.
- Calvino, I. (1982) *Sapore Sapere* ; réédité comme (1986) *Sotto il sole del giaguaro*. Milan : Garzanti.
- Cavaliere, R. (2011) *Gusto. L'intelligenza del palato*. Rome-Bari : Laterza.
- Chandrashekar, J. et al. (2006) « The receptors and cells for mammalian taste ». *Nature*, 444 : 288-294.
- Commission Européenne (2005) « Questions and Answers on the Regulation of GMOs in the European Union », http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-05-104_en.htm (dernier accès : 16/05/2019).
- — . (2010) « A decade of EU-funded GMO research (2001-2010) », https://ec.europa.eu/research/biosociety/pdf/a_decade_of_eu-funded_gmo_research.pdf (dernier accès : 16/05/2019).

- Contreras Hernández, J. et J. Ribas Serra (2016) « Are nutrients also good to think ? ». *Semiotica*, 211 : 139-163.
- Darwin, C. (1872) *The Expression of Emotions in Man and Animals*, III éd. London : Harper Collins ; trad. fr. (1890) *L'Expression des émotions chez l'homme et les animaux*. Paris : Reinwald.
- Douglas, M. (1966) *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. London : Routledge and Kegan Paul.
- — . (1972) « Deciphering a meal ». *Daedalus*, 101(1) : 61-81.
- Eagleton, T. (1990) *The Ideology of Aesthetic*. Londres : Blackwell.
- Feuerbach, L. (1862) « Das Geheimnis des Opfers oder der Mensch ist was er isst ». *Gesammelte Werke*, 22 : 26-52.
- Fischler, C. (1988) « Food, Self and Identity », *Social Science Information*, 27 : 275-292.
- — . (1990) *L'Homnivore*. Paris : Odil Jacob.
- Fontanille, J. (2004) *Soma et Séma : Figures du corps*. Paris : Maisonneuve et Larose.
- — . et C. Zilberberg (1998) *Tension et signification*. Bruxelles : Madraga.
- Gadamer, H.-G. (1960) *Wahrheit und Methode. Grundzüge einer philosophischen Hermeneutik*. Tübingen : Mohr.
- Goldstein, E.B. (dir.) (2010) *Encyclopedia of Perception*. Thousand Oaks : SAGE.
- Gracian y Morales, B. (1647) [1983] *Oráculo manual y arte de prudencia*. Zaragoza : Guara.
- Greimas, A.J. (1970) *Du sens, essais sémiotiques*. Paris : Éditions du Seuil.
- — . (1983) *Du sens 2*. Paris : Éditions du Seuil.
- — . (1987) *De l'imperfection*. Périgueux : Pierre Fanlac.
- — . (1988) « Per una semiotica del discorso », *Carte semiotiche*, 4-5.
- Grignaffini, G. (2005) « Il cibo cucinato tra senso e materia », *E/C* – Archive en ligne, http://www.ec-aiss.it/index_d.php?recordID=129 (dernier accès : 21/05/2019).
- Hume, D. (1741) *Essays, Moral and Political*. Edinburgh : Kincaid.
- Kant, I. (1798) [1796/97] *Die Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*. Königsberg : Verlag.

- —. (1925) [AA XV] *Reflexionen zur Anthropologie, Gesammelte Schriften*, Bd. 15. hrsg. von der der königlich Preußischen Akademie der Wissenschaften. Berlin-Leipzig : De Gruyter.
- Kolnai, A. (1929) « Der Ekel ». *Jahrbuch für Philosophie und phänomenologische Forschung*, X : 515-569.
- Landowski, E. (2005) *Les interactions risquées – Nouveaux Actes Sémiotiques*, 101-103. Limoges : Pulim.
- —. et J.L. Fiorin (dirs.) (1997) *O gosto da gente o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, EDUC, São Paulo.
- Lawless, H.T. et H. Heymann (1998) *Sensory Evaluation of Food : Principles and Practices*. New York : Chapman / Hall.
- Leroi-Gourhan, A. (1964) *Le geste et la parole*. Paris : Albin Michel.
- Lotman, Y.M. (1984) « O semiosfere ». *Semeiotiké. Trudy po znakovym sistemam*, 17 : 5-23 ; trad. fr. (1999) *La Sémiosphère*. Limoges : Presses universitaires de Limoges.
- Mancini, F. et A. Gragnani (2003) « Disgusto, contagio e cognizione », *Psichiatria e Psicoterapia*, 22(1) : 38-47.
- Marrone, G. (1997) « A narrativa do gosto, releitura de Brillat-Savarin ». Dans E. Landowski et J. L. Fiorin (dirs.), *O gosto da gente o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, 177-201. São Paulo : EDUC.
- —. (2011) *Addio alla Natura*. Turin : Einaudi.
- —. (2013) « Livelli di senso : dal gustoso al saporito ». *ElC*, VII(17) : 128-136.
- —. (2016) *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cinema, della tavola*. Milan : Mimesis.
- Mazzeo, M. (2005) *Storia naturale della sinestesia. Dalla questione Molyneux a Jakobson*. Macerata : Quodlibet.
- Mazzocut-Mis, M. (dir.) (2015) *Dal gusto al disgusto. L'estetica del pasto*. Milan : Cortina.
- Merleau-Ponty, M. (1945) *Phénoménologie de la Perception*. Paris : Gallimard.
- —. (1948) *Sens et non sens*. Paris : Editions Nagel.
- Nicolia, A. et al. (2013) « An overview of the last 10 years of genetically engineered crop safety research ». *Critical Reviews in Biotechnology* 34(1) : 77-88.
- Niola, M. (2015) *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*. Bologne : Il Mulino (éd. Kindle).

- Parret, H. (2005) « Vin et voix : vers une inter-esthétique des qualités sensorielles ». Dans A. Beyaert-Geslin et N. Novello-Paglianti (dirs.), *L'hétérogénéité du visuel : Visible 1/3 : La diversité sensible*, 117-130. Limoges : Pulim.
- Perullo, N. (2008) *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*. Pisa : ETS.
- . (2010) *Filosofia della gastronomia laica: il gusto come esperienza*. Roma : Meltemi.
- Plutchik, R. (1962) *The Emotions : Facts, Theories, and a New Model*. New York : Random House.
- Pozzato, M.P. (dir.) (1995) *Estetica e vita quotidiana*. Milan : Lupetti.
- Rozin, P. (1976) « The Selection of Food by Rats, Humans and Other Animals ». *Advances in the Study of Behavior*, 6 : 21-76.
- — . (1982) « Human Food Selection : The Interaction of Biology, Culture and Individual Experience ». Dans L.M. Barker (dir.), *The Psychobiology of Human Food Selection*, 225-254. Bridgeport, CT : AVI.
- — . et A.E. Fallon (1987) « A Perspective on Disgust ». *Psychological Review*, 94 : 23-41.
- Shaftesbury, A.A.C. (Earl Of) (1711) [1999] *Characteristics of Men, Manners, Opinions, Times*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Scrinis, G. (2008) *On the Ideology of Nutritionism*. "Gastronomica", 8(1) : 39-48.
- — . (2012) « Nutritionism and Functional Foods ». Dans D. Kaplan (dir.), *The Philosophy of Food*, 269-291. Berkeley : University of California Press.
- — . (2013) *Nutritionism: The Science and Politics of Dietary Advice*. New York : Columbia University Press.
- Spinelli, S. (2011) *Percorsi semiotici sul gusto : tra pratiche e percezione*. Bologne : Université de Bologne/Istituto Italiano di Scienze Umane [thèse de doctorat].
- Stano, S (2014) « Tra regimi dietetici e regimi di senso. Il ruolo del linguaggio iconico nelle diete degli *health and fitness magazines* ». *Lexia*, 17-18 : 341-363.
- — . (2015) *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*. Newcastle-Upon-Tyne : Cambridge Scholars Publishing.

- —. (2017) « L'alimentazione tra natura e naturalismi : riflessioni semiotiche sulla dieta mediterranea ». *CoSMo* 10 : 33-50.
- —. (2018) *I sensi del cibo. Elementi di semiotica dell'alimentazione*. Rome : Aracne.
- Stracciari, A. (2014) *Gusto e disgusto*. Bologne : Il Mulino.
- Tomkins, S. (1963) *Affect, Imagery, Consciousness*, vol. II, *The Negative Affects*. New York : Springer.
- —. (1982) « Affect Theory ». Dans P. Ekman (dir.), *Emotions in the Human Face*, II éd. London : Cambridge University Press.
- Tuorila, H. (2007) « Sensory perception as a basis of food acceptance and consumption ». Dans H. MacFie (dir.) *Consumer-led Food Product Development*, 34-65. Cambridge : Woodhead Publishing Ltd.
- Vauvenargues (de Clapiers), L. (1746) *Introduction à la connaissance de l'esprit humain*, maintenant disponible en ligne au [lien
 http://classiques.uqac.ca/classiques/vauvenargues/intro_connaissance/vauvenargues_intro_conn.pdf](http://classiques.uqac.ca/classiques/vauvenargues/intro_connaissance/vauvenargues_intro_conn.pdf) (dernier accès : 19/05/2019).
- Volli, U. (2015) « Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour », *Lexia*, 19-20: 37-47.
- Wagner, R. (1867) [1994] « Die Meistersinger von Nürnberg ». Dans P. Carnegy, *Cambridge Opera Handbooks*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Winter, C.K. e L.K. Gallegos (2006) « Safety of Genetically Engineered Food ». University of California Agriculture and Natural Resources Communications, <https://anrcatalog.ucanr.edu/pdf/8180.pdf> (dernier accès : 19/05/2019).
- World Health Organization (2014) « 3. Is the safety of GM foods assessed differently from conventional foods? ». *Frequently asked questions on genetically modified foods*, http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-technology/faq-genetically-modified-food/en/ (dernier accès : 19/05/2019).