

TABLE DES MATIÈRES

Préface de Jean-François Bordron	9
Introduction	13

PREMIÈRE PARTIE PROBLÉMATIQUE DE LA PERCEPTION DANS LE CHAMP DE LA DÉGUSTATION

1. LA PERCEPTION :	
UN PROBLÈME SÉMIOTIQUE ET COMMUNICATIONNEL.....	21
1.1 Approches sémiotiques du monde naturel.....	21
1.1.1 Le monde naturel selon Greimas et Courtés	21
1.1.2 Modes du sensible et sémiotique du corps	24
1.2 Communication sensorielle et intersémiosité	29
1.2.1 La sémiose perceptive	29
1.2.2 Le mécanisme sensoriel, un complexe polysémiosique.....	31
(a) La sémiose perceptive	32
(b) Mimesis énonciative et esthésies textuelles	32
(c) La sémiose interprétante	33
1.2.3 Cercles de mimesis et dimensions sémiotiques.....	37
2. LA CATÉGORISATION DES PHÉNOMÈNES OLFAC TO-GUSTATIFS	41
2.1 Quelle catégorisation pour les odeurs ?.....	41
2.1.1 Deux procédures de catégorisation.....	41
2.1.1.1 La catégorisation bipolaire du tropisme hédonique.....	41
2.1.1.2 Une catégorisation conditionnée par la source odorante ..	42
2.1.2 La question de la prototypicalité	43

2.1.3 Synthèse : Les difficultés de la catégorisation	45
2.2 Odeurs et particularités linguistiques	47
2.2.1 Structures linguistiques et conceptualisation des odeurs	47
2.2.2 La dénomination des odeurs	49
2.3 Le goût : du complexe sensoriel à un sémantisme erroné	51
2.3.1 L'impossible catégorisation des qualités gustatives	51
2.3.1.1 Poids du contexte et tropisme hédonique	51
2.3.1.2 Le dogme des quatre saveurs	52
2.3.2 Vers une sémantique du goût	54
2.3.2.1 Propriétés gustatives et subtilités sémantiques	54
2.3.2.2 Une dénomination conditionnée par le dogme des saveurs élémentaires	55
2.3.2.3 Le poids de la source aromatique	55
2.4 Les structures linguistiques du goût	56
3. DE LA DÉGUSTATION DES VINS	59
3.1 La pratique de la dégustation	59
3.1.1 Syntagmatique canonique de la dégustation	61
3.1.1.1 L'examen visuel	61
3.1.1.2 L'examen olfactif	62
(a) Syntagme de l'examen olfactif	62
(b) Syntagme de l'odeur	63
3.1.1.3 L'examen gustatif	67
(a) Syntagme de l'examen gustatif	67
(b) Syntaxe du goût et particularités gustatives	68
3.1.2 Dégustation et propriétés temporelles	71
3.2 Du commentaire de dégustation	74
3.2.1 Nature du commentaire de dégustation	75
3.2.2 Particularités du commentaire de dégustation écrit	76
3.2.2.1 Une organisation tripartite	76
3.2.2.2 Des procédures descriptives évidentes liées... ... à un style cumulatif	78
3.2.2.3 ... et à des procédures spatialisantes	80

3.2.3 Synthèse : Le commentaire de dégustation, une conversion de l'espace et du temps.....	80
3.3 Les mots du vin	81
3.3.1 Histoire du lexique œnologique	82
3.3.2 Particularités des mots du vin	82
3.3.2.1 Un lexique conditionné par la pratique	82
3.3.2.2 Un syntagme pour chaque sensation	83

DEUXIÈME PARTIE PERCEPTION ET SCHÉMATISATION

4. SÉQUENCES DÉGUSTATIVES ET STRUCTURES ICONIQUES	89
4.1 Du schématisme à l'iconisation	89
4.1.1 Le schématisme kantien	89
4.1.1.1 Principes élémentaires de la théorie kantienne	89
4.1.1.2 Le schème	95
4.1.1.3 Vers une reformulation du schématisme	97
4.1.2 Umberto Eco, l'ornithorynque, le cheval et le chien	100
4.1.2.1 Quel schème pour le chien ?	100
4.1.2.2 Schématisme et objets empiriques inédits	102
(a) L'impossible concept empirique	102
(b) Le projet d'Umberto Eco	104
(c) La sémiologie perceptive selon Umberto Eco	104
4.1.2.3 Le type cognitif	105
4.1.3 Principes élémentaires de l'iconicité bordronienne	108
4.1.3.1 Définition générale	108
4.1.3.2 Synthèses kantienne et sémiotisation de l'expérience	110
4.1.3.3 Structure iconique et catégories	112
4.1.3.4 Retour sur la sémiologie perceptive	113
4.2 Dégustation et structures iconiques	115
4.2.1 Construction des matrices iconiques	118
4.2.1.1 L'icône du nez	118
(a) L'intensité aromatique comme phase indicielle	119

(b) La complexité de la franchise	121
(c) L'harmonie des senteurs ou l'achèvement de la forme iconique	125
4.2.1.2 L'icône de la bouche	131
(a) L'attaque	132
(b) L'évolution	134
(c) La finale	153
5. STRUCTURES TOPOLOGICO-DYNAMIQUES DE L'ICÔNE	157
5.1 Particularités de la structure iconique : Une instabilité structurelle	157
5.2 La sémiologie perceptive ou la confrontation de deux dynamiques concurrentes	168
5.2.1 Des variations intentionnelles programmées.....	168
5.2.1.1 Acte / objet	170
5.2.1.2 Distance / accès	172
5.2.1.3 Figure / fond	173
5.2.1.4 Pregnance / saillance	176
5.2.2 Synthèse	179

TROISIÈME PARTIE PERCEPTION ET MODALITÉS D'EXPRESSION

6. VOCABULAIRE DE LA DÉGUSTATION ET PARTICULARITÉS SÉMANTIQUES	187
6.1 Modalités perceptives et sémantisation	187
6.1.1 Le lexique de la dégustation	187
6.1.1.1 Une dénomination conditionnée par la catégorisation des arômes	187
6.1.1.2 Un lexique « structurel »	190
6.1.2 Vocabulaire de la dégustation et dispositifs linguistiques	193
6.1.2.1 Nez et structures syntaxiques	193
6.1.2.2 Bouche et structures syntaxiques	195
6.1.2.3 Le complexe aromatique	197

6.2 Les mots du vin aux prises avec l'efficienne communicationnelle	198
6.2.1 L'instabilité lexicale	198
6.2.2 Le paradoxe des mots du vin	199
6.2.3 Quelques remarques complémentaires	201
7. COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET STRATÉGIES COMMUNICATIONNELLES	203
7.1 Tropes lexicaux et parcours interprétatifs	204
7.1.1 Commentaire de dégustation n° 1	204
7.1.1.1 Thématique	204
(a) Première isotopie mésogénérique : le vin	204
(b) Seconde isotopie mésogénérique : la construction	205
7.1.1.2 Le calcul interprétatif	206
7.1.1.3 Les connexions métaphoriques	207
7.1.1.4 Synthèse	209
7.1.2 Commentaire de dégustation n° 2	210
7.2 Modalités de reconstruction du sens	214
7.2.1 Vocabulaire de la dégustation et passerelle sémiologique	214
7.2.2 Relations interisotopiques et complexification des parcours interprétatifs	218
7.2.2.1 Interprétation intrinsèque : isotopie mésogénérique 1	219
7.2.2.2 Interprétation extrinsèque : isotopie mésogénérique 2	220
7.2.2.3 Relations entre I ₁ et I ₂	221
7.2.2.4 Synthèse	224
7.2.3 Passerelle sémiologique ? Motifs ?	225
7.2.3.1 Les grandes thèses de la théorie des formes	225
7.2.3.2 Retour sur la molécule sémiologique	226
7.2.3.3 Synthèse : traits fondamentaux de la molécule sémiologique	227
7.2.4 Du schème au sème	228
7.2.4.1 Propriétés sémiologiques et reconstructions des segments iconiques	229
(a) Élaboration des grilles sémiologiques	229
(b) Reconfiguration des matrices iconiques du nez	230

(c) Reconfiguration des matrices iconiques de la bouche	230
7.2.4.2 Observations et perspectives	231
7.3 Structures sémantiques et modes de reconstruction du sens – Synthèse	233
Conclusion	235
Bibliographie	241
Glossaire	247

