

CATERINA CANDIANI

Le Curriculum Vitæ du Chef entre Analyse du discours et langage gastronomique : le cas de la variante Alma

This article aims to present an overview of the culinary language and communicative practices related to gastronomic discourse. Firstly, the etymological and the conceptual development of the term gastronomy is illustrated. Then, the language of the culinary contexts is analyzed. In particular, emphasis is placed on Chef biographies associated with the prototypical genre of the Curriculum Vitæ. Finally, it is shown how the Chef Instructor's Curriculum Vitæ created by Alma, the International School of Italian Cuisine, distinguishes itself for its generic and linguistic peculiarities.

Dans cet article, nous nous proposons de faire le point sur le langage culinaire et sur les pratiques communicatives du discours gastronomique. D'abord, nous présenterons l'évolution étymologique et conceptuelle du terme gastronomie. Ensuite, nous examinerons le langage des contextes culinaires et particulièrement le dispositif des biographies du Chef au sein du genre prototypique du Curriculum Vitæ. Enfin, nous démontrerons comment la variante créée par ALMA, L'École Internationale de Cuisine italienne, se définit par des traits génériques et linguistiques tout à fait singuliers.

1. Introduction

La gastronomie représente depuis des siècles un domaine d'étude très vaste et transversal où des théories d'analyse de la cuisine, de la nourriture et de l'alimentation ont été formulées grâce à la contribution de nombreux linguistes, sociologues et anthropologues.

Au-delà de ce filon d'études multidisciplinaires, notre article examinera la dimension plus proprement discursive de la réalité gastronomique afin de faire le point sur le langage culinaire des échanges oraux et écrits, ainsi que sur les pratiques communicatives du discours en question.

D'abord, nous présenterons l'évolution étymologique et conceptuelle du terme *gastronomie* dans le but de mettre en évidence comment la transformation dans le temps de la conception du goût a favorisé l'affirmation d'une véritable discipline philosophique de l'art gastronomique.

Ensuite, à partir d'un corpus de documents oraux et écrits qui traitent de cet art, nous nous intéresserons aux spécificités du langage gastronomique lorsqu'il est employé dans des contextes culinaires différents.

Finalement, à la suite des travaux sur la question des genres et sur la notion de prototype menés dans le cadre de l'Analyse du Discours, nous analyserons le dispositif des biographies du Chef au sein du genre prototypique du Curriculum Vitæ, afin de démontrer comment la variante créée par ALMA, L'École Internationale de Cuisine italienne, se définit par des traits génériques et linguistiques tout à fait singuliers, propres à son contexte de production.

2. Étymologie de gastronomie

Depuis la fin du XVIII^e siècle, plusieurs définitions de la notion de *gastronomie* ont été proposées dans le panorama linguistique et culinaire.

Au début, la gastronomie dénote l'art de manger et de préparer les plats avec des connotations très fortes qui renvoient à l'expérience sensorielle évoquée et aux mécanismes perceptifs qui permettent à l'homme d'identifier les saveurs¹. Cet intérêt initial des théoriciens, porté sur le plaisir des sens sera ensuite à l'origine d'une terminologie spécifique qui associe le goût aux excès de la passion culinaire.

Pourtant, c'est à partir du moment où l'attention se déplace vers l'ensemble des valeurs culturelles et des données sociales qui rendent possible la classification des saveurs de la part de l'homme que le goût acquiert les connotations positives d'une vertu de l'esprit de l'homme plutôt que d'un vice de la chère.

Sur la base de ces nouveaux présupposés, l'art gastronomique s'affirme ensuite comme une discipline scientifique représentant « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit » (Brillat-Savarin, 1883 : 54). Son but devient celui de « veiller à la conservation des hommes » et de « socialiser » les gestes culinaires à travers l'usage des pratiques discursives orales et écrites qui permettent la transmission des informations et des valeurs.

3. Le langage gastronomique

Dans la grille suivante, nous chercherons à résumer les indices linguistiques les plus signifiants qui émergent dans un corpus de textes faisant partie de trois

¹ Parmi les dictionnaires et les encyclopédies spécialistes les plus illustres du panorama linguistique et culinaire français, nous pouvons citer la contribution de Pierre Larousse dans le *Grand Dictionnaire Universel du XIX^e siècle*, où la gastronomie est définie en tant que « *Art de la bonne chère : l'objet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé* » (Brillat-Savarin).

contextes culinaires différents : le contexte culinaire des experts de critique gastronomique, celui de l'hôtellerie/restaurant et enfin de la cuisine domestique².

Analyse linguistique					
Contexte culinaire	Interlocuteurs	Composantes lexicales	Composantes syntaxiques	Composantes rhétoriques	
Contexte des experts de critique gastronomique	Spécialistes d'analyse sensorielle	Technicisms monosémiques et monoréférentiels	Forme passive		
		Syntagmes prépositionnels	Verbes conjugués au présent de l'indicatif		
		Unités syntagmatiques substantif + adjectif			
Contexte de l'hôtellerie et du restaurant	Chef et ses collaborateurs	Technicisms monosémiques et mono référentiels	Verbes conjugués à la forme impérative		
			Omission du verbe		
	Chef et public profane	Néologismes / néologismes de sens			Personnifications
		Gallicismes			Métaphores
		Articles définis et indéfinis pour introduire les plats et les ingrédients			Comparaisons
					Synecdoques
Contexte de cuisine domestique	Communication entre expert gastronome et public profane	Termes gastronomiques spécialisés	Verbes conjugués à la deuxième personne du pluriel de la forme impérative		

² Pour ce faire, nous avons rassemblé les textes suivants : l'article « L'amaro, sentinella del gusto, tra caffè e birra » tiré du site internet www.assaggiatori.com/blog, le vidéo reportage du Chef Paolo Lopriore publié sur le site www.chefdicucinamagazine.com, l'article « Piadina fatta in casa con salame cotto e melanzane grigliate » du blog www.sorelleinpentola.com.

		Termes spécialisés faisant référence à des techniques culinaires et des outils couramment employés dans le langage quotidien	
		Expressions typiques de l'argot et des dialectes régionaux	

Pour résumer : le contexte des experts qui travaillent dans le secteur culinaire en tant que spécialistes d'analyse sensorielle est caractérisé par un langage fortement technique et dénotatif. Par contre, dans le contexte communicatif de l'hôtellerie et du restaurant, le langage peut avoir une fonction conative et phatique, ou être persuasif et riche de figures rhétoriques selon le destinataire du discours.

Enfin, dans le contexte de cuisine domestique, l'expert gastronome donne des informations culinaires à un public profane en employant principalement des instruments typiques de la langue commune afin de favoriser la communication.

4. Le dispositif des biographies du Chef

Faisons maintenant le point sur les manifestations linguistico-textuelles concrètes de la réalité gastronomique. À ce propos, nous connaissons déjà plusieurs approches théoriques qui étudient, dans le domaine de l'Analyse du Discours, la problématique des genres. Ce qui est important dans ce travail, c'est de souligner que les genres sont des pratiques discursives dépendant des coordonnées situationnelles propres à l'échange communicatif, et que dans ceux-ci il est possible d'identifier un certain degré de ressemblance de famille³ selon qu'ils partagent avec les autres membres une ou plusieurs propriétés de la catégorie prototypique d'où ils ressortent.

Dans le cadre de cet article, nous nous concentrerons sur le dispositif des biographies du Chef, employées par les écoles de cuisine pour présenter le parcours professionnel de leurs enseignants au sein du contexte culinaire académique.

³ La notion de « ressemblance de famille » ainsi que celle du prototype ont été introduites à partir des années 70 dans le cadre de la sémantique cognitive et des études sur les sciences cognitives. En particulier, la théorie du prototype se fonde sur l'identification des propriétés prototypiques qui recourent le plus dans une catégorie discursive, à savoir sur la présence des traits de ressemblance de famille à partir desquels se forment des modèles prototypiques du discours.

Tout d'abord, les biographies du Chef se colloquent dans le contexte académique-professionnel où les écoles de cuisine instaurent des rapports didactiques avec les étudiants ainsi que des partenariats avec d'autres instituts de formation.

Ensuite, en ce qui concerne la visée communicative, les écoles de cuisine choisissent de diffuser le profil professionnel de leurs chefs principalement pour des objectifs démonstratifs et (auto)promotionnels.

Enfin, la structure narrative-descriptive immédiate et essentielle, typique des CV est substituée dans les biographies du chef par une variété discursive majeure, dans la mesure où ce sont les écoles qui choisissent librement la mise en discours la plus appropriée, et, si elle doit être argumentative, descriptive ou descriptive-narrative.

En bref, les biographies du chef représentent une pratique discursive faisant partie de la catégorie prototypique du Curriculum Vitæ mais ils n'en respectent pas les propriétés de famille de base dans la mesure où ils présupposent des coordonnées situationnelles ainsi que des visées communicatives tout à fait différentes, sur la base desquelles sont choisies des modalités discursives des plus disparates. Voilà pourquoi ils peuvent se définir en tant que formes de transgression au genre du CV⁴.

5. La variante Alma

Prenons maintenant en considération la variante du CV du Chef créé par Alma, l'École Internationale de Cuisine italienne, qui se distingue des autres biographies par la présence de traits génériques et linguistiques tout à fait singuliers.

En premier lieu, il faut souligner que les objectifs de nature compétitive de cet institut de formation ainsi que l'exigence d'optimiser ses systèmes de gestion de qualité ont poussés Alma à développer un nouveau format de biographie du chef, dans le but de mieux valoriser les compétences didactiques de ses enseignants et de transmettre ainsi un haut niveau de spécialisation à tout stakeholder.

En ce qui concerne la configuration structurelle du texte, ce nouveau format de biographie repose sur une structure standardisée et constante, très proche de celle des modèles prototypiques du CV où les informations sont classifiées dans des sections distinctes.

En ce qui concerne la mise en discours du texte, notre CV est caractérisé par l'emploi de modalités discursives linéaires et constantes, fondées sur des

⁴ Charaudeau parle de transgression des genres lorsque « *l'on perçoit les indices de reconnaissance d'un type de texte, mais qu'en même temps on repère des formes qui ne sont pas attendues* » (Charaudeau, 2001 : 10).

séquences descriptive-narratives comme il est prévu par la structure séquentielle prototypique du CV.

À la lumière de ces facteurs innovateurs, nous pouvons affirmer que le Curriculum Vitæ de Alma se confirme comme un cas singulier par rapport à la forme de transgression au genre prototypique du CV, il représente plus précisément une variante des biographies de chefs dans la mesure où il partage avec ce dispositif les mêmes conditions situationnelles et les visées communicatives, mais il en modifie la forme discursive afin d'adhérer aux propriétés prototypiques de famille prévues dans le genre.

5.1 Le langage du Curriculum Vitæ Alma

Dans la grille qui suit nous chercherons à faire le point sur les caractéristiques lexicales, syntaxiques et rhétoriques du langage présent dans le CV de Alma. Pour faire cela, nous nous focaliserons sur les traits linguistiques qui différencient les premières sections « Informations Personnelles » et « Formation et Expériences Professionnelles » de la dernière section « Marques Distinctives », qui est exclusive aux CV des chefs enseignants⁵.

Analyse linguistique			
Section	Composantes lexicales	Composantes syntaxiques	Composantes rhétoriques
Informations Personnelles - Formation et Expériences Professionnelles	Termes et expressions spécialisés	Omission de l'article et des prépositions	
	Calques et emprunts lexicaux de l'anglais et du français	Omission du sujet de la phrase	
	Abréviations et acronymes	Substitution du verbe par des suffixes nominaux	
	Constructions "substantif + substantif", "substantif+ adjectif + substantif", "substantif+ substantif + adjectif"	Forme passive	
		Coordination	
		Omission du complément d'agent	

⁵ Ces sections du CV Alma peuvent être visualisées dans les annexes 1 et 2.

Marques Distinctives	Termes et expressions de la langue commune	Verbes conjugués au présent de l'indicatif ou au passé composé	Métaphores
	Expressions typiques de l'argot et des dialectes régionaux	Subordination	Comparaisons
	Termes et expressions spécialisés	Discours direct	
	Constructions "substantif abstrait+ adjectif concret", "substantif abstrait+ substantif concret"		

Comme il est visible sur le tableau ci-dessus, dans les deux premières sections du CV nous remarquons les aspects distinctifs suivants : du point de vue lexical, la présence d'une terminologie spécialisée et monoréférentielle qui est employée pour dénoter le parcours formatif des enseignants et qui renvoie de manière univoque aux disciplines scientifiques les plus disparates. Du point de vue syntaxique, il faut souligner le haut niveau de densité lexicale engendré par l'omission des éléments de la phrase comme l'article, le sujet ou les verbes lorsqu'on désigne le rôle ou la fonction des professeurs avec des constructions nominales.

Il va sans dire que cette tendance vers la nominalisation, conjuguée à l'emploi de la coordination et à l'omission du complément d'agent dans les phrases passives, contribue à donner à ces deux sections un trait remarquable d'objectivité et de concision dans la communication des informations.

La dernière section du CV de Alma est caractérisée par contre par le recours, du point de vue lexical, à une terminologie qui dénote, d'une part, des ingrédients, des produits faisant partie de la tradition gastronomique locale et régionale, d'autre part, elle renvoie à la sphère sensorielle de l'homme.

Du point de vue syntaxique, nous pouvons constater la tendance vers la subordination des phrases lorsqu'on décrit les marques distinctives de la cuisine des chefs enseignants, auquel s'ajoute l'emploi du discours direct qui permet de transcrire fidèlement les déclarations des chefs à propos de leur théorie culinaire.

Finalement, il faut remarquer la présence des métaphores et comparaisons au travers desquelles sont évoquées des images qui exaltent les valeurs innovatrices et en même temps primordiales de la cuisine décrite, et qui contribuent à transmettre au lecteur une force rhétorique de persuasion et d'émotions.

Conclusion

Le présent article s'est proposé de faire le point sur le langage culinaire et sur les pratiques communicatives du discours gastronomique.

Nous avons cherché en particulier à analyser le Curriculum Vitæ du Chef créé par Alma, l'École Internationale de Cuisine italienne, afin de définir la nature de ce nouveau dispositif professionnel en termes discursifs et génériques au sein de sa catégorie prototypique.

L'analyse linguistique des curricula de cette école nous a permis de comprendre comment cette variante se fonde sur un langage extrêmement hétérogène, qui se différencie selon la visée du discours. D'une part, nous avons remarqué la présence d'un langage spécialisé et technique lorsque l'objectif communicatif de l'école est de donner au lecteur des informations sur les compétences, les capacités et le parcours professionnels des chefs enseignants. D'autre part, nous avons souligné le recours à des structures syntaxiques et rhétoriques typiques de la langue commune, qui sont l'expression d'un langage évocateur et riche de processus métaphoriques, à partir du moment où prédomine de la part de l'école l'intention persuasive et promotionnelle, portée à la philosophie culinaire et à la tradition gastronomique du chef.

Bibliographie

- ADAM Jean-Michel (1997), « Genres, textes, discours : pour une reconception linguistique du concept de genre », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 75/75-3, p. 665- 681.
- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme (1883), *Physiologie du goût ou Méditation de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés savantes*, Paris, E. Dentu.
- CHARAUDEAU Patrick (2001), « Visées discursives, genres situationnels et construction textuelle », in *Actes du colloque de Toulouse sur Textes, types et genres, Toulouse*, consulté le 13 mai 2011 sur le site de Patrick Charaudeau : *Livres, articles, publications*, <http://www.patrick-charaudeau.com/Visees-discursives-genres,83.html>, (Dernier accès : 25 avril 2014).
- CHARAUDEAU Patrick (2000), « De la compétence situationnelle aux compétences de discours », in *Actes du colloque de Louvain-la-Neuve sur Compétence et didactique des langues*, consulté le 13 mai 2011 sur le site de Patrick Charaudeau : *Livres, articles, publications*, <http://www.patrick-charaudeau.com/Dela-competencesituationnelle.html>, (Dernier accès : 25 avril 2014).
- ERMAN Michel (2009), *Le goût dans tous ses états*, Bern, Editions scientifiques internationales.
- MAINGUENEAU Dominique (2005), *Analyser les textes de communication*, Paris, Armand Colin.
- VANDELOISE Claude (1993), « Prototype Semantics : Category and Lexical Meaning », *The French Review*, 66/3, p. 515-516.
<http://www.assaggiatori.com/blog/index.php/2007/01/27/lamaro-sentinella-delgusto- tra-caffe-e-birra/> (Dernier accès 23 avril 2014)

<http://www.foodandtourism.com/video/193.html> (Dernier accès : 15 avril 2014)

<http://www.sorelleinpentola.com/2011/04/piadina-fatta-in-casa-con-salamecotto.html> (Dernier accès : 15 avril 2014)

Le Grand Dictionnaire Universel du XIX^e siècle, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k397898> (Dernier accès : 15 avril 2014)

Lessicografia della Crusca in rete, <http://193.205.158.203/index.jsp> (Dernier accès : 15 avril 2014)

CATERINA CANDIANI

Université de Modena

Courriel : katerina.candiani@hotmail.it