

Le goût dans tous ses sens

Par **Jean-Pierre CORBEAU**

Professeur émérite de sociologie de l'alimentation,
Université François Rabelais, Tours

En conférence le 2 décembre

Le goût est polysémique...

L'utilisation de la notion de « goût » s'inscrit dans des logiques différentes. Toutes s'imbriquent dans des pratiques corporelles (actes culinaires, manières de table, incorporation, esthétique du corps et représentation de son efficacité, etc.), y participent directement, les sous-tendent ou en rendent compte.

Matty Chiva¹ parlait de **gustation** qui résulte d'une rencontre interactionnelle entre notre héritage biologique et notre héritage culturel. De ce point de vue, le goût c'est plus que le goût ! ... C'est la vue de l'aliment qui nous attire vers lui ou provoque une répulsion. Qui induit la représentation que l'on s'en fait au sein d'une culture donnée². C'est son odeur qui joue un rôle majeur dans la dégustation. Ce sont les impressions que confère le toucher. C'est la texture en bouche de la nourriture, craquante, feuilletée, râpeuse, gélatineuse, onctueuse, souple, etc. C'est la sensation thermique éprouvée en l'incorporant. La température modifie le fonctionnement de la gustation. C'est le bruit que nous entendons en nous emparant de l'aliment, en le mastiquant. Il intervient aussi pour définir son « goût ». Que penserions-nous d'une purée qui craquerait ?

Au-delà de ces aspects biophysiques, exprimant *in fine* le **goût de** l'aliment au sein de la **gustation**, il est nécessaire de souligner l'héritage culturel, le contexte social et l'aspect de la prise alimentaire qui s'imbriquent dans notre socialisation gustative, qui produisent un **goût pour** un répertoire du comestible, du culinaire et du gastronomique donnés³. La **gustation** ajoute à l'émotion sensorielle proprement dite des affects, des modèles résultant d'apprentissages ou d'expériences qui portent, fatalement, l'empreinte de nos appartenances sociales.

Prolongeons le développement polysémique du terme par l'évocation du bon et du mauvais goût. Il ne s'agit pas de

quitter le domaine des pratiques alimentaires, ni même celui des pratiques corporelles, mais de prolonger, à travers l'étude des choix gustatifs, des propos et des manières de table, la notion de préférence, de **goût pour**, en pointant le glissement sémantique engendré par l'appropriation qu'un groupe minoritaire se fait des normes affichées comme celles de la distinction⁴. Le **bon goût** est celui d'une catégorie qui domine symboliquement les autres. Par cette stratégie d'invention de codes variant à mesure qu'ils se démocratisent, et servent de matrices à des couches moyennes qui se les approprient, ces « élites » créent des complicités permettant des reconnaissances immédiates au sein des sociabilités⁵ et imposent un ordre référant pour la société ; ordre qui leur permet de « reproduire » au fil du temps, sous des formes différentes, les pouvoirs auxquels ils sont attachés. Enfin, le **bon goût** oblige à une réflexivité vis-à-vis de l'aliment. On se soucie des conséquences de son incorporation pour l'image corporelle et la santé. On contrôle le rapport pulsionnel à celui-ci, médiatise la relation aux nourritures grâce à une multitude de couverts, à des codes de savoir-vivre, à la surveillance de ses propos, au développement d'une poésie gustative réprimant toute manifestation spontanée d'hédonisme. De ce point de vue, nous pourrions, avec une certaine malice, inverser la proposition de Michel Serres⁶ et avancer que la langue qui goûte est celle qui parle, et inversement...

Lorsque nous mangeons, nos comportements sont régis par trois répertoires⁷ : celui du comestible, celui du culinaire et celui que nous qualifions de gastronomique.

- Le premier répertoire nous inscrit dans une civilisation qui accepte, ou non, de manger des insectes, du chien ou du porc. Des croyances, des superstitions décident, d'une façon très relative, de ce qui est comestible et de ce qui ne l'est

¹ M. Chiva, « Le mangeur et le mangé » in *Identités des mangeurs. Images des aliments*, coordonnateur I. Giachetti, éd. Polytechnica, Paris, 1996, pp. 11-30.

² Cf. l'ouvrage de D. Le Breton, *La saveur du monde*, éd. Métailié, Paris, 2006 et celui de M. Pastoureau, *Dictionnaire des couleurs de notre temps*, éd. Bonneton, Paris, 1992.

³ Cf. notre article sur l'alimentation in *Dictionnaire du Corps*, sous la direction de Michela Marzano, éd. PUF, Paris, 2007, pp. 39-42,

⁴ P. Bourdieu, *La distinction. Critique sociale du jugement*, Éditions de Minuit, Paris, 1979 ; R. Ledrut et al, *L'évolution des pratiques alimentaires sous leurs aspects qualitatifs*, CERS, Toulouse, 1979 ; C. et Ch. Grignon, *Styles d'alimentation et goûts populaires* in *Revue Française de Sociologie*, XXI, 531-569, 1980 ; J.P. Corbeau, J.P. Poulain, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, éd. Privat/OCHA, Toulouse, 2002, 2008.

⁵ Cf. B. Le Wita, *Ni vue, ni connue. Approche ethnographique de la culture bourgeoise*, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1988.

⁶ M. Serres, *Les cinq sens*, éd. Grasset, Paris, 1985.

⁷ Cf. J.P. Corbeau, *Alimentation* in *Dictionnaire du corps*, op. cité, pp. 39-42.

pas. Ce premier répertoire varie à travers l'espace mais aussi à travers le temps... La pensée magique⁸ a, la première, organisé l'ordre du comestible ; s'y ajoute ensuite la loi des religions. Plus proche de nous, le discours médical, souvent imbriqué dans l'éthique, décrète ce qui est sain, bon, correct. Enfin, des procédures juridiques découragent les mangeurs contemporains des pays riches de consommer tel ou tel produit au nom d'un risque possible et du principe de précaution. Nous pourrions évoquer aussi ce qui n'est pas comestible (au sens de ce qui ne peut être mangé), parce que trop cher pour son niveau de vie ou absent de l'aire géographique sur laquelle on est contraint de vivre.

- Le second répertoire, celui du culinaire, concerne les façons de produire l'aliment, de le conserver, de le préparer, de le cuire, de le cuisiner, etc. S'y ajoutent des préférences variant selon la catégorie sexuelle, la génération, la région d'origine et le groupe socioculturel auxquels on appartient. Cela varie aussi à travers le temps pour un groupe social donné. Depuis le répertoire du culinaire, des typologies sont constructibles. À la suite de Pierre Bourdieu⁹, on peut distinguer deux grands paradigmes de mangeurs inscrits soit dans des trajectoires populaires, soit dans des trajectoires héritières d'un modèle aristocratique ou grand bourgeois. Les préférences des premiers pour des plats consistants, caloriques, lipidiques, leur désir d'exorciser la famine, leur refus du gaspillage correspondent à des conceptions corporelles que Luc Boltanski qualifie de représentation instrumentale du corps : le développement d'une surpondération ne déclenche aucune inquiétude particulière, elle est même parfois valorisée, la prévention devient plus difficile et la transformation de la surpondération en problème pathologique y est très tardive. À l'inverse, le second paradigme introduit une distanciation d'avec l'aliment, la recherche d'un contrôle de soi, une réflexivité qui devient l'un des principes essentiels de l'hyper-modernité. On chipote, grignote, et préfère les aliments symbolisant la légèreté ou ayant la réputation (parfois usurpée) de faibles apports caloriques. Ce type de rapport distancié à l'aliment se développe dans des trajectoires sociales privilégiées qui participent, beaucoup plus

activement que les autres catégories sociales, à la construction de la pensée « diététique »... Cette conception de la gestion corporelle, qui projette sans cesse la conséquence de nos incorporations dans l'avenir, renforce, malgré elle, les inégalités socioculturelles... On sait que la précarité ne porte pas à se projeter dans l'avenir puisque le présent est déjà bien difficile à gérer. Par ailleurs, cette précarité exacerbe le désir d'hédonisme.

- Le troisième répertoire, celui du gastronomique, se définit par deux critères : d'abord, le sujet se pense mangeant ; ensuite, il en retire un plaisir que provoquent ou légitiment trois logiques pouvant parfois s'imbriquer en un seul système. La logique de la « haute cuisine », qui positionne le mangeur comme le centre d'un monde autour duquel on s'active, et pour lequel le chef cuisinier a créé artistiquement une nouveauté dont il a la primeur. La mise en scène de cette première forme de répertoire gastronomique glorifie le mangeur, signifie sa réussite sociale au sein du théâtre gourmand. La « cuisine affective » représente la seconde logique. Elle correspond à la cuisine porteuse de mémoire, d'une filiation identitaire. On la situe plutôt du côté des femmes et de la reproduction de savoir-faire. Elle confère au mangeur une sorte de tranquillité, d'apaisement à travers la reconstruction identitaire ou la représentation que l'on s'en fait. Enfin, la « cuisine de foire », troisième logique gastronomique, gomme les contraintes, permet de s'appropriier l'espace public, d'y partager, dans des relations éphémères non contraignantes, des aliments avec l'altérité. Ce type de gastronomie, qui s'accompagne souvent de nomadisme, croît dans nos cités modernes et s'inscrit aussi dans leur multiculturalisme ou leur cosmopolitisme. ■

⁸ Cf. *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, actes du colloque sous la direction de C. Fischler, *Les Cahiers de l'Ocha*, n° 5, 1996.

⁹ P. Bourdieu., *La distinction. Critique sociale du jugement*, Les Éditions de Minuit, Paris, 1979.