

# Comment la matière alimentaire vient à l'esprit du cuisinier ?

## Ethnographie des savoir-faire perceptifs de cuisiniers professionnels

Olivier Wathelet

Chef de projet innovation - anthropologue

Activité Electrique Culinaire, Groupe Seb

LAPCOS – Université de Nice-Sophia Antipolis

owathelet@gmail.com

Dans cette communication nous souhaitons discuter de la possibilité de conduire une ethnographie des jugements perceptifs qui soit notamment une ethnographie de l'activité mentale consciente. Cette démarche s'inscrit dans la perspective d'un rapprochement de l'anthropologie des sens d'une part, et des anthropologies cognitives d'autre part. En termes de questionnement, on souhaite comprendre comment les sens sont articulés aux processus culturels (projet de l'anthropologie des sens) et de quelle façon la connaissance (par les sens) est mise en œuvre dans une activité ; en s'appuyant sur des dispositions locales (ethnographie cognitive) et pan-humaines (anthropologie cognitive). La piste que nous explorons consiste à prendre au sérieux « *la texture phénoménologique de l'expérience ethnographique* » (Cefaï, 2010 : 29). Une illustration de la direction à donner à ce projet réside selon nous dans le concept de « geste mental » - une action évocatrice consciente - formulé par le pédagogue Antoine de la Garanderie (1982, 1989). Ethnographier les gestes mentaux c'est décrire les actes de connaissances du point de vue de l'expérience vécue, de la succession des pensées qui ont permis cette *activité* de connaissance. Autrement dit, on considère que l'action de connaître articule des processus neurophysiologiques – accessibles via des démarches expérimentales – à des processus conscients, accessibles à l'entretien sous certaines conditions (voir par exemple, Gorre & al., 2012). Ces derniers ne sont pas triviaux. Imaginons que l'on vous demande de voir un tableau, votre regard suivra une trajectoire sur l'objet pictural, tantôt se saisissant de formes, tantôt de détails, tantôt enfin inattentif (un regard automatique, par exemple, ou distrait). Ce sont ces mouvements, pris non pas seulement du point de vue physiologique, mais aussi du point de vue de la pensée, que nous souhaitons étudier.

Dans la version originale formulée par Antoine de la Garanderie, un geste mental se différencie selon plusieurs processus : attention, mémorisation, réflexion, compréhension, imagination créative. Selon nous, cette liste est à la fois limitée et arbitraire, renvoyant à des attendus théoriques et non à des observations de terrain. Elle devra donc être soumise à l'épreuve des catégories endogènes au sein des cultures étudiées d'une part, et au regard de situations « techniques » particulières d'autre part. Le terrain dont nous parlons ici, et qui nous servira d'illustration de ce paradigme de recherche, est celui de la pratique de l'activité culinaire, en contexte professionnel (Institut Paul Bocuse, Lyon) et domestique, semi-expérimental (dans le cadre d'une cuisine dont l'environnement a été préalablement aménagé par l'ethnologue) et *in situ* (au sein des espaces domestiques de nos informateurs).

Du point de vue de la méthode, le dispositif d'enquête qui a été mis en œuvre – consistant à filmer une activité culinaire, puis à conduire sur la base de ces traces d'activités produites (en l'occurrence la première partie du film réalisé précédemment) une auto-confrontation arc-boutée sur le vécu subjectif du cuisinier lors de sa pratique – n'est pas à proprement parler originale (pour une revue critique de différentes techniques, voir Rix, 2006). Néanmoins, cette démarche introduit des éléments de nouveauté (pour une présentation détaillée, voir Wathelet, en navette), en particulier dans le domaine de l'anthropologie des sens et de l'anthropologie cognitive :

Premièrement, d'un point de vue des techniques d'enquête, nous avons cherché à *déplier les perceptions*. Cela signifie tout d'abord que la perception est un objet de recherche et non, comme souvent dans les techniques d'auto-confrontation ou d'explicitation, un intermédiaire convoqué pour susciter l'entretien (Vermersch, 1994). Ensuite, cela revient à considérer les sensations et les perceptions comme des activités propres, dotées dès lors d'une temporalité, d'un horizon intentionnel, d'une finalité et de ressources pour être conduites.

Ensuite, on fait l'hypothèse que la frange consciente de la perception est (1) une composante significative de l'activité perceptive et (2) s'avère potentiellement et partiellement transparente à l'explicitation (Gore & al., *op. cit.*). L'objet de la démarche mise en œuvre consiste dès lors, en décrivant cette vie mentale consciente, à identifier et à borner le rôle de ce traitement conscient dans l'activité perceptive, ainsi qu'à décrire les formes de conscience altérée (imparfaite, flottante, altérée, etc.).

Le dispositif d'enquête mis en œuvre sur cette base répondait également aux contraintes de la commande de l'étude. Pratiquement, il s'agissait de clarifier la signification de l'expertise culinaire professionnelle pour le compte de l'équipe recherche de l'activité culinaire électrique du groupe Seb, en travaillant au sein de l'Institut Paul Bocuse – école d'art culinaire et de management en hôtellerie et restauration, formant des étudiants après le baccalauréat –, puis de son Centre de Recherche que nous avons intégré dans le cadre d'un post-doctorat. L'enjeu de cette collaboration a d'abord été d'identifier les principales caractéristiques de l'expertise culinaire telles que des professionnels reconnus l'exercent – les chefs de l'Institut ont tous des parcours remarquables ; ayant travaillé et dirigé plusieurs maisons étoilées dans différents pays – afin d'identifier les composantes de cette expertise, transférables dans la sphère domestique. De manière assez évidente au regard de l'expertise anthropologique dans ce domaine, cela a consisté, à l'aide de premiers résultats d'observations, à requalifier le projet d'un transfert de compétences telles quelles ; puisque comme on a souhaité le montrer ensuite, l'expertise est non seulement socialement labélisée, mais elle répond également à un contexte d'exercice spécifique et difficilement transférable. Une fois cette clarification faite, on a pu s'attacher à décrire les compétences jugées décisives par les professionnels eux-mêmes avec le niveau de détail et d'ancrage, dans une situation pertinente au regard du projet d'innovation. On gardera ces éléments confidentiels car ils demandent une description de certains livrables du projet, et tiennent à la diversité des modes de transferts envisagés. *Grosso modo*, il n'a pas tant s'agit de « copier coller » des pratiques, que de travailler à partir de résultats organoleptiques de certaines préparations et des enchaînements de tactiques et stratégies cognitives et perceptives mises en œuvre par les professionnels pour y parvenir.

Pour cela, l'expertise culinaire a été problématisée dans le cadre d'un travail de mémoire de master en anthropologie, formule à la fois commode pour « découvrir » le terrain, et aussi aisément lisible pour les commanditaires qui, à cette occasion, découvraient les sciences sociales. Une étudiante en master d'anthropologie de l'Université de Lyon (Émilie Cividino) a conduit une enquête auprès d'une quinzaine d'étudiants en art culinaire sur la base d'une trame d'entretiens que nous avons co-construite puis analysée et qui a permis de mettre en avant l'importance des savoir-faire perceptifs. L'exemple des perceptions gustatives permet d'illustrer certains de ces enjeux clefs.

### **I. Le goût. « *Quand on cuisine on fait tout avec les mains [il prend le beurre à la main] pour que ça ait le goût des chefs [Rires].* » (Chef Blanc)**

Sans surprise, pour la quasi-totalité des informateurs étudiants, le goût est considéré comme le sens primordial : « *Le goût, c'est le sens nécessaire, les autres sont suffisants* » (étudiant marocain, 25 ans). Goûter permet de juger la qualité du travail culinaire : « *Il faut goûter ce que l'on fait, pour savoir si c'est bon.* » (Étudiant français, 22 ans) Toutefois, si cette

rencontre gustative dans le temps de la préparation constitue une épreuve fréquente aux premiers temps de l'apprentissage, avec l'expérience, ces situations de gustation se raréfient : « *avant, on goûtait au moins dix fois avant d'assaisonner comme il faut. Maintenant, on goûte et on sait combien de sel il faut mettre. Au début c'est difficile, notre palais n'est pas encore formé.* » (Étudiant français, 21 ans). Ce processus d'apprentissage procède de la formation d'automatismes procéduraux, de l'acquisition des gestes appropriés et de la connaissance des savoirs relatifs aux mécanismes de formation des qualités gustatives du plat : « [les chefs] *On les regarde faire, on voit le bon geste, puis ils expliquent tous les détails, tous les paramètres qui ont une incidence au niveau du goût et du résultat (...). Après on reproduit, mais je ne prends pas de note. On a la mémoire de ce que l'on fait. C'est des automatismes maintenant. C'est aussi faire et refaire, c'est comme cela que l'on apprend, on essaye de faire les bons gestes, après c'est naturel.* » (Étudiant français, 21 ans).

Ces éléments illustrent à grands traits un processus d'apprentissage au cours duquel le goût comme moyen de jugement est de moins en moins sollicité pour évaluer le goût-qualité du plat. Pour autant, le goût-qualité est, dans le discours des informateurs, l'horizon de la pratique culinaire. « [Mettre en valeur un plat c'est] *bien cuisiner, bien associer. En tirer le plus de goût.* » (Étudiant français, 21 ans). L'action de goûter s'inscrit dans une économie nécessaire (« *Il faut goûter ce que l'on fait, pour savoir si c'est bon* », (Étudiant français, 22 ans), mais focalisée sur des situations spécifiques. En priorité chez nos informateurs, on goûte afin de (a) vérifier l'assaisonnement et de (b) juger de l'harmonie entre les saveurs. Autrement et plus généralement, le goût-qualité est produit à l'aide de techniques maîtrisées sans mobilisation de l'action gustative. C'est par exemple cette technique évoquée en entretien qui consiste, par une cuisson spécifique, à donner une croûte à une viande avant de la placer au four, ceci afin de « *garder le goût* » au sein de la viande, (Étudiant mexicain, 20 ans). Chaque ingrédient possède en son sein un goût spécifique qui sera tantôt révélé : « [l'art culinaire] *c'est savoir utiliser les produits sans les dénaturer, les mettre en valeur (...). C'est garder le goût du produit. (...) En respectant la cuisson qui serait propre à chaque produit, par exemple des carottes on ne peut pas les frire dans une friteuse.* » (Étudiante française, 25 ans) ; tantôt modifié et modulé lors de l'acte culinaire : « [une cuisson par expansion] *c'est quand on cuit dans un liquide, pour qu'il y ait un échange, dans le liquide. Il y a une garniture aromatique, ou du vin qui va donner du goût (...)* », (Étudiant français, 21 ans).

Un des enjeux de l'expertise culinaire est de réussir un équilibre satisfaisant dans ce rapport entre ce qui est révélé et ce qui est ajouté, pour que l'ajout puisse constituer un prolongement naturel du premier : « [la sauce] *ça permet de sublimer le goût de tous les aliments, ça apporte un autre arôme, c'est là pour sublimer vraiment. Par contre la sauce est toujours faite à partir de... par exemple pour un poisson, des arêtes du poisson qui a été utilisé. Pour garder toujours le même goût.* » (Étudiant français, 21 ans).

En deçà des enjeux de techniques, ces extraits d'entretiens montrent l'exercice d'un mode particulier de conceptualisation des sensations. Dans le discours rapporté, on observe la réification *du goût* comme une qualité produite, construite, mais aussi dotée de propriétés matérielles. Par exemple, le goût d'un ingrédient se stocke et se transfère d'un contenant à l'autre. « *Ce qui est intéressant, c'est que soit on colore et le goût reste à l'intérieur, ou alors on peut faire un fond blanc, et on poche par exemple la viande, comme ça tout le goût de la viande va aller dans le liquide.* » (Étudiante colombienne, 20 ans). Il nous apparaît intéressant d'observer dans les discours la façon dont le goût est une propriété pensée comme un attribut, une matière, ce que l'on a également observé dans le discours des professionnels produit en situation culinaire : « *si tu mets un petit peu de gras, ça va t'aider à colorer et en même temps ça va donner du goût. Le gras pompe le goût.* » (Chef Blanc). On dira que le goût est cognitivement substantialisé au sens où par substantiel on entend : ce « *qui est de la même nature que la substance, que la chose en soi, ou qui lui est propre. (...)* Qui possède une

*existence physique, qui se manifeste concrètement.* » (Trésor de la Langue Française numérisé, en ligne).

D'autres compétences sensorielles sont décrites dans les entretiens pour expliquer la diversité des goûts-qualités produits. D'une part, le goût-qualité d'un plat est représenté en tant qu'un attribut singulier et complexe multipliant les ancrages. Il varie avec celui qui le prépare et répond à des trajectoires personnelles (selon que : « *le chef il est resté en France ou il est allé au Japon* », (Étudiant canadien, mère allemande, père israélien, 19 ans) ; à des conceptions culinaires spécifiques et socialement cadrées : « (...) *lorsque je suis en France, même en dehors de l'école je suis dans un monde culinaire, la France est toute basée sur le goût, sur le bien vivre (...)* », (Étudiant américain, 26 ans) ; et en fonction des consommateurs à qui est destinée la préparation : « *On goûte tout le temps, et on rectifie, après c'est aussi personnel, mais il ne faut pas oublier que l'on cuisine pour un client.* » (Étudiante colombienne, 20 ans). Pour le professionnel, cette négociation peut se complexifier et aller vers le masquage ou la tromperie, reposant sur un déséquilibre dans la compétence de jugement :

« [Chef Blanc] *Ben je suis joueur dans l'esprit : des fois, en démo, ça m'est arrivé (...) de faire un plat, de ne pas être content de moi et puis de dire [sans rien laisser paraître] : « Ben voilà, voilà le résultat ! » [Rires] C'était chaud (...).* »

Connaître ses propres goûts-préférences, eux-aussi inscrits dans cette dynamique complexe, est un vecteur de formation de l'expertise. C'est ce dont témoigne Chef Brun lorsqu'il nous rapporte qu'il n'est jamais aussi bon cuisinier – au sens de produire des plats de qualité – que lorsqu'il travaille une matière qu'il n'apprécie pas personnellement. Le traitement qu'il aura du produit en sera d'autant plus exigeant. Par conséquent, si le goût-préférence est parfois le point d'entrée pour l'apprentissage du métier de cuisinier, il s'agira ensuite de dépasser ce mode de relation avec l'aliment pour s'engager dans des considérations esthétiques réalisées dans d'autres domaines sensoriels. « *Pour moi la cuisine c'était quelque chose de bon vivant essentiellement sur le goût, se faire plaisir et maintenant au bout d'un an et demi deux ans c'est vraiment le côté raffiné la qualité, le dressage, l'esthétique. (...)* », (Étudiant français, 20 ans).

Ce que nous venons de souligner brièvement dans le domaine du goût, trouve son pendant dans les autres domaines sensoriels ; bien que reposant sur des usages techniques spécifiques. Ainsi, exemple très souvent cité par nos informateurs, l'ouïe est réputée permettre une connexion durable avec les ingrédients et est associée à l'identification de changements dans les procédés techniques : « *On apprend à écouter vraiment comment ça cuit, selon les crépitements, on sait quand est ce que l'on doit poursuivre* », (Étudiante française, 24 ans). Ce type de descriptions, pour évidentes qu'elles puissent sembler, constituent une première approche pour qualifier une expertise sensorielle. Elles dessinent les bases de l'économie des sens, propre par exemple à un univers professionnel ; ce que David Howes a proposé d'appeler un *sensorium* (1990), c'est-à-dire une configuration spécifique des sens, apprise et normée, dans un contexte culturel donné.

« [Les sens] *ils sont tous importants. Le toucher pour voir si une viande est bien cuite. La vue pour l'esthétique, le goût parce que l'on goûte tout le temps, l'odorat sans ça on n'a pas de goût, on travaille à l'oreille parce que l'on fait plein de chose en même temps donc on sait si ça, ça crame ou si ça va trop fort sans même le voir.* », (Étudiant français, 21 ans).

Utile pour mettre à jour les principales lignes de force qui organisent l'exercice de ces compétences perceptives, cette lecture s'avère plus limitée pour décrire l'exercice concret du jugement perceptif. Ce niveau d'analyse est pourtant nécessaire pour rendre compte de l'activité perceptive ; reposant sur une phénoménologie de l'expérience à la première personne. Celle-ci, dans les entretiens que nous avons conduits, n'apparaît que fugacement, telle que sous cette forme : « *le goût, ça laisse une trace dans la tête et lorsque l'on doit*

*refaire un plat si on se souvient du goût, c'est plus facile.* » (Étudiant français, 20 ans). Cette ambition de prolongement de l'analyse a été l'objet du second terrain conduit auprès de professionnels, s'appuyant cette fois sur l'observation directe de temps de préparation culinaire et l'explicitation, médiatisée par la vidéo, de ces activités.

## **II. Savoir-faire perceptifs professionnels : usages et non-usages de la préhension gustative**

Comme on devait s'y attendre au regard de la définition de l'apprentissage du goût qui nous a été décrite par les étudiants, les professionnels filmés ont très peu fait usage de la gustation en situation. Goûter semble prioritairement répondre à une recherche d'arbitrage sur la poursuite d'un procédé ou l'ajout d'un ingrédient. D'une part, après certaines étapes spécifiques, alors qu'une partie de l'ensemble à préparer arrive à une étape décisive : « [Ici, pendant la cuisson d'un risotto] *goûter c'est important parce que je veux savoir si ça vaut le coup de rajouter une mesure du bouillon* » (Chef Blanc) ; d'autre part, à l'occasion de d'apport en poivre, sel et produits salé. « *Je ne sais pas si tu as remarqué, mais plusieurs fois j'ai goûté mon bouillon pour voir par rapport à la réduction ; voir s'il n'était pas trop salé. Je savais qu'il n'était pas trop salé. C'est pour ça que je ne voulais pas ajouter trop de sel, pour ne pas non plus... Parce que, après, il y a le parmesan. Donc là je faisais attention par rapport au sel. Par contre, le poivre oui j'en ai mis justement pour atténuer. Tu as vu, j'en ai mis pas mal, parce que je sais le côté fort du poivre, piquant, ça atténue un petit peu le sel.* » (Chef Blanc)

Cet extrait d'entretien illustre la complexité des arbitrages gustatifs condensés dans ces rares situations : non seulement l'opération de goûter est rendue nécessaire par la connaissance de l'introduction à venir du parmesan ; mais aussi eu égard au processus de réduction qui concentre le liquide et en modifie la qualité saline perçue. Le jugement opère donc sur la base d'un prévisionnel de transformation des qualités organoleptiques de la matière alimentaire.

Au-delà de ces occasions particulières, l'opération de gustation apparaît peu dans le cours de l'activité culinaire, du moins avant que le plat ne possède une certaine qualité organoleptique intermédiaire entre les nombreux points de dépôts gustatifs constitués par l'introduction de chaque ingrédient ; et le point d'arrivée. L'économie sensorielle organise la contribution de chaque modalité : « *ça ne sert à rien de la goûter en début de cuisson. Visuellement c'est cuit, donc ensuite il suffit de goûter pour évaluer l'assaisonnement à la fin. Mais ça sert à rien de goûter ici, parce qu'on n'assaisonne jamais complètement au début.* » (Chef Vert) On comprend dès lors comment le goût-qualité d'un plat peut apparaître central dans un processus culinaire, tout en étant très peu souvent expérimenté par le sens du goût. Cette articulation semble dépendre de la complexité perçue du plat à réaliser.

Dans le cas d'une préparation plus aisément maîtrisée ; « *vous n'avez pas besoin de goûter cinquante fois. (...) Ca on connaît par cœur, ça. On sait à quel goût on va arriver au bout. On y va à tâtons, voilà.* » (Chef Brun) Au contraire, dans le cas d'une préparation jugée complexe, notamment parce que peu connue ; « [C'est] *le palais qui dirige où vous allez. Moi, je sais où je vais aller, je connais le point A et le point B. Mais au milieu il peut y avoir soit une montagne soit une ligne droite, et après c'est le palais qui me dit ça « boum », ça « boum », avec un peu de sucre, là je mets un peu de sel.* » (Chef Brun)

Cela est également le cas des situations incertaines, lorsque le cuisinier doute de la qualité de la préparation à un moment donné. « (...) *si ça part en sucette dès le départ, faut goûter beaucoup plus souvent. S'il y a quelque chose qui ne vous plaît pas, la préparation vous allez la goûter beaucoup plus que s'il y a quelque chose qui vous plaît. (...) Parce que vous allez essayer de rectifier pour arriver à ce que vous voulez.* » (Chef Brun)

La gustation réoriente, permet de garder un cap. Remarquons néanmoins qu'il ne s'agit pas de suivre en permanence le goût du plat, mais de viser une succession de directions, ce qui implique que le cuisinier pense et juge en termes de transformations à venir du goût-qualité.

Pour rendre compte de ce processus qui caractérise les techniques de perception observées, nous nous avons proposé d'appeler *cheminements perceptifs* (Wathelet & Candau, à paraître, Wathelet, à paraître) ces trajectoires perceptives qui se déploient dans le contexte d'une activité spécifique. L'intérêt de ce concept est de permettre de penser les modalités de construction de cette trajectoire, soit comme un processus d'ajustement, soit comme un processus de suivi constant, ou encore sous la forme d'une suite de situations perceptives distantes et faiblement connectées entre elle, du moins d'un point de vue phénoménologique. Dans les situations que nous avons observées, goûter est une opération de phasage vis-à-vis d'une ligne de transformation du goût-qualité du plat en préparation qui semble virtuellement mobilisable à tout instant. « *Là, j'ai goûté, pour savoir où je vais, là.* » (Chef Brun) Comme nous l'avons indiqué plus tôt dans la discussion, les techniques de perception sont normées par des règles d'économie sensorielles visant à réduire le travail de préhension perceptive au maximum.

« *En cuisine, quand on fait des préparations, ce que je dis à tous les gars : normalement tout ce qui est sauce, tout ce qui garniture, tout ce qui est soupe ; à partir du moment où vous le débarrasser pour le mettre au frigo (...) vous ne devez plus y toucher. Donc, après, vous savez pertinemment que ce que vous préparez – c'est une question d'habitude après – vous savez que vous avez ça comme sel, donc vous savez que vous serez bien.* » (Chef Brun)

Dès lors, des coups de sondes ponctuels produisant des indices sensoriels suffisent, si toutefois on maîtrise la connaissance des transformations gustatives, pour diriger le processus culinaire : « *Je savais où j'étais au niveau du goût. Donc après, les courgettes étaient poêlées donc maintenant il faut qu'il y ait une osmose qui se fasse. C'est bon ou pas bon, quoi.* » (Chef Brun)

Outre ces savoirs concernant les règles de transformation des ingrédients, les modalités perceptives non gustatives racontent le goût-qualité en transformation. L'odorat, par exemple, est utilisé pour traduire et anticiper le goût des assaisonnements et pour permettre une évaluation du plat au regard d'un cheminement gustatif virtuel. Si la première technique est assez simple à expliquer – il s'agit de juger, à l'aide de l'odorat, de la qualité du mélange d'aromates, ou d'évaluer l'équilibre des épices contenus dans le creux de la main, la seconde technique est plus complexe à rendre compte et nécessite la description d'un cas. Thomas, étudiant finissant (3<sup>ième</sup> année) exécute devant nous une ratatouille. A cette occasion, il constate d'abord une odeur dissonante eu égard à l'assaisonnement qui devrait être en cours à ce moment du procédé culinaire. Il explique : « *J'ai dû sentir le laurier : il y avait trop de laurier dans le mélange en fait, je le sens. Le laurier c'est vraiment très fort : quand on met une feuille ça embaume un plat. Pour 50 litres de sauce on met deux feuilles de laurier. Donc, là, j'en avais mis une grosse ça commençait à sentir fort le laurier.* » (Thomas). Le point de départ de ce jugement est une perception qui s'impose à lui : « *l'odeur elle m'est venue dans le nez. Ou, je l'ai senti et ça sentait trop le laurier* » (Thomas) ; une différence significative ; une rupture avec une attente olfactive qui, sans ça, n'aurait pas déclenché de jugement olfactif. Ce processus olfactif est bien connu ; de la même manière qu'on ne perçoit plus l'odeur d'une pièce une fois qu'on s'est imprégnée de son atmosphère. Pour Thomas, cette attention olfactive suscite ensuite une analyse perceptive de la situation, et il aperçoit une feuille de laurier dans le plat, ce qui, pour lui, confirme son jugement « *(...) et au moment où j'ai senti là, j'ai eu l'odeur du laurier et vu la grande feuille : la feuille, elle est un peu trop grande par rapport à la quantité de légumes que j'ai.* » (Nicolas) Une préhension gustative s'impose alors pour juger de l'impact de cette feuille : « *Donc là je goûte un bout pour savoir l'assaisonnement si je suis complètement à l'ouest ou pas !* » (Thomas)

Finalement ; l'alerte olfactive aura conduit à la confirmation d'un déroulé « normal » : « *Donc, là, il y a un moment je sens que, c'est bon ça aura le goût de la ratatouille, ça c'est sûr. Ca, je le ressens au niveau du nez. (...)* La ratatouille ça a vraiment une odeur

*particulière, ça a vraiment un goût particulier de ratatouille, alors que c'est des légumes : ça a pas le goût de ratatouille à la base. Et juste en les mettant ensemble ça a le goût de ratatouille. Et donc ça c'est un truc : à un moment je le sens et hop. » (Thomas)*

Cette anecdote illustre la façon dont l'enchaînement des transformations du goût-qualité est associée à des bornes sensorielles qui sont éprouvées par une activité de perception. Ces bornes sensorielles sont mobilisées cognitivement lors de ces épreuves, et confrontées à des jugements qui ne relèvent pas nécessairement de la dite modalité. En cas d'incertitude, suscitée par une rupture dans des attentes qui autrement n'auraient pas été représentée consciemment, la préhension s'exerce parfois à la seule fin de s'assurer que le chemin gustatif est celui théoriquement souhaité. « *Là, je goûte un bout pour savoir l'assaisonnement si je suis complètement à l'ouest ou pas !* » (Thomas)

### **Conclusion : ethnographier les savoir-faire perceptifs : produire, agréger, dialoguer avec la matière**

Dans cette courte présentation nous avons souhaité (1) montrer la possibilité d'une ethnographie des savoir-faire perceptifs ; (2) mettre l'emphase sur l'intérêt d'une ethnographie de l'activité mentale et (3) discuter d'une possibilité technique pour conduire ces ethnographies. Notre discussion a porté sur le goût ; à la fois qualité attribuée à la matière alimentaire et mode de préhension perceptif. La distance entre ces deux aspects, telle qu'elle est conçue par les acteurs, est une clef de notre discussion : la matière est pensée, cette pensée a été saisie dans le cours de l'activité. Trois dimensions des savoir-faire perceptifs ont ainsi été introduites :

La production des indices perceptifs

La production des indices perceptifs relève d'une action sur la matière (mélanger pour percevoir, remuer l'air pour sentir, voire rajouter du beurre dans la sauteuse pour créer des « *témoins visuels* » (Chef Jaune) de la chaleur) et d'une attention spécifique (entre « se faire surprendre » par une odeur et « anticiper » un goût). Se sont des explicitations du type : « *là, je sais que je dois entendre le son* » (Chef Blanc). La combinaison de ces deux dimensions offre un large spectre de pratiques très bien illustrées par l'usage de petits morceaux d'ingrédients – ici un bout de gras d'un magret de canard – mis « *à flingué* » (Chef Blanc), c'est-à-dire en cuisson, pour constituer l'indice.

Une organisation multimodale des indices sensoriels

Le jugement perceptif est rarement un jugement mono sensoriel, à plus forte raison si on place la focale analytique à hauteur des cheminements perceptifs. Dans notre discussion, nous avons présenté le cas d'une traduction d'un sens vers un autre (l'odeur du goût de la ratatouille) ; d'un enchaînement de confirmations (sentir, voir et goûter la ratatouille) et d'un contrôle d'une modalité par le bénéfice d'une action dans une autre (toucher plutôt que goûter). Toutefois, lorsque le jugement intervient, la décision d'un état de cuisson va éventuellement combiner plusieurs informations sensorielles du type : « *[Cuisson du canard] C'est pas trop fort, tu sens que ça crépite. C'est un bon son par rapport à la couleur.* » (Chef Blanc)

Pour donner un ultime ingrédient relevant du domaine sonore plutôt que gustatif ou olfactif ; il apparaît que la chaleur d'un ingrédient à cœur est une donnée primordiale appréciée à l'aune d'informations visuelles, auditives et tactiles. Le son, notamment, a été très souvent convoqué pour indiquer qu'un niveau de chaleur satisfaisant est atteint.

« *Je travaille beaucoup à l'oreille parce que quand ça commence à être bon ça commence un petit peu à crépiter, à chanter un peu dans la casserole, donc là quand entend ça, on sait direct. Et là j'ai entendu.* » (Loïc, étudiant 3<sup>ème</sup> année) Les récits de nos informateurs forgent l'hypothèse que cette focalisation sur le son est le fruit d'une socialisation de l'attention (Ingold, 2001) engagée dès les débuts de la formation culinaire. « *Au début [de notre*

apprentissage] *on n'a pas l'habitude : on entend le bruit et on ne réagit pas. Au début, le chef il nous crie toujours dessus parce qu'enfin il dit : « mais écoutez, vous n'entendez pas comme ça brûle et tout ? ».* Nous, on n'entendait pas. Après ça a été un réflexe à force de brûler deux ou trois fois les choses, on prend le réflexe, on a peur de brûler, donc on fait attention. On est concentré quand on cuisine. On est concentré sur tout ce qui entoure, aux bruits, aux odeurs. » (Loïc)

Comme nous l'avons montré dans le domaine du goût, cette socialisation s'est faite en parallèle de l'incorporation d'une économie sensorielle attribuant à chaque modalité un usage privilégié. On constate que cette attention aux sons et à leurs modifications renvoie à la possibilité d'un contrôle à distance d'une transformation culinaire en cours ; un processus qui permet la conduite de deux tâches en parallèle : « [Suer les oignons] *Je savais que j'avais un laps de temps qui était de deux minutes à peu près, une minute trente, et le bruit ça a été un indicateur. Je l'attendais un petit peu parce que je savais que tant qu'il n'y a pas ce bruit-là, je pouvais me consacrer à autre chose et que ça craignait rien.* » (Loïc).

Conversation avec la situation

Un troisième et dernier aspect des savoir-faire perceptifs mis en avant dans cette présentation concerne ce que le pédagogue américain Donald Schön a popularisé sous le concept de « conversation avec la situation » (Schön, 1983) en étudiant, notamment, le processus de conception en architecture du point de vue des échanges entre un maître et un élève médiatisé par l'esquisse en cours d'un immeuble. Dans son analyse, l'esquisse en cours de modification est le support d'une analyse du projet, celle-ci aidant à concrétiser des intentions et à rendre possible des hypothèses sur le futur (telle fenêtre apparaît soudain trop étroite, mal orientée, etc.) Il nous semble que cette clef de lecture permet de rendre compte de la dynamique d'ensemble de l'activité culinaire que nous avons décrite : en jugeant selon différentes modalités de préhension perceptive les transformations de la matière alimentaire, le chef discute de la possibilité d'atteindre un objectif organoleptique souhaité. Nous avons montré que si ce cheminement prend la forme, en première lecture, d'une succession d'opérations techniques ; au niveau de l'activité des sens il repose au contraire sur une succession de mise à l'épreuve de la matière, épreuves sensorielles et réflexives produites par une double gestuelle, corporelle et mentale. En miroir, il apparaît que la transformation des *substances* est à la fois trame concrète de l'activité, et enjeu cognitif dont l'unité perceptive émerge dans l'activité.

Dans cet article, nous avons essayé de montrer comment la conversation avec la situation, arc-boutée sur la transformation des matières procèdes à la fois d'actions concrètes sur celles-ci, et à la fois d'une gestuelle mentale ; mouvement de l'attention, de réflexion, etc. produisant une connaissance spécifique de la dite matière. On voit surtout comment une conception spécifique du goût dans cet univers professionnel prend forme dans le cadre d'une certaines manières de déployer une gestuelle mentale en cuisine (économie de la perception, modulation sur des attentes perceptions, etc.), manière de faire renvoyant à différentes formes d'apprentissage qu'il devient dès lors possible d'étudier.

## Bibliographie

- CEFAÏ, D. (2010), « Présentation (bien décrire pour mieux expliquer) », in Cefaï, D. (dir.), *L'engagement ethnographique*, Paris, Ed. EHESS, pp. 27-41.
- DE LA GARANDERIE, A. (1989), *Défense et illustration de l'introspection*, Paris, Ed. Centurion.
- DE LA GARANDERIE, A. (1982), *Pédagogie des moyens d'apprendre*, Paris. Editions Centurion
- GORE, G.; RIX-LIÈVRE, G.; WATHELET, O. & CAZEMAJOU, A. (2012), « Eliciting the Tacit : Interviewing to Understand Bodily Experience », in Skinner, J. (dir.), *Anthropology and interview*, Oxford, Berg, coll. « ASA Monographs ».

- Howes, D. (1990), « Les techniques des sens », *Anthropologie & Sociétés*, 14, 2, pp. 99-115.
- RIX, G. (2006), « Pour un meilleur positionnement du *Dire* par rapport à l'*agir*. », in Lièvre, P., Lecoutre, M. & Traoré, M. (dirs.), *Management de projet, les règles de l'activité à projet*, Paris, Hermès-Lavoisier, pp. 82-97.
- SCHÖN, D. (1983), *The Reflective Practitioner. How Professional Think in Action*, Londres, Temple Smith.
- VERMERSH, P. (1994), *L'entretien d'explicitation*, Paris, ESF.
- WATHELET, O. (à paraître), « Un exemple d'ethnographie cognitive des perceptions. Les cheminements perceptifs de l'activité culinaire », *Actes de « Rencontres Sensorielles : Les sens et les sciences sociales »*, Paris, Pétra.
- WATHELET, O. (en navette), « Ethnography of culinary practices », *Menu*.
- WATHELET, O., CANDAU, J. (à paraître), « Considérations méthodologiques en anthropologie des sens. Pour une ethnographie cognitive des perceptions », in Bouillon, D. & coll. (dirs.), Paris, Éditions du CTHS, coll. « Le regard de l'ethnologue ».