

## Les odeurs dans les blogs culinaires français

Hélène VASSILIADOU<sup>1</sup>

### Introduction

Comment se façonne la perception olfactive, et par extension gustative, des locuteurs issus de l'espace géographique et culturel français<sup>2</sup> ? Afin d'apporter quelques éclairages à cette vaste question, nous proposons d'examiner le rôle des odeurs dans le discours culinaire français *via* une recherche semi-automatique des noms d'odeurs et de leurs expansions adjectivales dans les archives des blogs de cuisine (2010-2015). Le monde des odeurs associé à celui de la cuisine nous sert ainsi de point d'entrée à la description d'une communauté (cf. aussi Cotter 1997 ; Staszak 1998 ; Lakoff 2006 ; Boroditsky 2009).

La littérature consacrée aux odeurs constate massivement une absence de convention et de lexique stabilisé (quelques noms super ordonnés et des désignations de type), l'organisation des odeurs étant généralement influencée par l'organisation des objets correspondants et par ses liens avec le contexte de la perception (hédonisme, intensité, familiarité ; Candau 2004 : 72). Les classements d'odeurs sont majoritairement opérés sur la base de jugements qualitatifs relatifs aux effets produits par les odeurs (Dubois 2006 : 104). Toutefois les catégories naturelles (fleurs, fruits, animaux) et la mémoire présentent une alternative typologique. Dans cette perspective, cette recherche considère les odeurs comme le fruit de la mise en relation d'un sujet au monde dans le sens où la description des perceptions « constitue le passage d'un espace sensoriel à un espace sémantique » (Chauveix et Egoroff 2003 : 80), en l'occurrence

---

<sup>1</sup> Université de Strasbourg, EA 1339 / LiLPa, *Scolia*, France.

<sup>2</sup> En complément, nous avons eu recours à des textes du *Journal officiel de l'Union européenne* (JOUE) concernant l'enregistrement des dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et nous avons également comparé nos résultats au corpus de Wathelet (2009) sur les odeurs domestiques et au corpus newsgroups de l'Université de Turin (NUNC, *CucinaFrancese*, <http://www.corpora.unito.it/cucinafr/cqprmode>).

par le biais des descripteurs culinaires. On peut alors supposer que les expressions linguistiques témoignent de nos représentations olfactives.

## 1. Noms d'odeurs

L'axe hédonique structure en partie le paradigme des noms d'odeurs superordonnés. On distingue des noms marqués positivement, négativement, alors que d'autres restent neutres, l'évaluation étant non impliquée lexicalement (Blumenthal 2011). Le tableau suivant indique l'ensemble des termes, sans prise en compte du registre de langue ou du domaine de spécialité ; on précisera toutefois que des termes, comme *gravéolence* ou *cornages* sont peu usités :

évaluation positive	évaluation négative	évaluation non impliquée
<i>parfum</i>	<i>relent</i>	<i>odeur</i>
<i>senteur</i>	<i>puanteur</i>	<i>effluve</i>
<i>arôme</i>	<i>pestilence</i>	<i>exhalaison</i>
<i>fragrance</i>	<i>remugle</i>	<i>émanation</i>
<i>fumet<sub>1</sub></i>	<i>infection</i>	<i>fumet<sub>2</sub></i>
<i>sent-bon / sent-y bon / senti-bon</i>	<i>fétidité</i>	<i>bouquet</i>
	<i>miasme</i>	
	<i>gravéolence</i>	
	<i>punaisie</i>	

Les noms d'odeurs superordonnés répertoriés ne sont pas des spécifications d'odeurs dans la mesure où ils ne peuvent entrer dans la structure *ça sent le N*, contrairement aux noms qui spécifient un type d'odeur exprimée par le verbe *sentir* et ne peuvent spécifier une odeur dans la structure *odeur de N<sup>3</sup>*. Ils occupent en revanche la place de *odeur* dans le même type de structures comme en (1) :

---

<sup>3</sup> Pour plus de détails sur les critères qui nous permettent de distinguer un N d'odeur d'une spécification, voir David *et al.* (2006) ; Kleiber (2012) ; Vassiliadou (à par). ; Vassiliadou & Lammert (sous presse).

### 1.1. Parfum de rose, remugle de tabac froid, senteur de jasmin, effluve de lilas.

Etant donné l'objectif de cet article, une caractérisation détaillée du sens et des structures syntaxiques des différents termes inventoriés n'est pas envisagée. Nous nous focaliserons, en revanche, sur les noms *odeur* et *parfum* (§ 2), lesquels dominent le discours culinaire français, et nous examinerons quelques noms d'évaluation positive ou négative en raison du nombre non négligeable de leurs occurrences dans les blogs dits de *foodies* (§ 3).

## 2. Parfum & odeur

*Parfum* est *a priori* connoté positivement (il implique que l'odeur est agréable et souvent pénétrante), *odeur* reste neutre.

### 2.1. Parfum

*Parfum* est très présent dans le discours culinaire et répond à un schéma typé de « odeur agréable ». Il se trouve le plus souvent dans le cadre syntaxique *parfum de +N*<sup>4</sup> :

(2) Un *parfum* inégalable, celui *du pain* tout juste sorti du four.  
(<https://www.facebook.com/EmileHenry.France/posts>)

(3) Du côté des légumes, un joli panier de saison aux saveurs provençales, associé donc à des *parfums de Picardie*, puisque j'ai glacé mes légumes avec un miel d'acacia fabriqué tout près de chez moi (...)  
([http:// www.latableledesandrine.com](http://www.latableledesandrine.com))

Le nombre d'occurrences de *parfum* est environ deux fois plus élevé que celui de *odeur* tout blog confondu. On trouve par exemple 650 occurrences de *parfum* pour 300 occurrences de *odeur* dans *cuisineblog.fr* (site qui rassemble plusieurs blogs culinaires). L'explication en est simple : *parfum* est le plus souvent employé avec le sens de « arôme » / « goût » avec

---

<sup>4</sup> Nous ne retenons ici que les emplois dans lesquels *parfum* renvoie à la propriété d'une entité (sa source) signifiant *senteur*, *odeur* (cf. le *parfum* des fraises). Nous laissons ainsi de côté les sens de « substance » (cf. le nouveau *parfum* fleuri de Chanel) et de « arôme » / « goût » (cf. glace *parfum* fraise). Voir Schneidecker (2011).

lesquels il peut alterner :

(4) J'adore l'arôme de la fève Tonka. (<http://vincent.cuisineblog.fr/>)

(5) Parfum au choix : vanille, chocolat... / Au parfum qu'on veut / *parfumrhum* / *parfum tonka* ([www.cuisineblog.fr](http://www.cuisineblog.fr))

Une fois les sens non pertinents écartés, on ne compte qu'une centaine d'occurrences de *parfum*.

Il est tout d'abord intéressant de signaler que *parfum*<sup>5</sup> -bien plus que *odeur*- est quasi-systématiquement associé à *saveur* et à *goût* :

(6) Poêlée paysanne au céleri et à l'oignon rouge : l'oignon rouge apporte à cette poêlée un *parfum* et une *saveur* qui se marie à merveille ! ([www.cuisineblog.fr](http://www.cuisineblog.fr))

(7) (La sauce) qui imprègne la viande lui apporte un *parfum* et un *goût* vraiment exquis et différent (côtes de porc sauce rouge). ([www.cuisineblog.fr](http://www.cuisineblog.fr))

Comme le signale Candau (2004 : 80), les odeurs possèdent une localisation vague et empruntent des mots à d'autres sens afin de désigner les qualités olfactives. De plus, odorat et goût sont mis en parallèle du fait de la proximité des lieux où se produit la perception des odeurs et du goût. Lorsque des aliments sont ingérés, les arômes qu'ils dégagent suivent une trajectoire passant en arrière du palais pour atteindre les fosses nasales. Le goût apparaît d'emblée comme une perception multi-sensorielle englobant l'odorat, on peut alors considérer normal le fait d'utiliser des adjectifs dédiés au goût pour décrire les odeurs. Le type de sensation plaide également pour un rapprochement entre goût et odorat. Ceux-ci sont en effet « souvent classés comme 'sens chimiques' parce qu'ils sont stimulés par des molécules, alors que la vue, l'ouïe et le toucher répondent à des stimulations physiques » (Bessirier et Guinard 1996 : 227). L'analogie du type de sensation apporte un argument supplémentaire à la prépondérance de l'aspect gustatif dans la description multi-sensorielle des odeurs. Le goût amène en quelque sorte dans l'odorat de la gourmandise comme « plaisir

---

<sup>5</sup> En italien, c'est également *profumo* ('parfum') qui favorise un voisinage paradigmatique avec *sapore* et *aroma* (Blumenthal 2011).

sensoriel pur » (Candau *ibidem*). Enfin, grâce à différents procédés (synesthésie, hypallage, métonymie), les odeurs, décrites dans la littérature comme des entités multi-sensorielles, acquièrent partiellement les propriétés des autres sens.

Le croisement de ces remarques se confirme dans notre corpus pour *parfum* qui s'associe aux adjectifs *gourmand*, *goûteux*, *appétissant*, *savoureux* et *sucré* issus du domaine gustatif. À souligner ici que le qualificatif *sucré* est majoritairement imputé à la présence de *vanille*, de *fleur d'oranger*, de *noisettes* et de *cannelle* :

(8) Le printemps se rapproche tout doucement, et j'ai hâte, afin de pouvoir trouver sur les étals les légumes nouveaux et fruits plus variés, plus de couleurs, des *parfums* plus *suclés*. (<http://www.latabledesandrine.com>)

(9) Les biscuits au chocolat conjuguent un produit minceur et un *parfum goûteux*. ([www.lorangebleuedietetique.fr](http://www.lorangebleuedietetique.fr))

(10) Abricots au sirop & *parfum gourmand* de Spéculos. ([www.ducsdegascogne.com/dessert](http://www.ducsdegascogne.com/dessert))

(11) Pour le moment ce sont des *parfums appétissant*<sup>6</sup> de cannelle qui attisent (...) ([abrideabattue.blogspot.com](http://abrideabattue.blogspot.com))

(12) (...) le café aura alors un *parfum savoureux* de noisettes grillées ! ([www.lacuisinedebarnard.com](http://www.lacuisinedebarnard.com))

(13) Alors hop, un bon litre de lait fermier, de l'eau de *fleur d'oranger* ... et voilà une ... Ce yaourt doit avoir un délicat *parfum savoureux* ! ([mesrecettesautres.over-blog.com](http://mesrecettesautres.over-blog.com))

Toutefois, les adjectifs à très forte tendance collocationnelle avec *parfum* sont, d'une part, *doux*, *chaud*, *frais* et *rafraîchissant* qui sont des adjectifs multi-sensoriels, combinant les traits [effet] + [sensation] (domaines du tactile et de l'air) et renseignant directement sur les propriétés olfactives :

(14) Le dessert d'aujourd'hui sera un vrai voyage vers des *parfums puissants* et *déliçats* à la fois, *chauds* et *rafraîchissants*. Un dessert autour des épices et de la menthe... (<http://www.latabledesandrine.com>)

(15) Humez le *doux parfum* de pomme et de cannelle qu'exhalent ces délicieux sablés normands. ([www.cuisineblog.fr](http://www.cuisineblog.fr))

D'autre part, *délicat* et *subtil* (adjectifs de propriété) indiquent que l'agrément

---

<sup>6</sup> Les différentes fautes qui apparaissent dans nos exemples sont d'origine.

de l'odeur provient de la propriété de subtilité qu'elle présente. Là aussi la source est mentionnée (cf. *de truffes / un fruit = mangue*) :

- (16) Dans cette recette, le *parfum délicat* de truffes se révèle grâce à la douceur du mascarpone. ([www.terroirsdechefs.com](http://www.terroirsdechefs.com))  
(17) Un fruit à la texture fondante, au *parfum subtil* et pas trop sucré. Ici je vous propose un chaud froid de mangues à la vanille (...) ([danslacuisinedephil.over-blog.com](http://danslacuisinedephil.over-blog.com))

On trouve également d'autres adjectifs d'effet, tels que *enivrant* et *envoûtant* - surtout concernant des recettes orientales, sortes d'invitations au voyage pour le lecteur - qui permettent d'indiquer une propriété sans la nommer. Dans ce cas, la mention de la source est quasi-systématique :

- (18) Tête penchée, nez au creux de la main, ils hument par grandes inspirations le *parfum enivrant* de la truffe. ([www.c-yourmag.net](http://www.c-yourmag.net))  
(19) En bouche, un *parfum envoûtant* de noisettes mûres enrobe (...) ([bullesgourmandes.over-blog.com](http://bullesgourmandes.over-blog.com))

Enfin, il y a peu d'adjectifs d'intensité pure tels que *puissant*, *intense* ou *fade*. D'une part *un parfum fort*, qui n'est pas forcément désagréable en soi, est souvent perçu par les sujets parlants comme un parfum qui peut déranger. Ce type d'adjectifs se trouve d'ailleurs très souvent dans des structures qui modalisent l'intensité : *parfum intense mais subtil*, *parfum puissant et délicat à la fois* ou encore *parfum subtil mais bien présent*. Un *parfum fade*, d'autre part, est sans caractère, il neutralise qualitativement l'odeur et conduit à la non-reconnaissance de l'odeur en question. Ainsi, *un parfum fade de truffes* ne répondrait pas à la qualité première de ce type de champignons et serait connoté négativement :

- (20) Un *parfum fade*, une apparence terne, des épices entières ratatinées = poubelle! ([www.cardamomeetcompagnie.com](http://www.cardamomeetcompagnie.com))

## 2.2. Odeur

Contrairement à *parfum*, *odeur* est le N le plus largement employé pour désigner une odeur sans valeur hédonique impliquée. Les adjectifs qui dominent largement en antéposition sont *bonne* et *agréable* (en postposition aussi) qui apportent une information hédonique pure :

(21) Sentez-vous la *bonne odeur* ? C'est divin. Le grand moment est arrivé, celui où on va sortir les panettones du four. ([http:// www.dumieletdusel.com](http://www.dumieletdusel.com))

(22) Je viens de sortir les derniers cakes de mon four... d'*agréables odeurs* se sont répandues dans la maison. (<http://vincent.cuisineblog.fr>)

(23) Elle se distingue par son *odeur agréable* qui est une odeur marquée de muscles blancs, par son caractère moelleux et sa texture ferme tout à la fois. (oie d'Anjou : *JOUE* 2010/C 162/05)

L'antéposition permet plus facilement une caractérisation supplémentaire : une *bonne odeur* pourra être spécifiée plus avant selon le schéma *une bonne odeur de N*. Il est intéressant de noter que la spécification n'est pas nécessaire, elle est même souvent absente. Quand spécification il y a, il s'agit la plupart de temps d'une bonne odeur de quelque chose de sucré. La qualification en antéposition qui se fait de manière privilégiée par *bonne* signifierait que ces adjectifs sont plus à même de désigner des catégories préconstruites par les locuteurs et que la structure *bonne odeur* désigne les catégories conceptuelles reconnues par les sujets (Honeste 2005). Il est enfin connu que les adjectifs antéposés sont un indice de subjectivité. Rien d'étonnant alors de trouver ces structures dans le discours culinaire, surtout dans les blogs où les blogueurs partagent leurs sensations et expériences culinaires avec le public.

Les adjectifs multisensoriels sont à nouveau très présents et font émerger une certaine stabilité dans le domaine olfactif à travers la prégnance des axes *air*, *toucher* et *goût* (Vassiliadou & Lammert 2011 : 85). Le prototype d'une bonne odeur serait d'après notre corpus *une odeur chaleureuse, gourmande et appétissante* :

(24) Que de *délicieuses odeurs* emplissent la cuisine : le caramel, le chocolat ! (<http://pausegourmande.over-blog.com>)

(25) Une odeur *gourmande* et *chaleureuse* se répand dans toutes les pièces de la maison. (<https://www.facebook.com/EmileHenry.France>)

(26) (...) le croustillant du pain qui titille l'ouïe, l'*odeur alléchante* d'un plat qui (...) ([cestboncecile.over-blog.com](http://cestboncecile.over-blog.com))

Les adjectifs d'identification se rapportant à l'individualité de l'odeur combinés avec les adjectifs d'intensité *fort* et *intense* sont très souvent convoqués dans le discours culinaire (vs dans un corpus davantage littéraire comme *Frantext*) et deviennent signes d'authenticité d'un produit (cf. aussi

*odeur inimitable, inégalable*) :

(27) Les méthodes d'élaboration actuellement utilisées qui sont issues des usages historiques permettent au Langres d'avoir ses caractéristiques propres qui affirment son identité: pâte molle, croûte lavée, *odeur forte* et *typée*, présentation sous des formats bien distincts (JOUÉ 2011/C 247/06)

(28) Sa fraîcheur, sa pâte tendre, son *odeur caractéristique* (www.fromages.com)

(29) (truffe) un champignon souterrain à l'*odeur intense* et *caractéristique* (www.truffe-du-perigord.com)

L'identification de l'odeur est d'ailleurs un élément déterminant dans la reconnaissance et la sélection du bon produit (Wathelet 2009 : 216) :

(30) Pour le pain et les brioches, je n'utilise que de la levure du boulanger fraîche en cubes, celle qui a une *odeur caractéristique*.

Les combinaisons de ce type sont majoritairement attribuées à des fromages, des truffes ou à des plats exotiques (souvent fermentés) dont l'odeur pourrait incommoder ; elles sont ainsi accompagnées de conseils qui invitent à ne pas avoir peur de l'*odeur forte, puissante* ou même *repoussante*. L'odeur *puissante* peut – souvent à tort selon les bloggeurs culinaires – devenir synonyme de *repoussante* :

(31) (à propos de pâte de crevettes) : Elle a une *odeur très forte* (...) Elle va donner à la sauce une profondeur dans les saveurs, *n'ayez crainte* on ne sentira plus cette odeur une fois le plat terminé ! (http://www.dumieletdusel.com)

(32) Hormis son *odeur repoussante* (vraiment ça pue! hihi), le soubala est apprécié dans différents mets auxquels il donne un *gout agréable* (il n'a pas le goût de l'odeur ...). (pero.over-blog.com)

(33) Elles ont une *odeur puissante* mais avec une *saveur délicate* et une note sucrée (...) (www.louna.be)

À l'inverse de *fort*, les adjectifs *délicat, doux* et *subtil, légère* soulignent la noblesse d'un produit, son caractère non envahissant. Ils font en outre référence à la beauté visuelle d'un plat et à la sensation de confort et de familiarité que l'on peut ressentir grâce aux odeurs :



(34) (...) ce qui apporte une palette de couleurs très agréables à l'œil, qui s'accordent parfaitement avec l'ensemble du plat, au nez vous pouvez apprécier aussi les *odeurs délicates et subtiles* à la fois des épices. (<http://www.latabledesandrine.com>)

(35) Sa pâte est blanche et crémeuse, et sa saveur, douce. Son *odeur légère* évoque à la fois la chèvre et la crème. (Recettes originales du marché)

L'absence d'adjectifs hédoniques négatifs est un trait constant dans le discours culinaire. Quand on en trouve (*odeur repoussante, désagréable, mauvaise, indésirable*), c'est toujours dans des contextes où il est question de chasser une mauvaise odeur de cuisson ou d'aliment mal odorant, le plus souvent une odeur de poisson, de chou, de friture ou d'ail. La présence d'une mauvaise odeur est, comme on l'a signalé ci-dessus, un indice de non fraîcheur et fonctionne comme un avertissement face à un danger, comme par exemple un aliment qui serait non comestible :

(36) En tout, la part de pommes de terres ne remplissant pas les critères de qualité, c'est-à-dire les tubercules pourris ou qui dégagent une *odeur indésirable*. (<http://www.linguee.fr>)

(37) Le Chou-fleur a tendance à laisser une *odeur désagréable* dans la maison en cuisant. Pour éviter ce phénomène... ([www.la-recette-de-cuisine.com/](http://www.la-recette-de-cuisine.com/))

Pour résumer, on peut dire que *parfum* se cantonne dans des contextes où il est question de décrire un aliment (un produit), tandis que *odeur* est employé davantage pour décrire l'espace (cf. les adjectifs dimensionnels évoqués tels que *légère* ainsi que les adjectifs qui ont trait à l'axe *air*). Les odeurs n'occupent pas de place précise, elles imprègnent l'air. Ce type de discours se trouve ainsi souvent à la fin d'une recette :

(38) Votre *cuisine* sent désormais une *odeur* gourmande.

Le voisinage syntaxique et sémantique du mot *odeur* avec les verbes corrobore nos remarques sur les stratégies mises en place pour conceptualiser la sphère de l'odorat culinaire. Le travail de Blumenthal (2011 : 69) fait ressortir qu'au XX<sup>e</sup> siècle « l'aspect de la sensation (*sentir, respirer*) l'emporte quantitativement (...) sur celui de la formation (*s'exhaler, émaner*) ». Autrement dit, ce serait le parcours des émanations ou leur

arrivée au sens olfactif qui dominerait.

### 3. *Quid des autres N d'odeurs ?*

Les noms traités dans cette section se répartissent de manière nette et se cantonnent à des contextes hautement spécifiques. Ils ont tous en commun d'être peu usités par les bloggeurs culinaires.

#### 3.1. *Senteur*

*Senteur* subit une « marginalisation stylistique », son sens tend à être réservé aux fleurs ou plantes et se précise en « objet odoriférant » (Blumenthal 2011 : 58 & 65) focalisant sur la substance odorante. Les exemples dans lesquels ce nom apparaît démontrent que les locuteurs ne perçoivent plus le côté hédonique positif du nom ; la preuve, l'adjectif *bonne* est l'expansion la plus fréquente :

(39) Hummm que de *bonne senteur* dans ma cuisine. (lapassion demimi.canalblog.com)

(40) Une crème onctueuse a la *bonne senteur* de fraises. (so-cuisine.overblog.com)

Les contextes d'apparition privilégiés du nom *senteur* sont les blogs où il est question de plats exotiques et/ou d'odeurs typiques d'une période de l'année comme Noël :

(41) Ribs de porc aux *senteurs* camerounaises façon douceurs Maison ! (mmmmmdouceursmaison.com)

(42) Riz au lait façon Baerewaecke, aux *Senteurs* de Noël. J'ai voulu créer une recette de riz au lait avec des *senteurs* qui évoquent Noël en Alsace (...)(<http://cuisine-addict.com>)

*Senteur* reste au final assez neutre et est proche dans plusieurs exemples d'*arôme*.

#### 3.2. *Arôme*

« Ensemble de composés volatils odorants émanant d'un aliment et perçu par la voie rétronasale lors de son absorption. Les *arômes* représentent une composante de la saveur, résultant elle-même de l'ensemble des

sensations gustatives et olfactives » (<http://www.universalis.fr/encyclopedie/aromes>).

*Arôme* a ainsi des emplois quasi-figés : il est utilisé avec le sens de « substance » (souvent coordonné à *colorant*) et répond au même schéma que *parfum* = *arôme* (43-44). Sinon, il est associé à la description de vin (45) :

(43) Je n'utilisais que de l'*arôme* vanille dans mes desserts.

(44) *Arôme* au choix : vanille, fraise, chocolat.

(45) *Arômes* floraux et fruités (pour le vin). ([www.blogsdecuisine.com](http://www.blogsdecuisine.com))

On ne trouve que deux occurrences sur un total de soixante-dix sur [periculinaire.canalblog.com](http://periculinaire.canalblog.com) où il est véritablement question d'émanations olfactives toutes réservées à des épices :

(46) Il faut aussi mentionner les poivre moulu, vendus en poudre, qui de notre avis ne présentent aucun intérêt culinaire, car une fois moulu, le poivre s'évente et perd tout sa *saveur* et son *arôme*. (<http://www.colnicuisine.fr>)

(47) Comme j'ai laissé mijoter un peu après l'ajout du chorizo et du piment d'Espelette, leurs *arômes* se sont diffusés dans tout le plat et ont enrobé les pommes de terre. (<http://ciboulette57.canalblog.com>)

### 3.3. *Bouquet et fumet*

*Bouquet* apparaît également avec le sens d'un *arôme* qui donne une qualité spéciale, là encore au vin. Ceci répond d'ailleurs à sa définition lexicographique :

(48) « *Bouquet* : On appelle ainsi le parfum qui vient flatter l'odorat, quand on flaire certains vins » (Burnet 1836, s.v. *bouquet*)

(49) *Bouquet* : *Arôme* qui donne une qualité spéciale à tel vin, telle liqueur. (TLFi)

L'usage est d'employer *bouquet* dans l'expression figée *bouquet garni* dans laquelle *bouquet* perd le sens de N d'odeur *stricto sensu*:

(50) Il y a des filtres à thé en papier à usage unique, très pratiques pour cet usage et pour les *bouquets garnis*. ([legoutetlodeur.fr](http://legoutetlodeur.fr))

(51) « *Bouquet* (cuisine) : se dit d'un paquet de fines herbes liées

ensemble, qu'on met dans les sauces et dans les bouillons pour leur donner du haut goût » (Burnet, *ibidem*)

*Fumet*<sup>7</sup> est retenu avec son sens d'odeur agréable qui émane de certaines sauces, viandes cuites ou en cours de cuisson (plus rarement de poissons), comme on le voit dans les exemples suivants qui ne proviennent pas de blogs culinaires :

(52) Le *fumet* du *civet* emplissait la cuisine (J. Maitron & L. Leray, 2008, *Les rédactions d'autrefois avec sujets et corrigés*, p. 54)

(53) (...) le délicat *fumet* de la sauce. (M. Guermonprez, 2014, *Apocalypses*)

Si les dictionnaires indiquent qu'on a affaire à une odeur qui émane rarement de poissons, *fumet*<sub>1</sub> tend à se figer dans l'expression *fumet de poisson* et dénote un ingrédient de cuisine à part entière :

(54) Avec les parures et celles des artichauts, je fais un *fumet* de *sardine* qui me sert ensuite à pocher celles-ci, pour une cuisson douce, rapide et naturelle. ([www.latabledesandrine.com](http://www.latabledesandrine.com))

(55) Mixer le *fumet de poisson* en incorporant (...) (NUNC)

### 3.4. *Effluve(s)*

Si on considère exclusivement le discours culinaire, nous ne trouvons que deux occurrences d'*effluve* dans le blog *Du miel et du sel*, une seule dans *periculinaire.canalblog.com* et aucune dans *La table de Sandrine* ou dans *cuisineblog.fr*. Dans le corpus de *Newsgroups* (NUNC), il y a huit attestations de *effluves*, toutes au pluriel. Ce nom est réservé aux émanations se dégageant des substances et se spécialise alors, en accord avec son sémantisme, en *émanation* qui s'exhale des aliments de forme liquide (*soupe*, *café*, etc.) :

(56) Soupe de coquillages et légumes. Apporter les *effluves* marines à table, quel bonheur pour votre famille ! (<http://www.750g.com>)

---

<sup>7</sup> On trouve également un autre sens pour *fumet*, celui d'odeur caractéristique, qui se dégage du corps de certains animaux, ainsi que des lieux qu'ils fréquentent. Par extension : odeur forte (notamment de l'homme), agréable ou désagréable (*TLFi*). Ce sens, noté *fumet*<sub>2</sub> dans notre tableau, n'a pas été retenu ici.

(57) (...) avec délectation les *effluves* de la *soupe* (...) (NUNC)

Il est utile de noter que cette fois-ci, les occurrences rencontrées apparaissent dans les titres de recettes :

(58) Dos de cabillaud aux *effluves* d'anis en papillote  
(<http://www.matvpratique.com>)

(59) Huitre perle blanche au brie de Meaux et *effluves* de réglisse  
(<http://www.plurielles.fr/recettes-cuisine>)

Nous avons remarqué ailleurs (Vassiliadou & Lammert sous presse) qu'*effluve* est classé, selon les locuteurs, comme ayant une valeur hédonique positive, négative ou neutre, mais qu'une connotation négative dominerait en raison de l'association avec l'intensité lors de la diffusion des *effluves* :

(60) Comment échapper à ces *effluves désagréables* ? (à propos de choux ; [www.plurielles.fr](http://www.plurielles.fr))

Les adjectifs qui accompagnent ce nom relèvent d'ailleurs du domaine de l'intensité :

(61) Après avoir fait ses emplettes au marché, on a froid, on a faim, surtout qu'on a respiré toute la matinée les *effluves insistantes* de la truffe noire. ([maripolmi.canalblog.com](http://maripolmi.canalblog.com))

Cependant, nous n'avons pas trouvé de traces probantes attestant le pôle négatif : *effluve(s)* est employé soit comme on vient de le voir avec le sens neutre d'*émanation*, soit avec un sens positif renforcé par des adjectifs gustatifs positifs :

(62) (...) les *savoureuses effluves* d'une mijotée de lapin (NUNC)

Il est enfin intéressant de remarquer que ce nom semble occuper une position lexicale plus élevée que *odeur* ou *parfum*, reléguant ces derniers à la place normalement occupée par les spécifications d'odeur :

(63) (...) de l'*effluve* des *parfums* de la bonne cuisine. ([bigarade.ca](http://bigarade.ca))

(64) (...) *effluve* d'*odeur* le tout bercé par l'amer *effluve* de l'*odeur* du (...)

(forum.fantabobshow.com)

### 3.5. Quelles mauvaises odeurs ?

Les N d'odeurs marqués négativement comme *infection*, *relents*, *remugles* ou *fétidité* sont quasiment absents du discours culinaire, ce qui était assez attendu. Nous avons déjà noté qu'une mauvaise odeur en cuisine signalait une denrée avariée, donc dangereuse, ou encore qu'elle résultait de l'utilisation de la cuisson de certains aliments : poisson, choux, friture, ail. Les sources citées correspondraient à l'éventuel prototype de mauvaise odeur culinaire à la française (cf. Ackerman 1991) :

(65) *Relents* de cuisine aussi, où l'*ail* et le *chou* dominaient. (calounet.pagesperso-orange.fr)

Parmi les noms examinés, seul *relents* apparaît dans les blogs :

(66) (...) empuanter votre salon de *relents* de cochon grillé (<http://myfarenier.cuisineblog.fr>)

Il est par ailleurs curieux de voir que *relents* revêt dans ce contexte un sens neutre (67-68), le pôle négatif étant essentiellement représenté par *mauvaise odeur* (69) :

(67) Voici une recette de chutney aux relents de cuisine médiévale. (cuisine.journaldesfemmes.com)

(68) Comment flatter les sens ? – l'odorat : que ce soient des fruits récemment coupés ou des parfums de chocolat du gâteau récemment sorti du four, les gourmands seront piégés par les *relents* de cuisine. (<https://atelier.cuisinebreizh.wordpress.com>)

(69) Moins grasses, pas de *mauvaise odeur* de friture. (recettes.de)

L'antéposition adjectivale tend à faire du segment *mauvaise odeur* (comme c'était le cas aussi avec *bonne odeur*) une unité morpho-phonologique. En l'absence de réelles dénominations, ceci plaiderait en faveur d'une stabilité désignationnelle des bonnes / mauvaises odeurs. Les adjectifs {bon, mauvais} sont pour certains auteurs des sortes de classificateurs, car ils impliquent des notions cognitivement distinctives. Par ailleurs, les {bonnes, mauvaises} odeurs étant, selon les expériences en psycho-linguistique, des catégories préconçues par les sujets, on pourrait

penser qu'elles satisfont la présupposition existentielle nécessaire à toute dénomination (Kleiber 2001), d'autant qu'elles sont réputées pour être intersubjectivement partagées.

Nous avons enfin cherché du côté de spécifications d'odeurs (*rance*, *brûlé*, *roussi*, etc.) afin de vérifier si le niveau subordonné du lexique avait une fréquence d'apparition plus régulière mais sans résultats significatifs : seule la locution *beurre rance* dans les ingrédients de recettes a obtenu une fréquence élevée :

(70) Une soupe riche et complète où l'on retrouvera toutes les saveurs et épices du Maghreb : viande de bœuf, coriandre, céleri, *beurre rance*... (<http://saveursetcouleurs.cuisineblog.fr>)

## Conclusion

La prise en compte d'énoncés authentiques dénotant différentes expériences olfactives dans le domaine culinaire, nous a permis, par la routine associée à ce genre, de dégager des modes d'expressions récurrents. Ce faisant, il a été possible de pointer les préférences olfactives culturelles, et les mentions dominantes des ingrédients dans le discours culinaire français :

(71) L'Alsacien mange le *munster*, à l'odeur *puissante*, qui rebute le Chinois, mais ce dernier aimera manger du *durian*, dont l'odeur rebutera l'Alsacien. (<https://fr.scribd.com/la-cuisine-de-collectivité>)

Ainsi, du côté du prototype de la bonne odeur, le français met l'accent sur le sucré avec une majorité d'occurrences de vanille et de toute sorte de gâteau. Quand les bloggeurs parlent d'odeur caractéristique, ils font référence soit au fromage (un stéréotype qui perdure...) soit aux truffes. La prépondérance de *parfum* et *parfumé* en lien avec les adjectifs *subtil*, *équilibré*, *raffiné*, *exquis*, *délicat* nous amène à penser que l'accent est mis sur la finesse de la cuisine, ce qui pourrait confirmer une forme de répugnance des français à caractériser les odeurs fortes. Dans la même perspective, il y a peu d'adjectifs d'intensité, d'expressions qui marquent le haut degré ou qui contiennent des indices d'affection. Ce constat égratigne l'hypothèse généralement admise des sociologues selon laquelle l'axe affectif serait le principe classificatoire le mieux partagé entre cultures

(Wathelet 2009 : 114). L'axe de la familiarité n'est pas non plus très présent dans le discours français : la tendance est plus à la recherche de la performance d'une recette originale et de la beauté du plat. On compte nombre de renvois à des ingrédients exotiques, le terroir et la tradition ne sont plus les principes exclusifs de la cuisine française. Serait-ce un effet de mode soutenu par le nombre croissant d'émissions consacrées aux concours de cuisine ?

## Bibliographie

- Ackerman, Diane, *A Natural History of the Senses*, New York, Vintage, 1991.
- Bessirier, Jean-Marie & Guinard, Jean-Xavier, « Attention, ça pique... ! Le troisième sens chimique », *Psychologie française*, n° 41/3, 1996, 227-235.
- Blumenthal, Peter, « Odeur – évolution des profils combinatoires », *Langages*, n° 181, 2011, 53-72.
- Boroditsky, Lera, « How does our language shape the way we think? », in Brockman (éd.) *What's Next? Dispatches on the Future of Science*, New York, Vintage, 2009, 116-129.
- Burnet (sans prénom), *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère*, Paris, À la librairie usuelle, 1836.
- Candau, Joël, « L'odeur médiane du couvre-lit de tante Léonie », ~~Voix~~, n° 28-29, 2004, 72-87.
- Chauveix, Stéphanie & Egoroff, Corinne, « Mise au point d'une liste de descripteurs sensoriels : une nouvelle approche basée sur la catégorisation », *Psychologie française*, n° 48/4, 2003, 79-89.
- Cotter, Colleen, « Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines Community » in A. L. Bower (éd.), *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, Massachusetts, UMP, 1997, 51-72.
- David, Sophie, Barkat-Defradas, Melissa & Rouby, Catherine, « Odeur et accès au lexique: lexicographie compare en français et en arabe », Communication au Congrès *Les Mots du goût*, Lyon, 5-6 décembre 2006.
- Dubois, Danielle, « Des catégories d'odorants à la sémantique des odeurs.



- Une approche cognitive de l'olfaction », *Terrain*, n° 47, 2006, 89-106.
- Honeste, Marie Luce, « Approche cognitive de la fonction adjectivale », in J. François (éd.), *L'Adjectif en français et à travers les langues*, Caen, PUC, 2005, 135-149.
- Kleiber, Georges, « Remarques sur la dénomination », *Cahiers de praxématique*, n° 36, 2001, 21-41.
- Kleiber, Georges, « De la dénomination à la désignation : le paradoxe ontologico-dénominateur des odeurs », *Langue française*, n° 174, 2012, 46-58.
- Lakoff, Robin, « Identity a la Carte; or, You Are What You Eat » in A. De Fina, D. Schiffrin, & M. Bamberg (éds), *Discourse and identity*, Cambridge, CUP, 2006, 147-165.
- Schnedecker, Catherine, « Quand la sémantique se met au parfum », *Langages*, n° 181, 2011, 89-107.
- Staszak, Jean-François, « Pistes pour une géographie des odeurs » in R. Dulau & J.-R. Pitte (éds), *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, 1998, 49-58.
- Vassiliadou, Hélène, « Sémantique des odeurs dans le discours culinaire grec et français », in M. Breuillotet al. (éds), *XXIVe Congrès pluridisciplinaire des néo-hellénistes francophones : Manger en Grèce*, Strasbourg, PUS, à paraître.
- Vassiliadou, Hélène & Lammert, Marie, « Odeurs et dimension hédonique à travers le prisme des adjectifs », *Langages*, n° 181, 2011, 73-89.
- Vassiliadou, Hélène & Lammert, Marie, « Odour names and hedonic dimension: evidence from Greek and French », in M. Barkat-Defradas & E. Motte (eds.), *Words for Odours: Language skills and Cultural Insights*, Cambridge, Cambridge Scholars, sous presse, ch. 6.
- Wathelet, Olivier, *Anthropologie de la transmission des savoirs et savoir-faire sensoriels. Etude de cas : la transmission familiale d'un patrimoine olfactif*, Thèse, Université de Nice-Sophia Antipolis, 2009.