

# Des grandgousiers ordinaires: expertises culinaires en interaction

Lorenza Mondada | Basel

Il linguaggio sulle pietanze viene spesso associato all'espressione di una competenza culinaria, per esempio per certe categorie professionali (gastronomi, critici, assaggiatori, sommeliers, ...) e per delle attività specializzate (degustazione, menu gastronomico, ...). Sulla base di questa associazione, la relazione tra linguaggio e cucina viene spesso concepita e studiata in relazione ad un lessico specializzato (per esempio nel campo del vino o delle sfumature dei gusti nelle degustazioni di diversi alimenti).

Basandosi su esempi di interazioni reali tratte da situazioni quotidiane e ricorrenti (al mercato, in cucina, a tavola), l'autrice vuole mostrare come il *know-how* culinario, lungi dall'essere una competenza professionale o straordinaria, si manifesta invece nella quotidianità della gente «ordinaria», nel suo rapportarsi al cibo, agli ingredienti, alle pietanze. Questo *know-how* viene negoziato tra i partecipanti, talvolta entra anche in competizione, si stabilisce in modo sottile e attraverso il linguaggio – anche del corpo – che ha un ruolo essenziale nella costruzione della relazione tra cibo, conoscenza e competenza.

## 1. Introduction

On associe souvent le langage sur les mets à de l'expertise culinaire – en pensant à des catégories professionnelles particulières (gastronomes, critiques, goûteurs, sommeliers, ...) et à des activités spécialisées (la dégustation, le menu gastronomique, ...). Cela est d'autant plus le cas dans le domaine francophone, en rapport avec le prestige ressenti de la cuisine française (le «repas gastronomique des Français» étant inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO). C'est aussi sur la base de cette association que le rapport entre langage et cuisine est souvent conçu et étudié en lien avec des lexiques spécialisés (par exemple dans le domaine du vin [Lehrer, 1975], la rhétorique du menu [Dupuy, 2009] et l'expression des nuances sensorielles dans tous les domaines de la dégustation [Dubois, 2007]).

Dans cet article, je montre que l'expertise culinaire est au contraire manifestée de manière quotidienne et fréquente par les gens ordinaires dans leur rapport aux aliments, aux ingrédients, aux mets dans différents contextes d'activité. Comme le montrait déjà Claude Lévi-Strauss dans *Le Cuit et le Cru* (1964), le rapport aux ali-

ments est au fondement de toute culture; il ne s'exprime pas uniquement dans des rituels particuliers mais dans les pratiques quotidiennes. Je le montre sur la base d'exemples tirés des situations les plus récurrentes dans lesquelles tout un chacun vit des expériences culinaires: au marché, à la cuisine, à table. Loin de traiter l'expertise comme relevant d'une compétence professionnelle ou extraordinaire, je montre que les enjeux épistémiques sont omniprésents dans toute interaction autour des ingrédients, des mets, des plats. Je montre aussi que cette expertise est le champ d'une constante négociation voire compétition, qui s'établit de manière parfois ouverte mais souvent aussi plus subtile. C'est là que la manière dont le langage est utilisé en contexte, dans l'interaction sociale, de manière imbriquée dans l'activité en cours et intégrée avec d'autres ressources communicatives, corporelles, joue un rôle essentiel. Les analyses qui constituent le corps de cet article ont pour but de montrer comment se manifeste la relation entre langage, mets et connaissance, de manière située dans des activités culinaires ordinaires.

## 2. Etat de l'art: langage et aliments dans la perspective interactionniste

Les rapports entre langage et alimentation ont été abordés de façons très différentes selon les méthodologies et les corpus: méthodes expérimentales, questionnaires, interviews, observations naturalistes; données quantifiées et codées, corpus textuels et interactionnels. Cette diversité a aussi privilégié des observables différents, tels que le système de la langue (*p.ex.* les possibilités de dire les saveurs, les mets, etc. dans le lexique de telle ou telle langue), les attitudes et représentations, les types de textes (les comptes-rendus de dégustation, les menus), les pratiques observées ou enregistrées. Dans cet article, je privilégie les

approches centrées sur les pratiques culinaires, documentées sur la base d'enregistrements de situations ordinaires, dans le cadre d'une approche ethnographique de terrain enrichie par la vidéo.

Dans ce cadre, trois directions de recherche me paraissent particulièrement intéressantes: les approches ethnométhodologiques et conversationnalistes des conversations à table, les études issues de la psychologie discursive intéressées aux conceptions vernaculaires de la nourriture telles qu'elles apparaissent au fil des pratiques nutritives, et les études de la socialisation traitant de la formation du goût chez les enfants et dans les familles.

L'analyse conversationnelle d'inspiration ethnométhodologique a largement inspiré les deux autres courants, et ce de trois manières: de manière théorique, grâce à sa conception de l'interaction sociale comme lieu fondamental d'émergence, de reproduction et de changement de l'ordre social et du langage; de manière empirique, grâce à sa méthodologie se focalisant sur les interactions sociales dans leurs contextes ordinaires, documentés par des enregistrements audio et vidéo naturalistes, c'est-à-dire intervenant minimalement sur ce qui est enregistré; enfin de manière analytique, grâce à un fort intérêt, dès les années '70, pour les conversations à table (voir notamment le travail pionnier de Charles et Candy Goodwin qui ont commencé à filmer des familles et des groupes d'amis en train de manger ensemble dès les années '70; par exemple C. Goodwin, 1981; 1986; M.H. Goodwin, 1996; Goodwin & Goodwin, 1987). Toutefois, l'analyse conversationnelle soulève un paradoxe intéressant. En effet, les conversations à table ont été considérées comme un type exemplaire d'interaction sociale, constituant un lieu de socialité par excellence, un lieu où sont apprises et reproduites les valeurs du groupe, et où est acquis, se maintient et se transforme le langage. En tant que telles, elles ont nourri des analyses impor-

tautes de l'organisation des tours de parole, de la séquence et de l'action située (Sacks, Schegloff & Jefferson, 1974; Schegloff, 2007). Toutefois, malgré la richesse des données enregistrées à table, la dimension proprement culinaire de ces interactions n'a pas été relevée: les analyses se sont focalisées surtout sur les rouages généraux de l'interaction et moins sur les pratiques spécifiques consistant à manger, goûter, apprécier les mets. Ce dernier aspect a commencé à intéresser davantage les chercheurs ces dernières années (voir Mondada, 2009; et le récent ouvrage dirigé par Szatrowski, 2013), après avoir été abordé dans des perspectives plus largement interactionnelles et pragmatiques (voir p.ex. Keppler, 1994; Traverso, 1996; Blum-Kulka, 1997).

Les travaux de psychologie discursive portant sur les pratiques alimentaires, largement inspirés par l'analyse conversationnelle, se sont attachés à décrire les émotions, attitudes, évaluations des participants face à la nourriture telles qu'elles s'expriment *in situ*, typiquement lors de repas. Cela a produit des analyses de la définition située spécifique de la nourriture, de sa qualité, de sa quantité, de la satiété, du désir et du dégoût tels qu'ils s'expriment et sont négociés à table (Wiggins, Potter & Wildsmith, 2001; Wiggins & Potter, 2003; Wiggins, 2001).

Les travaux d'étude de la socialisation se sont intéressés aux repas en tant que moment de transmission des valeurs, de la norme, de la socialité en général, du goût et de la commensalité en particulier (Ochs & Shohet, 2006; Ochs & Beck, 2013). Cette approche, grâce aux recherches dirigées par Elinor Ochs, a permis non seulement de décrire les habitudes alimentaires des familles américaines mais aussi de développer des études comparatives extrêmement suggestives. Ainsi par exemple, alors qu'aux USA les parents invoquent des raisons physiologiques et morales pour imposer que leur enfant mange tout ce qui se trouve dans son assiette, en Italie

les parents prennent en considération les envies et les choix culinaires de leurs enfants comme expression de leur goût et de leur personnalité (Ochs, Pontecorvo & Fasulo, 1996).

Ces différents travaux ont eu le mérite d'ouvrir un champ de recherches reconnaissant les interactions à table comme des événements sociaux significatifs, organisés de manière systématique, où la parole joue un rôle certain, mais où d'autres activités, davantage incarnées, sont aussi fondamentales, dans lesquelles le rapport à la nourriture et à la manière de l'apprêter s'exprime et se construit de façon située et collective. Cela a ainsi permis de montrer que le rapport aux aliments, aux plats, aux préparations culinaires n'est pas simplement déterminé par la physiologie, les sensations et même le plaisir mais relève surtout d'activités linguistiques et sociales qu'il est possible d'observer et de décrire systématiquement.

### 3. Données et perspective d'analyse: expertises culinaires

Cet article se base sur les travaux mentionnés plus haut, en y introduisant à la fois un élargissement de la perspective et un focus plus précis.

L'élargissement de la perspective proposé consiste à réfléchir aux contextes sociaux dans lesquels les participants interagissent autour et avec la nourriture: si les repas constituent un lieu social fondamental, d'autres sont également importants. C'est ainsi que je m'intéresse aux activités qui se situent en amont du repas – notamment les courses et la préparation des repas en cuisine. D'une part, l'activité de faire les courses a été étudiée récemment de manière systématique (De Stefani, 2010), tout en n'ayant pas un focus particulier sur le traitement spécifique des aliments et de leurs propriétés. D'autre part, l'activité de cuisiner a elle aussi fait peu l'objet d'études interactionnistes – avec quelques exceptions (Galatolo & Traverso, 2005; Mondada, 2014; Traverso & Galatolo,

2008). Ces deux types d'activités sont fondamentales pour comprendre des enjeux de choix, d'appréciation et d'évaluation, de catégorisation, d'adoption de critères accomplis dans le cours de l'action elle-même. C'est pourquoi cet article se base sur un corpus d'enregistrements vidéo documentant non seulement des repas mais aussi des courses au marché et chez des petits commerçants spécialisés dans différents types d'aliments, ainsi que des activités de préparation des mets en cuisine.

Cet élargissement de la perspective sur les contextes empiriques pertinents pour mieux comprendre l'engagement avec les ingrédients, les mets et les plats des personnes ordinaires, va de pair dans cet article avec un focus analytique qui se concentre sur la manière dont, dans ces activités, les participants manifestent leur expertise culinaire.

Les enjeux d'expertise et de connaissance ont été récemment revisités en analyse conversationnelle par l'étude de la dimension *épistémique* du langage en interaction proposée par Heritage (2012a; 2012b; Stivers, Mondada & Steensig, 2011). Heritage montre en effet que les participants à l'interaction s'orientent constamment vers le lien entre les actions accomplies et le *statut épistémique* de ceux qui les accomplissent – comme ayant un accès, une autorité, des droits épistémiques particuliers. Ainsi, un locuteur s'appropriant à raconter une histoire va s'adresser à un interlocuteur qui ne la connaît pas plutôt qu'à ceux qui la connaissent déjà – et cela peut l'amener à transformer progressivement l'adressage de son récit au fil de son émergence (Goodwin, 1979). Pour donner un autre exemple, une grand-mère aura davantage de droits et légitimités épistémiques à parler de ses petits-enfants que sa voisine (Heritage & Raymond, 2005). En outre, Heritage montre que les locuteurs formatent leur action et leur tour de parole en exhibant leur *perspective épistémique*. Ainsi, une évaluation ou une affirmation sera plus ou moins modalisée selon qu'elle émane d'un locuteur manifestant une autorité épistémique (K+) ou au contraire une position épistémique faible (K-). Le statut et la perspective épistémiques sont souvent congruents mais peuvent ne pas l'être; ils ne sont pas acquis ou établis une fois pour toutes, mais sont constamment exhibés, négociés, retra-

vailés dans l'interaction: ils génèrent des confrontations et des désaccords et peuvent être revendiqués, revus à la hausse ou à la baisse (Mondada, 2013).

Les positionnements épistémiques constituent un angle d'approche particulièrement intéressant pour comprendre comment se manifestent – mais aussi se négocient, se contestent et se redéfinissent – les expertises culinaires. Dans le reste de cet article, je vais en montrer quelques manifestations dans trois contextes d'activités: durant les courses au marché, pendant la préparation de plats en cuisine, et au fil du repas.

#### 4. Au marché: en faisant ses courses

Faire les courses engage les participants dans une série de choix, concernant les commerces, les types de produits, les objets, les critères de sélection et d'élection: toutes ces actions sont l'occasion d'exprimer son expertise en matière d'ingrédients et d'aliments.

Le premier exemple que je vais analyser est tiré d'une interaction dans une fromagerie entre Ginette, une parisienne qui propose des ateliers de cuisine à des anglo-américains et qui commence son cours en faisant le marché avec ses élèves, et le reste du groupe qui la suit – composé de Alan, australien, Carol et Gary, un couple américain, et Ann, californienne. Nous rejoignons l'action alors qu'elle s'adresse à eux pour les faire participer au choix des fromages à acheter pour le repas.

##### Premier extrait

```

1 GIN so:/ .h you have to tell me of your likes/ (.) dis*likes/* whatever*\
      *reg Ca/Ga*reg Ala*
2
3 GIN do you have pre*feren*ces/ do you wan* eh:: ha*rd che*e:ses*/ blue
      -->*reg Ala*reg Ca/Ga----*reg ailleurs*reg Ga*Ala*Ca->
4 che*e:se/ .h *goat cheese/* aw I try to* do a litt*le (0.2) mix
      -->*reg Ala--*reg Ca/Ga---*ferme yeux--*reg Ca/Ga-*reg Ala---
5 but [if you hav* a p*refe+rence*
      [(ouv*re bouche)]
6 ALA
   gin -->*reg Ca/Ga---*
   ala +reg Car-->
   car +reg Ala-->
7 ALA *eve*[rything is [f*i*ne as# cheese goes\ yeah
8 CAR * [I: [I* feat #eve*rything
   gin -->]
   im #im.1
9 GAR I am+ fi*ne too
   gin -->*se tourne vers Ann-->
   ala -->*reg Gar-->
10 (0+.9)
11 ala -->+
12 GIN et toi?
13 ANN mo*i l*j'ado:re# le:l pou:ligny\ 'on en a pas [xxxx*
   gin [sh ben on va prendre un
   ann .l.....lpointe:l,,,l
   im #im.2
14 pou:ligny\ (.) on va prendre un pou:ligny/ [de toute façon je prends
15 ANN [xxxxxxxxxxxx quelque chose
16 GIN je prends presque toujours un pou:ligny
17 ANN [d'accord

```

Image 1



Image 2



En face de la vitrine du fromager, Ginette demande à ses hôtes quels fromages ils préfèrent (1). Elle configure sa question en termes de préférence, leur demandant d'abord ce qu'ils aiment, puis ce qu'ils n'aiment pas. La progression de son tour s'oriente vers l'absence de réponse de ses interlocuteurs et fournit de nouvelles opportunités pour qu'ils disent quelque chose. Pendant qu'elle incrémente son tour, Ginette regarde alternativement Carol, Gary et Alan, sollicitant une réponse, qui toutefois ne vient pas. Par conséquent, elle reformule sa question encore une fois, continuant à les fixer, et énumère une série de types de fromages, constituant autant de choix possibles (3-4).

Finalement, Alan et Carol s'engagent dans une réponse, se regardant mutuellement: de manière coordonnée, ils produisent une réponse convergente: celle-ci est positive, mais n'effectue aucun choix («everything» 7, 8).

A ce point, Ginette se tourne vers Ann (9) et la sélectionne (11), en lui parlant en français. Le fait qu'elle s'adresse à elle en dernier, ainsi que l'usage du code-switching, la traite comme une interlocutrice différente, pouvant apporter une réponse différente. Effectivement, Ann répond en regardant non pas ses co-participants, comme ceux-ci le faisaient un moment auparavant en adoptant un regard mutuel, mais les fromages, tout en pointant vers eux: elle mentionne un fromage spécifique (*vs.* des types génériques de fromages énumérés préalablement par Ginette). Ginette approuve immédiatement son choix (13-14) et exhibe son accord avec ses préférences (16). Dans cet extrait, différentes formulations possibles sont offertes, en termes de préférences générales, de types de fromages (dur *vs.* bleu *vs.* chèvre...), et de fromage spécifique (Pouligny). Ces différentes catégorisations s'orientent vers et s'ajustent à l'expertise manifestée par les participants au fil de l'interaction, exhibant l'attribution de connaissances basiques aux interlocuteurs au fur et à mesure que ceux-ci ne répondent pas. Quand Ginette se tourne vers Ann en la traitant comme experte, Ann en retour répond en exhibant son expertise dans la manière dont elle formule sa réponse.

Faire ses courses engage donc les participants à faire des choix qui exhibent leur positionnement épistémique et qui créent des différences manifestes d'expertise entre eux.

## 5. En cuisine: en préparant à manger

La cuisine est un autre lieu où ces différences d'expertise culinaire sont jaugées, attribuées et exhibées. Dans l'extrait suivant, le même groupe de participants est en train de préparer à manger. Nous les rejoignons alors qu'ils s'occupent des œufs pour un soufflé. Ginette leur a demandé de séparer le jaune (dans la casserole) et le blanc (dans un pot) en passant par un ramequin – et c'est Gary qui s'en occupe.

### Deuxième extrait

```
01 gar      ʃ(1)ʃ
           ʃprend un oeuf avec Mdroitel
02 GAR     ʃegg whi#tes/ ʃ(.) egg y#olk
           ʃpointe pot---ʃpointe ram#regarde CAR->
           im      #im.3A/B
```



Image 3A/B. "whi#tes" (GAR pointe vers le pot et les autres le regardent)

```
03      (0.8)ʃ
           ->ʃ
04 ANN    y[es/
05 ALA    [( ! # ! ) yes!
           !pointe!,,,,,!
           im      #im.4
06 CAR    n- ɔye#sɔ you x*xxxxxx
           ɔp cass#geste des 2 mains----->
           *pointe v pot--->
           im      #im.5
07 ANN    ( ) the whi#te goes in #here/ (.) *
           --->
           gar     ʃprêt à casser l'oeuf->
           im      #im.6
08      *and the yolk ɔ goes in the*re/*
           *pointe vers casserole/jaune*,,, *gesticule au-dessus->
           -->ɔ
09 GAR    ah
10 ANN    so once you're done/ (.) then you add the egg white there
```



Gary prend le premier œuf dans sa main droite; avant de le casser, il révisé à haute voix les instructions qui lui ont été données: il pointe vers le bol en métal en disant «egg whites», puis vers le ramequin, disant «egg yolk» (2; image 3). De façon significative, il se tourne aussi vers sa femme, Carol, lui reconnaissant ainsi une forme d'autorité épistémique. Toutefois Carol ne répond pas, mais se tourne elle-même vers Ann et Alan, leur attribuant ainsi une forme supérieure d'expertise. Tous offrent une confirmation à Gary (4, 5, 6) en pointant vers un des ustensiles (Alan, 5, image 4; Carol, 6, image 5; Ann, 6, image 6). Mais les participants ne se limitent pas à confirmer ce que Gary est en train d'amorcer: Ann et Carol lui donnent des instructions supplémentaires, qui reprennent celles précédentes de Ginette. Par là, elles instaurent une relation asymétrique avec Gary, d'instruisantes à instruit. Ann pointe vers le bol où doivent être versés les blancs, puis vers le récipient pour les jaunes, tout en répétant l'instruction dans sa formulation *in extenso* (7-8, image 6). Carol effectue des gestes alternés

## Le rapport aux aliments, aux plats, aux préparations culinaires n'est pas simplement déterminé par la physiologie, les sensations et même le plaisir mais relève surtout d'activités linguistiques et sociales qu'il est possible d'observer et de décrire systématiquement.

des deux mains, démontrant la manipulation des deux coquilles d'œufs pour séparer le jaune et le blanc (image 6). Les mains de Ann et celles de Carol se superposent sur le plan de travail de Gary: elles animent différentes trajectoires de l'objet, soulignant différents aspects du processus, ainsi que la normativité des gestes à accomplir. Gary y répond en montrant que cela a apporté quelque chose de nouveau pour lui (9, «ah») et Ann reprend encore une fois l'instruction (10), se posant explicitement comme la plus experte du groupe.

Dans ce cas, même si les participants sont tous des «élèves» de Ginette, ils s'engagent dans l'activité de cuisiner de manières très différentes: alors que un seul travaille, les autres le regardent et le surveillent; alors que un seul exhibe ses incertitudes, à la fois manuellement et verbalement, les autres exploitent cette occasion pour manifester, soit par un simple geste, soit par une véritable démonstration manuelle ou par une nouvelle instruction multimodale, différents degrés d'expertise et d'asymétrie épistémique.

### 6. A table: en mangeant

Le repas constitue le dernier contexte que je vais examiner – qui révèle lui aussi des positionnements épistémiques parfois compétitifs des participants. L'extrait suivant est tiré d'un repas entre trois amis, invités par Victor, qui a cuisiné pour Nadine et Yves.

#### Troisième extrait

1 (12)  
 2 VIC ça va? c'est délicieux c'que j'veus ai fait/ hein\  
 3 NAD hin hin hh\ c'est vrai toi .h hh  
 4 VIC HH .hh  
 5 NAD MM/ c'est quoi les: trucs qui donnent le goût?  
 6 (0.6)  
 7 VIC m.Hum Hum (mkt [c'est-)  
 8 YVE [c'est les: ptits oignon:s/ les: les herbes  
 9 de provence ou [les:]  
 10 NAD [ou]jis://  
 11 VIC o:rigan/ et cumin\  
 12 NAD ah/ c'est l'cumin\  
 13 (0.4)  
 14 YVE y a l'o::rigan aus[si/  
 15 NAD [ou] oui oui<  
 16 NAD [mais c'est l'cumin/ que j'sens pas moi  
 17 YVE [mais c'est vrai que c'est plus xxx l'cumin\  
 18 (0.8)  
 19 NAD mm c'est bon/

Après un long silence, Victor s'adresse à ses hôtes (2) dans un tour qui sollicite d'abord leur évaluation mais qui enchaîne immédiatement, sans leur laisser le temps de répondre, avec une évaluation positive, qu'il leur soumet («hein»). Cela suscite un petit rire de Nadine, qui s'aligne ensuite avec l'auto-compliment (3), confirmé par le rire de Victor (4). Yves ne participe pas à la confirmation/infirmation du compliment.

Mais la séquence ne se termine pas là: Nadine pose ensuite une question (5) sur le plat. Sa formulation exhibe une expertise limitée, manifestée par le fait qu'elle pose une question (K-), laissant à son interlocuteur le soin de donner l'information (K+), mais aussi par l'allongement du déterminant (5, «les:»), hésitant sur le nom qui suit, par le lexique choisi («truc») qui est très générique, ainsi que par la non spécification du goût. Alors que Victor ne répond pas immédiatement, probablement engagé dans sa propre mastication, c'est Yves, l'autre hôte, qui le fait (8-9): il propose plusieurs candidats, dans une liste où tous les déterminants sont marqués par un allongement – manifestant une certaine forme d'expertise, mais aussi d'incertitude. Nadine produit d'ailleurs un «ouais:» peu convaincu (10) qui chevauche le dernier élément de la liste, projeté mais non réalisé – montrant qu'il n'est ni descriptif ni nécessaire. A ce moment-là, Victor donne la réponse (11): il mentionne simplement le nom de deux ingrédients, sous la forme de deux noms sans déterminant. Nadine réagit immédiatement – de manière très différente par rapport à ce qu'elle venait de faire vis-à-vis d'Yves –, en manifestant («ah») que l'information est nouvelle pour elle et en singularisant une des deux épices. La séquence pourrait se terminer ici, mais Yves (14) complète l'énoncé précédent de Nadine avec l'autre épice mentionnée par Victor. Même s'il n'apporte aucune contribution nouvelle, il affirme une position épistémique supérieure à celle de Nadine, avec qui il continue en concurrence, comme le montrent leurs deux tours en chevauchement. Nadine finit par initier une autre action – un compliment à l'égard de Victor – renouant ainsi avec le début de l'épisode.

Cette interaction montre que même des actions apparemment anodines produites au cours d'un repas peuvent déclencher des revendications épistémiques concurrentielles chez les participants, qui, d'un tour de parole à l'autre, confrontent, exhibent, renforcent ou révisent leurs prétentions épistémiques.

### 7. Conclusion

Cet article a montré que tous les contextes ordinaires où les participants sont engagés dans des formes de choix, manipulation, préparation, consommation d'aliments peuvent être propices à l'expression de leurs connaissances culinaires. Cette expression n'est pas la simple manifestation d'une préférence individuelle: elle est prise dans

le rapport séquentiel à l'action précédente et à l'action suivante, elle est réceptionnée et examinée de manière collective, et se transforme au fil de l'interaction avec d'autres. En outre, cette connaissance révèle des positionnements épistémiques significatifs des pertinences, caractéristiques, propriétés que les participants attribuent *hic et nunc* aux aliments concernés: ils sont le lieu d'une élaboration située et permanente des caractéristiques fines du savoir culinaire.

### Conventions de transcription

Les extraits ont été transcrits en adoptant les conventions ICOR pour le verbal (voir le site [http://icar.univ-lyon2.fr/projets/corinte/documents/2013\\_Conv\\_ICOR\\_250313.pdf](http://icar.univ-lyon2.fr/projets/corinte/documents/2013_Conv_ICOR_250313.pdf)) et les conventions de Lorenza Mondada pour le multimodal (voir [https://franz.unibas.ch/fileadmin/franz/user\\_upload/redaktion/Mondada\\_conv\\_multimodalite.pdf](https://franz.unibas.ch/fileadmin/franz/user_upload/redaktion/Mondada_conv_multimodalite.pdf))

### Bibliographie

Blum-Kulka, S. (1997). *Dinner Talk: Cultural Patterns of Sociability and Socialization*. Mahwah (NJ): Lawrence Erlbaum.

De Stefani, E. (2010). «Ah petta ecco, io prendo questi che mi piacciono». *Agire come coppia al supermercato. Un approccio conversazionale e multimodale allo studio dei processi decisionali*. Roma: Aracne.

Dubois, D. (2007). From psychophysics to semiophysics: categories as acts of meaning. A case study from olfaction and audition back to colors. In: M. Plümacher & P. Holz (eds.) *Speaking of colors and odors*. Amsterdam: Benjamins, pp. 167-185.

Dupuy, J.-P. (2009). Rhétorique du menu gastronomique. *Communication & langages*, 2009, 19-33.

Galatolo, R. & Traverso, V. (2005). Two cooks at work: independent and coordinated lines of action. *Interacting Bodies. Proceedings of the 2d ISGS conference*. ([http://gesture-lyon2005.ens-lsh.fr/article.php?id\\_article=259](http://gesture-lyon2005.ens-lsh.fr/article.php?id_article=259))

Goodwin, C. (1979). The Interactive Construction of a Sentence in Natural Conversation. In: G. Psathas (Ed.), *Everyday Language: Studies in Ethnomethodology*. New York: Irvington Publishers, pp. 97-121.

Goodwin, C. (1981). *Conversational Organization: Interaction Between Speakers and Hearers*. New York: Academic Press.

Goodwin, C. (1986). Audience diversity, participation and interpretation. *Text*, 6(3), 283-316.

Goodwin, C. & Goodwin, M. H. (1987). Concurrent operations on talk: Notes on the interactive organization of assessments. *Pragmatics*, 1(1), 1-55.

Goodwin, M. H. (1996). Byplay: Negotiating evaluation in story telling. In: D. Guy et. alii (Eds.), *Towards a Social Science of Language: Papers in honor of William Labov*. Amsterdam: Benjamins, pp. 77-102.

Heritage, J. (2012a). Epistemics in Action: Action Formation and Territories of Knowledge. *Research on Language and Social Interaction*, 45, 1-25.

Heritage, J. (2012b). The Epistemic Engine: Action Formation, Sequence Organization and Territories of Knowledge. *Research on Language and Social Interaction*, 45, 25-50.

Heritage, J. & Raymond, G. (2005). The Terms of Agreement: Indexing Epistemic Authority and Subordination in Assessment Sequences. *Social Psychology Quarterly*, 68, 15-38.

Keppler, A. (1994). *Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien*. Frankfurt: Suhrkamp.

Lehrer, A. (1975). Talking about wine. *Language*, 51(4), 901-923.

Lévi-Strauss, C. (1964). *Les Mythologiques. Le Cru et le Cuit*. Paris: Plon.

Mondada, L. (2009). The methodical organization of talking and eating: assessments in dinner conversations. *Food Quality and Preference*, 20, 558-571.

Mondada, L. (2013). Displaying, contesting, and negotiating epistemic authorities in social interaction. *Discourse Studies*, 15, 597-626.

Mondada, L. (2014). Cooking instructions and the shaping of things in the kitchen. In: M. Neville, P. Haddington, T. Heinemann & M. Rauniomaa (eds), *Interacting with objects: Language, materiality, and social activity*. Amsterdam: Benjamins, pp. 199-226.

Ochs, E. & Beck, M. (2013). «Dinner». In: E. Ochs & T. Kremer-Sadlik (Eds.), *Fast forward family: home, work and relationships in middle*

*class America*. Berkeley: University of California Press, pp. 48-66.

Ochs, E. & Shohet, M. (2006). The cultural structuring of mealtime socialization. In: R. Larson, A. Wiley & K. Branscomb (Eds.), *Family Mealtime as a Context of Development and Socialization*. San Francisco, CA: Jossey-Bass, pp. 35-50.

Ochs, E., Pontecorvo, C. & Fasulo, A. (1996). Socializing taste. *Ethnos*, 61(1-2), 7-46.

Sacks, H., Schegloff, E. A. & Jefferson, G. (1974). A simplest systematics for the organization of turn-taking for conversation. *Language*, 50, 696-735.

Schegloff, E. A. (2007). *Sequence Organization in Interaction: A Primer in Conversation Analysis*, Volume 1. Cambridge: Cambridge University Press.

Stivers, T., Mondada, L. & Steensig, J. (eds.) (2011). *Knowledge and Morality in Conversation. Rights, Responsibilities and Accountability*. Cambridge: Cambridge University Press.

Szatrowski, P.E. (ed.) (2014). *Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences*. Amsterdam: Benjamins

Traverso, V. (1996). *La conversation familière*, Lyon: PUL.

Traverso, V. & Galatolo, R. (2008). Accès multiples au(x) contexte(s): l'exemple de cuisinières en action. *Verbum*, 2-3, 231-256.

Wiggins, S. (2001). Construction and Action in Food Evaluation: Conversational Data. *Journal of Language and Social Psychology*, 20, 445-463.

Wiggins, S. & Potter, J. (2003). Attitudes and evaluative practices: category vs. item and subjective vs. objective constructions in everyday food assessments. *British Journal of Social Psychology*, 42(4), 513-531.

Wiggins, S., Potter, J. & Wildsmith, A. (2001). Eating your words: discursive psychology and the reconstruction of eating practices. *Journal of Health Psychology*, 6(1), 5-15.

### Lorenza Mondada

est professeur de linguistique française et générale à l'Université de Bâle ainsi que *Distinguished Finnish Professor* à l'Université d'Helsinki. Son domaine de spécialisation est l'analyse conversationnelle, la linguistique interactionnelle et l'analyse multimodale.