

Sémantique du goût: quand l'analogie et le figement construisent l'intersubjectivité

CHRISTINE PORTELANCE,
Université du Québec à Rimouski

Résumé. Dans cet article, l'auteure s'intéresse à l'élaboration d'une sémantique du goût dans le cadre d'une sémantique cognitive développée notamment par Lakoff (1987). La physiologie du goût nous apprend que le nombre d'images gustatives possibles est illimité (l'expérience individuelle d'une image sensorielle est ainsi incommunicable) et que le système gustatif est un système de reconnaissance de formes plutôt qu'un système de catégorisation; par conséquent, les catégories de goût ne peuvent qu'être des catégories de langage. Par ailleurs, le paradoxe ontologico-dénominal posé par Kleiber (2012) est ici reposé en d'autres termes puisque l'analyse du SN [*goût de X*] révèle deux sortes de SN: un SN où le X désigne la source effective de l'image sensorielle et un SN où le X désigne une expérience sensorielle nommée par analogie à une expérience similaire. Le premier type est une désignation; le deuxième, une dénomination relevant d'une langue de spécialité.

Mots-clé: sémantique du goût; métaphore gustative; synesthésie; réalisme expérientiel

Abstract. This article is about the elaboration of a Semantics of Taste within the frame of Cognitive Semantics as developed by Lakoff (1987) with the concept of experiential realism. Physiology of taste says the gustatory system is not a categorizing system but rather a form recognizing system. This brings us to stand that categories of taste are linguistic categories and the so called elementary taste qualities (sweet, salty, sour and bitter) are rather prototypical categories. The analysis of NP like [*goût de N*] shows two types of NP: one is a simple designation of a certain type of taste, the second is the name of a category of taste.

Key Words: semantics of taste; gustatory metaphor; synaesthesia; experiential realism

1. Introduction

La sémantique cognitive a fait de l'inscription corporelle dans la langue un point focal à partir duquel est étudiée la production de sens; selon cette approche, l'interaction entre l'expérience corporelle et l'expérience du monde¹ produit des métaphores conceptuelles, lesquelles agissent comme une force dynamique de l'émergence du sens. Depuis Lakoff et Johnson (1980), de nombreuses études ont été consacrées à la spatialisation, notamment Vandeloise (1987), Svorou (1994), Talmy (2000), et bien d'autres. La spatialisation y est vue comme le niveau premier d'émergences de métaphores conceptuelles à partir desquelles s'élabore du sens linguistique. Toutes les langues connaissent en effet des catégories spatiales comme HAUT/BAS, DEVANT/DERRIÈRE, etc. — même si l'utilisation qui en est faite peut varier. Le temps, par exemple, est spatialisé dans la plupart des langues, et si le chinois présente une utilisation différente des axes vertical et horizontal par rapport à d'autres langues, la métaphore conceptuelle de base reste la même. Les parties du corps, dans de très nombreuses langues, servent à la dénomination et à la description par analogie de formes, comme le montre l'étude de Svorou (1994). Le domaine des couleurs, depuis plusieurs décennies, a généré bon nombre d'études. Les travaux sur la couleur, notamment ceux de Rosch, ont contribué à la théorie du prototype. Cet intérêt pour l'inscription corporelle dans la langue est venu renforcer l'idée de la vue comme sens dominant; les études linguistiques reliées aux autres expériences sensorielles (ouïe, goût, odorat, toucher) sont inexistantes ou embryonnaires.

Plus récemment, en 2011, un numéro de *Langages* entièrement consacré à une linguistique des odeurs offrait un état de la question de ce territoire peu exploré. Pour notre part, Portelance (2011), nous nous sommes intéressée à une sémantique du goût en examinant, en autres, les collocations de *doux* et *amer* dans la formation de métaphores synesthésiques sous un angle axiologique (agréable/désagréable). Or s'il y a indéniablement des rapprochements à faire entre sémantiques des odeurs et sémantique du goût, certaines différences apparaissent incontournables.

Dans cet article, nous examinerons d'abord les ressemblances et les divergences qu'il peut y avoir entre la sémantique des odeurs et celle des

¹ Interaction que Lakoff (1987) appelle *experimental realism*.

saveurs. Nous aurons ensuite recours à une physiologie du goût pour définir la réalité phénoménologique sous-jacente aux «désignations/dénominations²» des saveurs à partir de laquelle peuvent se construire un sens intersubjectif et la codification linguistique qui rend ce sens communicable. Cette incursion du côté de la biologie permettra d'établir hors de tout doute que les saveurs sont des catégories de langage.

Nous examinerons, sous l'angle du goût, le paradoxe ontologico-dénominal des odeurs posé par Kleiber (2012) où il analyse le SN de forme *odeur de* comme une *désignation de sous-catégories* ou *type d'odeur*. Pour notre part, nous avons identifié deux types de syntagmes *goût de N*: un syntagme qui constitue une *désignation de type de saveur* et un autre syntagme qui est bien une *dénomination de type de saveur*. Le premier appartient la langue générale; le deuxième apparaît en contexte de langue de spécialité, ce qui explique que son degré de figement soit moindre que celui des composés de la langue générale, il se construit à partir d'une analogie entre deux expériences sensorielles.

2. Les différences entre odeurs et saveurs

2.1. Les saveurs de base

Il n'y a pas de noms d'odeurs au même titre qu'il existe des noms de couleurs et ce vide lexical est généralement comblé en utilisant le nom de la source: une *odeur de citron/ une odeur citronnée*. Le procédé existe aussi pour les saveurs: *un goût de citron/ un goût citronné*. Par ailleurs, la gustation connaît des noms de saveurs.

En effet, tout au long du XIX^e et du XX^e siècle, on a pris l'habitude de considérer l'existence de quatre saveurs de base: sucré, salé, acide et amer, auxquelles les Chinois ajoutent le piquant et les Japonais l'umami. Or, on le sait aujourd'hui, non seulement on ne peut prétendre à une localisation des sensibilités sur la langue en fonction de la nature du stimulus, mais l'existence même de ces saveurs comme saveurs de base est contestée par les études neurophysiologiques, comme on le verra plus loin.

² Désignation ou dénomination? À cette étape, la question est ouverte.

2.2. La dissociation spatiale odeur-source

En s'appuyant sur le critère d'une dissociation spatiale odeur-source, Kleiber et Vuillaume (2011) affirment que les noms comme *odeurs de N* ne sont pas des noms de propriétés. Les odeurs flottent dans l'air, se répandent s'exhalent et peuvent donc être perçues sans la perception de la source, ce qui leur confère une autonomie par rapport à leur source, expliquent-ils. Si l'odeur de frites peut être perçue sans la perception des frites, en revanche, ce n'est pas le cas pour les saveurs: pas de goût de frites sans perception de la source.

Pour illustrer cette dissociation, ils s'appuient sur l'analyse des prépositions de Cadiot (1997) pour qui à «maintient l'extériorité des propriétés spécifiantes construites à partir du domaine de N2» alors que *de* «vise l'identification (“interne”), (“essentielle”) et *incorpore* dans la représentation suscitée par N1 le domaine de spécification référentielle que permet de fixer N2» et donnent les exemples suivants:

1. *Une robe de couleur bleue*
2. *Un citron d'odeur sucrée
3. *Un gâteau d'odeur de citron
4. *Un citron à l'odeur sucrée.*
5. *Un gâteau à l'odeur de citron*

À ces exemples, nous pouvons ajouter:

6. *Une boisson de saveur de citron
7. *Une boisson de goût de citron
8. *Une boisson à saveur de citron*³
9. *Une boisson au goût de citron*

Si l'emploi de la préposition *à* semble attester qu'il ne s'agit pas de noms de propriétés, il n'y a pas pour autant confirmation que la dissociation de perception odeur-source soit un argument suffisant pour confirmer cette hypothèse. Du moins, c'est ce que nous croyons.

Puisque ce critère est inopérant pour le goût, la saveur ne pouvant être dissociée de sa source, est-ce dire que les noms comme *saveur de N* sont des noms de propriétés? Ou serait-ce alors une différence entre odeurs et saveurs? Ne serait-ce plutôt que la dissociation spatiale odeur-source n'est pas un

³ Nous ne traiterons pas des cas où *saveur* est une réduction de *saveur artificielle*.

critère nécessaire et suffisant pour établir hors de tout doute qu'il ne s'agit pas de noms de propriété.

2.3. S'il ne s'agit pas de nom propriété, mais qu'est-ce donc?

Dans l'examen qu'il fait du paradoxe ontologico-dénotatif des odeurs, Kleiber (2012:56) propose de voir deux classes de syntagmes: il y a les SN de forme *odeur de* qui assure une *désignation de sous-catégories* ou *type d'odeur*, et il y a les SN de type *odeur du N/ des N/ d'un N* qui effectuent une *désignation d'occurrences d'odeurs*. Il termine son article en laissant toutefois une question ouverte: pour la première classe de SN, pourquoi la désignation plutôt que la dénomination?

3. Physiologie de la gustation

En amont de la communication des saveurs, il y a d'abord sa perception. Pour valider ou infirmer l'hypothèse de la dénomination, une première étape apparaît essentielle: la compréhension fine du système de perception de la gustation. Nous nous appuyons pour ce faire sur les articles de Fourion (1988 et 2000), Ishil, R. et O'Mahony, M. (1987) ainsi que de Hladik et Pasquet (2004).

3.1. L'espace gustatif est multidimensionnel

Le goût inclut l'olfaction rétronasale, la sensibilité somesthésique (thermique, tactile, kinesthésique et proprioceptive) ainsi que la sensibilité trigéminal qui permet la réponse au stimulus piquant (pipérine et capsaïcine), il est donc multimodal. Les voies gustatives sont décrites dans la zone d'échange entre l'extérieur et l'intérieur depuis les récepteurs sensoriels, le message chimique est ensuite traduit en message électrique. Pour le goûteur, il est parfois difficile de départager ce qui ressort de l'odeur et ce qui appartient spécifiquement au goût. On emploie parfois le terme de *flaveur*: «Sensation provoquée conjointement par le goût et l'odeur d'un aliment».⁴

⁴ Définition tirée du *Petit Robert de la langue française*, version électronique, 2015.

3.2. L'espace gustatif est continu

Une même cellule, située dans un bourgeon de goût d'une papille de la langue, peut réagir simultanément au sel, au sucre à l'acide et à la quinine, de même qu'une même cellule peut discriminer: fructose, saccharose, glucose. Une même fibre nerveuse peut réagir aux saveurs sucrée, salée, acide et amère. Certaines études ont tenté de faire la démonstration que certaines fibres répondaient mieux à certains stimuli (*best responding fibers*), mais établir une cartographie des sensibilités de la langue est maintenant une piste abandonnée.

Il semble donc que chaque stimulus active un ensemble de neurones qui déterminent une image sensorielle singulière, une image gustative comparable à une image visuelle. Nous disposons d'une infinité de perceptions gustatives différentes.

3.3. Le goût est communicable et incommunicable

Trois paramètres de la perception peuvent, en psychophysique, faire l'objet de quantification répétable et statistiquement valable, soit la qualité, l'intensité et le paramètre hédonique. Des études révèlent d'importantes différences interindividuelles, notamment en ce qui concerne l'intensité, si bien que la sensation que chacun perçoit du morceau de sucre utilisé dans une expérience est loin d'être identique, et on peut même en conclure qu'elle est incommunicable.

La réglisse pourra être classée comme sucrée par certains et amère par d'autres; la cannelle, sucrée ou piquante. Détester ou aimer la coriandre fraîche peut être une affaire de gènes plutôt que de... goût! Par ailleurs, les différences interindividuelles au sein d'une population sont plus grandes que les différences entre les moyennes de différentes populations. On peut donc conclure que si l'expérience individuelle est incommunicable, l'expérience collective est exprimable.

Lorsque la substance n'est pas reconnue, et ne peut donc être nommée, on note une tendance des sujets lorsqu'interrogés sur la qualité à répondre en termes d'intensité, et une forte propension à privilégier le paramètre hédonique: bon ou mauvais.

3.4. Le sens gustatif n'est ni analytique ni synthétique

Les images sensorielles ne sont pas «linéairement additives» . Pour définir ce qu'est une image sensorielle Fourion (1988), utilise l'analogie d'une image de télévision formée d'un millier de pixels capables de générer une infinité d'images. Chaque mélange de stimulus (salé, sucré, amer, acide) agit comme une nouvelle activation de pixels: chaque stimulus gustatif active un ensemble de neurones qui engendre une image sensorielle. Le sens gustatif n'analyse pas le stimulus, comme l'audition le ferait pour les différentes notes d'un accord, il ne peut non plus synthétiser des stimulus comme dans la vision des couleurs où dans la superposition du jaune et du bleu apparaît le vert.

3.5. L'apprentissage, fonction essentielle de la gustation

Aucune expérience de mesure d'intensité ne peut se faire sans apprentissage, car il s'agit d'une reconnaissance de forme; mais après apprentissage, l'humain est un instrument de mesure fiable. De plus, il semble difficile, voire impossible, de mémoriser une image gustative que l'on ne peut nommer. Les dégustateurs professionnels (de vin, de thé, de sirop d'érable) s'entraînent à reconnaître des saveurs à partir d'analogies: vin au goût d'agrumes, de fruits rouges, goût minéral, etc.

3.6. Le système gustatif est un système de reconnaissance de formes

Comme le montre le codage neurophysiologique de la qualité et de l'intensité des saveurs, il existe une infinité de perceptions gustatives, d'images sensorielles possibles; le système gustatif est donc un système de reconnaissance de formes, «un système discriminateur plutôt que catégorisateur», affirme A. Fourion (2000).

4. Les catégories de goût sont des catégories de langage

Le système gustatif étant un système de reconnaissance de formes dans un espace continu, et puisque chaque stimulus génère des images sensorielles

différentes, la catégorisation du goût est donc opérée par le langage. On ne peut guère trouver meilleur exemple de découpage linguistique de la réalité.⁵

4.1. Les saveurs de base

Les saveurs de base sont des catégories sémantiques prototypiques:

- sucré → sucre (saccharose)
- salé → sel (chlorure de sodium)
- acide → citron, vinaigre (ion H⁺)
- amer: → quinine (tanins, alcaloïdes)
- piquant →: poivre, piment (piperine ou capsaïcine)
- umami → glutamate

L'opposition sucré/salé sert à classer des entités botaniques «fruits» dans la catégorie «légume» ou «fruit» du domaine de l'alimentation. Une salade de concombres et tomates (fruits botaniques) ne sera donc jamais une salade de fruits...

Tout comme *blancheur* n'existe que parce que *blanc* existe, ces adjectifs (et les noms par conversion) correspondent à des propriétés puisqu'ils nécessitent l'existence d'un autre concept (le prototype), mais ces propriétés ne suffisent pas à faire la description de l'infinité des expériences sensorielles. Les véritables descriptifs sont en fait les expériences sensorielles elles-mêmes, celles que l'on peut nommer: *crème brûlée*, *paella valencienne*, *osso buco milanais*, *choucroute alsacienne*, *tarte Tatin*, *sirop d'érable*, etc. Ces expériences, en se répétant, s'organisent en type/occurrence. Chacun de ses plats pourra connaître des variantes tout en continuant à être reconnu comme tel, il y aurait donc association entre un nom et une expérience sensorielle prototypique. Un nom de plat, comme tout autre lexème, peut d'ailleurs connaître une expansion de son aire sémantique, par exemple la *tarte Tatin aux poires*, au grand dam des puristes!

Les images sensorielles, une fois mémorisées, et donc nommées, servent, dans un apprentissage par analogie, à identifier d'autres images sensorielles: le goût d'agrumes d'un vin blanc par exemple.

⁵ Hofstadler et Sander (2013) offrent toutefois une multitude d'exemples de découpage linguistique où l'analogie joue un rôle central.

4.2. *goût de X*: désignation et dénomination

La physiologie du goût nous amène à proposer deux types de SN *goût de X*, là même où Kleiber (2012) n'en proposait qu'un pour *odeur de X*.

Premièrement, un SN où le X désigne la source effective de l'image sensorielle (identique à la proposition de Kleiber):

10. Le goût de pomme de ce cidre est très prononcé.
11. J'aime beaucoup le goût de safran dans cette paella.
12. * J'aime beaucoup le goût de pomme de cette pomme.

Les syntagmes *le goût de pomme* et *le goût de safran* en 10 et 11 correspondent à des images sensorielles distinctes par reconnaissance de l'expérience gustative de la pomme et du safran. Ils désignent dans une image sensorielle complexe (le cidre ne goûte pas seulement la pomme) une composante de cette image. Cette composante est-elle une partie ou une propriété? La paella peut ne pas contenir de safran, le goût de safran serait alors une partie du goût d'une occurrence de la paella, mais le goût de pomme du cidre est en revanche inaliénable. On ne dira pas d'une pomme qu'elle goûte la pomme, mais on pourra la qualifier de plus ou moins sucrée ou de plus ou moins acide qu'une autre pomme. Ce premier type de SN constitue bien une désignation.

Deuxièmement, un SN où le X désigne une expérience sensorielle nommée par analogie à une expérience similaire⁶.

15. Le goût de pomme verte de ce sauvignon
16. Le goût de cerise noire de cette syrah
17. Le goût de pierre à fusil de ce riesling

Puisqu'on ne peut mémoriser un goût que l'on ne peut nommer, les dégustateurs apprennent à reconnaître et à nommer les différents goûts en se servant de chartes.⁷ Ces roues de saveurs (pour le vin, le thé ou pour le sirop d'érable)⁸ comportent sensiblement les mêmes familles de goût (florale,

⁶ Cet usage est mentionné dans *Le trésor de la langue française* (TLF). Ce type d'analogie ne relève pas, nous semble-t-il, de la métaphore.

⁷ On peut penser qu'il y a aussi enseignement par un maître dégustateur qui communique son expérience de dégustation.

⁸ On peut consulter la roue des saveurs de l'érable sur le site Agriculture et agroalimentaire Canada à l'adresse suivante: <http://www.agr.gc.ca/fra/science-et->

animale, fruitée, empyreumatique, etc.). Le goût de foin notamment est commun aux trois chartes. La capacité exceptionnelle de reconnaître et de nommer les saveurs, chez les sommeliers par exemple, nécessite un entraînement⁹. Il y a bel et bien apprentissage d'une langue de spécialité et on est alors obligé d'admettre qu'il y a, dans ces cas, une association référentielle stable et codifiée entre l'expression et l'image sensorielle qu'elle désigne¹⁰. Or Kleiber (2001), revoyant les critères qu'il proposait en 1984 pour la définition d'une dénomination, maintient le critère d'une «association référentielle durable ou stable, qui se manifeste par une compétence référentielle, celle de pouvoir utiliser ensuite *X* pour *x*», cependant Kleiber (2012) refuse le statut de dénomination aux SN qui désignent des *sous-catégories* ou *type d'odeur*, et tout porte à croire qu'il refuserait également ce statut aux SN de type *goût de*, et ce, probablement pour des raisons liées à la codification.

5. Degrés de figement et codification

5.1. Le traitement des composés dans les dictionnaires de langue

Les noms composés en langue générale ne sont pas tous traités de la même façon, par exemple *pomme de terre* a une entrée dans le *Petit Robert électronique* et *robe de chambre* n'en a pas (mais il est traité comme tel à l'entrée *robe*). Le TLF semble considérer *goût de soufre* et *goût de pierre à fusil* comme des composés, car ils ont tous deux droit à une sous-entrée et à une définition. Les termes techniques simples ne sont pas légion dans les dictionnaires de langue et les termes composés se font encore plus rares. Rien

innovation/centres-de-recherche/quebec/centre-de-recherche-et-de-developpement-sur-les-aliments/flaveurs-du-sirop-derable/roue-des-flaveurs-de-l-erable/?id=1231363888838. On trouvera une roue des arômes du thé dans *THÉ histoire, terroirs saveurs*, Maison de thé *Camellia Sinensis*, Montréal: Édition de l'Homme, 2009. Différentes roues des saveurs du vin sont disponibles dans Internet.

⁹ Nous sommes consciente que les dégustateurs professionnels ne se contentent pas d'appliquer une simple charte d'appellations pour goûter le vin.

¹⁰ L'existence d'un vocabulaire spécialisé de la dégustation n'empêche pas l'existence en discours de toutes sortes de variantes selon la personnalité «stylistique» du dégustateur, ce que Siblot (2001) appelle des *nominations*.

de surprenant, les dictionnaires présentent toujours un certain retard par rapport à l'usage et le vocabulaire technique et scientifique n'y figure pas. Par ailleurs, l'absence de termes de langues de spécialité au dictionnaire ne signifie pas absence complète de codification, mais témoigne d'une moindre fréquence et de l'existence d'une gradation du figement.¹¹

On pourrait répliquer à notre proposition qu'étant donné que *goût de* est un moule lexical productif en langue générale — de la métaphore *une paix au goût de cendre* à *goût de l'eau*, ou *goût de rien* —, sans compter tous les SN où le X désigne la source effective, ce ne serait pas le *goût de X* qui constitue une dénomination, mais plutôt le X lui-même. Si l'on considère le mode de composition en langue de spécialités, l'un n'empêche pas l'autre.

5.2. La composition en langues de spécialité

Déjà Benveniste (1974) opposait le composé de type *garde-malade* à la synapsie *chemin de fer* en faisant remarquer que: «c'est toujours la nature du désigné qui permet de décider si la désignation syntagmatique est ou n'est pas une synapsie: *valet de chambre* en est une, mais non *coin de chambre* (p.173). Dans ce même texte, Benveniste explique que «l'extrême flexibilité paradigmatique fait de la synapsie l'instrument par excellence des nomenclatures». Les termes de base en devenant explicites servent à de nouvelles combinaisons. Cette flexibilité paradigmatique¹² explique en grande partie la saturation du vocabulaire dans les nomenclatures. Plus le nombre de termes augmente, plus la saturation du vocabulaire augmente¹³, les matrices terminogéniques les plus fréquentes sont [N+adj] et [N + prép + N] (Baudot, 1986, Portelance, 1987, 1991). La productivité d'un moule lexical tel [*goût de N*], ou encore [*goût + Adj*], est donc comparable à celle d'autres matrices terminogéniques. Or cette féconde flexibilité paradigmatique n'est possible que si le figement n'est pas total comme dans *arc-en-ciel*, si le composé n'est pas exocentrique, tel *queue-de-rat*; elle peut alors générer de nouvelles combinaisons d'éléments connus, comme ces composés lourds:

¹¹ À ce propos, voir Gross (1988).

¹² Portelance (1989).

¹³ Un lexique spécialisé de 500 mots est formé de 48% de mots différents, un dictionnaire technique de 10 000 termes, 21%.

Méthode d'accès direct hiérarchique

Méthode d'accès séquentiel hiérarchique

Méthode d'accès séquentiel indexé hiérarchique

Méthode d'accès direct avec file d'attente

*Méthode d'accès direct avec file d'attente en télétraitement*¹⁴

On comprendra que les composés lourds soient susceptibles de réductions en situation de discours.

6. Conclusion

La physionomie du goût révèle un espace gustatif continu où chaque nouveau stimulus engendre une image sensorielle différente; par conséquent, le nombre d'images gustatives possibles est illimité et l'expérience individuelle d'une image sensorielle est ainsi incommunicable. Le système gustatif est un système de reconnaissance de formes plutôt qu'un système de catégorisation. Dans ces conditions, les catégories de goût ne peuvent qu'être des catégories de langage; les saveurs dites «de base» (sucré, salé, amer, etc.) forment des catégories prototypiques qui éclairent l'existence d'autres catégories.

Pour être mémorisées, vu leur très grande variété, les images gustatives ont besoin d'être nommées, et ces noms ont besoin d'être appris, condition essentielle pour la communicabilité. Les expériences simples, le goût du citron où le citron est la source effective du goût par exemple, servent, par analogie, à nommer d'autres expériences sensorielles autrement incommunicables. Il existe donc deux sortes de SN *goût de X*: un SN où le X désigne la source effective de l'image sensorielle et un SN où le X désigne une expérience sensorielle nommée par analogie à une expérience similaire. Le premier type est une désignation; le deuxième, une dénomination relevant d'une langue de spécialité.

La sémantique du goût laisse apparaître certains des mécanismes de l'analogie qui opèrent dans l'émergence du sens linguistique en révélant cette intersubjectivité qui, sans être étrangère au réel, n'en est pas moins construite, ici par l'intrication de l'expérience du corps et du langage, et où les signes linguistiques ne sauraient être ni totalement arbitraires, ni totalement motivés, ni totalement figés, ni totalement libres — la flexibilité paradigmatique

¹⁴ Exemples cités dans Portelance (1987).

apportant aux règles syntagmatiques juste assez d'entropie pour nourrir la dynamique du sens lexical. Le paradoxe ontologico-dénominal, nous semble-t-il est finalement celui de l'indicible rendu dicible.

Références

- Benveniste, É. (1974) *Problèmes de linguistique générale 2*, Paris: TEL Gallimard.
- Baudot, J. (1986) Structure informatique interne d'une mini-banque de terminologie dans *La Banque des mots*, no 31, p. 19-27.
- Cadiot, P. (1997) *Les prépositions abstraites en français*, Paris: Armand Colin.
- Fourion, A. (2000) «Physiologie de la gustation» , *Oto-rhino-laryngologie, Encyclopédie Médico-chirurgicale*, 20-490-C-10, Paris: Elsevier, 15 p.
- Fourion, A. (1988) «Naissance et obsolescence du concept des quatre qualités en gustation» dans *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, no 39, p. 21-40.
- Gross, G. (1988) «Degré de figement des noms composés» dans *Langages*, vol.23, no 90, p. 57-72
- Hofstadter, D et E. Sander (2013) *L'analogie. Coeur de la pensée*, Paris: Odile Jacob
- Ishil, R. et O'Mahony, M. (1987) «Taste sorting and naming: can taste concepts be misrepresented by traditional psychophysical labelling systems?» in *Chemical Senses* 12 (1): 37-51.
- Kleiber G. (2012) «De la dénomination à la désignation: le paradoxe ontologico-dénominal des odeurs» dans *Langue française*, vol 2, no 173, p. 45-58.
- Kleiber, G. et Vuillaume, M. (2011) «Sémantique des odeurs» , *Langages* vol 1, no 181, Paris: Armand Colin, p 17-36.
- Kleiber, G., (2001) «Remarques sur la dénomination» *Cahiers de praxématique*, 36, p. 21-41.
- Kleiber, G., (1984) «Dénomination et relations dénominatives» , *Langages*, 76, p.77-94.
- Lakoff, G. Johnson, M. (1987) *Women, Fire and Dangerous Things*, Chicago: University of Chicago Press.
- Lakoff, G. (1980) *Metaphors We Live By*, Chicago:University of Chicago Press.
- Hladik, C.-M. et P. Pasquet (2004) «Origine et évolution des perceptions gustatives chez les primates non humains et les humains» dans *Primatologie*, 6, 193-211.
- Portelance, C. (2011) «Des saveurs de l'émotion: *douxamer*. Métaphores synesthésiques et métaphores conceptuelles» dans *Parler des émotions*, Anna Krzyżanowska, Renata Jakubczuk (ed.) Lublin: Presses de l'Université Marie-Curie. P. 113-125.

- Portelance, C. (1991) «Fondement linguistique de la terminologie» dans *Meta: journal des traducteurs / Meta: Translators' Journal*, Volume 36, numéro 1, p. 64-70.
- Portelance, C., (1989) «Syntagme et paradigmes dans Meta, vol 34, no 3, p. 398-404.
- Portelance, C. (1987) «Fertilisation terminologique ou insémination terminologique artificielle?» dans *Meta: journal des traducteurs / Meta: Translators' Journal*, Volume 32, numéro 3, p. 356-360.
- Rouby, C, *et al* (ed.) (2005) *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Rosch, E. *et al.* (1976) “Basic Objects in Natural Categories”, dans *Cognitive Psychology* 8, 382-436.
- Schiffman et Erickson (1971) “A psychological model for gustatory quality”, dans *Physiology and behavior*, no 7, p. 617-633.
- Siblot, P., (2001) «De la dénomination à la nomination. Les dynamiques de la signifiante nominale et le propre du nom» , dans *Cahiers de praxématique*, 36, p. 189-214.
- Svorou, S. (1994) *The Grammar of Space*, Amsterdam,/Philadelphia, John Benjamins Publishing.
- Talmy, L. (2000) *Toward a Cognitive Semantics*, vol I, Cambridge, The MIT Press.

PORTELANCE, Christine,
Université du Québec à Rimouski
<Christine_Portelance@uqar.ca>