

FORMES D'INSCRIPTION METAPHORIQUE DE LA SPATIALITE DANS LE DISCOURS CULINAIRE

[METAPHORICAL FORMS OF SPATIALITY IN CULINARY DISCOURSE]

Alina Ganea
Université « Dunărea de Jos » de Galați

Abstract : This study addresses the role of cognition in discourse and analyzes the metaphorical schematizations employed in culinary discourse, more specifically in gastronomic reviews. This type of discourse, situated at the intersection of journalism and critique, displays a specific structure alternating between descriptive and evaluative sequences. It relies on highly subjective language meant to render the sensory and emotional dimensions of tasting, with metaphor emerging as a central device. Based on a corpus of reviews extracted from the website of the French cultural weekly *Télérama*, this research reveals the topography constructed through the spatial metaphors present in the collected culinary reviews. Organized along the distinction between static and dynamic spatial metaphors, the topography revealed by the corpus analysed displays different types of spatial cognitive mappings that contribute not only to the conceptualization of taste, but also to the shaping of evaluative and affective meaning, thereby rendering the discourse more vivid.

Keywords: culinary review; discourse moves; conceptual metaphor; spatiality; persuasion.

Introduction

Cette étude traite du rôle du cognitif dans le discours et se propose d'analyser les schématisations métaphoriques mises en œuvre par le discours culinaire, plus précisément les critiques gastronomiques. Ce type d'écrit mobilise un langage fortement subjectif pour rendre l'expérience sensorielle et émotionnelle de la dégustation et pour construire un discours expert censé rendre l'idée d'élévation des produits offerts et, implicitement, de ses créateurs. Dans le but de construire une image de distinction et de raffinement, les critiques définissent les critères d'excellence tout en montrant en même temps que les produits évalués y répondent. Ce double mouvement s'opère à travers un discours valorisant où le superlatif trouve diverses manières de réalisation linguistique. Parmi les procédés linguistiques mobilisés, la métaphore occupe une place privilégiée. En tant que mécanisme d'intensification, elle dépasse la simple description pour inscrire le produit dans un univers de sens élargi, souvent associé à l'excellence, à la perfection ou à la transcendance. Dans cette perspective, cette recherche se propose de mettre en évidence la manière dont les métaphores spatiales participent à la construction d'une expérience gustative médiatisée, en traduisant le sensoriel par des notions concrètes et en structurant la perception du plaisir culinaire à

travers des schèmes cognitifs familiers qui impliquent diverses notions liées à la spatialité telles la hauteur (*haut de gamme, restaurant étoilé*), la profondeur (*plongée dans les arômes, goût profond*), le mouvement vers un espace (*voyage gustatif, aller-retour sacré-salé*), la proximité ou l'éloignement par rapport à un espace (*cuisine d'ailleurs, goût d'enfance*). L'étude se fonde sur l'hypothèse que les métaphores spatiales structurent la rhétorique de la valorisation, contribuant à la construction d'un ethos expert et à la mise en scène d'un univers sensoriel hiérarchisé. C'est dans cette optique que s'inscrit la démarche analytique qui vise, d'une part, à définir la critique gastronomique comme genre discursif spécifique et, d'autre part, à mettre en évidence, à partir d'un corpus extrait de l'hebdomadaire *Télérama*¹, les schématisations cognitives spatiales récurrentes participant à la création des catégories du distingué et du prestige.

En marge du discours critique : de l'autorité instituée à l'autorité construite en acte

La critique gastronomique appartient à la large catégorie du discours critique dont la finalité est celle d'émettre un avis évaluatif motivé en marge d'un certain objet doté d'une valeur esthétique (œuvres d'art, œuvres littéraires, films, spectacles de théâtre, spectacles de danse, etc.) à des buts informatifs, éducatifs, de hiérarchisation et, pas en dernier lieu, persuasifs. L'auteur de la critique est censé être une autorité, ce qui légitimise sa prise de position et donne de la crédibilité à son évaluation. Ce qui est plus, l'usage d'un langage de spécialité approprié au domaine consolide l'image d'expert de l'auteur, de même que sa capacité à argumenter son jugement de valeur. Traditionnellement, les auteurs des discours critiques empruntaient des voies traditionnelles pour leur diffusion telles que des émissions radio ou télévisées et des revues de spécialité, des ouvrages scientifiques, des albums, des journaux qui réservaient aux critiques une place « bien définie dans le contenu rédactionnel des journaux » (Rieffel 55). L'avènement des réseaux sociaux, qui a démocratisé le droit à la parole, de même que la digitalisation de la presse ont profondément modifié ce paysage, rendant la frontière entre critique professionnelle et amateur de plus en plus perméable. Par la suite, la critique s'exprime sur des plateformes et des réseaux sociaux, des chaînes YouTube et des blogs personnels. Ce déplacement amène une transformation du discours qui tend à adopter les caractéristiques de la communication numérique : accessibilité, périssabilité, subjectivité accrue et mise en scène de soi. De la sorte, la critique ne représente plus l'apanage d'une voix experte issue d'un champ légitimé (journalistes spécialisés, critiques reconnus, etc.), mais elle

¹ *Télérama* - www.telerama.fr

sera pratiquée par des voix plurielles dont l'autorité repose sur d'autres critères tels la régularité des postages, la réception du public (quantifiée en termes de likes, commentaires, partages) et la capacité d'influencer les goûts d'autrui. Il se produit ainsi un glissement de l'autorité instituée à l'autorité construite en acte, ce qui redéfinit le rôle du critique contemporain qui semble brouiller les frontières entre expérience personnelle, jugement esthétique et discours promotionnel.

La critique gastronomique – un genre discursif à part entière ?

Le discours critique relève de l'épidictique par le but évaluatif ouvertement assumé, mais effleure aussi le délibératif par sa finalité persuasive implicite. Il appartient à la catégorie de la chronique culturelle (Rieffel 55) et représente un secteur du journalisme vu son contenu informatif dominant. Le discours critique se révèle comme un métadiscours qui thématise un objet à valeur esthétique en avançant des jugements cognitifs pour appuyer l'évaluation faite. Si, traditionnellement, la critique portait sur des objets perçus par la vue et l'ouïe, considérés comme des sens nobles (Schaeffer 1996 cité par Koldobsky 16), la critique gastronomique consacre la reconnaissance du goût comme expérience esthétique à part entière.

Située au croisement du discours gastronomique et du journalisme, la critique gastronomique se constitue comme une forme d'écrit hybride qui joint le registre l'esthétique à l'informatif dans le but de transformer des lecteurs dans des consommateurs. Cet écrit se présente comme un discours [D] portant sur un objet culinaire, ce qui revient à dire qu'il opère avec des codes différents car il est censé rendre en mots une expérience sensorielle. Tel est aussi le cas d'autres types de critiques (critiques de films ou de spectacles, critiques d'œuvre d'art) à la différence de la critique littéraire où il y a un discours [D2] construit sur un autre [D1], ce qui implique une « homogénéité de signifiants permettant la citation » (Vanoye et Lété 6). Pour ce qui est de la critique culinaire, celle-ci met en scène un processus de transposition qui consiste dans « la déconstruction et la reconstruction » (Vanoye et Lété 6) imposées par les processus d'analyse et interprétation d'une création culinaire.

Dans la critique gastronomique, les mets sont élevés au rang d'objet d'art, ce que l'histoire avait déjà consacré par la voix de Pierre Larousse (cité par Ferguson 2004) qui affirmait que la gastronomie est un art « qui mérite de marcher de pair avec la littérature ». Dans cette perspective, la consommation visuelle, olfactive et gustative d'un plat équivaut à un acte de contemplation esthétique et de distinction symbolique, où le plaisir des sens devient le support d'un jugement de goût et d'un marqueur de prestige culturel. Ce processus de valorisation discursive s'accompagne de la construction d'un ethos expert, situé à l'intersection de plusieurs dimensions telles : l'autorité du

goût et de l'expérience sensorielle, le savoir gastronomique, la crédibilité, la compétence de convertir le sensoriel en langage. En adoptant le ton de l'autorité esthétique, le critique instaure une relation asymétrique avec le lecteur, se positionnant à la fois comme médiateur et garant du bon goût. Le discours de l'expertise repose alors sur une double légitimation : celle du savoir, qui s'exprime à travers une terminologie technique et métaphorique, et celle du sentir, qui renvoie à la sensibilité individuelle élevée au rang de compétence professionnelle. De ce point de vue, la parole critique devient performative : elle ne se contente pas de décrire, mais elle crée la valeur même de l'objet qu'elle juge. Autrement dit, le discours ne fait pas que refléter le caractère distingué et raffiné, il le produit aussi.

En tant que métadiscours qui thématise le manger et le boire comme source du plaisir gustatif, olfactif, visuel, convivial (Koldobsky 15), la critique culinaire est un type d'écrit à visée profondément subjective qui se donne le but de fixer l'ineffabilité du goût, d'offrir de la consistance au passager, de « socialiser l'individuel », ce qui contribue à la transformation de la gastronomie « dans un fait pleinement social » à poids culturel (Ferguson 2004).

La critique gastronomique connaît une longue histoire. Son début remonte au début du XIXe siècle avec *l'Almanach des Gourmands* de Grimod de la Reynière. Entre 1803 et 1812, celui-ci publie plusieurs tomes où il raconte ses expériences gustatives et ses découvertes gastronomiques issues de ses flâneries à travers Paris à la recherche des meilleurs artisans.

Quant aux supports de diffusion, la critique culinaire se retrouve dans des espaces spécifiquement consacrés comme des almanachs, des magazines, des sites, des émissions audiovisuelles, mais aussi dans des sections à côté d'autre contenus comme dans les guides touristiques, les journaux et les magazines généralistes, médias hybrides, etc. Si avec Grimod de la Reynière on assiste à la démocratisation de la bonne chère réservée jusqu'alors à des riches, Internet a démocratisé l'accès à la parole, ce qui a engendré la multiplication des écrits gastronomiques dont les critiques aussi. Les spécialistes s'accordent à dire que les médias constituent un vecteur puissant de représentations sociales, contribuant à façonner les imaginaires collectifs et à instituer des habitudes de pensée et de comportement. De la même manière, les critiques gastronomiques, qui fleurissent aujourd'hui partout et surtout sur internet (Ory 2013), véhiculent des représentations et des normes, modèlent la perception de ce qui est une « bonne cuisine » et sont en cela un baromètre des tendances, tout en contribuant à la création de la réputation des établissements et de ceux qui élaborent les plats.

Organisation discursive des critiques culinaires. Le cas des critiques culinaires de *Télérama*

La présente recherche porte sur des critiques culinaires publiées par l'hebdomadaire culturel français *Télérama* dans la rubrique *Restos et Loisirs*² et recueillies du mai au septembre 2025.

Télérama est un hebdomadaire généraliste centré sur la culture, qui mêle des critiques et des analyses culturelles avec des contenus de divertissement et d'information, offrant ainsi un exemple de critique qui côtoie d'autres contenus éditoriaux. Afin de mettre en évidence la structure discursive de la critique culinaire, nous allons nous appuyer sur un corpus formé d'approximativement 50 critiques. L'étude du corpus permettra de compléter la description de ce type d'écrit envisagé comme genre discursif à part entière et de révéler les représentations métaphoriques récurrentes qui y apparaissent, avec un attention particulière portée aux schématisations cognitives sous-tendant les métaphores spatiales.

Quel que soit le type de support hébergeant la critique, celle-ci conserve une structure discursive reconnaissable. Le texte, qui est relativement court, est introduit par un titre et comprend en général quatre mouvements discursifs dans le sens de Swales (1981), à savoir la mise en contexte, la description, l'évaluation et la recommandation.

Les critiques recensées sur *Télérama* respectent fidèlement ce schéma. Elles s'ouvrent par un titre informatif et évocateur à la fois, suivi d'une note exprimée à l'aide d'un système de T stylisés, qui traduit l'évaluation sur une échelle allant de 4 T (« Bravo ») jusqu'à 2 T (« Bien »). La plupart des critiques reçoivent deux ou trois T bien que l'évaluation puisse en théorie aller jusqu'à **—**, signalant que l'établissement est à éviter. Une image d'un plat significatif pour l'établissement, assortie d'une légende, peut accompagner le texte. Les informations d'identification incluent le nom de l'auteur, Estérelle Payany, autrice de livres de cuisine, journaliste culinaire et blogueuse gastronomique, accompagnées de la date et l'heure de publication. La critique proprement dite occupe la place centrale de l'entrée, à laquelle s'ajoutent d'autres compléments d'information tels *Les horaires d'ouverture*, *Plus d'info* (nom, style, prix moyen, adresse), *Avis des abonnés* (critique des abonnés comprenant une évaluation sur 5 étoiles). Ce respect des codes formels illustre la stabilité du format et contribue à confirmer son statut de genre discursif autonome.

² *Télérama* - www.telerama.fr

Le titre

Quant au format, la critique est introduite par un titre qui a une forme bi-segmentale et qui thématise le nom de l'établissement, comme il ressort de ces exemples :

*Shin Izakaya*³ : la convivialité japonaise à deux pas de Saint-Germain-des-Prés⁴
Là-bas : dans le bas Montreuil, une pépite cachée de la bistronomie dans un cadre verdoyant⁵

Maslow Temple : une future institution de la cuisine végétarienne à Paris ?⁶
Constant, le classieux coffee shop des Invalides⁷

Le segment à droite a le rôle de donner une vue d'ensemble succincte sur l'établissement. Il met en scène un groupe nominal étendu qui comporte un nom noyau déterminé par des épithètes et un complément du nom. Ces éléments qualificatifs servent à :

- préciser le type d'établissement permettant au lecteur de l'assimiler à une certaine catégorie (*coffee shop, cantine, restaurant*, etc.)

Pilo's : un *coffee shop* argentin qui ravit le Père-Lachaise⁸
Mensa, rue de Paradis : une étonnante *cantine* italo-japonaise à petit prix et maxi saveurs !⁹

Amanie, une *brasserie* aux influences épiceées au cœur du 15e¹⁰
Écume, un *comptoir* dans le 17e qui sent bon les embruns¹¹

Il convient de signaler le renvoi fréquent à l'idée de fusion, de métissage dans toutes les critiques, reflet de la tendance de la pratique gastronomique actuelle de s'ouvrir à la diversité culturelle. Dans le corpus analysé, cette tendance est illustrée par des mots-valises comme *bistronomie* (fusion entre le bistrot et la

³ Les italiques dans les exemples sont de notre fait.

⁴ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/shin-izakaya-la-convivialite-japonaise-a-deux-p-as-de-saint-germain-des-pres_cri-7039727.php

⁵ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/la-bas-dans-le-bas-montreuil-une-pepite-cachee-de-la-bistronomie-dans-un-cadre-verdoyant_cri-7039369.php

⁶ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/maslow-temple-une-future-institution-de-la-cuisine-vegetarienne-a-paris_cri-7039262.php

⁷ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/constant-le-classieux-coffee-shop-des-invalides_cri-7038715.php

⁸ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/pilo-s-un-coffee-shop-argentin-qui-ravit-le-pere-lachaise_cri-7039742.php

⁹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/mensa-rue-de-paradis-une-etonnante-cantine-italo-japonaise-a-petit-prix-et-maxi-saveurs_cri-7039378.php

¹⁰ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/amanie-une-brasserie-aux-influences-epicees-au-cœur-du-15e_cri-7039138.php

¹¹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/ecume-un-comptoir-dans-le-17e-qui-sent-bon-les-embruns_cri-7039050.php

gastronomie haut de gamme), le composé *mini-sino-japonais* ou le terme récurrent *fusionner* :

Lissit : *une bistronomie* charcutière délicieuse dans le 11e arrondissement¹²
Kamo : un *mini-sino-japonais* fait des merveilles à Strasbourg–Saint-Denis¹³
Le scotch egg *fusionne* avec le falafel, rapprochant avec bonheur Édimbourg et Le Caire sur un lac de crème de sésame.¹⁴

- fournir des indications relatives au type de cuisine proposé par l'établissement

Nossa Churrasqueira : *la cuisine portugaise* à un prix d'ami dans le 15^e¹⁵
Ypseli, *la gastronomie grecque* a son temple dans le 2^e¹⁶

La référence à la cuisine peut être métonymiquement rendue par la mention du pays de provenance des plats ou de l'origine du chef. Dans ce cas, l'indication dépasse le simple rôle descriptif, mais situe le plat dans un certain espace géoculturel et contribue à attribuer à la cuisine une dimension identitaire :

Bouyon : *un délicieux tour d'Afrique* du côté de Belleville¹⁷
Calice Alto : *un italien* sans faute de goût à deux pas de Saint-Lazare¹⁸

- évaluer positivement l'établissement et singulariser son atout principal (rapport qualité/prix, la qualité des mets, l'atmosphère, etc.)

Mensa, rue de Paradis : une étonnante cantine italo-japonaise *à petit prix et maxi saveurs* !¹⁹

¹² https://www.telerama.fr/restos-loisirs/lissit-une-bistronomie-charcutiere-delicieuse-dans-le-11e-arrondissement_cri-7039733.php

¹³ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/kamo-un-mini-sino-japonais-fait-des-merveilles-a-strasbourg-saint-denisc_cri-7038734.php

¹⁴ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/elbi-l-ambassade-de-la-cuisine-egyptienne-revisitee_cri-7040000.php

¹⁵ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/nossa-churrasqueira-la-cuisine-portugaise-a-un-prix-d-ami-dans-le-15_cri-7039658.php

¹⁶ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/ypseli-la-gastronomie-grecque-a-son-temple-dans-le-2e_cri-7038724.php

¹⁷ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/bouyon-un-delicieux-tour-d-afrique-du-cote-de-belleville_cri-7039650.php

¹⁸ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/calice-alto-un-italien-sans-faute-de-gout-a-deux-pas-de-saint-lazare_cri-7039270.php

¹⁹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/mensa-rue-de-paradis-une-etonnante-cantine-italo-japonaise-a-petit-prix-et-maxi-saveurs_cri-7039378.php

Le café de l’Usine : en plein Belleville, le plaisir d’une cuisine simple comme un dimanche à la campagne²⁰

Les expansions à droite du nom d’établissement peuvent revêtir des formes plus compliquées du point de vue syntaxique et référentiel, ce qui peut rendre le décodage difficile. À titre d’exemple, nous citons :

Yum Saké Bar, un délicieux bistrot sino-japonais où règnent les fantômes manouches de Pigalle²¹

où la relative déploie une métaphore (*les fantômes manouches règnent*) pour évoquer l’esprit du lieu chargé d’histoire musicale gitane et d’artistes bohèmes noctambules. Le lecteur est invité dans un jeu de décodage complice basé sur la reconnaissance des renvois culturels évoqués : la Place Pigalle, un quartier parisien renommé pour sa vie nocturne, mais aussi un haut lieu du jazz et de la musique gitane ou manouche.

La mise en contexte

Pour ce qui est de la mise en contexte, elle est une sorte de situation initiale de Propp (1927) où on introduit le cadre physique, le setting et d’autres éléments de l’histoire de l’endroit, ce qui sert à opérer d’ores et déjà une évaluation. Par exemple, dans l’incipit de la critique *MoSugo : à Montparnasse, le poulet frit aux accents japonais signé Mory Sacko*²² on apprend que

Nées lors des confinements, nombre d’offres street food de chefs ont périclité. *Celle de Mory Sacko continue, elle, à prospérer* (une deuxième enseigne dans le Sentier, une troisième aux Galeries Lafayette).

La mise en scène explicite le contexte d’apparition de l’établissement (*né lors des confinements*) et procède à un contraste valorisant du restaurant de cuisine de rue par rapport à un phénomène général de déclin de ces points de restauration. Cela revient à affirmer que l’établissement fait exception à cette tendance en raison de la qualité offerte.

D’autres séquences introductives évoquent des détails renvoyant à l’expertise reconnue du chef comme pour construire une image de valeur de l’établissement. Tel est le cas dans l’extrait suivant qui informe sur la provenance du chef, ce qui garantit l’authenticité et la saveur des plats préparés :

²⁰ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/le-cafe-de-l-usine-en-plein-belleville-le-plaisir-d-une-cuisine-simple-comme-un-dimanche-a-la-campagne_cri-7038601.php

²¹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/kamo-un-mini-sino-japonais-fait-des-merveilles -a-strasbourg-saint-denis_cri-7038734.php

²² https://www.telerama.fr/restos-loisirs/mosugo-a-montparnasse-le-poulet-frit-aux-acceans-japonais-signé-mory-sacko_cri-7038585.php

Située au cœur du 20e, voici une trattoria sans prétention mais pleine d'allant, grâce à l'accueil chaleureux d'un patron de la région de Rome et d'un cuisinier d'origine sarde qui maîtrise son sujet²³.

Dans la même veine, dans l'incipit suivant l'auteur fait référence à l'expérience passée du chef comme symbole de sa compétence, ce qui suggère aussi la qualité de l'établissement :

En mariant le cadre décontracté d'un bistrot branché du 11e et le raffinement de la cuisine chinoise traditionnelle, Samuel Lee réunit le meilleur des deux mondes. L'ancien chef du Shang Palace, seul restaurant chinois étoilé Michelin en France (16e), a réussi son passage à l'est²⁴.

Il est à remarquer la récurrence des détails esthétiques dans l'incipit, utilisés pour connoter la qualité et l'authenticité du lieu : *une trattoria sans prétention mais pleine d'allant, en mariant le cadre décontracté d'un bistrot branché du 11e et le raffinement de la cuisine chinoise traditionnelle.*

Il importe aussi de remarquer la fréquence d'occurrence des minischémas narratif dans l'incipit, comme un prétexte pour un introduire la critique. Cette stratégie sert à personnaliser l'écrit et à créer la proximité avec le lecteur. Dans les deux extraits suivants, on nous fait part d'une histoire personnelle, énoncée à la première personne, à des desseins différents : suggérer la réputation de la maison par l'évocation de l'affluence élevée spécifique de l'endroit, créer une relation de proximité avec le lecteur par le fait de partager une scène de famille :

Après avoir fait chou blanc plusieurs fois (c'est ça de rester incognito), j'y prends place en fin de service, franchement affamée. Si les nems du menu sont plutôt fringants, je jette mon dévolu en entrée sur le nem lao (connu aussi sous le nom de nem thadeua, d'après le nom du village où un pont relie le Laos à la Thaïlande)²⁵.

J'ai appâté mon ado affamé, grand fan de poulet frit, dans le berceau originel de ce restaurant, dans le 14e, fraîchement remis au goût du jour²⁶.

Cette dimension narrative ajoute de la vivacité à la critique qui se lit comme une petite histoire qui humanise le discours et établit une connivence avec le lecteur.

²³ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/cincinnato-une-trattoria-genereuse-dans-le-20e-ou-la-pizza-est-arrosee-de-gentillesse_cri-7041233.php

²⁴ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/sensation-le-neo-bistrot-chinois-d-un-chef-etoilé-rue-saint-maur_cri-7041319.php

²⁵ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/kin-kin-une-cantine-laotienne-qui-croustille-asouhait-a-deux-pas-de-la-gare-de-lyon_cri-7041227.php

²⁶ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/mosugo-a-montparnasse-le-poulet-frit-aux-accents-japonais-signe-mory-sacko_cri-7038585.php

La description et l'évaluation

Ces deux mouvements discursifs qui font le noyau de la critique culinaire s'articulent autour de certains points prévisibles dans l'acte d'analyse des établissements de restauration tels l'emplacement, le service, les mets, l'atmosphère, avec une attention particulière portée à la description des accompagnements et des goûts. Les deux mouvements s'entrelacent le plus souvent dans le texte de la critique et occupent la plus ample partie de celle-ci. C'est un espace où l'auteur de la critique se fait poète grâce à l'usage des images des plus inouïes destinées à particulariser, susciter l'envie et pousser à la consommation. Dans le tissage des critiques, l'éveil des émotions, la suscitation de l'appétit occupent le devant de la scène pour rendre la critique sensorielle. L'attirail argumentatif est fondé principalement sur le lexique sensoriel et gustatif censé provoquer des réactions affectives chez les lecteurs. Les descriptions sensorielles peuvent emprunter deux stratégies complémentaires. D'une part, l'auteur décrit la sensation éprouvée pour évoquer indirectement la saveur et, de loin, la texture semble être la dimension la plus saillante. À cet égard, le terme *croustillant*, qui traduit une sensation auditive, est récurrent dans les critiques pour rendre le plaisir éveillé par la texture des plats :

Plus léger, le poulet *croustillant* avec ses gaufres en forme de cœur se picore du bout des doigts, avec ou sans sirop d'érable²⁷.

Soit une salade de riz qui est au croustillant ce que l'outreñoir de Soulages est au noir. Un summum, une hyperbole, bref, une *outrecroustillance* mélangeant riz frit, riz soufflé, noix de coco, porc fermenté et herbes fraîches²⁸.

Le paradigme lexical des termes renvoyant à la texture comprend aussi d'autres choix, comme on voit dans les exemples suivants :

Les roulés d'aubergines garnis de crème de noix et d'épices *fondent* en bouche [...]²⁹

Même précision des saveurs dans le délicieux *khao man gai*, riz au poulet, et le *nam tok*, onglet de Black Angus à la marinade ensorcelante, aussi séduisants à l'œil que *chahutants sur la langue*³⁰.

²⁷ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/geoelia-dans-le-16e-un-gastro-qui-fait-voir-les-etoiles_cri-7041148.php

²⁸ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/kin-kin-une-cantine-laotienne-qui-croustille-a-souhait-a-deux-pas-de-la-gare-de-lyon_cri-7041227.php

²⁹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/saperavi-dans-le-5e-a-la-decouverte-des-vins -et-festins-georgiens_cri-7041146.php

³⁰ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/chantira-un-bijou-de-bistrot-thai-a-deux-pas-de-la-rue-mouffetard_cri-7041139.php

D'autre part, la description sensorielle se fait en termes hyperboliques pour amplifier l'effet et rendre l'intensité extrême du plaisir ressenti lors de la dégustation. Ainsi, comme si les mots ne sauraient dire la satisfaction suprême, l'auteure fait usage du lexique de la démesure pour décrire l'impact de l'expérience sensorielle. La surprise de la dégustation est décrite en termes de *choc* ou comme digne d'une classification Michelin :

Un peu de patience largement récompensée par *le choc de la première bouchée* de la salade de coriandre frite, capable de réconcilier un neurasthénique avec la vie par son assaisonnement tellement vibrant³¹.

Un accord parfait avec le style du chef, soit l'art de faire du neuf avec du vieux, de bousculer la tradition sans la trahir. (...) Le tout associé à un défilé de sauces (barigoule, jus de veau à la sauge, velouté d'oseille servi avec pigeon rôti) promet *un avenir aux nombreuses étoiles.* (*Ibidem*)

Dans cet exercice rhétorique, l'auteur de la critique se forge une image de connaisseur, d'expert, voire de gourmet exigeant. Doué d'une plume inspirée et d'un palais exercé, l'auteur se présente comme un « fin consommateur de mets et de mots » (Ferguson 2004).

Des arguments d'autorité peuvent être immiscés dans le texte grâce à des renvois à des distinctions ou des étoiles reçues, des palmarès ou des concours, à des chefs reconnus, comme dans l'exemple suivant où on avance deux noms célèbres pour la restauration parisienne comme arguments indiquant la qualité du restaurant :

À l'accueil et aux vins (fort bien choisis), on retrouve *Dan Humphris*, qui avait fait mouche avec Jeanne-Aimée, dans le 9e, ici associé avec *Chris Woolard*, chef anglais globe-croqueur, dont les assiettes ne manquent ni de fraîcheur ni de répondant³².

La critique mise moins sur le logos, toutefois son exploitation est à voir dans les renvois techniques concernant la cuisson, l'équilibre des saveurs, des appréciations visant le rapport qualité-prix, qui agissent en tant que preuves pour la qualité de l'établissement :

Un régal de saison, *aux saveurs franches et équilibrées*. Coup de cœur pour la sauce nanban ankake aux notes de poivron, qui enrobe le poisson, à déguster avec un bol de riz – pour les gros appétits, le commander en version XL³³.

³¹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/chantira-un-bijou-de-bistrot-thai-a-deux-pas-de-la-rue-mouffetard_cri-7041139.php

³² https://www.telerama.fr/restos-loisirs/gilou-pres-des-buttés-chaumont-un-voyage-en-bistronomie-a-prix-doux_cri-7039506.php

³³ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/espace-gohan-une-pause-nippone-aux-saveurs-exquises-entre-deux-trains-a-la-gare-de-l-est_cri-7041131.php

Quant à l'évaluation, le critique peut prendre position et exprimer explicitement son jugement positif ou négatif ou il peut laisser transparaître son jugement par la description fournie. Quel que soit le type d'évaluation, elle est toujours justifiée et des critères tels que le goût, la texture, les mélanges, l'originalité, la cuisson :

Carte courte et de saison, réduite à deux plats au choix pour le déjeuner (*dommage qu'il n'y ait pas d'option végé, quand même...).*[...] En revanche, les œufs mayo à la sardine, à la sauce beigeasse trop liquide, étaient à côté de la plaque malgré la bonne idée de départ³⁴.

Bonnet (136) y voit une tentative d'objectivation du « jugement de goût au travers de la définition de critères et de normes » utilisés dans l'évaluation, ce qui correspond à un essai d'ajustement entre jugement expert et profane.

La recommandation

Ce mouvement final, dont la présence n'est pas toutefois obligatoire, rend compte du caractère performatif de la critique qui ne se limite pas à décrire et évaluer, mais procède aussi à un acte d'invitation à la consommation. Cette recommandation peut revêtir une forme explicite, comme dans :

Une pause de douceur et de dépaysement hautement *recommandable* [...]³⁵.

Le plus souvent, la recommandation sera implicitée à partir de l'acte d'évaluation mis en scène dans la critique. Un jugement final peut marquer ce moment conclusif qui se présentera comme un énoncé à valeur expressive, un acte synthétique d'évaluation de la part du critique. Celui-ci peut exprimer :
- une appréciation visant la qualité de l'établissement associée à une exhortation ou à une interjection exprimant la joie

Un joyeux retour à la vraie bistronomie : *youpi*³⁶!

Même les frites, fines et avec peau, sont bonnes. Et le café bio ne coûte que 1,20 €.
*Allez, cheese*³⁷!

³⁴ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/le-cadoret-un-bon-bistrot-de-village-en-plein-belleville_cri-7041150.php

³⁵ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/espace-gohan-une-pause-nippone-aux-saveurs-exquises-entre-deux-trains-a-la-gare-de-l-est_cri-7041131.php

³⁶ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/a-l-improviste-un-vieux-bistrot-des-annees-193-0-ou-il-fait-bon-vivre-et-manger_cri-7041243.php

³⁷ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/pas-cher-au-marche-saint-martin-un-vrai-bon-burger-sans-chichi_cri-7041010.php

- un conseil pratique concernant le besoin auquel l'offre de l'établissement pourrait répondre pour orienter le lecteur dans son choix

Bref, une adresse *comme on aimerait tous en avoir en bas de chez soi*³⁸.

Cette recommandation peut viser le choix d'un plat en fonction de la saison, le repas auquel l'établissement se prête le mieux (petit déjeuner, déjeuner, dîner), la convenance de son emplacement, les conditions atmosphériques idéales pour le fréquenter :

*Vivement l'hiver que je revienne goûter une soupe tom Yam*³⁹!

Une adresse pleine de fraîcheur, à savourer aussi au petit déjeuner, loin des clichés⁴⁰.

Une bonne pioche (si on a un peu de temps devant soi) à cinq minutes du Jardin des Plantes, et une dizaine de la gare d'Austerlitz⁴¹.

Pour déguster au calme et au soleil, direction les squares Troussseau ou Léo-Ferré. Daco ? D'accord⁴²!

- un jugement positif final qui clôture l'évaluation déployée dans le corps de la critique, contenant souvent l'expression *coup de cœur*

Certes cela se paie mais vaut le coup de cœur⁴³.

Tout comme son brillant voisin Paulownia, *coup de cœur bistronomique* de l'été dernier : deux bonnes raisons d'aller se régaler à Buzenval⁴⁴.

- une référence intertextuelle évoquant un ailleurs temporel et destinée à créer un univers (comme la citation du vers des chansons de Joe Dassin ou de Juliette Gréco et Bourvil)

³⁸ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/le-cadoret-un-bon-bistrot-de-village-en-plein-beauville_cri-7041150.php

³⁹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/kin-kin-une-cantine-laotienne-qui-croustille-et-souhait-a-deux-pas-de-la-gare-de-lyon_cri-7041227.php

⁴⁰ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/entame-a-mouffetard-une-cantine-ou-tout-est-bon-et-fait-maison_cri-7041147.php

⁴¹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/saperavi-dans-le-5e-a-la-decouverte-des-vins-et-festins-georgiens_cri-7041146.php

⁴² https://www.telerama.fr/restos-loisirs/daco-une-microsandwicherie-savoureuse-en-plein-marche-d-aligre_cri-7040562.php

⁴³ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/geoelia-dans-le-16e-un-gastro-qui-fait-voir-les-etoiles_cri-7041148.php

⁴⁴ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/cincinnato-une-trattoria-genereuse-dans-le-20e-ou-la-pizza-est-arrosee-de-gentillesse_cri-7041233.php

Chantira : où tu voudras quand tu voudras⁴⁵!

Et un accueil charmant, même quand on y déjeune en solo : je reviendrai. Car, comme l'ont chanté Juliette Gréco et Bourvil, « c'était bien »...⁴⁶

Les métaphores de spatialité dans les critiques culinaires de Télérama

Les chroniques publiées dans *Télérama*, centrées sur la critique des meilleurs restaurants de Paris, convoquent souvent des représentations métaphoriques dont celles qui conceptualisent le schéma *la gastronomie est un espace* sont fréquentes en raison des évaluations axiologiques opérées. Les métaphores ne sont pas envisagées dans cette étude comme un moyen stylistique, mais comme un mode de représentation choisi à des fins persuasives. C'est la raison pour laquelle le corpus recensé a été analysé de la perspective de la métaphore cognitive qui a la vertu de mobiliser des cadres cognitifs partagés pour conceptualiser des réalités abstraites, ce qui peut largement faciliter, d'un point de vue argumentatif, l'obtention de l'adhésion du public. Lakoff et Johnson (1980) soulignaient que notre compréhension du monde est largement structurée par des métaphores conceptuelles, souvent issues de l'expérience sensorielle et spatiale. Evans et Green (2006 : 68) considèrent l'espace comme le domaine fondamental de l'expérience humaine, tandis que, selon Pitt et Casasanto (2022), les métaphores spatiales ne surgissent pas en vertu de certaines analogies observées (par exemple utiliser *bureau* pour désigner *dossier pour l'ordinateur*), mais sont issues d'une variété d'expériences, sont applicables à plusieurs contextes et servent à structurer certains concepts fondamentaux tels le temps, la quantité, la similarité, le bien, le mal. Certaines schématisations sont déjà inscrites dans le langage comme le pouce levé pour indiquer une évaluation positive ou le pouce vers le bas pour indiquer le contraire. De la même manière, on utilise l'espace vertical pour situer le haut et le bas, l'espace horizontal pour situer le proche et le lointain, l'avant et le derrière pour référer au passé et à l'avenir.

Le potentiel de la métaphore spatiale est significatif et il est important de noter qu'il y a certaines valences émotionnelles associées aux différentes dimensions de la spatialité. Pitt et Casasanto (2022) observent que *Le bien est en haut* (Good is up) et *Le bien est à droite* (Good is right). La première schématisation est actualisée dans des formulations telles *Son affaire a succombé, sortir à la surface de l'eau, être au neuvième ciel*, tandis que la deuxième, qui serait plus subtile, selon Casasanto (2009), sous-tend les

⁴⁵ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/chantira-un-bijou-de-bistrot-thai-a-deux-pas-de-la-rue-mouffetard_cri-7041139.php

⁴⁶ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/le-petit-bal-perdu-un-bistrot-au-charme-retro-derriere-la-rue-mouffetard_cri-7040907.php

schématisations *être droitier est bon, être gaucher est mauvais* à l’œuvre dans les expressions *être la main droite de qqn, avoir deux mains gauches*.

L’analyse des données recueillies pour cette analyse a fait voir que la critique gastronomique est l’espace favori de manifestation de schématisations cognitives diverses permettant l’identification de différents domaines source tels :

- la musique convoquant la schématisation *la cuisine est une performance artistique (musicale)*

Un style qui sied bien au quartier de Ménilmuche, tradi-bobo sans faire trop dans la déco, et un *répertoire* jouant sur la tradition sans tomber dans la muséification⁴⁷.

En cuisine, Alice Arnoux, déjà croisée aux fourneaux du Mermoz, y déploie une jolie *partition* végétale et marine en prise avec le printemps : petits pois, fenouils et asperges vont être de la partie⁴⁸.

- le pilotage d’un engin convoquant la schématisation *un établissement de restauration est comme une machine*

Si la cheffe Victoria Boller est toujours là, le Monégasque a passé la main à la famille Dumant, déjà *aux manettes* de plusieurs adresses historiques⁴⁹.

- la réaction physique ou chimique (une explosion) convoquant la schématisation *les saveurs sont de l’énergie*

La fusion se révèle *atomique* au dessert : le *dorayaki* se déguise en tiramisu (un peu petit) et le *cannolo* est rempli de ricotta au thé matcha et de crème au citron⁵⁰.

- une bataille convoquant la schématisation *manger c'est affronter*

J’attaque enfin mon repas avec d’excellentes croquettes de morue⁵¹.

Ces exemples sont fondés sur des schématisations cognitives (pilotage, énergie, combat) dont l’effet discursif est de dynamiser l’écrit et présenter la

⁴⁷ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/bistrot-darsy-a-menilmontant-une-cuisine-traditionnelle-qui-n-oublie-pas-les-desserts_cri-7039361.php

⁴⁸ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/le-cafe-de-l-usine-en-plein-belleville-le-plaisir-d'une-cuisine-simple-comme-un-dimanche-a-la-campagne_cri-7038601.php

⁴⁹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/aux-lyonnais-dans-le-2e-le-bouchon-qui-regale-la-capitale_cri-7038490.php

⁵⁰ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/mensa-rue-de-paradis-une-etonnante-cantine-italo-japonaise-a-petit-prix-et-maxi-saveurs_cri-7039378.php

⁵¹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/nossa-churrasqueira-la-cuisine-portugaise-a-un-prix-d-ami-dans-le-15_cri-7039658.php

création culinaire comme frappante, innovante et sensoriellement intense. En effet, tel est le rôle de la métaphore : amplifier la force illocutoire de la recommandation mise en scène par la critique culinaire, intensifier le dire, voire le spectaculariser. Les schématisations cognitives de spatialité accomplissent cet effet, mais en structurant l’expérience gustative en termes de repères spatiaux concrets. Avec les métaphores spatiales, le goût est topographié : les saveurs et les textures sont rendues en termes de hauteur, profondeur, distances parcourables et, de ce fait, l’expérience gastronomique devient une exploration de territoires.

Le corpus recensé a permis de révéler le fait que les schématisations cognitives spatiales en relation avec l’expérience gustative s’organisent selon la logique *dynamique* vs *statique* et instaurent la topographie suivante :

STATIQUE	i. position haute ii. position centrale
DYNAMIQUE	iii. cheminement horizontal iv. cheminement vertical ascendant (ou, plus rarement descendant)

Les critiques analysées mettent en exergue avec prépondérance une configuration spatiale où l’expérience gastronomique occupe une place supérieure par rapport au paysage gastronomique dont l’établissement de restauration fait partie, qu’il s’agisse d’une « position de surplomb » (Pirat § 7) occupée par l’établissement en question (métaphore statique de position haute ou centrale) ou d’une projection dynamique sur un axe horizontal (métaphore dynamique).

Métaphores statiques relevant du haut ou du centre

Les métaphores spatiales statiques conceptualisent le schéma cognitif *Good is up*. Les lexicalisations retenues pour cette schématisation placent l’expérience gustative occasionnée par certains mets en surplomb par rapport aux autres :

La *fava* et la *tyrokafteri*, en entrée, tout comme le *karidopita* (gâteau aux noix) en dessert, sont en revanche un *cran au-dessous*, alors qu’olives vertes et pickles donnent envie d’aller se ravitailler dans les rayons avant de filer⁵².

⁵² https://www.telerama.fr/restos-loisirs/ypseli-la-gastronomie-grecque-a-son-temple-dans-le-2e_cri-7038724.php

Cette position supérieure peut devenir absolue et acquérir des attributs de verticalité, centralité et autorité symbolique :

Une avalanche de saveurs et des mets à picorer avec, en plus, la joie de voir *trôner en majesté* sur la plupart des tables un artichaut entier, non pas à la vinaigrette, mais agrémenté d'une sauce coco-cacahuète qui lui va fort bien⁵³.

Des métacommentaires peuvent expliciter la position de surplomb accordée au plat par des reformulations par lesquelles le critique laisse entendre qu'il s'agit d'un acte d'exagération consciente et assumée, justifié par le désir de trouver le dire approprié au plaisir gustatif expérimenté :

Un summum, une hyperbole, bref, une *outrecroustillance* mélangeant riz frit, riz soufflé, noix de coco, porc fermenté et herbes fraîches⁵⁴.

Métaphores dynamiques

- cheminement horizontal

Les métaphores évoquant des cheminements horizontaux sont les plus nombreuses dans le corpus soumis à l'analyse. La dégustation est envisagée comme un voyage selon la schématisation *expérimenter est voyager*. Dans le cas des exemples recensés, expérimenter un domaine sensoriel ou intellectuel est conceptualisé comme le parcours d'un espace :

Les assiettes à partager, ailleurs parfois frustrantes, sont ici bien pensées, permettant de *parcourir* les délices qu'offre un monde végétal joyeux et épicé⁵⁵.

Dans la même veine, l'assortiment des plats est présente comme un voyage où les mets s'accompagnent pour suggérer la complémentarité des saveurs, ce qui revient à opérer une mise en abîme de la spatialité :

Dès 19 heures, place aux cocktails sous influence normande avec un inattendu Coquerel Calvados Tonic et des gins fabriqués dans l'Ouest, qui *escortent* agréablement poulet frit, cubes de tapioca croustillants et sauce sucrée-pimentée, tapas à la mode bien troussées⁵⁶.

Il convient de signaler la propension des critiques de transférer le voyage gastronomique en mer, ce qui revient à dramatiser l'idée

⁵³ [https://www.telerama.fr/restos-loisirs/maslow-temple-une-future-institution-de-la-cui sine-vegetarienne-a-paris_cri-7039262.php](https://www.telerama.fr/restos-loisirs/maslow-temple-une-future-institution-de-la-cui-sine-vegetarienne-a-paris_cri-7039262.php)

⁵⁴ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/kin-kin-une-cantine-laotienne-qui-croustille-a-souhait-a-deux-pas-de-la-gare-de-lyon_cri-7041227.php

⁵⁵ [https://www.telerama.fr/restos-loisirs/maslow-temple-une-future-institution-de-la-cui sine-vegetarienne-a-paris_cri-7039262.php](https://www.telerama.fr/restos-loisirs/maslow-temple-une-future-institution-de-la-cui-sine-vegetarienne-a-paris_cri-7039262.php)

⁵⁶ [https://www.telerama.fr/restos-loisirs/kamo-un-mini-sino-japonais-fait-des-merveilles -a-strasbourg-saint-denis_cri-7038734.php](https://www.telerama.fr/restos-loisirs/kamo-un-mini-sino-japonais-fait-des-merveilles-a-strasbourg-saint-denis_cri-7038734.php)

d’exploration vu les représentations issues de l’imaginaire collectif au sujet des voyages en mer. Ceux-ci connotent l’aventure, l’inconnu, la conquête, le prestige et attisent l’intérêt, en renforçant la dimension expressive et immersive du discours culinaire.

Plus cuisinées, les assiettes osent des saveurs pointues et *explorent* des eaux moins connues. Écume, un comptoir dans le 17e qui sent bon les embruns⁵⁷.

Tout un paradigme lié au voyage en mer se laisse découvrir dans les critiques inventoriées :

Envie de prendre le large ? Cap sur le 17^e arrondissement⁵⁸!

En prolongement à cette schématisation, il y a aussi des métaphores spatiales maritimes qui sous-tendent le schéma *Les bâtiments sont des navires* ou *La ville est un paysage marin* où l'espace urbain est vu comme un espace fluide où les éléments fixes sont envisagés comme des objets flottants arrimés à des points stables :

Difficile de rater cette brasserie toute blanche *amarrée* à l’angle de la rue du Commerce et de la rue des Entrepreneurs⁵⁹.

Car, même si notre repas *débarque* sur un petit plateau de bois, couverts et service soigné sont de rigueur⁶⁰!

À la fin de ce parcours des métaphores convoquant le voyage pour exprimer une expérience culinaire, nous évoquons l'exemple suivant construit sur l'idée d'un voyage qui mobilise aussi la dimension temporelle selon le schéma *revivre des expériences c'est remonter dans le temps* :

Imaginez donc la tâche pour l'un des rares bouchons lyonnais de la capitale, *machine à voyager dans le temps* : créé comme dépôt de charbon en 1890, le lieu est devenu un bistrot au décor dans son jus, repris par Ducasse il y a vingt-cinq ans⁶¹.

⁵⁷ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/ecume-un-comptoir-dans-le-17e-qui-sent-bon-le-s-embruns_cri-7039050.php

⁵⁸ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/ecume-un-comptoir-dans-le-17e-qui-sent-bon-le-s-embruns_cri-7039050.php

⁵⁹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/amanie-une-brasserie-aux-influences-epicees-au-c-ur-du-15e_cri-7039138.php

⁶⁰ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/mosugo-a-montparnasse-le-poulet-frit-aux-accents-japonais-signe-mory-sacko_cri-7038585.php

⁶¹ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/aux-lyonnais-dans-le-2e-le-bouchon-qui-regale-la-capitale_cri-7038490.php

- *cheminement vertical*

Les métaphores dynamiques verticales sont moins fréquentes et s'actualisent surtout en relation avec un mouvement descendant. Cette préférence relève d'une stratégie de politesse linguistique qui met en œuvre une litote censée amender de manière atténuée la qualité de l'établissement qui témoigne d'un rabaissement du niveau autrefois exhibé :

Le midi, le choix est réduit, avec des *soutzoukakia régressives* (boulettes au cumin et à la cannelle avec de la sauce tomate comme à Smyrne) et un honnête poulpe *bourdeto confit*, servis avec des frites aux herbes⁶².

Dans l'extrait suivant, la métaphore mise en scène par *l'egg hopper [...] désarçonne* repose sur le schéma *l'instabilité, la perte d'équilibre (émotionnelle, mentale, financière, etc.) sont bas*, ce qui a permis le transfert de l'image métaphorique selon laquelle le goût peut faire perdre l'équilibre au dégustateur et le dérouter :

L'egg hopper (entre l'œuf au plat et la crêpe) aux oignons et à la noix de coco râpée, tout comme le curry de calamar, enthousiasme les amateurs de piquant bien prononcé, mais *désarçonne* un peu.⁶³

Enfin, le corpus fait montre d'un cas intéressant où même une métaphore spatiale dynamique verticale ascendante, censée être positivement polarisée dans l'esprit du schéma *Good is up*, peut être exploitée négativement en raison du domaine source convoqué. *L'augmentation des prix est un vol* lexicalise l'idée d'élévation brutale, ce qui renverse la lecture positive associée au schéma *More is up* :

Et en ces temps *d'envolée des additions*, on salue la générosité des assiettes pour un prix raisonnable...⁶⁴

Conclusions

L'analyse menée nous a permis de démontrer que la critique culinaire est un genre discursif relevant de la catégorie plus large du journalisme et de la critique et qui se distingue par une structure spécifique comprenant quatre mouvements discursifs majeurs. Ceux-ci, à savoir la mise en contexte, la description, l'évaluation et la recommandation, ne sont nettement délimitables

⁶² https://www.telerama.fr/restos-loisirs/ypseli-la-gastronomie-grecque-a-son-temple-da-nse-2e_cri-7038724.php

⁶³ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/la-joie-dans-le-11e-une-cuisine-sri-lankaise-re-visitee-avec-les-produits-du-coin_cri-7039495.php

⁶⁴ https://www.telerama.fr/restos-loisirs/gilou-pres-des-buttes-chaumont-un-voyage-en-bistronomie-a-prix-doux_cri-7039506.php

ni nécessairement actualisables dans toutes les critiques. Toutefois, la description et l'évaluation sont les composantes obligatoires à travers lesquelles se réalise un acte de recommandation implicite vu la finalité persuasive spécifique de ce type d'écrit. L'analyse menée sur le corpus extrait de l'hebdomadaire *Télérama* a permis le constat de certaines préférences pour la mise en discours de ces mouvements tels l'usage de certains scénarios de mise en contexte (description de l'emplacement, évocation de la réputation du chef, schémas narratifs), des stratégies pour réaliser l'évaluation et pour esquisser le profil d'une voix experte s'exprimant sur le sujet, des variations de réalisation directe et indirecte de la recommandation qui clôture la critique.

La métaphore reste une stratégie centrale pour la représentation de l'expérience culinaire qui est rendue comme une action de découverte, de franchissement des limites, d'explosion de saveurs et de confrontation à un ennemi savoureux. La conceptualisation spatiale de l'expérience gustative sert à construire une topographie articulée selon les dimensions *statique* vs *dynamique*. Dans la perspective dynamique, l'analyse du corpus a révélé la tendance de traduire l'expérience gustative selon le schéma *l'expérience culinaire est un voyage* très souvent maritime en vertu de l'imaginaire qui associe le voyage aux périles des grands explorateurs. La métaphore spatiale dynamique verticale est négativement polarisée, le cheminement descendant étant utilisé pour rendre compte d'un affaiblissement de la qualité d'un établissement de restauration. Pour ce qui est de la perspective statique sur la spatialité, le schéma cognitif régissant est *Good is up* et, à travers celui-ci, une certaine expérience sensorielle est placée en position de surplomb par rapport au reste.

Du point de vue discursif, l'intérêt pour la métaphore spatiale réside dans son potentiel rhétorique : par la topographie instaurée, la conceptualisation spatiale de la dégustation construit un itinéraire symbolique où manger revient à parcourir des territoires, franchir des frontières ou revisiter des espaces affectifs intimes. La critique devient un récit d'exploration où le critique invite le lecteur à prendre part à un déplacement imaginaire, tant physique que sensoriel.

Bibliographie

- Bonnet, Estelle. « Les critiques gastronomiques. Quelques caractéristiques d'une activité experte. » *Sociétés contemporaines*, 53 (2004): 135-155.
Casasanto, Daniel. « Embodiment of abstract concepts: Good and bad in right- and left-handers. » *Journal of Experimental Psychology*, 138 (2009): 351–367.

- Evans, Vyvyan, Melanie Green. *Cognitive linguistics. An introduction.* Edinburgh: Edinburgh University Press, 2006.
- Ferguson, Priscilla. « La gastronomie en revues. » *Critique*, 685-686(6) (2004): 584-593. URL: <https://shs-cairn-info.bsg-ezproxy.univ-paris3.fr/revue-critique-2004-6-page-584?lang=fr>
- Grimod de la Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent. *L'Almanach des Gourmands : servant de guide dans les moyens de faire excellente chère / par un vieil amateur.* Paris : Chez Maradan, 1803-1812. URL : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb343982165/date>
- Koldobsky, Daniela. « Lo gastronómico en el discurso crítico actual. » In deSignis, vol. 18, julio-diciembre (2011) : 15-21. URL : <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=606066897002>
- Lakoff, George, Mark Johnson. *Metaphors we live by.* Chicago: University of Chicago Press, 1980.
- Ory, Pascal. « Le discours gastronomique. » *Le repas gastronomique des français*, TDC 1064 (2013) : 22-23.
- Pirat, Bertrand. « En haut et au centre : la prééminence présidentielle. » *Mots. Les langages du politique*, 68/2002, (2002). URL: <http://journals.openedition.org/mots/6803>
- Pitt, Benjamin, Daniel Casasanto. « Spatial metaphors and the design of everyday things. » *Frontiers in Psychology*, (2022). URL: <https://www.frontiersin.org/journals/psychology/articles/10.3389/fpsyg.2022.1019957/full>.
- Propp, Vladimir. *Morphology of the Folktale.* Trans., Laurence Scott. 2nd ed. Austin: University of Texas Pressm 1927.
- Rieffel, Rémy. « L'évolution du positionnement intellectuel de la critique culturelle. » *Quaderni. n°. 60, Printemps 2006. La critique culturelle, positionnement journalistique ou intellectuel ?* (2006): 55-64. URL : https://www.persee.fr/doc/quad_0987-1381_2006_num_60_1_2059
- Schaeffer, Jean-Marie. *Les célibataires de l'art.* Paris: Gallimard, 1996.
- Swales, John. *Aspects of article introductions.* Birmingham, England: University of Aston, 1981.
- Vanoye, Francis, Anne Goliot-Lété. *Petit précis d'analyse filmique.* Paris : Nathan, 1992.
www.telerama.fr