

# De la bouche à l'oreille : la représentation de la convivialité en régime sonore : le cas des podcasts culinaires

Emma Brierre

▶ **To cite this version:**

Emma Brierre. De la bouche à l'oreille : la représentation de la convivialité en régime sonore : le cas des podcasts culinaires. Sciences de l'information et de la communication. 2018. dumas-02965455

**HAL Id: dumas-02965455**

**https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02965455**

Submitted on 13 Oct 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright

Master professionnel

Mention : Information et communication

Spécialité : Communication Management et culture

Option : Magistère, management et culture

# De la bouche à l'oreille
# La représentation de la convivialité en régime sonore
## *Le cas des podcasts culinaires*

Responsable de la mention information et communication
Professeure Karine Berthelot-Guiet

Tuteur universitaire : Marine Siguier

Nom, prénom : BRIERRE Emma

Promotion : 2017-2018

Soutenu le : 23/11/2018

Mention du mémoire : Très bien

Remerciements :

Mes remerciements vont à toute l'équipe pédagogique du CELSA qui firent de mes trois années d'étude une expérience formidable sur le plan scolaire et humain. C'est pourquoi, je tiens particulièrement à saluer l'atmosphère bienveillante et valorisante de cette école.

Je remercie, en premier lieu, Marine Siguier pour m'avoir fait confiance et pour m'avoir encouragée. Sa disponibilité, sa réactivité et sa perspicacité m'ont permis de préciser efficacement mes analyses et d'approfondir mon travail de recherche en élargissant mes réflexions.

Je remercie également Mikaël Ferloni, en sa qualité de tuteur professionnel, qui participa à clarifier et déterminer mon sujet, ainsi que Zazie Tavitian, pour m'avoir offert de son temps.

J'adresse aussi mes sincères remerciements à Joëlle Le Marec dont la figure réceptive et bienveillante ponctua mes trois années, ainsi qu'à toute l'équipe pédagogique de la formation « Magistère ».

J'ai ainsi une pensée privilégiée pour mes camarades de promotion, avec qui j'ai pleinement vécu « l'aventure Magistère » et « l'aventure du mémoire », notamment mes amies Emilie Beraud, Phane Montet, Mélanie Michou, Aline Nippert et Ludivine Xatart.

Enfin, je remercie tous mes proches pour leur implication, avec une pensée toute particulière pour Alice Viguier dont le soutien inconditionnel et la complicité intellectuelle ont grandement participé à l'élaboration de ce mémoire.

Sommaire :

INTRODUCTION ..... 5

**I. La construction d'un espace médiatique sonore dans lequel le culinaire est un principe d'échange convivial : symbolique de la cuisine comme lieu de sociabilités** ..... 11

**A) Le dispositif sonore des podcasts : un cadre à la convivialité culinaire** ..... 11

1. « Personne ne peut résister à ta voix. » ..... 12
2. L'orchestration structurelle des podcasts culinaires ..... 15
3. Une posture d'écoute nouvelle qui favorise la mise en contact ..... 19

**B) La cuisine comme rituel dialogique : entre conversations, récits et représentations** ..... 20

1. Au commencement était le verbe culinaire ..... 21
2. Histoires de soi, histoires de l'autre ..... 22
3. La convivialité affrontée au dogmatisme culinaire ? ..... 25

**C) Le fantasme et l'idéal médiatiques d'une communauté autour du sujet culinaire** ..... 29

1. Le « je » du podcast comme garant d'une relation horizontale ..... 29
2. Le désir d'entretenir la relation médiatique au-delà du temps d'écoute ..... 30
3. Le système référentiel du podcast: un pari risqué ..... 32

**II. Mise en représentation des scènes culinaires explicitées : la signifiance du son** ..... 34

**A) Pallier les invisibilisés du média sonore** ..... 35

1. La visibilité comme enjeu partagé avec les émissions télévisuelles culinaires ..... 35
2. « On n'y voit rien. » : le podcasteur comme bâton d'aveugle ..... 38
3. « Ce que dire veut dire » : l'explicitation du langage ..... 41

**B) De scènes culinaires à scénographies culinaires : une mise en scène sonore** ..... 43

1. Théâtralité picturale et théâtralité sonore ..... 44
2. Les sons et les bruits comme effets de réel ..... 48
3. L'image sonore comme représentation symbolique du culinaire ..... 50

**C) Les podcasts culinaires : une poétique de la fragilité** ..... 52

1. Une dépendance consciente à la signification ..... 52
2. « Hearing is believing » ..... 54
3. La suspension volontaire de l'incrédulité de l'auditeur ..... 56

**III. Podcasts et plaisir du partage culinaire : une performance sonore du « j'ouïr »** ..... 58

**A) Une performance esthétique du sujet culinaire par le sonore : la représentation comme suggestion** ..... 59

1. La suggestion comme représentation : l'érotisation sonore du culinaire ..... 60
2. L'abstraction du culinaire par le sonore ..... 63
3. Le désir comme plaisir partagé ..... 65

**B) Une performance esthésique du sujet culinaire par le sonore : le régime synesthésique** ..... 68

1. L'ambiance sonore des podcasts culinaires ..... 68
2. Les corps synesthésiques comme relais sensoriels ..... 72
3. La construction d'une philosophie du plaisir ..... 74

**C) Les podcasts culinaires : un phénomène médiagénique ?** ..... 76
1. La médiagénie du podcast culinaire : le format au service du récit culinaire ..... 77
2. La performance sonore du podcast culinaire : une autre médiagénie ? ..... 79
3. La réflexivité du podcast culinaire : l'existence d'une « podcastgénie » ..... 81
CONCLUSION ..... 82
BIBLIOGRAPHIE ..... 85
Références académiques (ouvrages et articles) ..... 85
Références journalistiques (presse, radio) ..... 88
ANNEXE ..... 90
**Annexe 1 : Guide d'entretien pour les podcasts culinaires** ..... 90
**Annexe 2 : Retranscription Entretien Zazie Tavitian** ..... 90
**Annexe 3 : Publicité Quitoque : retranscription** ..... 96
**Annexe 4 : *Thanksgiving*, de Doris Lee** ..... 96
**Annexe 5 : Capture d'écran du studio *Le Poste Général* pour l'enregistrement de *Le Plat du Dimanche*** ..... 97

# INTRODUCTION

Dans le podcast *A dérouler*, la journaliste Juliette Livartowski met en voix des suites de Tweets dont elle lit le déroulé, de sorte à raconter une petite histoire (celle publiée par un internaute) à haute voix. Ainsi, chaque épisode de ce podcast, produit par *Binge Audio*, dure quelques minutes, le temps d'un récit ou d'une anecdote individuels pour lesquels elle prête sa voix. Dans l'un deux, « La soupe au potiron », le transfert médiatique, de l'écrit à l'oral, qu'opère le podcast nous donne à entendre la totalité d'une recette de soupe au potiron. La mise en voix de cette recette, écrite et partagée sur Twitter, apparaît comme une oralité originelle retrouvée, les recettes étant traditionnellement transmises à l'oral[1]. L'oralisation du texte écrit vient incarner un « je » s'adressant à un « tu » dans une voix qui en révèle toutes les intonations illocutoires (humour, conseils, injonction), minimisant la dimension informationnelle de la recette au profit de sa dimension narrative. Le principe de ce podcast, d'autant plus dans cet épisode, repose donc sur un acte de communication significatif : la dramatisation du discours, où le discours oral amplifie, par le jeu vocal et sonore, les intentions du texte. C'est pourquoi, dans le cas d'une recette, la médiatisation sonore vient déployer toute la sensorialité évocatrice du texte culinaire (par la suggestion des aliments, les étapes de préparation, ou encore la description du goût). Dès lors, « La soupe au potiron » rend compte d'une double expérience sensorielle : auditive et culinaire. Ainsi, si *A dérouler* n'est pas un podcast culinaire à proprement parler, puisque ses sujets sont divers et qu'à ce titre il ne trouvera pas sa place dans notre corpus, il met en lumière les enjeux des podcasts culinaires, où le déploiement du média sonore vient animer l'objet culinaire et gastronomique.

Phénomènes popularisés dans les années 2000[2], les podcasts sont des objets sonores diversifiés (qui répondent le plus souvent aux codes du reportages, de l'émission ou du récit) diffusés sur internet, par l'entremise d'un flux de données RSS. Né du néologisme entre « I-pod » (le baladeur commercialisé par Itunes) et « broadcast », à savoir « enregistrement », le podcast porte dans son étymologie-même la révolution médiatique à l'oeuvre, à savoir l'accessibilité. En effet, les podcasts impliquent un moment d'écoute libéré de toute contrainte d'espace-temps (le mot québécois « balado » est ainsi révélateur), et une accessibilité facilitée de la production technique. S'il faut toujours maîtriser les outils radiophoniques pour pouvoir prétendre à la création sonore, la production et surtout la diffusion des podcasts est évidemment simplifiée sur internet. C'est pourquoi, d'une logique de consommation de flux, l'auditeur est passé à une consommation « à la carte ». Nous qualifierons ces podcasts de « natifs », car ils sont pensés comme des objets de création sonore destinés à la seule publication sur internet, et ce, en opposition aux enregistrements d'émissions diffusées en direct à la radio qui, par la suite, sont publiées sur internet. Cependant, les podcasts ne sont pas que l'oeuvre d'une intention seule, anonyme, à la façon des radios pirates. Ils appartiennent à des logiques de plus en plus institutionnelles et éditorialisées. Ces dernières années ont vu éclore en France des « boîtes de production de podcast », entièrement dédiées à leur création, production et diffusion. Certaines plateformes de diffusion,

[1] Patrick Rambourg, *Histoire de la Cuisine et de la Gastronomie Françaises du Moyen Âge au XXe siècle*, Collection Tempus, Éditions Perrin, 2010

[2] Nous prendrons pour exemple la création d'Arte Radio, en novembre 2002, première plateforme médiatique et réellement éditorialisée de podcasts. Le grand bouleversement dans l'univers du podcast ne surgit néanmoins qu'en octobre 2014 avec la sortie remarquée du podcast américain « Serial » (*WBEZ Chicago*). Ce podcast, sous forme de reportage d'investigation, devint un véritable phénomène médiatique, largement commenté en Occident (en Europe, aux Etats-Unis et au Canada) rencontrant une audience de plusieurs millions de personnes (En décembre 2014, chaque épisode aurait été téléchargé plus de trois millions de fois). Le podcast « Serial » est ainsi fréquemment cité dans les études dédiées, comme ayant participé à l'essor médiatique du podcast.

autres que les traditionnelles *Soundcloud*, *Spotify*, *Deezer*, ou *Itunes*, sont ainsi consacrées aux podcasts telles que *PocketCasts* ou *Audible* (par *Amazon*). Chacun des trois podcasts de notre corpus est ainsi rattaché à une maison de production, active dans le paysage du podcast. Ce choix d'une certaine éditorialisation des podcasts de notre corpus permit d'écarter les podcasts plus « artisanaux », dont la logique à l'oeuvre ne saurait être absolument la même. Ainsi, deux de nos trois podcasts sont les produits de deux grandes maisons de production sur le marché du podcast : *Bouffons*, produit par *Nouvelles Ecoutes*, boîte médiatique lancé à la rentrée 2016 par deux anciens journalistes (Lauren Bastide et Julien Neuville) ; et *Casseroles*, produit par *Binge Audio*, réseau de production et de diffusion créé en 2015 par Joël Ronez, ex-directeur des nouveaux médias à Radio France. Le troisième, *Le Plat du Dimanche* est plus confidentiel. Il est une émission de *Le Poste Général*, la fabrique de podcast de l'agence de publicité BETC, animée et créée depuis 2015 par Vincent Malone, musicien, conteur et publiciste français. Si la boîte de podcast est rattachée à BETC, les productions semblent répondre aux mêmes enjeux médiatiques que *Binge Audio* et *Nouvelles Ecoutes*.

Intéressés et interrogés par le phénomène médiatique du podcast, lié à la question du sonore, il nous est apparu encore plus intéressant de l'interroger au prisme de l'un de ses sujets de prédilection : le sujet culinaire. En effet, les discours d'escorte du podcast en font l'objet médiatique « libre » et par là-même privilégié pour traiter des sujets délaissés par les médias traditionnels. Il est vrai que les podcasts se sont emparés de questions sociétales telles que la diversité, les subcultures, les cultural studies, la sexualité, les études de genre ou les questions d'empowerment. A l'aune des sciences sociales, il est en cela fascinant – et cela saurait constituer un pan de recherche à part entière – de voir que les sujets dont les podcasts traitent avec préférence recoupent les champs d'étude les plus récents et contemporains en sciences sociales (cultural studies, gender studies, ethnic et racial studies). Néanmoins, c'est au seul prisme de l'objet sociétal, et non pas de l'objet polémique, qu'il faut observer le sujet culinaire, celui-ci étant largement répandu dans le champ médiatique. Les émissions culinaires de télévision et de radio existent en effet respectivement depuis les années 1950, et les années 1930[3]. Le culinaire est ainsi un sujet hautement médiatique, en circulation et en représentation, en tant qu'il est un prisme pertinent pour observer les rapports de l'Homme avec ce qui l'entoure, notamment la société. La cuisine est en effet affaire de cultures, de sensations et d'émotions, portant l'idée que l'individu « est ce qu'il mange ». Par « culinaire », nous entendrons donc ce qui a trait à la cuisine, d'un point de vue général et irréductible au seul goût ou à la seule préparation. Nous l'entendons tout à la fois comme pratique (objet de savoir), comme produit (objet de consommation) et comme culture (objet de communication et de représentation). Liée fortement au goût, la cuisine n'apparaît pas au premier abord comme un sujet pertinent pour le média sonore et c'est en cela que le podcast culinaire nous a semblé oxymorique en premier lieu. Devant la quantité infinie de sujets possibles, et face à la force créative et inventive des podcasts, nous nous sommes donc demandés pourquoi les plus grandes boîtes de production de podcast s'étaient emparées, de manière privilégiée, du sujet culinaire. Néanmoins, la radio, qui déjà mit en scène le culinaire, pourrait venir nuancer la singularité de notre objet d'étude. Nous avancerons dès lors l'aspect légitimant des émissions de radio (encore aujourd'hui *On va déguster* sur *France Inter*, ou *Les Bonnes Choses* sur *France Culture*) qui, répondant à des grilles de programmation et des logiques éditoriales institutionnalisées (le direct de studio), firent de la cuisine un sujet intellectualisé (questions sociétales) ou un

[3] 1953 avec « Les recettes de Monsieur X », pour la télévision ; et 1923 avec « Radio Cuisine », d'Edouard de Pomiane. Jean-Paul Visse, Marie-Christine Allart, *Les médias à table : La cuisine dans la presse, la radio, la télévision et l'internet du XIXe au XXIe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2016

objet d'apprentissage (cours de cuisine) ; la télévision récupérant dès lors le primat spectaculaire et divertissant du sujet culinaire (le reportage est, sans parler des émissions de télé-réalité, à ce titre signifiant). Ainsi, dans un podcast, plus intime est le cadre « à la demande » de l'écoute et plus intimes sont l'énonciation et le format qui répondent à la liberté de la création sonore.

Ainsi, en tant que matière, le culinaire sollicite bien davantage l'odorat et la vue, préfigurant le goût, que l'ouïe. La question du culinaire comme objet sonore semble donc se poser pertinemment dans nos podcasts. Le podcast culinaire nous est dès lors paru comme un objet épistémique pour penser la représentation : quelle représentation du culinaire saurait être possible par la médiatisation et l'encodage du son ? Le culinaire est matière, monde de représentations visuelles et iconiques. Il est aussi un objet à consommer. Ainsi, en s'en emparant, il s'agit en premier lieu, pour le podcast, de le rendre présent, de le représenter. Or, le son est a priori non iconique car le son est condamné à n'être qu'un indice du réel. La possibilité d'une médiatisation et d'une mise en représentation du culinaire nous est apparu singulièrement pertinente en ce qu'elle était dès lors envisageable que par une suite de médiations (médiation des mots, du discours, de sons). Présentifier le culinaire, en tant qu'objet de discours ou en tant que matière présente à l'écoute, semblait ainsi problématique. Cela impliquait a priori des formes expressives du discours, et des modalités figuratives pertinentes pour un objet médiatique comme le podcast culinaire. A ce titre, nous considérons notre objet d'étude comme un objet d'étude quasi indissociable, tant les enjeux qu'il fait naître sont issus équitablement du format (podcast) et du sujet (culinaire). Polysensorielle, la cuisine souffrirait nécessairement d'une irréductibilité sémiotique[4], que nous étudierons, par laquelle le podcast serait incapable de rendre pleinement compte de l'essence du culinaire. En tant que mode d'expression à part entière, sa médiatisation lui ôte nécessairement certaines de ses qualités essentielles et immédiates. L'enjeu de représentation semblerait dès lors prendre la forme d'un véritable défi médiatique pour le sonore : communiquer le polysensoriel du culinaire par le son.

A ce titre, nous fûmes confrontés, dans nos retranscriptions et dans l'analyse du sujet culinaire comme objet sonore, à la même difficulté de l'irréductibilité sémiotique. Il est en effet difficile de rendre l'amplitude du son, sa complexité et ses nuances, à l'écrit. Mais, si nous le précisons ici, c'est que nous considérons que ce manque, étudié dans les Sound Studies[5], témoigne par défaut de la force indicible du son et de l'ouïe. De cette manière, il nous est apparu que le son apportait nécessairement quelque chose à la polysensorialité du culinaire. Dans une démarche exploratoire, nous avons écouté nombre de podcasts culinaires, ce qui nous a permis d'établir deux critères de sélection pour notre corpus. Dans un premier temps, nous avons privilégié les podcasts culinaires qui traitaient (pas forcément exclusivement d'ailleurs) d'un aliment ou d'un plat, catalysant la conversation autour du sujet culinaire ; plutôt que ceux qui observent des objets plus génériques, où la cuisine serait lue au prisme du sociétal, du culturel ou du national. Ainsi *Bouffons* est un podcast d'une quarantaine de minutes, cocréé et animé par Guilhem Malissen, un youtuber dont la chaîne « Hangover cuisine » proposait des recettes pour les lendemains de soirées. *Bouffons* se concentre, sous forme de conversation avec deux invités consécutifs, sur le rapport personnel qu'un individu entretient avec un plat ou une recette. Dans notre corpus, nous avons choisi les épisodes où les invités s'expriment sur un objet alimentaire précis, parfois dans un but presque autotélique : « parler pour en parler » (pour le plaisir donc d'en parler) mais aussi

[4] Emmanuël Souchier, « Le carnaval typographique de Balzac. Premiers éléments pour une théorie de l'irréductibilité sémiotique », *Communication & langages*, 2015/3 (N° 185), p. 3-22.
[5] Philippe Le Guern (dir.), « Sound studies. À l'écoute du social », *Politiques de communication*, Hors série n°1, 241 p., Fontaine, Presses universitaires de Grenoble, 2017

pour communiquer des pratiques, et des savoir-faire, les amenant également à raconter leurs expériences personnelles. Le premier invité est généralement un acteur de la gastronomie et le deuxième, un proche (anonyme ou célèbre) qui vient discuter de ce plat ou de cet aliment. *Le Plat du Dimanche* et *Casseroles* mettent également l'accent sur le plaisir de parler, qu'offre le sujet culinaire. Mais tous deux mettent aussi en scène, chacun d'une façon différente, la préparation culinaire. Zazie Tavitian, journaliste gastronomique, anime *Casseroles*, dans lequel elle se rend chez un proche qui lui cuisine un plat caractéristique de son histoire personnelle, catalysant récits, échanges, transmissions et confidences. Dans *Le Plat du Dimanche*, Vincent Malone reçoit chez lui un ami accompagné d'une personne, homme ou femme, entretenant un lien avec la cuisine (de près ou de loin). Ce.tte dernier.e vient lui apprendre et lui préparer « son plat du dimanche », inspirant là encore des conversations et une communication en flux tendu. Pour plus de rigueur méthodologique et scientifique, nous avons également décidé d'appliquer à ces trois podcasts les bornes temporelles de *Casseroles* qui est le plus récent des trois, et qui ne compte que dix épisodes (de 20 minutes). Ces bornes temporelles, de mars 2018 à juillet 2018, induisent un choix non arbitraire des épisodes pour *Le Plat du Dimanche* et *Bouffons*, qui s'étendent pourtant sur une temporalité plus importante. Ainsi, nous retenons cinq épisodes de *Bouffons* : « #14 Bienvenu au club de l'huître », « #16 Ca colle entre les pâtes et les nouilles », « #24 Feta ou chève : un animal, deux fromages », « #31 La Glace : la crème de la crème », et « #32 Le Rosé se fait respecter ». Pour *Le Plat du Dimanche*, les dates de publication n'étant pas apparentes sur la plateforme de diffusion, nous avons cherché l'équivalent sur la page facebook du podcast. Ainsi, six podcasts, d'environ 25 minutes, sont dans notre corpus : « Les Boulettes de Jérémie », « Le Pulled Pork de Thomas », « La Parmigiana de Lucia », « Les Maquereaux Slash etc. », « Les nouilles et blabla d'Yvan » et « Le Maffé d'Hawa ». Enfin, *Casseroles* compte dix épisodes : « Les Baklavas de mon père », « Les Blinis de Mamie Catherine », « Le Gâteau de Grand-mère Betty », « Le Féroce d'avocat de Catherine », « Le chant des Boulettes de Georgina », « Les boulets liégeois de Thibaut », « La Pizza Fantasia de Paolo », « Le Gâteau de Simone », « Le Couscous au Kaddid de Mehdi », et « Les Rouleaux de Printemps d'Allison ». A ce corpus s'ajoute l'entretien qualitatif d'une heure que nous avons mené avec Zazie Tavitian le 5 octobre 2018, à 10h, dans un café du 18ème arrondissement de Paris[6]. L'entretien nous a apporté un éclairage nécessaire sur les motivations et les intentions derrière la production d'un podcast comme *Casseroles*. Il nous a également permis d'interroger l'utilisation du son dans la démarche médiatique de la journaliste. Ainsi, les épisodes de notre corpus et l'entretien avec Zazie Tavitian ont tous été analysés afin de nous permettre d'élaborer puis de nourrir notre réflexion.

Dans cette démarche méthodologique, nous avons donc procédé à des analyses discursives, associées aux analyses sémiotiques des podcasts culinaires comme objets sonores. Ces analyses nous ont semblé révéler une caractéristique essentielle des podcasts culinaires : la convivialité. En effet, mettre en scène le culinaire revient à rendre audible et possible une forme de convivialité, aisément impliquée par le sujet culinaire. La symbolique du sujet culinaire pourrait donc être la convivialité en ce qu'elle rend compte de ses enjeux : objet discursif, objet d'ambiance, d'atmosphère gourmande et plaisante, objet de plaisirs et de sensorialités. Mot polysémique, la convivialité, du latin « convivum »[7] (littéralement « vivre ensemble ») désignant le repas en commun et le banquet, ouvre traditionnellement sur un monde de plaisirs, de festivités, jamais de nécessités.

[6] En Annexe 1, le guide d'entretien que nous avons utilisé pour mener l'entretien et en Annexe 2, la retranscription de cet entretien.

[7], Alfred Ernout, Antoine Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Klincksieck, 2001

Elle ouvre, justement parce que, toujours, la convivialité autorise et invite. En effet, elle ne saurait être refus ou empêchements. L'emploi contemporain du mot « convivialité » en informatique (qui désigne une facilité d'accès) est significatif de cet aspect définitionnel irréfutable. En cela, nos podcasts culinaires jouent de cette dimension puisqu'ils semblent, par l'écoute, inviter l'auditeur aux scènes culinaires, comme ce dernier le serait à un dîner. La question de l'immersion apparaît ainsi implicite mais très importante dans notre conception de la convivialité. Si la convivialité est portée par des corps tels que peuvent l'être les convives, la table ou encore les mets et les mots, elle apparaît néanmoins aérienne. La convivialité est une ambiance et une atmosphère avant tout[8], que semble catalyser le sujet culinaire. En cela, elle apparaît comme une forme de sociabilité, issue du culinaire. Rappelons néanmoins que la convivialité est un objet culturel, qui pourrait trouver d'autres formes dans d'autres sociétés[9]. Le terme apparut d'ailleurs tel quel pour la première fois en 1825 dans *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, qui déjà l'associait au plaisir culinaire. C'est par la suite, dans les années 1970, que la terminologie du mot fut élargie aux rapports entre les individus au sein d'une organisation sociale, s'inspirant du terme anglais « conviviality ». Cette acception fut proposée par Ivan Illich qui, en comparant la convivialité à la déshumanisation des sociétés industrielles, en fit une réalisation de la liberté individuelle.[10] Il est évident donc que la convivialité se réfère au lien social, que nous percevons comme une harmonie et une sympathie, traditionnellement autorisées par le culinaire. Il y a donc un double mouvement, presque circulaire, dans nos podcasts : les conversations culinaires poussent à une forme de convivialité. Elles « invitent » et ouvrent, symboliquement, à la communication entre convives[11]. Et, par là-même, la convivialité, à savoir un lien social joyeux et intime, est ce par quoi passe essentiellement le sujet culinaire : elle est sa mise en scène, sa représentation, son incarnation. C'est pourquoi, les podcasts apparaissent eux-mêmes comme des objets conviviaux dans lesquels l'auditeur est convié. La modalité sensible du sonore apparaît en effet inclusive, rendant singulièrement compte d'un plaisir d'être ensemble, impliqué par le culinaire. La représentation de l'ambiance conviviale se pose alors comme enjeu central de nos podcasts culinaires, dans la mesure où le média est sonore et témoigne d'une sémiotique du sensible. Si le son paraît être un vecteur pertinent pour communiquer une ambiance et une atmosphère, il suppose néanmoins la mise en place de multiples médiations pour présentifier ce qui est invisibilisé. Et dans le cadre du sujet culinaire, nous l'avons vu, la question se pose encore davantage. Ainsi, la médiatisation sonore du culinaire suppose de réels enjeux médiologiques, communicationnels et sémiologiques ; enjeux que nous étudierons ici.

Dès lors, nous nous demanderons : dans quelle mesure les podcasts culinaires constituent-ils une mise en représentation sonore de la convivialité culinaire ? En quoi l'exigence du son, appliquée au sujet culinaire, implique-t-elle une médiatisation expressive de la convivialité culinaire ?

Nous avons formulé trois hypothèses de recherche pour éprouver et répondre à notre problématique :

[8] Philippe Breton, « La convivialité : variante de la désincarnation contemporaine ? », Quaderni, n°53, Hiver 2003/2004. La convivialité, fable contemporaine. pp. 61-66.
[9] Marie-Claude Mahias, *Délivrance et convivialité : le système culinaire des Jaina*, Editions de la maison des sciences de l'Homme, Paris, 1985
[10] Voir la différence entre les outils conviviaux et les outils industriels : « L'outil convivial est celui qui me laisse la plus grande latitude et le plus grand pouvoir de modifier le monde au gré de mon intention. L'outil industriel me dénie ce pouvoir ; » : Ivan Illich, *La convivialité*, Points, 1973, p.44
[11] Jean-Jacques Boutaud, *L'Imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*, L'Harmattan, 2004 p.110

Hypothèse 1 : *Les podcasts culinaires mettraient en scène des conversations conviviales dont le sujet culinaire est à la fois le vecteur et le catalyseur : la cuisine serait un objet communicationnel.*

Cette première hypothèse fait de la cuisine, un catalyseur de conversations et une source de récits dont elle est le sujet et le moteur. La cuisine semble elle-même née d'histoires (culturelles, familiales). Elle est donc liée à la notion de transmission. Les podcasts culinaires, en ce sens, placeraient la communication au coeur de leur processus représentationnel. Or, la communication est une modalité du convivial.

Hypothèse 2 : *Les podcasts, en tant que médias sonores, mettraient en représentation les conversations culinaires grâce au régime expressif du son, des bruits, des mots et du discours.*

Nous supposons que le son, d'une certaine façon, représente. En ce sens, le processus de présentification et de perception, par lequel une image est présentée aux sens, s'appliquerait au média sonore. Ce sont les modalités langagières, discursives et sémiotiques du podcast qui permettraient une mise en représentation des conversations culinaires. A ce titre, l'accessibilité et la compréhensibilité du podcast seraient au coeur de l'invitation conviviale du podcast.

Hypothèse 3 : *En jouant de leurs propres modalités et potentialités d'expression, les podcasts culinaires feraient ressentir la convivialité, suscitée par un plaisir du culinaire. En cela, il existerait une médiagénie des podcasts culinaires.*

La supposée force représentationnelle du podcast s'accomplirait dans sa communicativité, par laquelle le média sonore engendrerait de la sensation ; sensation associée au plaisir alimentaire. Le pouvoir du son permettrait ainsi de créer une convivialité où les corps paraissent ressentir et éprouver ensemble la gourmandise et l'enthousiasme culinaire.

La constitution de notre plan découle, d'une certaine façon, de ces trois hypothèses. Ainsi, nous étudierons dans un premier temps les podcasts culinaires en tant que dispositifs sonores dans lesquels le sujet culinaire est un vecteur d'échanges conviviaux et intimes (I). Puis, nous nous concentrerons sur les conditions d'une immersion auditive dans les conversations culinaires de nos trois podcasts. L'importance de l'explicitation et de la description sont au coeur de la représentation sonore (II). Enfin, nous explorerons la voie d'un plaisir sensoriel et culinaire, singulièrement rendu par l'expression médiatique du sonore. Ainsi, les podcasts culinaires témoigneraient d'une véritable performance sonore (III).

# I. La construction d'un espace médiatique sonore dans lequel le culinaire est un principe d'échange convivial : symbolique de la cuisine comme lieu de sociabilités

La cuisine est une pratique culturelle constitutive d'identités individuelles et d'identités collectives. Parce qu'elle est un vecteur si puissant d'identités culturelles, la cuisine raconte des histoires qu'elle met en représentation : des histoires de vie, des histoires de famille, des histoires de soi, transmises par le truchement d'un savoir-faire ou d'une dégustation partagée. Dans son sens le plus anthropologique, la cuisine pourrait se définir comme l'ensemble des savoirs, des techniques et des pratiques de production et de consommation de l'aliment. Cette encyclopédie, donc, qu'est la cuisine dans son sens le plus générique, la consacre comme étant le grand récit historique et immatériel de l'alimentation humaine. A une autre échelle, c'est la cuisine qui fait récit, c'est-à-dire que son sujet devient le vecteur pertinent de multiples histoires, tout à la fois individuelles et collectives. La cuisine profite ainsi d'une dynamique narrative continue par laquelle « soi » rencontre « l'autre » et vient se raconter. Autrement dit, elle créé du dialogue entre l'individu et le collectif, l'intime et l'universel. Et ces « récits culinaires » transmettent des représentations culturelles du monde et des Hommes. C'est pourquoi, la cuisine est un objet communicationnel fascinant, approprié pour raconter l'être humain. Cette mise en récit de l'Homme, de l'individu au collectif, que permet le sujet culinaire le rend singulièrement médiatique : hautement médiatisée aujourd'hui, la cuisine se décline ainsi en une infinité de scénarios médiatiques dont elle se fait le sujet privilégié et le moteur narratif. Dès lors, dans le cadre de notre objet d'étude, la question du « format podcast » comme instance de production et de médiatisation du sujet culinaire se pose avec pertinence. Nous postulons, en effet, que le format médiatique du podcast vient représenter, incarner et raconter la force communicationnelle de la cuisine. Les podcast culinaires mettent en scène le potentiel narratif du culinaire, c'est-à-dire son aptitude quasi naturelle à produire récits et discours. Par conséquent, les podcasts culinaires de notre corpus, à savoir *Casseroles*, *Le Plat du Dimanche*, et *Bouffons*, apparaissent comme des dispositifs sonores dans lesquels le culinaire est à la fois le sujet et le moteur des échanges. En effet, les podcasts, comme dispositifs sonores, font du culinaire l'occasion de se rassembler, comme on saurait le faire dans une cuisine ou autour d'une table. Ils sont donc eux-mêmes les produits d'une construction symbolique, celle d'un espace intime auquel l'auditeur est convié. C'est aussi pourquoi les podcasts culinaires mettent en scène des conversations par lesquelles le sujet culinaire devient un mode d'échanges intimes et conviviaux. Cette convivialité et cette intimité que coconstruisent le format podcast et le sujet culinaire est au fondement d'une communauté sonore, au sein de laquelle l'auditeur a toute sa place.

## A) Le dispositif sonore des podcasts : un cadre à la convivialité culinaire

L'immersion fût, dans notre démarche de recherche, le contact premier que nous avons eu avec les podcasts culinaires. Le chercheur est, en cela et avant tout, un auditeur qui a pris du plaisir à l'écoute des différents podcasts du corpus. De ce fait, les premiers moments d'écoute furent ceux d'une immersion difficile à distancer. En effet, l'évanescence du son, contrairement à la permanence et à la complétude « physique » d'un dispositif textuel ou d'écran, ne permit pas d'adopter facilement une posture analytique. En

ce sens, l'auditeur, bien qu'averti et concentré, se trouvait plus difficilement « sémiologue attentif »[12] que s'il n'avait été spectateur ou lecteur. Cette immersion constitua un premier jalon dans notre démarche en concédant aux podcasts le statut de dispositifs sonores. L'immersion paraissait être la conséquence d'un dynamisme sonore par lequel l'auditeur se trouve embarqué dans un espace sonore intimiste, le temps du podcast. Ainsi, nous postulons que la raison de cette immersion est la construction sémiotique du podcast, dans la mesure où tout semble agencé pour mettre en scène, créer une intimité et maintenir une attention. En cela, nous appliquons la notion de dispositif aux podcasts culinaires. La notion étant singulièrement polysémique, nous proposons notre propre définition du dispositif à partir d'une définition pragmatique et interactionniste[13]. Sans nier le fait que les définitions actuelles du dispositif sont d'abord issues de la conception foucaldienne, nous écartons les aspects institutionnels et politiques d'un dispositif comme panoptique. Ainsi, dans notre objet d'étude, le dispositif consisterait en les mécanismes, et les logiques de moyens mis en œuvre en vue d'une intention et d'une fin : en l'occurrence, ici, la construction d'un cadre symbolique et sonore créant une relation médiatique entre un auditeur et un réel représenté. Si les podcasts culinaires peuvent être désignés par le terme de « dispositifs sonores », c'est donc parce qu'ils sont l'objet d'une création médiatique consciente. Et les mécanismes à l'œuvre ont pour objectif la mise en scène du réel, ici cristallisé autour du sujet culinaire. Le dispositif du podcast culinaire apparaît ainsi comme une structure donnant accès à un espace sonore.

## 1. « Personne ne peut résister à ta voix. » [14]

Le podcast culinaire comme dispositif sonore intime s'organise, dans un premier temps, autour d'une construction ritualisée qui permet à l'auditeur de se créer des repères sonores et de se sentir accueilli voire invité dans le podcast. Tous les podcasts ont ainsi une même structure reproduite à chaque épisode. Cette structure s'articule autour d'une voix. Car le média sonore, de la même façon qu'à la radio, se construit d'après une présence, la voix, qui vient l'agencer. Cette présence est éminemment importante en tant qu'elle « cadre » le média. Dans le cas de notre corpus, elle est celle qui accueille l'auditeur dans les épisodes. Si chaque podcast débute et se termine par un générique et un jingle, mises en bouche et mignardises sonores, l'introduction aux podcasts culinaires s'établit véritablement par la voix. Les podcasts *Casseroles* et *Bouffons* débutent ainsi par la voix de leur animateur, respectivement Zazie Tavitian et Guilhem Malissen. *Casseroles* ouvre sur la seule voix de Zazie Tavitian, annonçant le nom du podcast, puis le numéro de l'épisode et le nom du podcast, après deux interludes de tintements (on suppose des tintements de casseroles), comme sur ce modèle :

« *Casseroles !* [tintements] *Episode 6 !* [tintements] *Les rouleaux de printemps d'Allison*. »[15]

Ainsi, sa voix possède ici une qualité performative qui la consacre comme formule magique : en déclarant le nom du podcast et le numéro de l'épisode, à la manière d'un « Sésame, ouvre-toi[16] », Zazie Tavitian marque

[12] Termes employés par Emmanuel Souchier pour désigner le lecteur habituel, dans « L'image du texte pour une théorie de l'énonciation éditoriale », *Les cahiers de médiologie*, vol. 6, 1998, p.137
[13] Hugues Peeters, Philippe Charlier, « Introduction. Contributions à une théorie du dispositif », dans « Le dispositif entre usage et concept », Revue *Hermès*, n°25, 1999, p. 15
[14] Judith, 16.14, *Bible de Jérusalem*
[15] « Episode 6 : Les rouleaux de printemps d'Allison », *Casseroles*, *Binge Audio*, 17.05.2018
[16] Issu du récit de « Ali Baba et les Quarante Voleurs », dans le conte *Les Mille et Une Nuits* (traduction d'Antoine Galland, 1707 – 1714)

l'ouverture des portes de son podcast. Dans *Bouffons*, Guilhem Malissen invite encore plus explicitement l'auditeur dans son podcast :

« *Salut, c'est Guilhem ! Bienvenu dans Bouffons !* »[17]

Sur un fond sonore dynamique (celui du générique), il nous accueille par la locution de salutation : « Salut », qui connote une forme d'amitié et de familiarité. Puis, il se présente, et en cela, il réaffirme une deuxième fois sa présence et son statut d'hôte. Enfin, en utilisant la formule d'accueil consacrée « Bienvenu dans *Bouffons* », il fait du podcast un véritable espace symbolique, dans lequel il convie l'auditeur. Ces processus cérémoniels d'ouverture où nous sommes accueillis par la voix du podcasteur, en son nom, font de ces deux podcasts culinaires des dispositifs sonores rendus conviviaux et très intimes. Guilhem Malissen et Zazie Tavitian apparaissent ainsi comme les hôtes de leur podcast, et l'auditeur, comme l'invité. Il est intéressant, à ce propos, de préciser que les éventuelles annonces publicitaires sont toujours dites en tout début d'épisode, avant même le démarrage de celui-ci, afin d'en protéger la structure ritualisée et intimiste. En effet, certains épisodes de *Bouffons* et *Casseroles* sont sponsorisés, ce qui correspond à la stratégie économique des boîtes médiatiques auxquelles ils sont rattachés. *Casseroles* est, par exemple, sponsorisé par une marque de livraison de repas, *Quitoque*[18]. La publicité n'est pas anodine et révèle le modèle économique du podcast, qui, s'il passe essentiellement par le sponsoring, le crowdfunding ou l'abonnement, reste encore un enjeu majeur et incertain pour ses boîtes de productions.[19] Ces annonces sont toujours mises en amont du podcast. Elles semblent ainsi indépendantes de sa structure, ce qui symboliquement garantirait l'authenticité du podcast contre une quelconque invasion marchande. Néanmoins, l'auditeur ayant la possibilité d'avancer dans l'enregistrement et, donc, d'éclipser la publicité, l'enjeu est également d'associer symboliquement la publicité au contenu médiatique. Il s'agit donc d'établir une certaine continuité symbolique, malgré tout, entre la publicité et le podcast. C'est pourquoi, la publicité est présentée par la voix du podcasteur lui-même, et une énonciation en « je », toute personnelle, afin qu'elle ne s'inscrive pas en rupture totale avec le reste du podcast. Le thème de *Quitoque* (la livraison du repas) se rapproche ainsi du sujet du podcast lui-même, nourrissant à la fois l'intention publicitaire et une cohérence dans le contenu médiatique. Les publicités s'ancrent donc dans une double logique : sponsoriser le podcast en placant une publicité en amont, mais également ne pas rompre la convivialité du podcast, en faisant de la publicité une forme de confidence, voire de conseil amical : « *Salut, c'est Zazie ! Vous allez écouter Casseroles, mais avant, j'aimerais vous parler de Quitoque, notre sponsor*. »[20] ; et ce, en jouant avec les codes de l'énonciation du podcast.

Dans *Le Plat du Dimanche*, contrairement à dans *Bouffons* et *Casseroles*, c'est la voix d'une femme inconnue, et non pas celle du podcasteur Vincent Malone, que l'on entend en tout premier lieu du podcast :

[17] Cette phrase se trouve dans tous les épisodes de *Bouffons* de notre corpus.
[18] Seuls les deux derniers épisodes de *Casseroles* sont sponsorisés par *Quitoque*, à savoir « Le Féroce d'avocat », et « Le gâteau de grand-mère Betty » : voir l'Annexe 3 pour la retranscription. Aucun des épisodes de *Bouffons* de notre corpus n'est sponsorisé.
[19] Voir la newsletter de Louie Media « Quels modèles économiques pour le podcast aujourd'hui ? », du 20 Avril 2018.
[20] Voir Annexe 3 : retranscription de la pub *Quitoque* dans *Casseroles*.

« *Vous êtes sur le point de suivre Jacques Jolly, grand prêtre de la gastronomie, qui traîne courageusement ses amis cordons bleus chez Vincent Malone, grand nul en cuisine, afin qu'ils partagent avec lui les secrets de leurs recettes dominicales. Alors, crayons, aspirine…* »[21]

La voix de cette femme cadre littéralement chaque épisode, puisqu'elle est aussi celle que nous entendons en dernier : « *C'était une émission du Poste Général.* ». Cette femme est inconnue et ne sera jamais présentée, ce qui questionne le premier contact établi par ce podcast avec l'auditeur. A la manière de Guilhem Malissen et de Zazie Tavitian, cette voix de femme introduit l'auditeur au podcast. Mais sa symbolique est ici double et paradoxale. Elle a bien plus le rôle d'hôtesse d'accueil que d'hôtesse de maison. Comme une ouvreuse, cette anonyme nous conduit dans l'espace sonore du podcast. Puis, d'une certaine façon, elle nous raccompagne jusqu'à la sortie, ici, la fin de l'épisode et donc de l'écoute. Cette voix renseigne l'auditeur sur la rencontre qui va avoir lieu, dans la mesure où elle explicite par avance le « contenu » du podcast et de ses acteurs, dont Vincent Malone. Elle nous indique également la bonne posture d'écoute à avoir par la mention du crayon et de l'aspirine. C'est ainsi que cette voix de femme, anonymisée, peut apparaître comme une simple « instance vocale », utilisée dans le podcast à des fins fonctionnalistes. Le choix d'une voix féminine, contrastant avec celle masculine de Vincent Malone, pourrait nous questionner dans ce sens. De la même manière, bien que cela soit dur à prouver scientifiquement, l'acoustique très « produite » de cette voix (accent, rythme, tonalités, débit très rapide rappelant les assistants vocaux) renvoie à la symbolique de ce que l'on attendrait d'une voix-hôtesse. Etant entendu que cet imaginaire est historicisable, car construit d'après un rôle très genré et sexué des voix dans les espaces médiatiques et publics. Le voix féminines sont en effet culturellement associées au corps et à une forme d'érotisme, contrairement aux voix masculines données comme « neutres » et impersonnelles[22]. Et c'est la raison pour laquelle, peu après la naissance des standards téléphoniques (1878 aux Etats-Unis)[23], l'on choisit des femmes pour être opératrices. Les voix féminines devaient garantir un intermédiaire rassurant et humainement (ré)incarné, à la pratique d'une technologie révolutionnaire comme le téléphone. Si cette énonciation vintage semble incarner « l'hôtesse », elle est en décalage avec l'énoncé, qui, lui, est loin d'être sérieux. Ainsi, son intervention est également de l'ordre de la spectacularisation, telle une Madame Loyal qui nous introduirait au futur spectacle. La deuxième symbolique de cette voix est donc celle de l'amical et du chaleureux, et c'est sur ce mode du persiflage que *Le Plat du Dimanche* construit une relation de proximité avec son auditeur. Par anticipation, le podcast culinaire est placé sous l'égide de l'humour et de la convivialité. En effet, le propos est burlesque, en témoignent l'association du sacerdoce au culinaire (dans « *grand prêtre de la gastronomie* »), le contraste parallélique avec « *grand nul en cuisine* », qualificatif pour désigner le créateur du podcast, et le conseil de l'« *aspirine* » qui laisse présager un moment sollicitant, voire, alcoolisé. Ainsi, ce premier contact sonne comme une invitation légère et décontractée à « entrer » dans le podcast, que le futur imminent « *Vous êtes sur le point de* » vient d'ailleurs souligner. Cette parodie de la cérémonie du passage fait de la convivialité un mode de l'intime. A ce propos, la voix de Vincent Malone fait suite à cette introduction quelque peu désincarnée. Il présente son podcast, mais ne se présente pas lui :

[21] En introduction de tous les épisodes de *Le Plat du Dimanche* de notre corpus.
[22] Anne Karpf, *La voix, un univers invisible*, Paris, Editions Autrement, 2008
[23] Lana F. Rakow, *Gender and the line*, « Women, the Telephone, and Community Life », 1992, Illinois Studies Communication

« *Jacques Jolly*… [extrait de générique] *Le plat du dimanche !* »[24]

En cela, il brouille les pistes de l'énonciation, ne sachant pas, de ce fait, qui est le réel locuteur du podcast, stratégie que nous étudierons par la suite. Néanmoins, il vient symboliquement affirmer sa présence, pour la première fois, par une voix que nous saurons par habitude être la sienne. En établissant un premier contact, toutes ces voix doivent être comprises dans leur fonction phatique, au sens de Malinowski : « *un type de langage dans lequel les liens d'union sont créés par simple échange de mots.* »[25]. La voix du podcasteur crée du contact et un premier lien avec l'auditeur, dont elle a conscience. En ce sens, elle construit une intimité, qui n'est a priori pas évidente dans une organisation médiatique. La fatalité médiatique engendre, en effet, une nécessaire fracture avec le réel, comme Philippe Marion le rappelle : « *L'expérience médiate est, on le sait, liée à une inévitable distanciation représentationnelle du réel (...)* »[26]. Le média va ensuite lutter contre sa propre condition, en créant d'autres liens et immédiatetés. Ici, la voix procède du même paradoxe : en tant que voix acousmatique[27], à savoir une voix dont le corps n'est pas visible, elle est absence et distance mais également présence. Il y a effectivement une inscription de l'absence dans l'écoute. Puisque le corps est lointain, malgré la proximité de la voix, il est intouchable. Mais, si la seule voix signifie l'absence de corps et de visuel, elle n'en est pas moins dépourvue de corporalité. Car la voix, en état de parole, porte le corps et le fait entendre. C'est pourquoi, d'ailleurs, elle est un réel indice affectif, renseignant sur l'état psychologique et éventuellement l'état physique du locuteur.[28] Outil communicationnel, la voix lie de ce fait l'univers intérieur d'une personne à son entourage « extérieur ». C'est ainsi que la voix signifie l'individu, comme une confidence qui serait au-delà du langage et des mots. En cela, elle est un pur mode de l'intime. Appliquée aux podcasts culinaires, l'utilisation de la voix procède donc d'une intimité inégalée.

## 2. L'orchestration structurelle des podcasts culinaires

Outre sa symbolique phatique et proxémique, la voix construit également structurellement les podcasts culinaires de notre corpus. Nous ne pouvons affirmer que nos trois podcasts sont des récits, la critique s'accordant une même définition, d'après des propriétés telles qu'une représentation d'actions et un renversement entre un état initial et un état final.[29] *Bouffons* est construit sur le modèle de deux entretiens-discussions consécutifs menés avec un intervenant : aucune action spécifique autre que le dialogue, et aucun bouleversement narratif ne sont à observer. Il en va de même pour Vincent Malone qui cuisine chez lui avec ses invités, et Zazie Tavitian qui se rend chez un proche pour réaliser une recette. Néanmoins, les podcasts ne sont pas l'œuvre du direct, contrairement à la radio, ils sont donc le fruit d'un agencement pensé, d'une intention structurelle et donc d'une création narrative. Cette « organisation narrative » est systématiquement rythmée par la voix du podcasteur qui anime son épisode. Ces voix qui viennent orchestrer le podcast peuvent

[24] Cette phrase se trouve dans tous les épisodes de *Le Plat du Dimanche* de notre corpus.
[25] Bronislaw Malinowski, « Phatic communion », *Communication in Face-to-Face Interaction*, Penguin Books, 1972, p.151
[26] Philippe Marion, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication : Le récit médiatique, n° 7*, Université catholique de Louvain, Département de communication, 1997, p.67
[27] « L'acousmatise » était un procédé utilisé par Pythagore, qui délivrait ses cours derrière un rideau afin que ses étudiants soient contraints de se concentrer sur sa seule voix et son seul discours.
[28] Anne Karpf, *La voix, un univers invisible*, Paris, Editions Autrement, 2008
[29] Françoise Revaz, « Chapitre 3. La narrativité », *Introduction à la narratologie. Action et narration*, sous la direction de Revaz Françoise. De Boeck Supérieur, 2009, pp. 67-100.

apparaître, par déplacement sémantique, comme des instances narratrices. Car, si ces voix ne viennent pas tout à fait « raconter une histoire » ou énoncer un récit, elles viennent le rythmer, le commenter, l'établir. Dans un entretien mené avec Zazie Tavitian, la créatrice de *Casseroles* explicite clairement ce rôle de narratrice :

« *C'est ma voix mais c'est moi qui l'écris, c'est très monté Casseroles, c'est hyper produit, donc quand même, je raconte une histoire (…) j'ai vraiment un rôle de narratrice et de fil rouge, parce qu'en fait c'est un peu mon histoire, et la voix c'est ce qui guide…* »[30]

Dans *Casseroles*, Zazie Tavitian intervient énormément en postproduction, sa voix vient commenter, préciser, animer les scènes enregistrées. Dans l'épisode 1 « *Les Blinis de Mamie Catherine* », par exemple, elle recentre la narration sonore sur la préparation culinaire :

« [Zazie en voix-off ] : *Mais revenons aux blinis !* »[31]

Dans un autre épisode, « *Le gâteau de Simone* », la podcasteuse apparaît consciente de sa propre narration, et elle emploie d'ailleurs le vocabulaire adéquat :

« [Zazie voix-off] : *Alors là, je me permets une petite ellipse temporelle, parce que sinon on y est encore pendant trois heures, et vu que ce podcast dure une vingtaine de minutes, c'est pas possible…* »[32]

L'instance narratrice fait donc le sommaire de certains évènements, afin de déterminer une structure plaisante au podcast. En mentionnant explicitement l'ellipse temporelle et la distorsion entre le temps réel et le temps du récit, Zazie Tavitian fait donc de sa voix, une instance, consciente de la narration, qui accompagne le podcast. Dès lors, *Casseroles* apparaît comme un véritable récit. Cette conception de la voix narratrice comme guide du podcast pourrait s'élargir à la voix de Guilhem Malissen. Néanmoins, contrairement à *Casseroles* qui est très narratif, *Bouffons* laisse entendre chacun des entretiens sans interruption. Guilhem Malissen n'intervient qu'au début, au « milieu » et à la fin du podcast pour le clôturer. Sa deuxième intervention consiste à faire la transition entre les deux entretiens. L'emploi de la première personne, faisant du podcast le fruit d'une intention individuelle, et la conscience d'une temporalité voulue et choisie (« *Maintenant, je voudrais continuer à parler de rosé, mais aussi essayer de vous faire découvrir un vin qui est mon tube de cet été : le vin orange.* »[33]) consacrent bel et bien l'organisation singulière du podcast. Silvain Gire, directeur d'Arte Radio, fait de ce « je » la particularité du podcast : « c'est une narration à la première personne, très intime, très émotive, chargée d'émotions (…) cette dimension narrative à la première personne fait une des forces de ces nouveaux modes d'expression radiophonique »[34]. Ainsi, Guilhem Malissen, comme instance narratrice, anticipe la deuxième partie de *son* podcast, et nous la présente. D'une certaine façon, en faisant la transition entre les deux interviews, il éveille la curiosité sur la deuxième partie de son propre podcast : il (re)dynamise l'épisode. Cette fonction de régie[35], par l'articulation et le commentaire des évènements, est propre à la voix du podcasteur dans *Casseroles* et *Bouffons*. Elle l'ancre dans un rôle d'agencement quasi narratif. Cette

[30] Entretien de 55 minutes avec Zazie Tavitian, mené et enregistré le 5.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures.
[31] « Episode 1 : Les blinis de Mamie Catherine », *Casseroles*, *Binge Audio*, 08.03.2018
[32] « Episode 5 : Le gâteau de Simone », *Casseroles*, *Binge Audio*, 03.05.2018
[33] « #32 Le rosé se fait respecter », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 25.07.2018
[34] Intervention de Silvain Gire dans l'émission « Corps sonores (1/4) : Webradios, podcasts: vers le nouvel âge d'or de la création radiophonique », *CulturesMonde, France Culture*, 13.02.2017
[35] Gérard Genette, *Figures: essais*, Paris, Editions du Seuil, 1963

fonction s'associe d'ailleurs à la fonction de communication de l'instance narratrice[36], que nous avons étudiée précédemment, à savoir l'adresse directe du narrateur au narrataire dans le but d'établir contact. Ainsi, nous distinguons la voix postproduite des podcasteurs, celle donnée comme instance narratrice, de leur voix lorsqu'ils participent à la scène culinaire (qu'elle soit préparation d'une recette, ou discussion sur un sujet culinaire). Nous postulons, en prenant appui sur les études de Gérard Genette[37], que les voix, en postproduction, sont extradiégétiques. Ces voix sont extradiégétiques car elles n'appartiennent pas aux mises en scène. Au contraire, elles mettent en scène. En cela, elles s'opposent aux voix intradiégétiques des acteurs des scènes culinaires. Zazie Tavitian, par exemple, intervient ainsi tantôt de façon intradiégétique :

« [Zazie – intradiégétique] : *Et Mamie toi tu te souviens des plats que tu aimais quand t'étais petite ?* »[38]

Et de façon extradiégétique :

« [Zazie en voix-off ] « *Je lui ai demandé si elle se souvenait ce que lui cuisinait sa mère.* »[39]

Il en va de même pour Guilhem Malissen, qui intervient de façon extradiégétique, en tant que narrateur, au début, lors de la transition vers la deuxième partie et à la fin du podcast. Ces voix extradiégétiques, puisqu'elles organisent le déroulement du podcast et constituent un point de vue extérieur, pourraient être qualifiées de « voix-off ». En effet, en s'appuyant sur les caractéristiques déterminées par Michel Chion dans *La Voix au cinéma*,[40] les voix-off peuvent être définies comme des voix non-diégétiques ou extradiégétiques, s'adressant directement à l'auditeur. Elles sont également des voix très souvent enregistrées dans un espace volontairement neutre et sans réverbération sonore, ce qui est le cas dans nos objets d'étude. De cette façon, elles semblent appartenir à un autre espace-temps que celui des évènements mis en scène. Enfin, elles commentent l'action, voire parfois l'influencent. Michel Chion rappelle ainsi que « [l]es cas les plus fréquents de sons "off" sont les voix de narrateurs ou de commentateurs parlant *après* les évènements montrés »[41]. Ces voix-off, qu'il nous est utile de distinguer des voix intradiégétiques de nos podcasteurs comme personnages (en tant qu'ils apparaissent également dans les scènes culinaires), sont donc les chefs d'orchestre de ces podcasts. Elles en révèlent explicitement la construction. Ceux-ci apparaissent, de ce fait, comme des dispositifs, en tant qu'ils sont agencés et organisés comme une mise en scène narrative. Dans *Le Plat du Dimanche*, nous l'avons vu, c'est une voix de femme totalement extérieure aux scènes culinaires qui ouvre et clôture chaque épisode sur le même modèle. Elle fait elle-aussi fonction de communication avec l'auditeur. Si les tous premiers mots et les tous derniers mots sont les siens, elle n'intervient à aucun autre moment des évènements, qui sont donnés à entendre sans médiation. Elle n'est pas une instance réellement narratrice. Les scènes culinaires ne sont jamais commentées ou interrompues par une instance vocale extérieure. Ainsi, ce podcast n'a de véritable agencement que par le montage en post-production ; montage qui permet des sommaires narratifs et qui est par ailleurs explicité de façon intradiégétique par Vincent Malone dans « La Parmiagiana de Lucia » :

[36] Ibid.
[37] Ibid.
[38] « Episode 1 : Les blinis de Mamie Catherine », *Casseroles*, *Binge Audio*, 08.03.2018
[39] Ibid.
[40] Michel Chion, *La Voix au cinéma*, Editions de l'Etoile, 1982
[41] Michel Chion, « Off – musique ou voix », « Glossaire », *L'audio-vision*, Armand Colin, 1990

« [Vincent Malone] : *Et bah voilà, on a été un peu partout, je ne vous raconte pas tout… toutes nos pérégrinations, car franchement, il y a des parties qui ne sont pas racontables. Mais on est de retour dans la cuisine (…)* »[42]

La voix de Vincent Malone n'est en aucun cas une voix-off qui intervient de façon extradiégétique pour commenter la scène. Au contraire, Vincent Malone n'a de rôle, dans son podcast, qu'intradiégétique. A ce titre, il brouille les pistes de sa place en tant que créateur et animateur de ce podcast : la « fonction de régie » extradiégétique est assurée par une femme que l'on ne connait pas et l'on fait de Jacques Jolly, pourtant ami et invité de Vincent Malone, le personnage principal du podcast. Lorsque la voix, en introduction, dit « *Vous êtes sur le point de suivre Jacques Jolly* (…) », c'est une distorsion de la réalité. En mentionnant « Jacques Jolly » en premier, on en fait le gestateur du podcast. Cette distorsion est réaffirmée quelques secondes après, par la voix de Vincent Malone :

« *Jacques Jolly*… [extrait de générique] *Le plat du dimanche !* »

Toutefois, Vincent Malone est bel et bien le créateur du podcast ; dans un des épisodes, il explicitera d'ailleurs sa position :

« [Vincent Malone] : *Non mais c'est mon émission, je fais ce que je veux…* »[43]

En réalité, l'auditeur peut avoir l'impression d'être du côté de Jacques Jolly parce qu'au même titre, il est reçu par Vincent Malone et accueilli chez lui en tant qu'invité. La ritualisation narrative du podcast *Le Plat du Dimanche* va dans ce sens : la scène de préparation culinaire débute toujours par l'arrivée des invités de Vincent Malone ; invités dans lesquels l'auditeur est compris. En effet, on entend une sonnerie de porte, puis des bruits de pas, comme si nous devinions l'hôte derrière sa porte, venu nous ouvrir. La scène se poursuit sur le son d'une porte qu'on ouvre, et une exclamation de Vincent Malone :

« [V. Malone] : *Ah ! Bonjour Jacques !* »[44]

Symboliquement, c'est l'hôte qui nous accueille, comme il accueille ses invités. Cette voix, que nous reconnaissons comme étant celle du générique, devient dès lors la maîtresse de maison, et par là-même la guide du podcast culinaire. Si cette voix-guide est intradiégétique (en tant qu'elle participe aux discussions et à la préparation culinaire) elle n'en est pas moins structurante dans le déroulé des évènements. Ainsi, elle guide les invités dans la cuisine, pose des questions aux invités, prend consciemment en charge la compréhension de la recette puis raccompagne ses invités à la sortie (systématiquement, on entend le son d'une porte qui claque à la fin). Cette polyphonie « symbolique », en tant que nous ne savons pas *a priori* qui est véritablement l'hôte du podcast participe d'un joyeux chaos. L'auditeur est alors consacré dans son rôle d'invité. Il ne peut que suivre le mouvement, et se laisser porter, emmené par l'agencement narratif du podcast. Cette posture est ainsi ambivalente : l'auditeur est un invité nécessairement passif, destinataire à tendance « écouteuriste » (comportement voyeuriste que nous appliquons à l'ouïe). Tout en même temps, cette passivité lui permet une forme d'abandon aux dispositifs sonores, dans lesquels il se trouve immerger.

[42] « La Parmigiana de Lucia », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 07.04.2018
[43] « Les boulettes de Jérémie », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 03.03.2018
[44] « Le Pulled Pork de Thomas », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 15.03.2018

3. Une posture d'écoute nouvelle qui favorise la mise en contact

La posture d'écoute du podcast est en cela caractéristique de l'immersion dans le podcast culinaire. En effet, le format du podcast a opéré un changement de paradigme considérable en matière d'écoute radiophonique. En tant que production directement disponible sur internet, il a façonné une nouvelle accessibilité déterminant des pratiques d'écoute différentes. Le bouleversement technologique que fut « l'écoute à la demande » se comprend ainsi par rapport à l'organisation de la radio traditionnelle. La possibilité d'écouter des produits culturels sonores directement sur une technologie portable (téléphone, baladeur) a donc permis de transcender l'espace de leur consommation : Je peux écouter un podcast où *je* veux, quand *je* veux. Cette libération de la pratique d'écoute s'accompagne ainsi de son individualisation, où le moment d'écoute est toujours privilégié parce que choisi. Dans un podcast n'appartenant pas à notre corpus, la journaliste Delphine Le Feuvre commence systématiquement par énumérer les « moments » possibles d'écoute de son podcast, *L'épicurieuse* :

« *10 min, c'est le temps d'attendre votre bus le matin, ou le soir, le temps de vous poser un masque sur le visage pour vous détendre, le temps de ranger votre bureau, le temps de promener votre chien, le temps de préparer votre boîte déjeuner pour le lendemain, et comme par hasard vous pouvez faire tout ça en écoutant L'épicurieuse.* »[45]

Ces moments, qui sont ceux du quotidien, incarnent ainsi la facilité circonstancielle de l'écoute et son intimité. L'utilisation d'écouteurs et d'un son binaural[46] renforcent cette idée puisqu'ils participent à la création d'un véritable espace sonore intime et partagé à l'auditeur. Zazie Tavitian a confirmé cette importance de l'intime dans la pratique du casque pour écouter un podcast :

« *Ca créé de l'intimité avec l'auditeur. Peut-être plus que la radio traditionnelle, c'est ce que je disais avant, déjà on s'adresse à lui, on lui raconte une histoire. J'écoute la radio sur une chaîne hifi, et les podcasts, seule avec mon casque, on parle directement à mes oreilles. Et en même temps si ça fonctionne bien, tu te plonges effectivement dans un univers assez intime où on te convie toi ! et donc, peut-être je ne sais pas si c'est antinomique mais en même temps appartenir à tout ça, et en même temps être seul quoi.* »[47]

Cette intimité, à laquelle l'auditeur est convié, participe d'une immersion constitutive de la force narrative du podcast. En effet, si l'on donne un sens symbolique à cette loi scientifique : « la voix ne contient que ce que l'oreille entend »[48], alors la posture d'écoute entre tout aussi en jeu dans la singularité des podcasts culinaires. L'article d'Eliseo Veron au nom révélateur « Il est là, il me voit, il me parle »[49] définissait l'importance référentielle du présentateur de Journal Télévisé, dont la posture, de face, ferait écho à celle du téléspectateur, face à son écran. Cette mise en miroir garantirait trompeusement l'authenticité de l'information, car le présentateur, en s'adressant à la caméra, soutiendrait le regard du téléspectateur et lui donnerait l'illusion d'une

[45] *L'épicurieuse*, podcast de Delphine Le Feuvre, hébergé sur son blog *Tout en douceurs* et sur les plateformes traditionnelles.
[46] Le terme « binaural » désigne les perceptions auditives issues d'une stimulation simultanée des deux oreilles, créant un espace sonore modelé pour une écoute optimale.
[47] Entretien de 55 minutes avec Zazie Tavitian, mené et enregistré le 5.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures.
[48] Alfred Tomatis dans l'extrait du *Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine*, Tome 141, nos 19 et 20, séance du 4 juin 1957
[49] Eliséo Veron, « Il est là, je le vois, il me parle », *Réseaux*, volume 4, n°21, 1986. *L'information télévisée*. p. 71-95.

immédiation. Ce régime audio-visuel « des yeux dans les yeux » est semblable au régime radiophonique de « sa voix qui me parle », créant l'effet d'une proximité outre le média. L'écoute immersive de l'auditeur, dans une voix qui lui parle, engendrerait ainsi un « Il est là, il me connaît, il me parle ».

Ainsi, les podcasts culinaires, dans leur orchestration, peuvent apparaître comme des espaces sonores symboliques dans lesquels l'auditeur est invité à pénétrer. Les podcasts comme dispositifs constituent une forme d'encadrement de la scène culinaire. Ce cadre est perceptible à travers les voix régissant les évènements donnés à entendre : elle nous guide dans l'écoute, nous accompagne puis nous raccompagne; c'est d'autant plus flagrant lorsqu'il s'agit de voix-off extradiégétiques à l'instar de celle de Guilhem Malissen ou de Zazie Tavitian. Ces voix nous accueillent donc dans l'espace symbolique de la cuisine. Apparu dès la fin du XIIème siècle, le mot « cuisine » (du latin coquere, « cuire » et coquina, ou « art de cuisiner ») a d'abord défini l'espace dans lequel on prépare les mets et nourritures ainsi que l'estomac dont on pensait qu'il cuisait les aliments[50]. Contrairement à l'anglais qui dissocie la préparation culinaire (cooking) et le lieu (kitchen), le français confond les deux sens dans un même mot : la cuisine. En jouant sur la polysémie du sens, nous pourrions donc dire que les podcasts culinaires nous accueillent dans cet espace de la cuisine : espace de l'intime, du personnel, des discussions sur soi. Et ce, car ils incarnent de façon symbolique et sonore cet espace fermé, constitué par la réunion des invités. C'est d'ailleurs littéralement le cas dans *Le Plat du Dimanche* où Vincent Malone nous reçoit, au sein-même du récit, à la manière d'un invité, du palier jusqu'à sa cuisine. Les trois podcasts de notre corpus orchestrent ainsi une ambiance intime et une connivence entre les acteurs de la médiation, à savoir, le locuteur-animateur et l'auditeur du podcast. En ce sens, ils sont un dispositif sonore convivial, puisqu'« il[s] ouvre[nt] un espace avant tout symbolique à la communication entre convives »[51].

### B) La cuisine comme rituel dialogique : entre conversations, récits et représentations

La cuisine instaure des liens sociaux par convivialité, c'est-à-dire qu'elle réunit et se fait objet de festivités et de d'échanges (symboliques, discursifs). Elle est un rituel, en témoigne sa présence dans chacune des grandes célébrations culturelles, et elle entretient un rapport « horizontal » avec le monde[52]. En ce sens, en soudant les convives autour d'une table, la cuisine réunit, rassemble, engendre discussions et confidences personnelles. S'il n'y a pas réellement de table dans notre corpus (à l'exception peut-être de *Casseroles* dont on entend parfois des extraits de dégustation en fin d'épisode), nos trois podcasts célèbrent la communication culinaire. Le sujet culinaire, mis en scène, est un vecteur d'interactions et de discours. Jean-Jacques Boutaud parle de « performer la table, c'est-à-dire donner vie à la forme du repas, l'animer. »[53] C'est, ici et symboliquement, le même enjeu où le sujet culinaire doit être performé, c'est-à-dire qu'une fois l'invitation honorée, il s'agit d'animer la table par des histoires et des récits de soi. Ce schéma communicationnel, lié à la convivialité, engendre plaisirs de la discussion, de la conversation, et de la transmission. Et le plaisir de manger

[50] Patrick Rambourg, *Histoire de la Cuisine et de la Gastronomie Françaises du Moyen Âge au XXe siècle*, Collection Tempus, Éditions Perrin, 2010
[51] Jean-Jacques Boutaud, *L'Imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*, L'Harmattan, 2004, p.110.
[52] Boutaud, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005
[53] Boutaud, Jean-Jacques, *L'Imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*, L'Harmattan, 2004, p.109

se mue ainsi en plaisir de parler. Le plaisir de la discussion est donc ici au cœur de nos trois podcasts culinaires, ce qui fait en eux-mêmes des objets conviviaux.

1. Au commencement était le verbe culinaire

L'intention de Vincent Malone, Guilhem Malissen et Zazie Tavitian est ainsi explicitement une intention communicationnelle. Durant l'entretien[54], Zazie Tavitian a ainsi mentionné le rôle discursif et dialogique de la cuisine :

« *C'est universel et ça permet de parler de plein d'autres choses quoi ! Je ne m'ennuie jamais à parler de bouffe, car c'est inépuisable (...) la bouffe, en fait, on en parle aussi tout le temps, c'est un truc dont tu parles pendant le repas, à la fin ou après, t'en parles sans forcément l'avoir. De parler de quelque chose qui donne faim, juste en parler, c'est plaisant !* (…) »

Le sujet culinaire y est présenté tout à la fois comme un véritable objet discursif : « *on en parle* » (complément d'objet) et comme une dynamique discursive : « *c'est universel et ça permet de parler de plein d'autres choses* ». Cette force communicationnelle du parler culinaire apparaît ainsi comme une justification du format podcast. Si l'on ne voit pas les préparations et scènes culinaires, le simple fait d'en parler reste plaisant et permet d'aborder le culinaire autrement. Guilhem Malissen, en répondant à une interview pour *Podcastorama* (« le podcast sur les podcasts »), défend la pertinence du média podcast pour parler de cuisine, en invoquant la conversation informelle sur le sujet :

« *J'ai l'impression que nous entre amis, on le fait déjà, toi, moi, d'autres gens, on le fait à table, dans les transports en commun, ou autres. On raconte ce qu'on a mangé, le repas de la veille ou l'avant-veille peu importe et ça marche en fait, personne ne va dire : « attends arrête ça m'intéresse pas, j'ai pas le goût* » »[55]

Grâce au mode conversationnel, la simple discussion autour du sujet culinaire, comme dans *Bouffons*, devient ainsi une véritable « scène culinaire » car elle performe l'idée d'un discours affranchi par la convivialité culinaire, grâce à laquelle les conversations vont bon train. La mention du contexte amical, qui s'y prête efficacement, renvoie également à la force conviviale et intime du sujet gastronomique. Il y a donc, dans l'éthique du mangeur, une part presque nécessairement consacrée à la discussion sur le sujet. C'est pourquoi, Vincent Malone dans une interview pour un article de *Slate*, intitulé « Le podcast-bouffe est-il le nouvel horizon des foodies ? »[56], prête très clairement au sujet culinaire un rôle communicationnel, le motif de la découverte culinaire s'associant alors à la découverte de l'autre.:

« (…) *être confronté à des choses qui nous sont étrangères permet de se laisser aller à écouter quelqu'un, retrouver ce plaisir de la communication.* »

Cette invitation à l'échange et à la communication, que le culinaire catalyse, est donc à l'œuvre dans nos trois podcasts. Elle est, d'ailleurs, un motif médiatique récurrent. Un exemple comme l'émission « *C à vous* », diffusée sur France 5, est probant. Analysée par Camille Brachet[57], l'émission axe tout son déroulement sur la

[54] Entretien de 55 minutes avec Zazie Tavitian, mené et enregistré le 5.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures.
[55] « Podcastorama #33 Bouffons », *Podcastorama*, 06.06.2018
[56] « Le podcast-bouffe est-il le nouvel horizon des foodies ? », Clément Arbrin, Slate.fr, 13.03.2018
[57] Brachet, Camille, « C comme convivial et culinaire C à vous sur France 5 », *Communication & langages* (N° 164), 2010, p. 73-85.

dimension culinaire. Elle est ce qui articule la progression narrative de l'émission : la recette, réalisée en arrière-plan, est le fil conducteur de la première partie consacrée à l'actualité ; ensuite, l'arrivée de l'invité, reçu par l'animatrice, digne maîtresse de maison, fait passer à table. Le repas, où l'on déguste la recette préparée, est un prétexte à l'interview de cet invité. La convivialité est donc ici mise en scène de la préparation didactique de la recette (potentiellement réalisable par le téléspectateur) à la dégustation « jouée » comme prétexte à l'interview. De ce fait, la convivialité de l'émission, dont le culinaire est le pivot, permet une interview d'apparence amicale et décontractée. C'est donc cette modalité communicationnelle qu'ont cherché les producteurs de l'émission *C à vous*. Néanmoins, et Camille Brachet le précise dans son article, la multiplicité des caméras dans le studio, cernant de fait la table, et l'alternance des points de vue, font du repas un artifice désigné. A la différence, peut-être, des podcast culinaires qui préserveraient une authenticité de l'intimité, notamment dans la relation établie avec l'auditeur ? Le culinaire, dans « *C à vous* », n'est qu'un fil. Il sert certes de pivot à l'émission mais il n'en est pas la raison d'être. Le lien communication/sujet culinaire, dans les podcasts, est au contraire son principe d'existence : la conversation le fait exister, le consacre comme sujet, à mesure que celui-ci créé de la conversation et du discours. C'est donc tout le parler culinaire, au sens des discussions sur ce thème, qui est ici légitimé. C'est pourquoi, *Casseroles*, *Bouffons* et *Le Plat du Dimanche* sont des scènes de dialogue autour du sujet culinaire. En introduction de la deuxième partie de l'épisode « #31 Glace : La crème de la crème », Guilhem Malissen exprime, d'ailleurs, de façon implicite la fierté de pouvoir approfondir, de la sorte, un sujet culinaire comme la glace :

« *Et c'est rare qu'on se pose entre potes pour creuser un sujet, et c'est ce qu'on a fait : aller loin dans son addiction pour la glace. On a parlé de pleins de choses : de ses routines, de mikado, des accords de toppings parfaits, et bien sûr de glaces.* »[58]

La cuisine, au sens de l'objet culinaire mais aussi de l'espace symbolique, ouvre ainsi sur des scènes communicationnelles par lesquelles l'individu se livre, raconte ses histoires de vie, témoigne de ses pratiques, et de son plaisir à manger. Par les conversations intradiégétiques qui nous sont données à entendre, les podcasts culinaires créent une sociabilité intime, qui témoigne d'une ambiance pourtant bien difficile à anticiper : la convivialité. Ce choix de la discussion et de l'échange dialogiques donnent l'impression d'un naturel non médié, aux propriétés immersives incontestables. Parler de nourriture revient à communiquer, et donc à célébrer l'individu, tout comme le collectif.

2. Histoires de soi, histoires de l'autre

Ainsi, il y a, dans les podcasts de notre corpus, une véritable légitimation des histoires individuelles, catalysées par le sujet culinaire. Autrement dit, légitimer l'importance du culinaire dans la construction identitaire d'une personne, c'est la légitimer elle-même. C'est d'ailleurs la thèse défendue par Elsa Mescoli dans son article « Les recettes de l'Autre »[59], qui aborde d'un point de vue anthropologique les possibilités de rencontre, à l'aune de la cuisine, entre les populations migrantes et celles de leur pays d'accueil. La cuisine comme puissance communicationnelle vient dessiner des appartenances culturelles (par lesquelles l'individu se définit) qui sont dès lors partagées et diffusées. De cette construction culinaire des individus naissent des

[58] « Episode #31 Glace : la crème de la crème », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 10.07.2018
[59] Elsa Mescoli, « Les recettes de l'Autre », *Hommes & migrations*, 2015

« rencontres interculturelles ». S'il ne s'agit pas, dans notre corpus, d'enjeux sociétaux similaires, parler de cuisine revient également à parler de soi. Le culinaire est donc lié au récit intime. Or l'intimité, telle que définie par Cécile Sales[60], psychanalyste, s'inscrit précisément dans une logique narrative par laquelle soi se raconte à l'autre, dans le récit personnel, la confidence voire l'aveu. Les discours intimes correspondent ainsi à des histoires livrant l'individu, dans ce qu'il *est*, quasi par essence. La médiatisation de ces discours engendre par conséquent leur légitimation et participe à la production de savoirs culturels. On pourrait ainsi dire qu'un certain humanisme, impliqué par le sujet culinaire, est à l'œuvre dans notre corpus. De cette manière, dans nos trois corpus, il y a une mise en récit de l'individu. Le parler culinaire possède un véritable pouvoir réflexif, par lequel l'individu s'interroge sur lui-même, sur ses envies, ses goûts et ses aspirations. Cette « réflexivité gastronomique »[61] fait de la nourriture une belle occasion de se raconter, à la façon de la Madeleine de Proust. Puisque « l'on est ce qu'on mange », le culinaire pousse à la narrativité. Nos trois podcasts sont ainsi caractérisés par la mise en récit d'anecdotes liées au culinaire. Ces anecdotes viennent les raconter et revêtent un aspect intime. Dans *Le Plat du Dimanche* et *Casseroles*, c'est donc la recette, savoir-faire derrière lequel se cache une histoire personnelle ou une tradition familiale, qui permet la communication d'anecdotes et de récits intimes. *Casseroles* est, à ce titre, un exemple canonique puisque la journaliste se rend chez des proches. Cette recette, qu'elle veut propre à l'individu, doit le raconter et lui permettre de dérouler le fil d'une histoire personnelle. Chaque titre vient donc associer un plat au nom d'une personne, dont certains ne sont désignés que dans leur rapport à la journaliste (nous pensons à « Les Baklavas de mon père »[62]). Dans l'épisode « Le Gâteau de Simone », Zazie Tavitian retrouve sa mère à la campagne, dans la maison de vacances familiale pour préparer la recette de Simone, qui fut autrefois la domestique de sa famille. Décédée depuis, cette femme est pourtant racontée à travers sa recette de gâteau, le récit de la mère qui, enfant, connut Simone, et les interventions de Zazie Tavitian. En effet, la force mémorielle de ce podcast tient au statut social de Simone. La puissance narrative de la recette et la discussion viennent ainsi réhabiliter cette femme dans son individualité :

« *[Zazie voix-off] : Simone s'appelait en réalité Madeleine Rubillard, on pourrait donc rebaptiser ce gâteau, le gâteau de Madeleine Simone Rubillard* »[63]

Cette phrase, qui intervient à la toute fin du podcast, acte par le baptême d'une nouvelle identité pour cette femme : sa réelle identité, d'une certaine façon retrouvée. Le processus narratif de ce podcast fait donc du gâteau l'anecdote qui va permettre un propos plus fort, celui du souvenir d'une personne. La cuisine apparaît dès lors profondément liée à la représentation symbolique où, grâce au récit, la personne et le souvenir existent à nouveau. Le podcast commence d'ailleurs, après l'introduction de Zazie Tavitian, par un extrait de sa mère racontant un souvenir culinaire :

« [La mère] *Un souvenir que j'ai de ce gâteau, c'est quand j'arrivais à Dijon, donc là où habitaient mes grand-parents. Après avoir dit bonjour à tout le monde, je me précipitais à la cuisine et j'allais voir si, au-dessus de l'armoire blanche qui est maintenant ici à Pouilly, le gâteau était là. Parce que Simone le*

[60] Cécile Sales, « Les enjeux de l'intime », *Études*, vol. tome 416, no. 6, 2012, pp. 749-759
[61] Anne Dupuy, *Plaisirs alimentaires ; Socialisation des enfants et des adolescents*. Rennes : Presses Universitaires de Rennes ; Presses universitaires François-Rabelais, 2013, 475 pp.
[62] « Episode 3 : Les Baklavas de mon père », *Casseroles*, *Binge Audio*, 05.04.2018
[63] « Episode 5 : Le gâteau de Simone », *Casseroles*, *Binge Audio*, 03.05.2018

*préparait toujours la veille et elle le mettait sous un torchon blanc. Et quand je voyais qu'il y avait ce gâteau…sous son torchon blanc, au-dessus de l'armoire…j'étais trop contente.* »[64]

Ce souvenir introduit la personne de Simone à travers ses rituels culinaires, inscrits à jamais dans la maison familiale (la mention patrimoniale de l'armoire blanche déplacée mais conservée est en cela signifiante). Dès lors, raconter Simone, c'est aussi raconter sa propre famille dans sa vérité ; sujet on ne peut plus intime que nous avons par ailleurs abordé avec Zazie Tavitian en entretien :

« *Si je prends l'exemple du Gâteau de Simone, ce n'est pas forcément la partie la plus reluisante de ma famille (…) y a quand même des gens qui doivent se dire « olala, la bonne », et en fait c'est pas moi qui le dis, c'est comme ça qu'on l'appelait. (…) par ailleurs ces grands-parents-là, c'est des Juifs résistants, j'aurais pu mettre en avant cet aspect-là, plutôt le fait qu'ils avaient une bonne, qu'ils étaient très bourgeois et tout.*»[65]

Cette intimité plurielle à laquelle nous sommes conviés est ainsi faite d'histoires familiales dont le gâteau est un vecteur original. Le culinaire est par conséquent un moteur de transmissions : transmissions d'un savoir-faire, d'un souvenir ou d'une histoire. Dans *Le Plat du Dimanche*, la justification de la recette choisie s'opère aussi souvent par un ancrage et un souvenir personnel :

« [ Lucia ] : *On va faire la Parmigiana de l'aubergine, la Parmigiana de Melanzane. C'est un plat typique du Sud de l'Italie.*

(…)

[ Lucia ] : *Car je viens du sud de l'Italie, dans une famille très campagnarde, on a une ferme…du talon de la botte. Mais là j'apporte plutôt une recette de ma chef, qui travaille avec moi* (…) »[66]

En ce sens, le culinaire est un facteur de lien social parce qu'il permet de se raconter, et de raconter l'autre. La recette apparaît comme un récit mis en circulation et qui, dans nos podcasts, est oralisé dans la conversation. Par ce biais, elle livre tout autant des histoires, des pratiques que des savoir-faire. Dans *Bouffons*, même lorsque l'invité est un professionnel du monde gastronomique, il est amené à raconter des histoires personnelles ; non pas forcément parce que la question le lui amène mais aussi parce que le sujet culinaire catalyse le récit. Il est un sujet « de vie ». Le vigneron et blogueur Guillaume Deschamps va, par exemple, ajouter des anecdotes à la discussion ; anecdotes dont il a pleinement conscience :

[Guillaume Deschamps] : « *Alors, c'est amusant, d'ailleurs oui…en fait je rigole un peu parce que comme j'étais amateur de vins, et que j'avais une belle collection de vins, quand j'ai voulu acheter ma maison, le fait d'avoir une cave enterrée ou du moins semi-enterrée était important. Et du coup quelques années plus tard, il s'est trouvé que je faisais du vin dedans, donc finalement, c'était assez…y a pas de hasard !* » [67]

Ce récit de soi se constitue comme une anecdote, que l'adverbe « d'ailleurs » introduit. Elle vient forger, par la réécriture narrative de soi, une sorte de mythe personnel. L'achat de cette maison, lorsqu'il était encore pur amateur de vins, apparaît comme une augure de sa future professionnalisation. Cette mention du destin,

[64] Ibid.
[65] Entretien de 55 minutes avec Zazie Tavitian, mené et enregistré le 5.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures.
[66] « La Parmigiana de Lucia », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 7.04.2018
[67] « #32 - Le rosé se fait respecter ! », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 25.07.2018

implicite dans l'expression « y a pas de hasard ! », fait de ce vigneron un personnage de son propre récit. Sa vie ayant toujours tourné autour du sujet culinaire, ici le vin, semble avoir formaté jusqu'à son espace de vie. Et il voit dans ces correspondances un signe fatidique de ce vers quoi la vie le guidait. L'autre anecdote qui a forgé sa « destinée de vigneron » est celle de la difficulté vaincue :

[Guillaume Deschamps] : « *D'ailleurs, j'ai une histoire assez rigolote là-dessus, (…) j'ai donc réussi à m'entendre avec un producteur, enfin un viticulteur qui pouvait me vendre des raisins, et qui, en fait pour diverses raisons, m'a lâché à quinze jours des vendanges ! (…) au final, j'ai dû faire dans l'urgence. J'ai appelé mes amis (…) et donc j'ai juste dit « bon les gars cette fois faut m'aider, faut trouver un truc. » C'est tombé en 2016 où y avait une récolte (…) assez importante, donc ils ont pu m'en mettre quelques centaines de côté. (…) Ca m'a permis de faire mon vin !* »[68]

Il est à préciser que ces deux récits sont à l'initiative de l'individu, et ne correspondent à aucune question directement posée par Guilhem Malissen. Ils semblent nés naturellement, du flux de la conversation, que l'anecdote vient enrichir. L'installation de ce vigneron apparaît, dans sa propre narration, comme un récit quasi d'aventures, fait d'histoires « rigolotes » (étant entendu qu'elles ne le sont qu'a posteriori). S'il perçoit cet échec contourné, comme une « histoire rigolote », c'est bien parce qu'elle vient révéler sa vie et ce qu'il a « traversé ». L'épreuve vécue et racontée témoigne, en quelques phrases, d'un véritable récit où les adjuvants, les opposants et l'élément perturbateur apparaissent aisément à l'auditeur. Les anecdotes viennent écrire sa vie, et le raconter comme personnage. C'est pour cette raison qu'il s'attache à leur récit. C'est donc tout un ensemble d'histoires intimes catalysées par le sujet culinaire qui sont données à entendre, ici. Elles créent une convivialité de l'échange. Les podcasts culinaires, puisqu'ils sont objets sonores, consacrent donc la qualité orale et narrative des histoires contées. Cette oralisation de la recette, des histoires et plus généralement du sujet culinaire procède d'une transmission par laquelle des savoirs personnels sont partagés et communiqués. Ces savoirs catalysent dès lors des représentations de la cuisine. En en parlant, les discours construisent de la normativité sur « le bon et le bien » culinaire.

3. La convivialité affrontée au dogmatisme culinaire ?

Brillat-Savarin, dans son célèbre livre gastronomique *Physiologie du goût*, disait ainsi :

« *La gastronomie crée des codes et des règles qui régissent les usages culinaires et les manières d'apprécier les mets. Chemin faisant, de l'approvisionnement à la cuisine, du repas à l'esprit, la gastronomie gouverne la vie de chacun d'entre nous : c'est la « connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit ».* »[69]

La cuisine, parce qu'elle est un espace de confidences et d'attachement personnel, semble qualifier et définir l'individu à travers ses « usages culinaires ». Dès lors, elle engendre des pratiques nourries d'affects. Les conversations culinaires apparaissent ainsi comme un processus de légitimation par lequel les pratiques sont discutées et éventuellement jugées. La normalisation de certaines pratiques crée de fortes représentations, que nos podcasts culinaires produisent à mesure des discours. L'intervention de deux Italiens, Nata Rampazzo et Massimo Prandi, respectivement éditeur de presse et grand reporter, invités par Guilhem Malissen pour parler

[68] Ibid.
[69] Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 2009, p.66

des pâtes italiennes est, en cela, révélatrice des savoirs normatifs qui sont façonnés. Les invités, qui se définissent pourtant comme « des praticiens [et non pas] des théoriciens », expriment leurs pratiques personnelles, créant une véritable axiologie dans la préparation des pâtes :

« [Massimo] *Il faut mettre un fil d'huile (…) pour éviter qu'elles se collent entre elles, et pour éviter qu'elles se collent à la poêle. Une fois qu'elles sont al dente, on n'a même pas besoin de les égoutter, il faut les prendre avec une fourchette, verticalement, si c'est des spaghettis, l'arc doit se rapprocher. Si les pâtes sont déjà pratiquement collées, c'est foutu, c'est trop cuit.*

[Nata] *Vous pouvez les jeter.* »[70]

Ce dogmatisme est consacré par la surenchère du deuxième intervenant, puisqu'elle aboutit sur un jugement sans appel, témoignant d'une véritable « orthodoxie » face à « l'hérésie » de la cuisson des pâtes. Il est à noter que ce mot significatif d'« hérésie » sera employé par un des deux Italiens, mais aussi par Minh-Tâm Trân, invitée de la deuxième partie du podcast au sujet des nouilles ; ce qui témoigne de la tension normative et dogmatique en cuisine. Dans un autre épisode[71], l'échange de Paul Dechavanne, humoriste, avec Guilhem Malissen conduit alors à un véritable dogmatisme dans la gourmandise, où l'invité apparaît comme un « sachant », délivrant le savoir du bon amateur de glaces :

« [Paul D.] : *(…) je boycotte totalement ceux qui font au topping et pas au poids !* »[72]

« [Paul D.] : *Je ne mets jamais de coulis !* »[73]

Le discours instituant qu'il délivre lui créé une identité de « vrai amateur », praticien, en opposition aux éventuels débutants :

« [Paul D.] : *C'était quand j'étais débutant encore…j'avais mis du coulis (…).* »[74]

L'expérience culinaire apparaît de ce fait comme un récit d'apprentissage, productrice des savoirs empiriques. A la façon d'un guide de la bonne pratique, le discours autour du sujet culinaire délivre des conseils à l'auditeur, au creux de la discussion :

« [Paul D.] : *Après c'est technique, vu que c'est au poids, faut repérer quels toppings sont légers pour tout simplement payer moins ! (…) les Oréos c'est pas mal ! Kinder Bueno c'est plutôt léger !* »[75]

La conversation établit, de ce fait, une véritable « gastronomie » de la glace et des pâtes, au sens de Brillat-Savarin, constitutive de normes et de représentations de la bonne pratique. Associée à la nourriture, cette quasi scientifisation des usages culinaires semble presque absurde car appliquée à un sujet aussi précis et prosaïque que la glace. Pourtant, elle procède, au contraire, d'une légitimation du sujet, en en faisant un objet de conversation gastronomique. Guilhem Malissen explicite d'ailleurs cette idée, en témoignant de la discipline dont doit faire preuve un mangeur de glace, rappelant que « [la] règle : c'est pas parce qu'il y a

[70] « Episode #16 Ça colle entre les pâtes et les nouilles », *Bouffons*, , 04.04.2018
[71] « Episode #31 Glace : la crème de la crème », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 10.07.2018
[72] Ibid.
[73] Ibid.
[74] Ibid.
[75] Ibid.

cinquante choix, qu'il faut mettre cinquante choix ! ». Le positionnement axiologique appartient donc entièrement aux conversations culinaires. En ce sens, il est un rapport « vertical »[76] entretenu avec la table. En effet, le parler culinaire produit, à mesure de la discussion, du discours normatif sur le culinaire ; par là-même, il a quelque chose de méta-discursif. En cela, la conversation culinaire renoue avec le sens originel du mot « conversation », par laquelle on discute autant de consensus que de dissensus[77]. Les acteurs de nos podcasts culinaires en ont conscience et c'est d'ailleurs ces discours en circulation de la cuisine qu'ils entendent également décortiquer et analyser. Autrement dit, le discours culinaire construit des représentations normatives ; représentations qui sont elles-mêmes interrogées dans les podcasts culinaires. La « réflexivité culinaire » semble donc opérante à l'échelle-même des podcasts. Vincent Malone moque, d'ailleurs, cette normativité « gastronomique », dans un épisode où Lucia, une italienne, condamne une recette précédente dans laquelle une autre italienne, Laura, a mis du curry dans les Polpette :

« [Lucia] : *C'est une consœur… Mais je dois dire qu'on ne peut pas faire des Polpette avec du curry, c'est pas des Polpette... Elle t'a dit qu'on pouvait mettre du curry dans les Polpette, ça ne se fait pas. Ça devient des boulettes, c'est très bon les boulettes. Mais on ne peut pas faire des Polpette avec du curry !*
[Vincent Malone] : *Mais t'es en train de sacquer Laura, mon dieu !* [rires de Vincent Malone]
[Lucia] : *C'est terrible mais on ne peut pas… Enfin bon…on est sur la Parmigiana là !*
[Vincent Malone] : *Mais attends, c'est toi, là, qui délires avec ton truc !* »[78]

La réaction de Vincent Malone, en parlant de « délire », moque la « désapprobation gastronomique », qui condamnerait les mauvaises pratiques de la religion culinaire. A ce titre, l'inculpation de Laura par Lucia agit comme une faute grave, révélée, à l'égard des puristes de la cuisine. Ici, le purisme culinaire est incarné par le régionalisme de la cuisine traditionnelle italienne. La réaction du podcasteur, qui rit tout en mettant à distance ce que Lucia dit, vient renverser le sérieux de la scène culinaire classique voire typique. L'auditeur assiste alors à un dogmatisme subtil et en tension, qui existe de fait mais qui est aussi moqué par l'instance du podcast. Cette hyper-conscience des représentations qu'engendrent les sujets culinaires amène les acteurs de nos podcasts à se positionner également vis-à-vis des discours circulant dans la société, notamment les discours commerciaux. Les podcasts culinaires, ainsi, apparaissent comme des antichambres où la vérité est bonne à dire. Dans le même épisode de *Bouffons*[79], Guilhem Malissen et son invité déconstruisent ainsi l'idée du « sans matière grasse » :

« [Paul D.] : *C'est 0% de matière grasse mais c'est hallucinant car ça reste blindé de sucre ! C'est un truc marketing !* »

La déconstruction de certaines pratiques ou mythes culinaires fait de la cuisine l'envers du décors, le lieu symbolique duquel on commente la scène sociale et sociétale, et à laquelle l'auditeur participe de son écoute. Ce discours de la transparence et du « décryptage », tel qu'il fut analysé par Olivier Aïm[80], n'apparaît pas aux

[76] Jean-Jacques Boutaud, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005
[77] Karine Berthelot-Guiet, « Extension du domaine de la conversation : discours de marque et publicitarité », *Communication & langages*, vol. 169, no. 3, 2011, pp. 77-86.
[78] « La Parmigiana de Lucia », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 7.04.2018
[79] « Episode #31 Glace : la crème de la crème », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 10.07.2018
[80] Olivier Aïm, « La culture populaire aux prises avec ses circuits : le cas de la télévision », *Mouvements*, vol. 57, no. 1, 2009, pp. 22-29.

premiers plans de nos podcasts culinaires. En effet, ils ne décryptent pas de façon absolument explicite et analytique les pratiques culinaires à l'œuvre dans notre société. Cette tendance appartient davantage à certaines émissions de radio culinaires telles que *Les Bonnes Choses* (France Culture) dont les noms d'émissions, sous forme d'interrogations telles que « Bien manger est-il réservé aux riches ? »[81] sont caractéristiques. D'autres podcasts culinaires, comme *Plan Culinaire* (création de Louie Media) se sont positionnés également sur cet angle analytique et déconstructiviste, avec des sujets plus décalés « Plan Culinaire #2 : Pourquoi fait-on la queue deux heures pour manger une pizza ? »[82]. Si le sujet laisse penser que le podcast se moque de cette tendance au décryptage, le podcast n'en reste pas moins une enquête pour « comprendre un phénomène ». Les podcasts culinaires de notre corpus, eux, n'ont pas cette vocation, car les éventuels commentaires critiques des acteurs apparaissent au fil de la conversation et ne naissent pas d'une pure intention. Néanmoins, ceux-ci entendent incarner une idée « juste » de ce qu'est la cuisine et offrent une écoute sur « les coulisses de l'action ». Ainsi, *Bouffons* interroge des restaurateurs sur leurs usages de la cuisine, construisant nécessairement des représentations dogmatiques du « bon et juste » culinaire. *Casseroles* nous invite à entendre les coulisses familiales d'un individu, à savoir ce qui se joue derrière la cuisine, quel qu'il soit. Le nom « Casseroles » est d'ailleurs lié à cet enjeu :

« *Si je l'ai appelé « Casseroles », c'est parce que je voulais parler de la transmission dans ce qu'elle a de bon mais aussi ce qu'elle a de douloureux, et donc c'était important d'avoir ces deux côtés-là.* »[83]

Et *Le Plat du Dimanche* met ainsi en scène une recette, et donc la préparation d'un repas dont on entendra jamais la dégustation. Ce processus de fabrication, donné à entendre, incarne en soi l'idée de coulisses, à savoir la cuisine comme vérité. Ainsi, le podcast semble garant d'une transparence – paradoxale pour un pur objet sonore - du « vrai » de la cuisine, motif contemporain de l'éthique culinaire. Néanmoins, cette tentative de la justesse culinaire amène également à des réécritures du réel :

« [Wael] : *Moi, euh je suis contre l'huile de tournesol, je suis huile d'olive…*
[Yvan] : *Sauf que l'huile d'olive quand ça chauffe, c'est hyper dangereux…*
[Wael] : *Dangereux, comment ? Tout flambe ?*
[Yvan] : *Non non, c'est que c'est hyper cancérigène, en fait, l'huile d'olive quand ça chauffe trop.*
[Vincent Malone, *d'un air de désapprobation*]: *Popopopopopo…*
[Yvan]: *Tu savais pas ça ?*
[V.M.] : *Je ne crois pas que ça soit cancérigène. Mais par contre, ce qui est sûr, c'est que, cuisiné, ça perd ses qualités.* »[84]

La non-expertise des acteurs du podcast culinaire relativise dès lors l'injonction au décryptage, et la promesse d'une émission « sachante » et déconstructiviste. De cette façon, si l'introduction de paroles polémiques, au gré des conversations, apparaît comme un risque pour la convivialité des discussions culinaires, ce risque peut être mis à distance par les podcasteurs. Les podcasts culinaires se nourrissent en réalité d'un

[81] « Bien manger est-il réservé aux riches ? », *Les Bonnes Choses*, France Culture, 23.09.2018
[82] « Plan Culinaire #2 : Pourquoi fait-on la queue deux heures pour manger une pizza ? », *Plan Culinaire*, Louie Media, 03.08.2018
[83] Entretien de 55 minutes avec Zazie Tavitian, mené et enregistré le 5.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures.
[84] « Les nouilles et blabla d'Yvan », *Le Plat du Dimanche*, Le Poste général, 25.05.2018

entre-deux. Conscients des propres représentations à l'œuvre dans la cuisine, ils les exhibent, en révèlent les ficelles et les codes. L'auditeur n'apparaît pas soumis à ces représentations ; finalement, il y participe par leur compréhension et leur appréhension. Comprendre les pratiques et représentations culinaires d'un individu, c'est le reconnaître, dans ce qu'il peut avoir de dialectique et d'intime ; créant dès lors « [un] « nous » qui sache respecter les « je » dans leur liberté et dans leur identité complexe. Un lien qui sache unir, sans trop serrer. »[85] En cela, les discours culinaires font état d'un réel humanisme. Donner à l'auditeur la maîtrise de ces codes revient alors à créer communauté et établir une cohabitation entre les individus. Ainsi, cela procède du convivial.

### C) Le fantasme et l'idéal médiatiques d'une communauté autour du sujet culinaire

1. Le « je » du podcast comme garant d'une relation horizontale

C'est pourquoi, d'ailleurs, nous postulons que les podcasts culinaires, en tant qu'interactions intimes et subjectives témoignent d'une dynamique de partage convivial. En cela, notre conception de la convivialité se détache de celle portée par Dominique Quessada[86] et Philippe Breton[87] pour qui la convivialité est une parole légère, non subjective, construite autour d'un « ça parle » plutôt que d'un « je parle ». Au contraire, les démonstrations d'intimité et de subjectivité nous apparaissent comme des marques d'ouverture vers autrui, pour qui « je me raconte » et avec qui « je » partage plus que des futilités. Ainsi, les acteurs de nos podcasts ont tous une parole qui leur est propre, y compris les animateurs des podcasts. Leur implication se traduit dans leurs interventions qui, intimes, sont à la première personne : « Moi je »[88], « j'avais envie »[89], « je ne savais pas »[90], « j'ai enquêté »[91], « je suis partie à la recherche de »[92] sont autant d'exemples que l'on retrouve dans chaque épisode des podcasts du corpus. Ce discours en « je » relativise une quelconque prétention à imposer un regard objectif sur une question qui le serait tout autant. Si le propos n'en est pas moins pourvu d'universel, il n'est en aucun cas le fruit d'une intention instituante. Il fait, au contraire, état d'une dévotion au podcast et aux invités de celui-ci. Zazie Tavitian ose, de ce fait, la comparaison du podcast avec le journalisme gonzo, forme journalistique innovante apparue dans les années 70 aux Etats-Unis, où le journaliste est avant tout un « je » qui expérimente le terrain de ses reportages et s'implique dans ses enquêtes :

« [Enquêteur] : *Donc tu trouves que le podcast a un lien avec le journalisme gonzo ?*

[85] François de Singly, *Les uns avec les autres. Quand l'individualisme crée du lien.*, Armand Colin, 2003, 4ème de couverture
[86] Dominique Quessada, « La convivialité : une relation sans Autre », *Quaderni*, n°53, Hiver 2003/2004. La convivialité, fable contemporaine. pp. 67-80.
[87] Philippe Breton, « La convivialité : variante de la désincarnation contemporaine ? », *Quaderni*, n°53, Hiver 2003/2004. La convivialité, fable contemporaine. pp. 61-66.
[88] Dans tous les podcasts du corpus, l'animateur du podcast emploie la première personne du singulier.
[89] « #24 - Feta ou chèvre : un animal, deux fromages » – *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 30.05.2018
[90] « Les Maquereaux de Jean-Claude », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 04.05.2018
[91] « Episode 1 : Les blinis de Mamie Catherine », *Casseroles*, *Binge Audio*, 08.03.2018
[92] « Episode 2 : Le chant des boulettes de Georgina », *Casseroles*, *Binge Audio*, 22.03.2018

[Zazie Tavitian] : *Oui je pense que les gens se mettent en scène, beaucoup plus que des reportages à la radio classique, ils parlent en leur nom, bien souvent, ils se présentent, en disant « bonjour », en parlant directement à l'auditeur, y a ce truc de beaucoup se mettre en scène dans le podcast, c'est certain !* »[93]

Cette implication du podcasteur, comme individu, participe de l'échange intime avec son invité (la confidence est mutuelle), et aussi d'une forme de convivialité puisque ni Guilhem Malissen, ni Zazie Tavitian, ni Vincent Malone ne se positionnent comme instances « objectivantes » par rapport à leurs invités. C'est là encore, le rapport « horizontal » de la convivialité dont parle Jean-Jacques Boutaud[94].

2. Le désir d'entretenir la relation médiatique au-delà du temps d'écoute

Déplacé à l'échelle du podcast, ce raisonnement s'applique également à la relation entretenue avec l'auditeur. En effet, les podcasteurs instaurent une relation conviviale et consciente avec celui-ci, dans le but de construire une communauté sonore autour du sujet culinaire. Néanmoins, il est à préciser que cette communauté ne saurait être effective : nous n'avons aucune preuve d'échanges entre les auditeurs et notre étude a volontairement écarté toute étude de la réception. Ainsi, la communauté apparaît bien plus comme le fruit d'un fantasme médiatique, par lequel les instances de production des podcasts oeuvreraient pour optimiser une relation idéalisée entre les auditeurs, les podcasts et leur animateur. Les animateurs des podcasts s'appuyeraient, à ce titre, sur le lien social autorisé par le culinaire afin de fonder une connivence médiatique avec l'auditeur, pour qui la cuisine est certainement un centre d'intérêt commun (étant le sujet-même des podcasts). Brillat-Savarin prêtait, d'ailleurs, au XIXème siècle un pouvoir communautaire à la cuisine :

« *La gourmandise est un des principaux liens de la société; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fond en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle.* »[95]

Cette idée est renforcée par la reconnaissance d'un « vous », qui consacre la place de l'auditeur aux yeux des instances de production des podcasts. Zazie Tavitian termine par exemple chacun de ses épisodes par un « je vous embrasse » amical. La fin de *Bouffons* et de *Casseroles* est significative d'une volonté de poursuivre la relation au-delà de la simple existence sonore du podcast. Ainsi, les adresses se multiplient :

« *Je vous dis, à dans quinze jours, pour une autre histoire de Casseroles. On parlera d'un gâteau bien sucré pour changer. D'ici là, n'hésitez pas à m'envoyer vos réactions, vos meilleures recettes de famille, vos photos de boulettes, vous pouvez aussi m'écrire à Zazie@binge.audio ou sur le site de l'émission, ou vous abonnez à ma page Instragam : Zaziemiamiam. Si cette émission vous a plu, n'hésitez pas à en parler autour de vous et à cocher des petites étoiles sur Itunes. Je vous embrasse, et en attendant la prochaine émission, n'oubliez pas de bien manger, c'est important.* »[96]

Les sollicitations de la podcasteuse entendent poursuivre la relation au-delà du podcast. L'allusion au prochain épisode permet d'instaurer dès lors un rendez-vous, et d'éveiller la curiosité. De la même façon, l'énumération

[93] Entretien de 55 minutes avec Zazie Tavitian, mené et enregistré le 5.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures.
[94] Jean-Jacques Boutaud, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005
[95] Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 2009, p.147
[96] « Episode 2 : Le chant des boulettes de Georgina », *Casseroles*, *Binge Audio*, 22.03.2018

des possibilités de contacts permet d'encourager l'échange, qui, en réalité, ne peut avoir lieu durant l'écoute du podcast en raison de la médiation sonore et de l'enregistrement. Cette invitation au contact procède donc d'une double intention : créer une relation durable qui se poursuit après l'écoute, et toujours sur le même mode de l'intime (photos, recettes de famille) mais aussi remédier aux impossibilités du média, à savoir les réactions en direct. La mention des réseaux sociaux, pour « lui écrire », est d'ailleurs révélatrice d'une nécessaire médiation scripturale pour prolonger le contact. Le feedback ne peut se faire qu'a posteriori, ce qui finalement participe d'un fantasme médiatique, celui d'une communauté transcendant le temps sonore du podcast. Encourager les feedback c'est également et surtout l'occasion de faire émerger son podcast. La visibilité d'une création médiatique dépend en effet de plateformes comme Itunes dont les algorythmes se basent sur les flux d'internautes (nombres d'écoute, commentaires, notations). La dépendance aux audinautes (auditeur-internautes) est donc clairement exposée ici : le podcasteur, en « je », s'adresse à un « vous » pour l'encourager à faire circuler sa production. De façon sous-jacente, les enjeux commerciaux du médiatique se dessinent. Les podcasts culinaires sont des objets culturels mais ils appartiennent à une logique de production médiatique : il est donc un objet culturel qui doit circuler le mieux possible. Cette adresse finale revêt donc nécessairement un aspect factitif par lequel le podcasteur compte sur son auditeur pour qu'il « fasse ». Tout cela étant conditionné par l'appréciation du podcast : « Si ça vous a plu ». Il y a donc une attente dans la relation, celle d'une continuité voire d'un aboutissement. La relation intime se poursuivrait dès lors dans un « Qui m'aime, me suive », notamment sur les réseaux sociaux. Le système de notation fausse l'idée d'une convivialité continuée telle quelle hors du podcast, car des enjeux publicitaires ressurgissent. Pour autant, même si leurs logiques sont similaires, dans *Casseroles*, contrairement à dans *Bouffons*, ce « mot de la fin » s'inscrit dans une véritable relation incarnée du podcasteur à l'auditeur. En effet, Zazie Tavitian parle en son nom, en témoignent son adresse mail, et son compte Instagram. La fonction idéologique qu'elle prend en charge, en fin d'adresse : « n'oubliez pas de bien manger, c'est important », est également symbolique de son implication vis-à-vis de l'auditeur. Cette phrase apparaît presque comme un conseil maternel ou maternant sincère. Guilhem Malissen, quant à lui, ne fait pas communauté en son nom, mais autour de *Bouffons*, émission dont il rappelle les différents acteurs/auteurs, et qui, par conséquent, apparaît déjà comme un groupe médiatique constitué :

« *Toutes les adresses et informations sont à retrouver sur le site de Nouvelles Ecoutes : nouvellesecoutes.fr/bouffons. Bouffons est une émission de Nouvelles Ecoutes animée par Guilhem Malissen, réalisée par Aurore Meyer Mahieu, montée par Marine Raut, enregistrée et mixée par Maxime Olivier, aux studios « L'arrière-boutique ». Production et coordination : Laura Cuissart. Si ça vous a plu, n'hésitez pas à de Bouffons autour de vous, et pourquoi pas, mettez nous cinq étoiles sur Apple Podcast, avec un commentaire ! C'est peut-être pas grand-chose pour vous mais pour nous, ça veut dire beaucoup. Vous pouvez retrouver Bouffons sur Twitter : BouffonNE, et sous le même nom, sur Instagram et Twitter. On y partagera les photos et adresses des lieux évoqués. A la semaine prochaine !* »[97]

La polyphonie des acteurs se cachant derrière *Bouffons* est ici révélée. Guilhem Malissen s'exprime en « on » et en « nous » et *Bouffons* apparaît personnifié dans son propos, c'est en réalité la communauté éditoriale de *Bouffons* qu'il désigne là. Il apparaît comme un générique de fin, mais construit sur l'intime (« *C'est peut-*

[97] « #14 - Bienvenue au club de l'huître ! », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 21.03.2018

*être pas grand-chose pour vous mais pour nous, ça veut dire beaucoup.* »). Ce registre de l'émotion poursuit, malgré tout, en filigrane une relation privilégiée avec l'auditeur. Ainsi, les deux podcasteurs proposent d'entretenir le lien amorcé par l'écoute du podcast dans le champ visuel. L'idéal médiatique d'une communauté constituée par le podcast culinaire semble donc bel et bien née d'une intention éditoriale de l'instance de production. Les différents pages internet (vaisseau amiral comme *Nouvelles Ecoutes* ou compte Instagram plus personnel) servent à relayer des références communes qui dès lors seront partagées avec leurs auditeurs, dans l'espoir de constituer une relation médiatique au-delà du podcast. *Bouffons* se sert d'ailleurs d'un outil spécifique : « Mapster », qui est une carte interactive recensant des adresses du monde entier ; outil que nous n'étudierons pas ici mais qui souhaite ancrer le podcast dans une dimension communautaire et participative. Dans cette logique, le champ référentiel, construit par les podcasts, questionne le podcast comme « marque », en tant qu'objet communicationnel sémantisé qui dépend d'enjeux économiques. La dimension « commerciale » des podcasts est largement questionnable, dans la mesure où ceux-ci ont encore du mal à trouver leur plan économique. Néanmoins, il ne fait aucun doute que les podcasts, en tant qu'objets médiatiques, s'inscrivent dans une logique de médiatisation et de consommation culturelles. Par conséquent, si la « mise en marque » des podcasts n'est pas notre propos, ici, elle est une piste de réflexion intéressante. Elle permettrait de penser les références créés par et autour du podcast à l'aune des enjeux commerciaux du médiatique. Les interfaces visuelles des différents podcasts iraient dans ce sens. A l'inverse de *Bouffons* et *Casseroles*, lorsque Vincent Malone « claque la porte » de son podcast, il ne subsiste que l'interface visuelle sur laquelle nous étions déjà. Dans ce podcast, les relations avec l'auditeur n'ont pas prétention à continuer a posteriori. L'idée

3. Le système référentiel du podcast: un pari risqué

Cependant, et c'est valable pour nos trois podcasts, on pourrait parler d'une communauté idéalisée et préexistante au podcast. Celle-ci, invisible, est révélée par le système allusif et référentiel dont ils font état. *Bouffons*, par exemple, propose dans son Jingle des références audio telles qu'un extrait de *La Tour Montparnasse Infernale*. Et Vincent Malone, dans *Le Plat du Dimanche*, n'épargne personne de ses blagues, dont certaines très référencées :

« [Vincent Malone] : *Mais tu vois la sauce Soyu, ça irait bien avec la bière Mire… Soyu… Soyouz…Mir…* »[98]

Si ne pas avoir les références n'entrave pas la compréhension des podcasts en général, la comprendre, au contraire, permet l'adhérence à un système, et donc, d'une certaine façon, à une communauté symbolique et invisible. Par ailleurs, la mention, sans explication, de certains objets culinaires comme la Mozzarella présuppose également des talents de connaisseur – non absolument évidents – à l'auditeur. C'est pourquoi, a contrario, définir d'autres aliments comme l'ail des ours, les nouilles, ou les mititei viennent construire, en parallèle, un exotisme culinaire. Ce n'est donc pas de la mauvaise foi que de faire remarquer les présupposés référentiels qu'ont chacun des podcasts à l'égard de leurs auditeurs, d'autant plus qu'il n'y a pas d'image pour aider à une reconnaissance visuelle. Supposer certaines connaissances revient finalement à concevoir un seuil de connaissances et de codes minimum, essentiels à la compréhension des discours des podcasts. Etant

[98] « Les nouilles et blabla d'Yvan », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste général*, 25.05.2018

entendu que ce processus est évidemment indispensable à toute création et toute publicisation, un objet en circulation étant nécessairement référentiel. Avoir ces références, c'est donc appartenir à une communauté impliquée par les discours et les intentions de nos podcasts culinaires. Ainsi, Paul Zumthor associe explicitement ces modèles de transmission référencée à la communauté et au groupe :

« *L'oral, communication formalisée de façon spécifique, et transmettant, en même temps qu'une expérience, un type particulier de connaissance qui, pour l'auditeur, est re-connaissance, inscription du message dans un modèle familier (même si, pour des raisons circonstancielles, ce modèle est rejeté) : édifice de croyances, d'idées, d'habitudes mentales intériorisées constituant comme la mythologie du groupe.* »[99]

Les podcasts culinaires proposent ainsi de faire communauté autour du sujet culinaire ; cette communauté restant symbolique et en suspens. Ainsi, « la convivialité relève de la connectique : n'entre en relation avec le système ou le dispositif – qu'il soit social, technique ou informatique – que celui (ou ce) qui présente les codes permettant au système de le reconnaître »[100]. Le podcasteur créé donc tout un système référentiel par lequel il s'adresse à un groupe, un « vous » qu'on sait pourtant individualisé dans l'écoute. Ces communautés sont ainsi idéalisées et restent jusqu'ici sonores, existant grâce au podcast, mais aussi éventuellement grâce au sentiment d'appartenance, lié à la maîtrise de certains codes, qu'entendent provoquer les podcasteurs. Elles ne peuvent alors s'accomplir réellement qu' « hors les murs sonores », via les interfaces visuelles par lesquelles le feedback est rendu possible. Ces « hors les murs sonores » sont un mode de la convivialité du podcast culinaire, néanmoins ils interrogent également les logiques marchandes venant fragiliser, de fait, l'authenticité de cette convivialité.

***

En ce sens, la pleine immersion dans le podcast n'existe peut-être que parce que celui-ci prend la forme d'une immédiation. Autrement dit, l'espace/temps symboliquement délimité du podcast culinaire conduit l'auditeur à s'abandonner dans l'écoute. L'intimité, que le podcast créé à mesure des conversations personnelles et des histoires données à entendre, est alors un mode de convivialité et participe de l'immersion. Dans l'espace symbolique et confidentiel de la cuisine, l'auditeur est invité, en tant que convive sonore, à partager les scènes culinaires. Le motif du partage est également porté par les discours de transmission et de représentations culinaires à l'œuvre dans notre corpus. Ces scènes partagées conduisent dès lors à construire une relation quasi communautaire, comme fantasme médiatique, entre les auditeurs et chacun des podcasts. Loin d'être une seule interface sonore, le podcast culinaire est donc un véritable dispositif dans lequel la convivialité culinaire est mise en scène et se donne à entendre, à mesure qu'elle est créée. Cette convivialité sonore à laquelle est conviée l'auditeur ne fonctionne que parce que les podcasts culinaires sont construits sémiotiquement, afin de garantir une intégration par l'écoute. La médiation, dans le cas d'un objet sonore, apparaît donc nécessaire. Les podcasts culinaires, comme tout objet radiophonique, fracture la traditionnelle association de l'audio au visuel, dans la mesure où la voix et le son sont porteurs d'une information que le visuel ne vient pas recouper. Par conséquent, le son devient la modalité figurative et l'unique instance de représentation de la médiatisation.

[99] Paul Zumthor, « Oralité », Un article de la revue *Intermédialités*, Numéro 12, automne, 2008, p. 169–202
[100] Dominique Quessada, « La convivialité : une relation sans Autre », *Quaderni*, n°53, Hiver 2003/2004. La convivialité, fable contemporaine. p.69

## II. Mise en représentation des scènes culinaires explicitées : la signifiance du son

Cette convivialité, qui se nourrit du sujet culinaire, est orchestrée par le podcast comme cadre sonore. En pénétrant un espace médiatique hautement symbolique où tout paraît incarné, l'auditeur, soumis à la cadence du sonore, est de fait convié à y participer par son écoute, puis par la formulation d'éventuelles réactions a posteriori. Happés par les conversations culinaires, les récits de vie, et les nouveaux dogmes gastronomiques avancés ici et là, nous en oublions que les podcasts culinaires découlent d'un processus médiatisé, en tension, fragilisé par sa dépendance à la signification. Les podcasts culinaires jouissent d'une narrativité sonore enthousiasmante qui nous introduit aux scènes culinaires données à entendre. Symboliquement, nous sommes presque « à table » avec eux, en tant que tous premiers convives, à savoir ceux pour qui tout est fait, tout est agencé et tout est dit. Le *dire* est, en cela, la clé de nos podcasts culinaires : tout est dit pour nous immerger dans un monde où le sujet culinaire légitime les conversations, mais tout est dit, aussi, pour être compris. Cet enjeu de communication se traduit ainsi par un encodage nécessaire du réel : puisque rien est vu mais tout est entendu, il s'agit de donner à entendre le réel, au sens de ce qui se passe derrière la médiation radiophonique. Ainsi, les podcasts culinaires sont tout aussi dépendants de la juste signification, que nous le sommes de la juste interprétation. Cette articulation encodage/décodage se construit donc autour du langage et du son. Encoder revient dès lors, et paradoxalement, à ouvrir le système et donner accès ; ce qui est une démarche, par définition, conviviale. Le langage par les mots et le discours a pour mission de signifier le réel, de le rendre intelligible et compréhensible à l'auditeur. La spontanéité du discours dans les podcasts culinaires est systématiquement ramenée à l'urgence de clarté, où, contrairement au média audio-visuel, le média sonore est soumis à un impératif d'absolu et d'intransigeance dans la signification. A priori, le média sonore ne peut pas signifier « qu'un peu », car soit l'auditeur identifie, reconnaît voire comprend ce qui se joue, soit il est perdu dans une interprétation rendue impossible. A contrario, si l'on coupe le son d'un film pendant une scène de dialogue par exemple (étant entendu que ce genre de scène est dépendante du son pour être comprise) la signification de celle-ci se trouvera grandement amputée mais restera certainement intelligible, grâce au support interprétatif du visuel (le cadre spatial et le contexte nous sont donnés). Mais l'exemple inverse d'un film, pour peu qu'il soit « d'action », dont les images auraient disparu mais dont le son subsisterait, renoue avec les enjeux du média sonore : l'explicite serait nécessaire pour comprendre n'en serait-ce qu'une partie. Ces formes signifiantes et « explicitantes » (en tant que processus) du discours appartiennent entièrement aux mécanismes du récit culinaire, tel qu'il est mis en scène dans les podcasts. En effet, appliquée au sujet culinaire, l'irréductibilité sémiotique, telle que théorisée par Emmanuël Souchier[101], révèle ici l'impossibilité à retranscrire absolument les modalités d'expression du culinaire. Car il est objet de sensations (odeur, goût, expression, gestes corporels, atmosphères) non absolument traduisibles par un autre sens que celui auxquelles elles sont rattachées. Ainsi, Emmanuël Souchier rappelle que « Toute relation entre elles se traduit nécessairement par une « *trans-formation* », un changement de forme. »[102]. Choisir le média radio, c'est

[101] Emmanuël Souchier, « *Le carnaval typographique* de Balzac. Premiers éléments pour une théorie de *l'irréductibilité sémiotique* », *Communication & langages*, 2015/3 (N° 185), p. 3-22
[102] *Ibid,* p. 21

donc faire le choix d'une représentation qui repose sur l'absence d'images et qui laisse le primat aux sons en lui donnant la possibilité de dire autrement, en lui-même. Sans images, la mise en scène du culinaire par le sonore passe en premier lieu par le discours et la mise en mots. Le podcast culinaire en révèle tout le potentiel en orchestrant les discours, les conversations et les mots. Leroi-Gourhan[103] disait que le premier média était la bouche. Première interface avec le monde et les objets chez les quadripèdes, elle permettait de se familiariser avec l'espace, de l'appréhender tactilement, tête et face en avant. Avec la bipédie, la bouche, débarrassée de cette fonction purement tactile et phatique, rencontre ses nouvelles fonctions : le langage et la dégustation, lui consacrant une nouvelle destinée expressive. La bouche réunit donc dans ses origines-même le langage et la dégustation comme étant deux appréhensions du monde réunis dans un unique medium. Si le podcast est, dans notre étude, le média sonore du culinaire, le langage apparaît donc comme une première médiation, voire comme la première instance de médiatisation du culinaire.

## A) Pallier les invisibilisés du média sonore

### 1. La visibilité comme enjeu partagé avec les émissions télévisuelles culinaires

Ainsi, nos trois podcasts culinaires s'ancrent dans une tradition médiatique qui, déjà, utilisait le langage oral et les mots, comme médiation voire comme transmission, dans la médiatisation de l'objet culinaire. Les émissions de télévision culinaires sont apparues en France dans les années cinquante : en 1953, la première émission, *Les Recettes de Monsieur X*[104] était une émission familiale, où le cuisinier, incarné par le comédien Georges Adet, faisait la démonstration de plats simples à reproduire chez soi. Ce choix, de la part des programmateurs, d'opter pour un comédien n'est pas anodin et révèle le fait que les premières émissions culinaires avaient pour but et pour enjeu la distraction avant tout. Mêler divertissement et apprentissage revenait en soi à marier télévision et gastronomie. L'importance d'une incarnation médiatique et télévisuelle se traduisait ainsi par une présence orale venant décrire les gestes de l'image visuelle. Si aucune de ces voix ne sauraient apparaître comme une voix-off, en tant que la voix est rattachée au corps, visible dont elle émane, elles conduisent néanmoins à un vococentrisme, à savoir « le processus par lequel, dans un ensemble sonore, la voix attire et centre notre attention, de la même façon que pour l'œil, dans un plan de cinéma, le visage humain. »[105]. Venant systématiquement décrire et souligner les gestes réalisés à l'écran, la voix, omniprésente, devient porteuse du regard du téléspectateur. Les différentes interventions, sous forme d'interjections telles que « Voyez-vous », « Voici », émises par la voix de Georges Adet, dirigeant de fait le regard du spectateur, vont dans ce sens. Néanmoins, la lenteur de l'émission et l'énonciation indolente du comédien eurent raison de celle-ci, et elle fut remplacée, en 1954, par *Art et magie de la cuisine*, portée par un chef, Raymond Olivier du *Grand Véfour*, et par une speakerine alors connue de la télévision, Catherine Langeais. Il est d'ailleurs intéressant de constater que cette nouvelle émission se fit à deux voix. On ne peut que supposer l'intention de

[103] André Leroi-Gourhan, *Le geste et la parole*, *1*, *Technique et langage*, Paris, Albin Michel, 1964
[104] « Les oeufs à la tripe de Monsieur X », 1954, publié par les archives de l'INA sur Youtube en 2017. https://www.youtube.com/watch?v=XFhiexNqfzI
[105] Michel Chion, *La Voix au cinéma*, Editions de l'Etoile, 1982, p. 18-20

la production : dynamiser l'émission en spectacularisant la cuisine. *Art et magie de la cuisine*[106] ouvre sur une cuisine où deux personnes, Catherine Langeais et Raymond Oliver, s'attèlent à une recette. Ces présences sont physiques mais sont aussi vocales : deux voix, en action, l'une féminine, l'autre, une voix grave de caractère, masculine, avec un accent du sud-ouest. La voix de Raymond Oliver fut d'ailleurs largement commentée par la critique, comme étant l'un des facteurs d'attachement des téléspectateurs français à l'émission.[107] Ce duo gagnant (l'émission restera treize ans à l'antenne) s'explique par la volonté de temporiser les explications potentiellement trop complexes d'un grand chef, en introduisant une présentatrice qui posera les justes questions et décrira ce qu'elle voit. A ce titre, elle se fait le relais des téléspectateurs et, dans ce contexte des années cinquante, des téléspectatrices soucieuses de comprendre ce qui se trame dans leur écran, pour éventuellement en tenter une reproduction. Se dessine alors, dès la première émission culinaire phare de la télévision française, l'influence de la voix, comme guide, dans la traduction de ce qui est en train de se passer. C'est ainsi tout l'enjeu de présentation mais aussi de représentation tel qu'il existe dans les podcasts culinaires. En effet, dans les premières années de l'émission, la caméra fixe, outre quelques zooms orchestrés au moment des préparations essentielles, ne permet pas au spectateur de tout voir, de tout anticiper. Disposé en miroir (Catherine Langeais et Raymond Oliver faisant face au téléspectateur par le truchement de la caméra), le plateau, mis en scène sous la forme d'une cuisine, semble s'offrir tout entier au regard. Pourtant, bien que ce dispositif créé une forme de mise en contact à travers le décor, les corps et les voix des deux protagonistes, le spectateur apparaît externe à la scène. Comme destiné, par le jeu dramatique et scénographique des caméras, à rester vissé sur son siège, lui consacrant une place de pur spectateur. Il n'est pas, de ce fait, omniscient. Et il est probablement conscient de l'interface télévisuelle qui le sépare de la scène culinaire. C'est pourquoi, Catherine Langeais tient ce double-rôle d'amatrice, sachant poser les bonnes questions, et de quasi narratrice, témoin de l'action, menant de front description, commentaire, dialogue. C'est elle qui demande, par exemple, « Je me demande bien à quoi vous voyez ça ! »[108] lorsque Raymond Oliver annonce qu'il faut rajouter du beurre. Cette phrase, dite en toute sincérité, intervient au moment où l'intuition du chef s'exprime au détriment d'une recette calibrée, précise et donc aisément reproductible. Ainsi, cette forme d'énonciation place Catherine Langeais du côté des spectateurs, et de ceux qui ne sauraient « voir » s'il faut ou non en rajouter. Si derrière la métaphore de la « vision », c'est l'expérience professionnelle qui parle ici, le mot révèle également une tension entre présence et absence : ce qu'on voit, ce qu'on peut voir et ce qu'on ne peut pas voir. Cette expression « Je me demande bien à quoi vous voyez ça » est intéressante pour ce qu'elle atteste : quelque chose est vu par Raymond Oliver, qui n'est vu ni par les téléspectateurs ni par Catherine Langeais, pourtant présente sur le plateau ! Le défaut de « vision », qu'elle se reconnait alors, vient renforcer une proximité avec le téléspectateur, qui s'oppose au chef, dont la maîtrise incontestable ne saurait être égalée. Notons, d'ailleurs, que la réponse de Raymond Olivier va dans ce sens : « Oh vous savez…comme ça ! ». Mais la majorité du temps, Catherine Langeais fait elle-même office d'instance de médiation entre les spectateurs et Raymond Oliver, c'est-à-dire qu'elle apparaît *entre* les deux. Outre les questions précises qu'elle pose régulièrement au chef, elle se charge de décrire l'invisible ou l'invisibilisé de l'écran. En utilisant le média audio-visuel qu'est

[106] « Art et Magie de la Cuisine : les Crêpes de Raymond Olivier », 26.08.1957, publié par les Archives de L'INA sur Youtube en 2017. https://www.youtube.com/watch?v=l_Mfl3qPGm0
[107] Olivier Roger, *La cuisine en spectacle : les émissions de recettes à la télévision (1953-2012)*, Ina Editions, 2016
[108] Voir 3min02. « Art et Magie de la Cuisine : les Crêpes de Raymond Olivier », 26.08.1957, publié par les Archives de L'INA sur Youtube en 2017.

la télévision, Catherine Langeais, aidée par Raymond Oliver (et dans ce contexte, ce n'est pas l'inverse), met en scène le culinaire pour inclure le téléspectateur dans l'orchestre de la recette. Elle demande par exemple à Raymond Oliver : « Vous voulez nous la faire couler un petit peu pour qu'on voit ? Voyez-vous, elle est très liquide !»[109], nous permettant ainsi d'évaluer et de confirmer, par le regard, la fluidité annoncée de l'appareil à crêpe. Cette mise en scène vient asseoir la représentation d'une recette en train de se faire. Elle expose tout à la fois le signe culinaire, ici la liquidité de l'appareil, mais aussi le dispositif médiatique de mise en représentation consciente de la recette. Par exemple, c'est elle qui commente et formule les qualités de la matière, à haute voix, par les mots et le logos : « ça me paraît bien épais », « [le saladier] est chaud, hein, je remarque ». Ici, son corps expérimente pour le téléspectateur ; ainsi ce dernier en tire une acuité plus précise de la matière et des espaces en jeu. Aussi, Catherine Langeais vient renseigner le téléspectateur sur ce qu'elle voit depuis son point de vue : « Et je remarque là que vous ne mettez absolument pas de matière grasse dans votre poêle ». En tant que médiatrice, elle vient expliciter, par les mots, ce qui n'apparaît pas ou apparaît mal à l'écran. Les interventions de la speakerine procèdent ainsi d'une « valeur ajoutée »[110] de la voix qui, en donnant des éléments informatifs et sensoriels, guide le téléspectateur dans sa perception, l'amenant à voir dans l'image ce que, en réalité, il « audi-voit »[111]. Ces médiations incarnées par un personnage médiatique se retrouvent dans les émissions de télévision culinaires actuelles. Dans l'émission *Top Chef*[112] par exemple, un présentateur, dans ce cas précis Stéphane Rosenberg, s'adresse directement aux téléspectateurs. Il les accueille au début de chaque émission, après chaque publicité, puis à la fin, il est celui qui clôt l'émission. Il fait également le lien entre les chefs du jury et les participants, notamment lors des phases de jugement, en leur demandant d'expliciter leur avis ou leur sentiment : ce qui de fait n'apparaît pas à l'écran. Les chefs eux-mêmes apparaissent comme des instances de médiation : ils goûtent, formulent le goût par leurs mots et donc le révèlent. Ils émettent également, au cours de l'émission (en aparté ou directement dans l'action) des jugements sur les préparations culinaires des candidats, ce qui renseigne sur les différentes sensations engendrées par la cuisine échappant aux téléspectateurs (odeur, goût, cuisson, température). On peut également remarquer que les candidats de l'émission explicitent tous leurs gestes lorsqu'ils sont en pleine préparation. Ce procédé discursif permet un certain dynamisme et du divertissement. Mais il rend également la recette intelligible pour les téléspectateurs, alors même qu'elle est effectuée en un temps chronométré. Les « trucs et astuces » des chefs et candidats y sont ainsi monnaie courante. Enfin, les candidats, par le dispositif du « confessionnal » mettent en mots leurs sentiments, face caméra, et commentent a posteriori les péripéties de l'émission. En émettant des avis et des impressions, ils créent une énième médiation, par laquelle le téléspectateur se trouve informé au mieux, de façon exhaustive, de ce qu'il se passe dans l'émission. A travers un processus d'explicitation poussé à l'extrême, où la formulation de ses sensations et de ses sentiments est systématique, l'émission culinaire *Top Chef* tend à faire du téléspectateur un personnage omniscient, dans un état d'hyper-conscience de ce que, pourtant, il ne peut voir seul et dont les images-mêmes ne rendent pas compte. Cet aspect symbolique de la médiatisation du culinaire, qui présentifie toute émotion vécue, sert une

[109] Voir 5min40. « Art et Magie de la Cuisine : les Crêpes de Raymond Olivier », 26.08.1957, publié par les Archives de L'INA sur Youtube en 2017
[110] Michel Chion, *L'audio-vision*, Armand Colin 1990, p. 8-24
[111] Ibid.
[112] *Top Chef* est une émission de télévision, diffusée en France sur M6 depuis le 22 Février 2010. Elle prend la forme d'une téléréalité culinaire, mettant en scène un concours disputé par une dizaine de cuisiniers professionnels. Jugés pour chaque épreuve gastronomique par un jury de grands chefs, les candidats se disputent la première place pendant environ deux mois (la durée varie selon les saisons).

injonction à la transparence : tout voir et tout comprendre est rendu possible, de manière artificielle, par le média et confère aux téléspectateurs un pouvoir transcendant. Ce pouvoir transcendant est celui qui, paradoxalement, lui permet de s'absorber totalement dans l'écran. Cette injonction à la transparence ne saurait être présente telles quelles dans les podcasts, l'acousmatise étant justement une opacité voulue et souhaitée pour rendre compte du réel de façon plus forte encore. Néanmoins, l'impératif d'immersion, caractéristique de l'aptitude communicationnelle d'un média, conduit nos podcasts à utiliser des procédés de médiation similaires.

2. « On n'y voit rien. »[113] : le podcasteur comme bâton d'aveugle

La cuisine, puisqu'elle est matière et sensorialités, nécessite d'autant plus une médiation permanente pour rendre compte des invisibilisés du média. Dans le cas de l'acousmatique, à savoir une scène affranchie du visuel et dont il ne demeure que le son, il n'y a pas d'image, il n'y a donc que des mots. Puisqu'on ne voit rien, les mots et le langage cherchent à restituer une vérité, celle dont on ne peut avoir aucune illustration. Dans une certaine mesure, la télévision en noir et blanc portait presque les mêmes enjeux et, lorsque Catherine Langeais déplorait que « nos téléspectateurs n'aient pas la couleur » et ne puissent voir l'aspect « framboise, rosé de Provence » rendu par la cuisson[114], elle rendait finalement compte de l'invisibilisé. Ainsi, l'absence d'images impose la présence d'un médiateur qui apporte les repères dont l'auditeur a besoin[115]. Le journaliste est donc également le medium des expériences culinaires, dont il parle et qu'il décrit. Guilhem Malissen, dans *Bouffons*, s'appuie ainsi sur la vulgarisation pour se garantir la bonne compréhension des auditeurs, posant des questions précises à ses invités, requérant descriptions et précisions des savoir-faire dont ils parlent. Ce sera d'ailleurs ironisé par Paul Dechavanne, suite à une question au sujet des topping de fruits mis dans les glaces :

« [Guilhem] : *Ce sont des fruits coupés en morceaux ?*

[P. Dechavanne] *Euh oui…sinon l'ananas ce serait compliqué !* [rires] »[116]

Le podcasteur-auteur est donc lui-même une interface, un médiateur qui met en mots. Il décrit ce qu'il voit, à l'image de Zazie Tavitian en voix-off. La finalité étant, dès lors, d'avoir la maîtrise de la signification, autrement dit créer « une sémiurgie de l'oralité qui ouvre à l'espace convivial de la communication, polysensoriel et multimodal »[117]. Ainsi, les acteurs du podcasts n'échappent pas aux mots, comme l'auditeur n'échappe pas aux mots. Il s'agit d'une véritable interprétation du réel car la mise en mot relève d'une interprétation subjective, d'un choix, et d'une intention. La verbalisation systématique s'inscrit donc dans une mise en représentation du réel, où les mots viennent l'encoder pour mieux le donner à voir. Il est, à ce titre, intéressant de remarquer la similitude du rôle de Catherine Langeais avec la manière dont apparaît Vincent Malone, dans son propre podcast *Le Plat du Dimanche*. En effet, ce dernier se présente comme un « grand nul en cuisine », à qui l'on viendrait montrer et apprendre les ficelles culinaires. Ce personnage rappelle la

[113] Référence au livre de Daniel Arasse : *On n'y voit rien.*, Gallimard, 2003
[114] Cité par Évelyne Cohen dans « Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ? », *Sociétés & Représentations* (n° 34), 2012, p. 120
[115] Christophe Deleu, *Le documentaire radiophonique,* Paris, Éd. L'Harmattan/Ina, coll. Mémoires de radio, 262 pp.
[116] « Episode #31 : Glace : la crème de la crème », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 10.07.2018
[117] Mihaela Bonescu, Jean-Jacques Boutaud, « L'ethos de la convivialité, de la table à la tablette ». *Interfaces numériques*, Lavoisier, 2012, Volume 1 (3), p.456

modestie du statut de Catherine Langeais, qui permet une médiation entre les téléspectateurs et les explications d'un grand chef comme Raymond Oliver. Vincent Malone a donc exactement la même posture que Catherine Langeais : il reçoit un « sachant » de la cuisine, qu'il assiste dans la préparation culinaire. Il posera ainsi les bonnes questions au bon moment afin d'expliciter les différentes actions réalisées. D'une façon beaucoup moins établie et réservée que Catherine Langeais, Vincent Malone va exprimer son incompréhension à chaque fois qu'il le juge nécessaire, sous forme d'interjections :

« [Vincent Malone] *Attends attends ! Je suis obligé de t'interrompre parce qu'on comprend rien (…)* »[118]

Derrière le « on », il faut entendre un « moi », mais surtout une conscience des auditeurs, qu'il ne faut pas perdre dans la recette. L'absence de voix extradiégétique, contrairement à dans *Casseroles*, oblige Vincent Malone à tout expliciter au sein-même de la scène culinaire. Les nombreuses questions, dont il use, et son insistance sur la précision témoignent de cette volonté d'expliquer et de clarifier la recette :

« [Thomas] : *Oui, et donc là on va venir mettre le four en position grill…*
[Vincent Malone] : *Attends c'est laquelle ? Celle où on voit le truc au-dessus ?! Oui, donc ça s'allume…*
[Thomas] : *Oui celle avec une résistance au-dessus qui s'allume.*
[Vincent Malone] : *Oui ça c'est pour les crétins comme moi !*
[Thomas] : *On va remonter le plat au plus près du grill !*
[Vincent Malone] : *Ah donc là, je le remonte ? Je remonte le plat ? Car oui… Là, le plat est trop bas ?!*
[Thomas] : *Oui exactement !*
[Vincent Malone] : *Parce qu'au début, on avait dit qu'il fallait le mettre en bas* [pour la première cuisson].
[Thomas] : *Oui c'était pour ne pas le brûler, au début !*
[Vincent Malone] : *Oui mais moi j'explique… Car toi tu dis les choses, mais ça n'est pas super clair…* »[119]

Ainsi, cette posture de « grand nul en cuisine » le consacre dans son amateurisme, et lui confère une position d'intermédiaire entre l'auditeur et les « sachants », autrement dit ses invités. L'usage des pronoms toniques « moi, [je] » et « toi [tu] » va jusqu'à expliciter sa médiation, son rôle de passeur, en opposition aux invités. Cette conscience des gestes qu'il faut préciser, définir voire présentifier le plus possible est une caractéristique essentielle du podcast culinaire. Car la voix en cuisine, traditionnellement, accompagne le geste et donc le visuel. De cette façon, même dans les émissions audio-visuelles culinaires, la voix souligne le geste que l'on voit à l'écran, ou que l'on devine. Et cette interdépendance s'ancre totalement dans une tradition de la transmission culinaire qui s'opère classiquement par le geste et la parole. Au Moyen-Age[120] par exemple, d'une part, l'apprentissage s'effectuait par la voix, autrement dit la transmission orale (apprentissage des « règles » de la cuisine : le « savoir »). D'autre part, il s'accomplissait de manière visuelle et gestuelle (apprentissage des gestes de cuisine : le « faire »). La transmission s'effectuait par mémorisation du regard et de l'ouïe, sans aucun usage de l'écrit. L'enjeu qui se glisse derrière les pratiques médiatiques du culinaire est donc celui de la transmission. Dans le cadre télévisuel, par le truchement du média, il s'agit de transmettre tout à la fois des émotions au téléspectateur (spectacularisation de la cuisine) et un savoir-faire que l'on met en

[118] « La Parmigiana de Lucia », Le Plat du Dimanche, *Le Poste Général*, 7.04.2018
[119] « Le Pulled Pork de Thomas », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 15.03.2018
[120] Dino Meloni, « Cuisine, écriture et savoir : la transmission de la cuisiné médiévale anglaise », *Revue Camenulae* n°8, 2012

scène. La voix y apparaît alors comme un guide indispensable de la perception, sans laquelle on ne *verrait* pas tout. Si, dans le cadre de la poésie et du théâtre, c'est le geste qui vient dramatiser et théâtraliser la voix[121], dans le régime médiatique, c'est donc la voix qui vient théâtraliser le geste. Pour autant, elle ne lui est pas soumise, puisqu'elle vient le révéler voire l'incarner. C'est d'autant plus vrai dans le cas d'un régime médiatique purement sonore, tels que nos podcasts culinaires où le geste n'est plus visible. Cette invisibilisation du geste et des scènes reconditionne la transmission. Il s'agit dès lors de traduire les gestes, et d'une certaine façon de les retranscrire par le discours. Vincent Malone se charge par exemple de visibiliser ce qui n'apparaît pas, soulignant la difficulté de l'irréductibilité sémiotique :

« [V. Malone] : *Ah ok, d'accord, en fait elle me fait un geste de grosse vache, c'est compliqué à transcrire, elle écarte un peu les bras, comme ça, et elle fait une tête bizarre ! Ça c'est la grosse vache de Bufflone !* »[122]

La transmission passe alors nécessairement par une présentification de ce qu'on ne voit pas. D'une certaine façon, le média rentre en instance de représentation, c'est-à-dire, d'après la définition de Louis Marin :

« *Faire comme si l'autre, l'absent, était ici et maintenant le même ; non pas présence, mais effet de présence.* »[123]

Il en va ainsi du geste de cuisine dans *Le Plat du Dimanche*. L'absence d'images conduit à une précision réitérée voire réclamée par Vincent Malone pour figurer aux spectateurs les actions menées. L'oralisation systématique du « savoir-faire en train de se faire », qu'on ne voit pas, conduit de ce fait à l'éviction de tout ce qui pourrait venir parasiter cette clarification. Dans un épisode, Vincent Malone demande ainsi explicitement l'arrêt de tous bruits parasites :

« [Yvan, bruits assourdissants de mixeur en arrière-plan sonore] *Et on met tout ça dans une assiette et en général quand on finit…donc là faut…*
[V. Malone] : *Attends donc tu coupes l'oignon aussi ! Parce que là tu fais plein de trucs…Wael,* [en exagérant comiquement] *tu pourrais t'y mettre aussi !* [le bruit de mixeur s'arrête]
[Wael] : *Oui oui, bien sûr !* [Il a arrêté le mixeur]
[V. Malone] : *Donc… On coupe tout en petits dés ? L'oignon et les poivrons, c'est ça ? »*[124]

Cette clarté nécessaire à la compréhension de la recette apparaît comme un jeu permanent sur le langage, ses limites, ses potentialités, allant jusqu'aux agacements d'une communication incessante et d'un dialogue de sourds. L'écoute de ces scènes de langages à l'œuvre dans *Le Plat du Dimanche* ne rompt pas la convivialité du podcast culinaire, parce qu'elles témoignent d'une dramaturgie de la communication verbale. Tout est dit, tout parle, tout communique, tout fait du bruit, créant, par ce biais, une anarchie joyeuse et nerveuse dont l'auditeur est témoin. D'une certaine façon, Vincent Malone joue de la clarification nécessaire du sonore. Il la pousse à bout, voire il la caricature. La représentation de ce qui est fait et de ce qui doit être fait, pour la recette, nous apparaît dès lors sous une forme amplifiée, grossière voire outrancière. Les multiples répétitions, en écho, des différents discours participent également de ce dynamisme comique, à l'image du clown qui imite et répète tout ce qui lui est dit ou montré :

---

[121] Paul Zumthor, *Introduction à la poésie orale*, Editions du Seuil, 1983, p.54
[122] « La Parmigiana de Lucia », Le Plat du Dimanche, *Le Poste Général*, 7.04.2018
[123] Louis Marin, *Le Portrait du roi*, Les Editions de Minuit, 1981, p.9
[124] « Les nouilles et blabla d'Yvan », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste général*, 25.05.2018

« [Yvan, sons de crépitements] : *Oui, tu rajoutes les oignons et les poivrons !*
[V. Malone, sons de crépitements] : *Les oignons et les poivrons ! Tout en même temps donc !*
[Yvan, sons de crépitements] : *Oui, on couvre !*
[V. Malone, sons de crépitements] : *On couvre !* »[125]

Les répétitions peuvent également se lire à l'aune du pouvoir mnémonique du son, où l'on assimile par la mémoire auditive. Ainsi, il arrive à Zazie Tavitian d'user des mêmes mécanismes dans *Casseroles*. Par un procédé de mise en scène orale de la recette, elle nous répète, par exemple, les ingrédients donnés par sa grand-mère pour les recettes de blinis :

« [Mamie Catherine] : *...que tu fais chauffer au micro-onde. De la farine…*
[Zazie en voix-off] : *De la farine !*
[Mamie Catherine] :*...des œufs, trois !*
[Zazie en voix-off] : *Trois œufs !*
[Mamie Catherine] : *de la levure…*
[Pendant que Zazie parle en voix-off, on entend la grand-mère préciser à l'arrière : « *trois paquets de levure* »]
[Zazie en voix-off] : *Trois paquets de levure !* (…)
[Mamie Catherine] : *Et puis je crois que c'est tout…*
[Zazie en voix-off] : *C'est tout !* »[126]

Mais, comme par une tentative de ne pas perturber la fluidité de la conversation autour de la recette, elle privilégie la voix-off, voix non intrusive, dans cette démarche. Le dire de la recette est donc ici répété en écho sonore accentué par la postproduction. Zazie Tavitian joue ainsi avec les codes du son, et met en abîme le processus de clarification du podcast lui-même. En effet, en jouant sur la redondance, elle s'amuse des conventions langagières du média sonore qui nécessitent une oralisation itérative des processus à l'œuvre.

3. « Ce que dire veut dire » : l'explicitation du langage

Le discours se charge alors de présentifier les scènes culinaires, mais également de présentifier ce dont on parle. L'enjeu de cette signification poussée à son comble se retrouve ainsi sous la forme de l'explicitation du discours. Autrement dit, nos trois podcasts usent du langage pour expliciter le langage : l'enjeu n'étant plus alors « ce que parler veut dire »[127], mais bien plus simplement « ce que dire veut dire ». Ce n'est donc pas un hasard si les animateurs de nos podcasts précisent régulièrement une parole, une situation ou un discours. Dans *Bouffons*, Guilhem Malissen va ainsi encourager ses invités à expliciter leur discours, lorsqu'ils ne sont pas clairs. L'interrogation y est ainsi récurrente :

« [Massimo Prandi] : *Il y a une énorme différence quand même (...) c'est que les asiatiques ont inversé le sujet et le prédicat.*
[Guilhem] : *C'est-à-dire ?*

[125] Ibid.
[126] « Episode 1 : Les blinis de Mamie Catherine », *Casseroles*, *Binge Audio*, 08.03.2018
[127] Référence à la formule de Pierre Bourdieu, dans son ouvrage *Ce que parler veut dire*, Fayard, 1982

[Massimo] : *C'est-à-dire que les pâtes asiatiques sont un accompagnement de mets qui peuvent être liquides ou sautés à la poêle. Pour nous, de très bonnes pâtes (...) pourraient se manger toutes seules.* »[128]

Dans un des épisodes de *Casseroles*, Zazie Tavitian rappelle, pendant la préparation culinaire, qu'« [elles] parle[nt] de la morue évidemment ! »[129]. Cette explicitation nécessaire marque une véritable inclusion de l'auditeur dans la scène culinaire elle-même. Comme un convive qui, distrait ou empêché, n'aurait pu suivre le début de la conversation, l'auditeur est pris en charge par l'hôte qui lui clarifie les situations. Cette inclusion consciente permet une figuration de ce qui se joue dans la discussion en cours. De la même manière, dans *Le Plat du Dimanche*, l'impératif de clarté qu'impliquent les podcasts se devine dans une explicitation du langage portée par Vincent Malone. Il s'agit d'éviter tout écueil engendré par les ambiguïtés du langage :

« [V. Malone] : *Ah oui, c'est vrai qu'on a pris que la moitié des petits pois…*
[Jean-Claude] : *Voilà !*
[V. Malone] : *Alors pour ceux qui écoutent, ne coupez pas les petits pois en deux, c'est la moitié de la globalité des petits pois, pas la moitié d'un petit pois !* »[130]

Les auditeurs, à qui l'on évite toute incertitude, sont donc les destinataires de cette sur-signification que Vincent Malone moque quelque peu. Car l'auditeur y semble idiot. A cette prise en charge de la signification s'ajoute une conscience des processus d'explicitation ; conscience dont Vincent Malone use, dès lors, pour animer la scène culinaire :

« [Jean-Claude] : *Tu mets ton velouté, dans une petite verrine !*
[Vincent Malone] : *Ca veut dire un petit verre où tu mets de la gnôle d'habitude !* »[131]

L'élément de langage « ça veut dire » est ainsi très présent dans le podcast, il traduit ce besoin – si ce n'est cette nécessité – de traduction dans le média sonore.

« [V. Malone] : *Ah donc elle me fait des gestes, ça veut dire qu'on la prend, qu'on l'ouvre et qu'on va l'effilocher! Ca veut dire qu'on tire des petits bouts* [de mozzarella] *?* »[132]

Présent deux fois dans son intervention, « ça veut dire » opère comme une traduction du geste, dans un premier temps puis comme une traduction de sa propre traduction du geste. Vincent Malone demande confirmation de sa bonne interprétation du geste, et par là-même de ce que « effilocher » voudrait lui-même dire. De la même manière, certains invités veillent eux-mêmes à traduire les mots techniques qu'ils emploient, et ce, dans une démarche pédagogique. Le chef Jean-Claude Cahagnet, invité par Vincent Malone pour réaliser sa recette de maquereau, a ainsi le souci de l'explicite :

« [Jean-Claude] : *On taille des petits escalopes dans le maquereau ! « Escalope », ça veut dire taillé assez épais !* »[133]

[128] « #16 Ca colle entre les pâtes et les nouilles », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 04.04.2018
[129] « Episode 9 : Le féroce d'avocat de Catherine », *Casseroles*, *Binge Audio*, 28.06.2018
[130] « Les maquereaux de Jean-Claude », *Le Plat du Dimanche*, Le Poste Général, 04.05.2018
[131] Ibid.
[132] « La Parmigiana de Lucia », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 7.04.2018
[133] « Les maquereaux de Jean-Claude », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 04.05.2018

Ce processus d'explicitation du signifié est intéressant car il révèle l'arbitraire du signe dans le langage. Le mot ne vient pas garantir une juste représentation du réel. Par les processus d'explication et d'explicitation, les podcasteurs pallient, certes, les invisibilisés du média sonore mais ils témoignent également de la symbolique des mots. Dans un souci d'optimisation de la réception, il s'agit dès lors de « décoder » le code, à savoir le langage lui-même : ses ambiguïtés, sa condition arbitraire, et donc sa symbolique. La coupure sémiotique qu'engendre le langage comme symbole, et donc comme convention, nécessite d'expliciter la relation verbale entre le mot et la chose, entre le langage et l'idée, entre le discours et la pensée. Et, puisque les images sont subordonnées au langage qui vient les décrire, les décoder, les incarner ou les représenter, les podcasts culinaires ont cet enjeu du juste langage pour la juste représentation. Cette nécessité de parole et d'explicitation apparaît en cela paradoxale : elle est à la fois la condition de la convivialité, en tant qu'elle permet l'inclusion de l'auditeur et sa bonne compréhension des scènes culinaires, mais, tout en même temps, elle vient la fragiliser. En effet, la convivialité repose, par définition, sur une ambiance dépourvue d'enjeux et dont les conversations sont sans obligation de contenu.[134] Dans le cadre des podcasts culinaires, l'impératif de signification témoigne, au contraire, de l'obligation d'un contenu clair et explicite, créant un enjeu communicationnel dans la représentation et la médiation sonore. Les podcasts culinaires ne sauraient être une pure interaction sans fin ni finalité, puisque la finalité première est bel et bien la signifiance du média lui-même. Etant entendu que la signification du son est ce qui permet à l'auditeur de se représenter les scènes et de les envisager de façon intelligible. De ce fait, dans les podcasts culinaires, les limites de la convivialité deviennent son principe d'existence.

### B) De scènes culinaires à scénographies culinaires : une mise en scène sonore

Même si les mots sont des symboles, ils participent dans les podcasts culinaires à faire image et à figurer. En ce sens, ils ont un pouvoir iconique car ils donnent à voir l'objet. Si les acteurs des podcasts de notre corpus entendent expliciter et décrire, c'est donc dans l'objectif d'une représentation par le sonore. La description et l'explicitation, à la manière d'une ekphrasis[135], viennent construire une représentation iconique de la chose ou de la scène. En effet, la dimension iconique d'un signe dépend de sa qualité ressemblante à l'objet ; la verbalisation précise et explicite de l'objet en dessine alors l'image. Le son participe dès lors à faire des scènes culinaires de véritables scénographies, constituant des représentations spatiales mais surtout emblématiques du réel. Ainsi, les podcasts culinaires organisent le son pour le faire signifier et représenter, en cela ils poussent également à une signifiance du son. Si l'acte concret de dégustation est si peu représenté dans notre corpus, c'est parce qu'un repas n'apparaîtrait pas radiogénique dans ce contexte médiatique. Le pur son alimentaire (croquer, mastiquer, avaler) ne serait pas réellement audible ou compréhensible. La convivialité des podcasts culinaires passe donc également par une mise en scène poétique du son, quel qu'il soit, pour représenter ce qui est dit ou ce qui se joue dans le podcast. L'objectif étant là encore l'immersion dans un objet

[134] Philippe Breton, « La convivialité : variante de la désincarnation contemporaine ? », *Quaderni*, n°53, Hiver 2003/2004. La convivialité, fable contemporaine. pp. 61-66.

[135] Du grec ancien « expliquer jusqu'au bout », *l'ekphrasis* désigne la description verbale animée et précise d'une représentation visuelle. Dès lors, ce procédé littéraire aurait la prétention de « faire voir » car le langage rivaliserait avec l'image en traduisant fidèlement une expression visuelle. Dans la littérature française, les *Salons* de Diderot (1759-1783) en sont l'exemple canonique.

sonore intelligible et familier. *Bouffons*, puisqu'il ne met en scène aucun temps de préparation et qu'il se construit exclusivement autour du discours, sera moins présent dans le développement de cette sous-partie.

1. Théâtralité picturale et théâtralité sonore

Pour comprendre l'importance dramatique du son dans les scénographies sonores des podcast, il conviendrait d'étudier une image de scène culinaire dont la représentation serait seulement visuelle. Ainsi, un tableau célèbre de la peinture américaine, *Thanksgiving*[136], peint par Doris Lee vers 1935 pourrait rendre compte des autres enjeux de la représentation à l'œuvre dans l'image picturale. Le tableau met en scène des femmes, s'affairant dans une cuisine américaine afin de préparer « Thanksgiving », festivité culinaire emblématique des Etats-Unis. La scène s'ouvre, d'une certaine façon, sur les coulisses du futur repas ; on devine d'ailleurs en arrière-plan la table de la salle à manger sur laquelle on vient disposer les mets. Il est, à ce titre, intéressant de remarquer que l'alcôve que constitue la salle à manger fait office de coulisses, lorsque le devant de la scène est occupé par la cuisine et ses affairements. Le choix d'une représentation de la préparation culinaire, plutôt que de la dégustation, est en cela à rapprocher de nos podcasts. Car nous sommes confrontés au même renversement axiologique que dans les podcasts culinaires. Le spectateur pénètre la scène par un quatrième mur qui, à la manière du théâtre, incarne de façon symbolique la fracture entre réalité et représentation. Cette perspective qui lui est offerte, de face, l'œil centralisé par le lustre au plafond, laisse à son regard le soin d'explorer et de détailler toute la séquence. Ainsi, l'examen du regard permet d'accompagner l'énergie des corps en mouvement et semble, par ce biais, en animer la scène. Si les corps sont bel et bien figés par l'image, permettant justement une maîtrise scopique de la scène, leur mise en mouvement par le geste peint crée un dynamisme jovial dans la composition. Il en va ainsi du geste de cette femme replaçant son chapeau, d'une autre sortant la vaisselle pour mettre la table, de celle-ci étalant la pâte au rouleau, ou encore de celle-là traversant la pièce d'un pas décidé, panier de légumes au bras. Toutes bougent, tout s'agite à l'exception peut-être d'un chien endormi au coin du four et d'un petit garçon contemplant la scène avec attention. Ce petit garçon apparaît dès lors comme le reflet du spectateur : il regarde en sa direction et du même coup le fait ontologiquement exister dans la représentation. Le spectateur apparaît conscient de la médiation picturale, et de son rôle de metteur en scène, poursuivant les gestes et mouvements amorcés. A l'image de l'atmosphère sonore, les traits de peinture ne sont pas précis, presque évanescents, jouant ainsi de l'impression et de la sensation énergiques. La multiplicité des détails, rendue possible par la figuration picturale, fait également sens car elle participe d'une lecture dynamique de la représentation. La scénographie en joyeux capharnaüm (on distingue même quelques sourires esquissés sur les visages des uns et des autres) témoigne d'une excitation de la scène ; pourtant, tout est orchestré pour une lisibilité parfaite. En un coup d'œil, le spectateur peut saisir l'affairement ritualisé de la préparation culinaire. Ainsi, le langage des corps et de la matière figure la sensation et fait « ressentir » au spectateur : les fumées émanant des casseroles et de la dinde sortie du four par la cuisinière appellent l'odeur et la chaleur. Peut-être le même petit garçon regarde-t-il d'ailleurs la dinde, avec envie et appétit. L'image procède donc d'une représentation orchestrée, médiée et médiate des sensations pour nous faire tout saisir, jusqu'à la chaleur de la dinde, le cri des bambins, la gourmandise d'un petit garçon. A l'inverse, l'audio « est par essence un média temporel. On a besoin de temps, du temps de l'écoute pour

[136] Doris LEE (1905-1983), *Thanksgiving*, vers 1935, Huile sur toile, The Art Institute of Chicago, Mr. and Mrs. Frank G. Logan Purchase Prize Fund : Voir une reproduction en Annexe 4.

l'appréhender. C'est donc une logique de flux qui guide sa conception et sa réception. Le flux temporel implique un sens de « lecture », une construction perpétuelle de l'instant pour maintenir l'attention, il est porteur d'une direction et d'une attente. »[137] L'immédiateté du son nous entraîne ainsi dans des scénographies sonores, dont nous n'avons au contraire pas la maîtrise. Loin d'être analytique, comme pourrait l'être une image décortiquée dont on isole des bouts et des parties, le son apparaît comme une source purement sensitive. Le flux du son superpose les séquences sonores les unes sur les autres, venant à chaque fois annuler la précédente ; lorsque l'image picturale, elle, se laisse tout entière observer. Dans le premier cas, la représentation est donnée au spectateur qui se charge de l'animer, dans le second cas, la représentation prend la forme d'une animation que l'auditeur se charge d'appréhender. C'est pourquoi le son surgit et se définit comme une trace sonore, évanescente, qui est captée par la mémoire de l'auditeur. Ainsi, le média sonore, tel que le podcast culinaire, théâtralise ce qu'on ne voit pas et conditionne tout un imaginaire. A l'indice visuel de la fumée se substitue un bruit qui doit être mis en scène pour être compris. Sans monstration, la dramaturgie n'est plus la même, elle s'organise autour du corps (en témoignent la voix, les bruits et donc le son), mais elle ne peut être elle-même un corps, ou une matière qui assoit la perception. Le son joue par conséquent avec le procédé du masque, il théâtralise mais sans confirmer la perception. Les sentiments y sont exacerbés : à l'image de la branche que nous entendons crisser sur la vitre et qu'enfant nous redoutons, par peur qu'elle soit autre chose que ce dont elle est pourtant l'indice. La nuit ne permet aucune vision ; et seule la lumière revenue, permettant une identification visuelle de cette branche, peut certifier ce qui est et ce qui n'est pas. En cela, le son théâtralise car il créé de l'imagination, il vient réinventer les rapports logiques au réel (cause/conséquence, présence/absence). Jouer du son dans la scénographie des podcasts culinaires revient dès lors à provoquer de la représentation, par l'imagination. Les bruits sont ainsi mis en scène de façon esthétique et symbolique. Cela est d'autant plus vrai qu'ils sont le fruit d'une intention consciente. Dans *Casseroles* et *Le Plat du Dimanche*, Zazie Tavitian et Vincent Malone tiennent le micro et orchestrent ces bruits. Ainsi, certains sons sont particulièrement significatifs, captés parfois en gros plans sonores. Zazie Tavitian témoigne de cette intention de dramatiser les scènes, au sens propre du terme, grâce au son :

« *Par exemple, la boulette, j'ai pris le son de la boulette, comme ça, voilà, et puis après les sons d'ambiance c'est une piste à part, donc je monte les sons, par exemple si on fait monter les blancs en neige, quand on bat, on mélange. Je les enregistre à part, car ils ont leur importance dans le récit.* »[138]

Dans *Casseroles*, on entend ainsi Zazie Tavitian arriver chez ses proches, par les sons de portes qui s'ouvrent, d'interphones, de sonnette, de chevillette et de bobinette. Ces sons d'ambiance participent de la mise en récit, et donc de la représentation. Ils incarnent son arrivée et l'entrée dans le lieu de la cuisine :

« [Bruits d'interphone]
[Zazie – intra-diégétique] : *Oui c'est Zazie !*
[Georgina] : *Oui Zazie, je t'ouvre, c'est au 5ème !* (…)
[Georgina] : *Toc toc, ça va ? Entre ! Entre T'as pas trop froid ?*

[137] Dominique Saint-Martin, Stéphane Crozat, « Écouter, approfondir…. Perspectives d'usage d'une radio interactive », *Distances et Savoirs*, Vol. 5, 2007, p. 257-273.
[138] Entretien de 55 minutes mené et enregistré le 05.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures.

[Zazie – intra-diégétique] : *Non ça va, j'ai marché !*
[Georgina] : *Bon tant mieux ! Ça fait plaisir ! Entre, entre, et mets tes trucs au chaud. Tiens, je vais les mettre là, près du radiateur.* » [soupirs d'essoufflements et de soulagement, et bruits environnants] » [139]

La retranscription de ces bruits témoignent ici d'une nécessaire interprétation contextuelle. En effet, les bruits de soupirs, associés à la mention du froid et de la marche laissent percevoir la satisfaction d'être arrivé dans la chaleur d'un appartement. De la même façon, les sons d'agitation au moment-même où Georgina dit mettre les vêtements « là, près du radiateur » laisse deviner qu'elle est en train d'effectuer l'action. Ces bruits participent ainsi à constituer une ambiance et un espace signifiants, donnant à entendre les actions effectuées au moment-même où le discours éclaire la nature du son. Dans un autre épisode, l'interphone de son hôte ne fonctionnant pas, Zazie Tavitian fait ironiquement remarquer que son entrée sera moins spectaculaire :

« [Mehdi] : *Salut ! Ça va ?* [bruits de bise] *Je ne peux plus ouvrir de l'intérieur…*
[Zazie intradiégétique] : *Du coup j'ai pas eu ma marque de fabrique de « salut, c'est Zazie ! Salut, entre ! »*
[Mehdi] : *Tu veux qu'on le refasse ?* [rires]
[Zazie] : *Non !* [rires] » [140]

Si cette remarque est ironique et opère comme un clin d'œil aux auditeurs, les sons de bise et de rires viennent connoter l'accueil et surtout incarner la rencontre, les retrouvailles entre Zazie et ses proches. Ces bruits sont donc des indices du réel, puisqu'ils entretiennent un rapport contigu avec l'objet dont ils sont l'indice (pas de fumée sans feu, mais aussi pas de feu sans fumée)[141]. Le son de l'interphone, ou le son d'une bise, tel que nous l'interprétons, vient figurer l'objet ou l'évènement dont ils sont le signe. Le rire, objet convivial par excellence, est à ce titre important dans la connotation des sons de nos podcasts. Mais puisqu'il est parfois presque imperceptible, il pose la question de la retranscription. En effet, le langage et le son laissent parfois deviner un amusement ou un rire, signes d'une complicité entre les acteurs de la scène culinaire ; mais parfois trop tacites, il est difficile d'en témoigner dans les retranscriptions. Sous forme de didascalies, leur retranscription révèle l'irréductibilité sémiotique[142] à l'œuvre dans nos podcasts culinaires, à savoir l'impossibilité de retranscrire fidèlement une modalité d'expression par une autre. Dans le cas de la retranscription du son, et donc à l'échelle de la recherche, nous faisons nécessairement l'impasse sur les nuances de l'épaisseur sensorielle du sonore, afin d'en révéler par écrit l'aspect le plus évident. C'est aussi la question que pose l'ambiance sonore, en général. Ainsi, de façon intradiégétique, c'est-à-dire au sein de la scène culinaire, les sons d'ambiance sont permanents dans *Casseroles* et *Le Plat du Dimanche*, puisque l'environnement n'est pas celui, « neutre », d'un studio. Mais, intangibles, ces sons sont difficiles à retranscrire. Néanmoins, conscients que nos objets d'études sont des objets aussi sonores que discursifs, nous avons fait le choix de retranscrire les sons et les bruits venant signifier avec force un objet ou une situation. Nous avancerons ainsi que, pour être retranscrit, un son doit prendre la forme d'un symbole. Autrement dit, les sons d'ambiance, en tant qu'indices du réel, n'apparaissent pas assez distinctement pour la retranscription. En revanche, les sons qui d'indices deviennent symboles, apparaissent à l'auditeur comme ayant une signification plus forte encore. Par exemple, le bruit d'un couteau

[139] « Episode 2 : le chant des boulettes de Georgina », *Casseroles*, *Binge Audio*, 22.03.2018
[140] « Episode 4 : Le couscous au kaddid de Mehdi », *Casseroles*, *Binge Audio*, 19.04.2018
[141] Charles Sanders Peirce, *Ecrits sur le signe*, Paris, Editions du Seuil, 1978
[142] Emmanuël Souchier, « Le carnaval typographique de Balzac. Premiers éléments pour une théorie de l'irréductibilité sémiotique », Communication & langages, 2015/3 (N° 185), p. 3-22.

sur le bois figurera le mouvement du couteau sur le bois, mais, dans sa symbolique, il viendra aussi incarner l'action de ciselage, si chère à la cuisine. L'association du son du couteau sur le bois à cette action relève d'une forme de symbolique, à savoir de convention par laquelle un signe incarne une chose. Le son, en cela, est celui du couteau sur le bois par effet de contiguïté, en revanche l'action de ciselage que l'auditeur y associe relève de la symbolique culinaire, dans laquelle le bruit vif d'un couteau sur une planche incarne le hachage ou le ciselage de l'aliment. C'est d'ailleurs pour cette raison que certains bruits, hautement symboliques, sont imités par les acteurs de nos podcasts afin de figurer par le son ce dont ils parlent. Vincent Malone, lors d'une préparation, imite ainsi le bruit du ciselage pour dynamiser l'action et l'incarner par le son :

« [Vincent Malone] : *Alors, donc on a coupé des carottes finement, chakchakchakchakchakchak* [il imite le ciselage au couteau] *et on les met dans une poêle où il y a de l'huile de tournesol.* »[143]

Ce son, produit par sa bouche, imite de façon conventionnelle le ciselage. A l'oral, le son y est ainsi représentation sonore. Mais, puisque retranscrit à l'écrit, ce son n'incarne rien, nous avons donc dû préciser, entre crochets, l'objet de cette imitation sonore. En cela, elle n'est d'ailleurs qu'une supposition liée à notre interprétation. Le même processus est utilisé à deux reprises dans *Bouffons.* Dans un épisode consacré aux nouilles, une bloggeuse d'origine vietnamienne explique la façon dont les asiatiques mangent des nouilles en aspirant de l'air, elle va donc imiter ce bruit pour nous le faire entendre :

« [Minh-Tâm Trân] : *Il faut manger tout de suite, et c'est pour ça qu'on mange très vite et en faisant beaucoup de bruit. On aspire pour avaler de l'air, pour refroidir la pâte. On fait :* [elle produit deux bruits d'aspiration exagérés]*, comme ça !* »[144]

Faire entendre revient là encore à figurer, en l'occurrence ici, une pratique avec laquelle l'auditeur n'est peut-être pas familier. On peut donc supposer qu'elle imite le bruit pour le faire découvrir à l'auditeur et mieux encore incarner son discours. Il est dès lors intéressant de remarquer qu'ici le bruit accompagne le discours. Paul Dechavanne, le passionné de glaces, voulant définir ce qu'est un « frozen yogurt », l'incarnera de façon symbolique par le bruit :

« [Paul Dechavanne] : *Sauf qu'en consistance, c'est la consistance un peu en pression* (…) *comme ce qu'on appelle « les Glaces à l'italienne », même si c'est pas vraiment à l'italienne, et qui sortent d'une machine en faisant « vouiiiiiit »* [il imite le son d'une glace sortant du siphon]. »[145]

En mobilisant tout un imaginaire sonore, Paul Dechavanne vient incarner par le son, et non par le geste, ce dont il parle et qu'il ne parvient pas à définir par les mots. Ce réflexe de la représentation par un autre médium que le discours rappelle le réflexe gestuel, qui arrive également malgré tout en contexte radiophonique :

« [Vincent Malone] : *Elle me montre ses mains…Ça doit vous inspirer, vous, derrière votre…à la radio ! Bon, vous voyez ses mains ? Et bah c'est par là ! Voilà !* »[146]

[143] « Les nouilles et blabla d'Yvan », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste général*, 25.05.2018
[144] « Episode #16 Ça colle entre les pâtes et les nouilles », *Bouffons*, , 04.04.2018
[145] « Episode #31 : Glace : la crème de la crème », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 10.07.2018
[146] « La Parmigiana de Lucia », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 7.04.2018

Vincent Malone moque ce réflexe de la représentation, et de la théâtralité du discours où la bouche qui imite un son, le geste qui imite un objet, autrement dit le corps, viennent incarner et représenter le contexte qu'il soit situation ou discours.

2. Les sons et les bruits comme effets de réel

Si, dans la scénographie sonore du culinaire, le son vient théâtraliser les scènes à l'œuvre, c'est donc parce que les bruits font office d'effets de réel, constitutifs d'une immersion. Par effet de convention et de symbolique, le simple fait d'enregistrer des sons caractéristiques du réel engendre une illusion référentielle. Les bruits apparaissent, ainsi, comme des sons bruts, qui jaillissent tels des morceaux de réel donnés à entendre. Ils viennent créer du relief aux scènes culinaires, ainsi qu'aux discours sur l'objet culinaire. Ces sons apparaissent bruts, et donc fruits d'une immédiation, alors même qu'ils sont construits par le podcasteur, dans l'objectif de représenter par le son. Le son des boulettes, dont parle Zazie Tavitian durant l'entretien, est ainsi enregistré consciemment :

« [Georgina] : *Alors est-ce que tu vas pouvoir m'enregistrer ce bruit magnifique que font les boulettes quand elles arrivent dans la poêle ? Parce que je vais les saisir et après je vais baisser le feu.* (…)
[bruits de crépitements] (…)
[Interlude avec musique du générique extradiégétique sur le bruit intradiégétique du crépitement des boulettes] »[147]

La sollicitation de son hôte témoigne d'une conscience du son et de son pouvoir quasi narratif. La boulette, dont on parle depuis le début du podcast, arrive enfin dans toute sa matérialité et sa réalité. Cette immédiation du son, qui prend la forme d'une immédiation du réel surgissant à l'oreille, est donc le fruit d'une orchestration. Cette orchestration du son, qui consacre bel et bien le podcast culinaire comme objet de création sonore, permet de signifier et d'incarner le réel. Dans l'immersion auditive, l'auditeur se confronte à un réel, certes médié, mais qui lui apparaît concret, immédiat, vraisemblable. En situation acousmatique, rien n'est vu donc les bruits ne désignent rien véritablement. Ils ne font qu'indiquer. Ainsi, en tant qu'indices, et d'après la relation de contiguïté mise en exergue par Peirce[148], les sons ne représentent pas en eux-mêmes. C'est la raison pour laquelle ils sont sujets à interprétation, qui pourrait être arbitraire : je m'imagine que c'est une casserole sur le feu, le contexte et la description m'encouragent à le penser, mais je ne peux en avoir la certitude, comment pourrais-je l'avoir ? C'est pourquoi le réel apparaît, à travers le son, comme une trace indicielle de la réalité, tout au plus son reflet. Le réel de ce que l'auditeur entend est donc fait d'indices sonores de la matière qui lui signifient une présence (des voix, un espace matériel). Cette présence se constitue alors à travers son imagination, son écoute, ses représentations. Ainsi, le signifié des sons et bruits de cuisine connote plus qu'il ne dénote. Ils ne représentent pas en soi, ils sont effets de réel, « fondement d'[un] vraisemblable inavoué »[149], au sens de Roland Barthes :

[147] « Episode 2 : le chant des boulettes de Georgina », *Casseroles*, *Binge Audio*, 22.03.2018
[148] Charles Sanders Peirce, *Ecrits sur le signe*, Paris, Editions du Seuil, 1978
[149] Roland Barthes, « L'effet de réel », *Communications*, 11, 1968. « Recherches sémiologiques le vraisemblable ». p.88

*« C'est là que l'on pourrait appeler l'illusion référentielle. La vérité de cette illusion est celle-ci : supprimé de l'énonciation réaliste à titre de signifié de dénotation, le « réel » y revient à titre de signifié de connotation ; car dans le moment même où ces détails sont réputés dénoter directement le réel, ils ne font rien d'autres, sans le dire, que de le signifier.* »[150]

En tant qu'indices, les bruits et les sons affirment la contiguïté existante entre le temps médiatique du podcast (l'enregistrement sonore) et le réel. En ce sens, ils sont des effets de réel puisqu'ils le connotent. La connotation du réel par le son est donc ce qui permet une théâtralisation des scènes culinaires, où le son confère à la scène toute sa force sémiotique : à savoir la rendre vivante, signifiante voire *réelle*. D'après la définition barthienne, la voix est par excellence un signifié de connotation du réel. Ainsi, « la voix comme donnée sonore »[151] vient certes donner des éléments sur le corps dont elle émane tel que son genre, éventuellement son état physique ou moral, parfois son origine géographique. Néanmoins, en contexte radiophonique, elle est aussi et surtout le signe d'une authenticité du réel, d'un morceau de réel. Dès lors, la voix vient surtout connoter le réel. Elle est un signe fort de la représentation dans les podcasts culinaires. Paul Zumthor dit, à ce propos : « [l]a voix, expansion du corps, suffit à le rendre présent lorsqu'un obstacle empêche la perception visuelle. »[152]. La dimension sigillaire de la voix[153], autrement dit la voix comme sceau et signe distinctif, peut être interprétée à la fois comme un indice : elle est le signe du corps derrière elle, et comme un symbole : dans le cadre acousmatique, la voix fait du « je » un personnage dont l'identité est connotée par le son. La voix est donc un son dont les variants peuvent apparaître comme des bruits constitutifs d'une illusion référentielle. Les différents accents, donnés à entendre dans nos podcasts, sont sensiblement radiogéniques en ce qu'ils font exister une personne, par le pur son. Cette médiation sonore consacre alors la dimension « personnage » de la personne qui n'existe qu'au travers d'attributs sonores, portés par sa voix et ses expressions. Dans *Bouffons* et *Casseroles*, la construction de chacun des podcasts amène à faire entendre les invités avant même le temps « intradiégétique » de la scène ; c'est-à-dire que, dès l'introduction, leur voix nous est donnée à entendre au moment où les podcasteurs présentent l'épisode à venir. Dans *Bouffons*, l'invité en deuxième partie est systématiquement entendu dans l'introduction du podcast:

« [Guilhem] *: Et voilà, ce dont on va parler aujourd'hui dans Bouffons, de ce qu'on peut faire avec du lait de chèvre, de la feta par exemple, en deuxième partie, avec Alexandre Rallis, créateur de Profil Grec. Il abreuve les restaurants de Paris avec des produits venus de la péninsule, et il est venu nous raconter son enfance en Grèce, la feta, et Nikos, ce producteur génial dont le savoir-faire a failli tomber dans l'oubli…*
[Extrait audio d'Alexandre Rallis] : *Je pense que ce qu'il faut défendre, nous, à notre échelle, c'est le travail de la feta artisanale, d'artisans qui travaillent comme des dingues pour faire un produit exceptionnel* (…)
[Guilhem Malissen en voix-off] *Mais préférence nationale d'abord, parlons chèvre.* (…) »[154]

S'il s'agit aussi d'éveiller la curiosité, le nom de l'invité est immédiatement associé à une voix comme marqueur de sa réalité médiatique, de son épaisseur. Lorsqu'il est acteur du podcast, jamais un nom n'est laissé « sans voix ». La voix vient dès lors asseoir la réalité de la personne, en opérant comme effet de réel. Ainsi,

[150] Ibid.
[151] Anne Karpf, La voix, un univers invisible, Paris, Editions Autrement, 2008, p.10
[152] Paul Zumthor, « Oralité », *Intermédialités*, Numéro 12, Automne, 2008, p. 169–202
[153] Béatrice Fraenkel, « Les surprises de la signature, signe écrit. », *Langage et société*, n°44, 1988. pp. 5-31.
[154] « #24 - Feta ou chèvre : un animal, deux fromages », *Bouffons*, Nouvelles Ecoutes, 30.05.2018

elle la connote en livrant des indices sur qui elle *est*, ou du moins, sur qui elle pourrait être. La voix la théâtralise, la faisant rentrer dans l'arène médiatique dans toute son épaisseur sémiotique. Dans *Le Plat du Dimanche*, l'invité pénètre le dispositif du podcast dès lors qu'il s'exprime, qu'il parle, qu'il existe *réellement*. A la manière de la description romanesque d'un personnage, la voix vient construire, par effets de réel, des indices sur la personne qui est écoutée. Ces indices prosodiques ont une force symbolique, en faisant de l'individu un ensemble de signes audibles. Il est donc entendu dans son intimité, sa quasi réalité. Dans *Casseroles*, Zazie Tavitian introduit la personne racontée dans son podcast par l'intimité de la voix. Entendre la voix de l'invité de son podcast, c'est le consacrer comme personnage de celui-ci. Ses attributs peuvent être, par exemple, un accent. Ce morceau de réel brut, qui n'est donné qu'à entendre et qui est difficilement transcriptible, vient symptomatiquement incarner une personne :

« [Zazie intradiégétique] : *T'es prêt à passer à la casserole ?*
[Paolo] : *Ouh…Oui je suis prêt à passer à la casserole.*
[Zazie en voix-off] : *Casseroles, épisode 7 !*
[sons de casseroles]
[Zazie en voix-off] : *La Pizza Fantasia de Paolo !*
[Générique musical + bruits de crépitements et de casseroles]
[Extrait de Paolo, sur la musique extradiégétique du générique] : *Oui je trouve quand même attachant, ce que mon père faisait en fait… Il inventait des recettes (…)* »[155]

Avant même d'entendre le générique, la voix de Paolo est ainsi perçue. Puis, elle est à nouveau donnée à entendre, sous forme d'extrait phonique, avant l'introduction et la présentation du podcast par la journaliste. Le nom de Paolo est donc lié à une voix, qui nous fait entendre un homme à l'accent italien : cette voix, par le son, est une illusion référentielle. L'auditeur fait, d'une certaine façon, sa connaissance et le podcast créé une représentation des acteurs à l'œuvre, que l'on perçoit comme des personnages, identifiables et signifiants.

3. L'image sonore comme représentation symbolique du culinaire

Entre indices et symboles, le son engendre dès lors des représentations iconiques. Car ces sons, ces dires et ces dits du podcast créent, par un processus sonore de mise en représentation, des images de la scène culinaire (qu'elle soit matérielle comme dans *Casseroles*, et *Le Plat du dimanche*, ou immatérielle comme dans *Bouffons*). Ces images sont le produit d'une représentation iconique singulière, qui s'effectue en l'auditeur. C'est la question de l'image sonore. Les processus d'explicitation des discours et d'interprétation des bruits se réalisent dans l'auditeur et dans l'imagination qui constituent dès lors une représentation iconique de ce qui est entendu. Daniel Deshays, réalisateur sonore, a défini l'image sonore comme « cette faculté de produire en soi la sensation d'un volume, d'une matérialité, d'une plasticité, par déplacement, par transfert d'une sensation d'un monde (tactile ou visuel) à un autre. »[156], ajoutant que « ce que l'on reçoit dans les oreilles fabrique une image plastique, imaginaire. ». Le son produit ainsi de la représentation en tant que marque indicielle de la matière; représentation qui est pleinement accomplie dans la réception et l'écoute la consacrant

[155] « Episode 7 : La Pizza Fantasia de Paolo », *Casseroles*, *Binge Audio*, 31.05.2018
[156] « L'image sonore, le travail de la mémoire et le désir de l'écoute ~ Conversation avec Daniel Deshays », *Syntone, Actualité & critique de l'art radiophonique*, 18.09.2015

comme image. Ainsi, les représentations engendrées par le sonore ne peuvent être qu'individuelles, la représentation sonore n'existant que par celui-qui l'entend et le reçoit. On parle de « subjectivité radicale du son »[157], ce qui semble s'opposer à l'image, puisqu'elle est donnée et partagée. La représentation sonore apparaît alors comme une illusion mimétique accomplie par la réception, en tant que chacun s'imagine l'objet individuellement. Les mots pour qualifier l'objet culinaire et la description qui en est faite vont dans ce sens : les imaginaires sont communs mais les images sont ici individuelles. Par exemple, un bruit de shaker me fera penser à l'idée du shaker, cette idée s'incarnant dans une représentation qui m'est personnelle. Cela amène Daniel Deshays à voir dans l'image sonore, une manifestation mnémonique du vécu : « Écouter, finalement, c'est plus que reconnaître en soi, c'est faire surgir en soi la mémoire de l'expérience. (…) Écouter, c'est toujours se souvenir d'une situation que l'on a vécue. »[158]. Ainsi, le son ne représente que ce qui est déjà connu, car le son est reconnu. Ce qui est donné à entendre, tels que les bruits, joue dès lors comme équivalent de la vue, grâce au contexte et aux discours. L'image sonore, en proposant une représentation iconique du sonore et de la sensation, témoigne de la cocréation du sens, à l'œuvre dans les podcasts. Si les podcasteurs entendent faire signifier les sons, par le discours et les bruits contextualisés, la pleine immersion ne se réalise que par l'auditeur. Ces représentations et ces images, qui lui sont propres, sont donc le fruit d'une intention, ce que nous avons appelé « la signifiance du sonore », accomplie dans la réception. Les sons comme indices et symboles, les mots, procèdent d'une véritable représentation iconique grâce à l'imaginaire et l'expérience mnésique du réel. Dans *Casseroles*, la force du son est significatif de son pouvoir iconique. Le tandem sons et voix permet une figuration quasi spatiale de l'action à l'œuvre :

« [bruits indistinctifs]
[Zazie] : *Là donc tu mélanges la viande, tu la malaxes, c'est agréable de faire ça !*
[Thibaut] : *J'aime bien, on dirait une grosse pâte à pain, tu sais…*
[Zazie] : *(…) Donc là, tu commences à les former dans ta main…*
[Thibaut] : *Oui et je crois que je vais rajouter un peu de lait, ça sera bon…*
[on distingue le son d'une porte de frigo ou de placard qui se referme]
[Zazie] : *Là, tu as pris un petit bol et tu trempes tes boulets dans le lait, tu les baignes…tu les baptises avant de les cuire.* »[159]

Ainsi, l'explicitation du discours, associée aux bruits, procèdent d'une véritable ekphrasis par laquelle les mots et les sons viennent représenter la scène de façon quasi visuelle, accomplie dans l'auditeur. La description des gestes, et des bruits dessine la scène assez précisément. L'adverbe récurrent « là », à la façon d'un *hic et nunc*, implique une forme de performativité où le discours viendrait affirmer et construire une représentation dans le présent ; présent qui est en réalité enregistré, postproduit et donc médié. Ainsi, « le son va là où le geste, la main, ne peuvent encore aller. Il accompagne le regard et la lumière pour donner du volume à la scène de la vue. On peut penser à une valeur tactile du son ; à une anticipation logique de l'activité sonore sur l'activité

[157] Bernabé Wesley. 2018. « Désirs de réel. La dimension sonore du roman contemporain ». *Repenser le réalisme*. Cahier ReMix, n° 07 (04/2018). Montréal : Figura, Centre de recherche sur le texte et l'imaginaire.
[158] « L'image sonore, le travail de la mémoire et le désir de l'écoute ~ Conversation avec Daniel Deshays », *Syntone, Actualité & critique de l'art radiophonique*, 18.09.2015
[159] « Episode 8 : Les boulets liégeois de Thibaut », *Casseroles*, *Binge Audio*, 14.06.2018

gestuelle. »[160]. Les scènes culinaires sont ici invisibilisées, il n'y a donc de scènes de la vue que dans l'imagination. La description précise d'une pratique, dans *Bouffons*, nous la fait voir ; tout comme la verbalisation d'un geste de cuisine, dans *Le Plat du Dimanche*, nous laisse l'imaginer.

## C) Les podcasts culinaires : une poétique de la fragilité

« L'auditeur, comme le lecteur affronté à un livre, dès qu'il en accepte le risque s'implique dans une interprétation dont rien n'assure la justesse. »[161]. Paul Zumthor avait déjà perçu, dans la poésie sonore, la fragilité de l'interprétation à l'œuvre. A l'image des podcasts culinaires, toute représentation iconique advient dans l'imaginaire individuel de l'auditeur. Zazie Tavitian a ainsi formulé cette particularité de la représentation sonore, par laquelle quiconque est renvoyé à lui-même :

« *Je ne sais pas si quand les gens écoutent ils ont l'idée d'à quoi ressemble vraiment le plat que je suis en train de faire, chacun est renvoyé vers ses représentations, donc y a vraiment quelque chose de l'imaginaire et de l'imagination, que tu as, je pense, moins avec l'image.* »[162]

Ainsi, l'interprétation ne peut être qu'une traduction du réel, une image mentale dont la certitude n'est pas réellement assurée. L'approximation de la représentation sonore, « sans plus de réalité que celles de nos rêves »[163], témoigne dès lors d'une véritable poétique de la création sonore dont la construction apparaît fragile. En effet, sa dépendance au langage et son impératif de signifiance pour représenter en font un objet délicat, en numéro d'équilibriste. Puisque la convivialité du podcast repose sur l'immersion des auditeurs, leur accueil, leur compréhension des discours et des scènes à l'œuvre, la mise en représentation du sonore est essentielle. Mais elle porte des limites significatives.

1. Une dépendance consciente à la signification

Ainsi, la signification du son est toujours le produit d'une tension, qui se nourrit du risque, nous l'avons vu, d'incompréhension ou de flou de la part de l'auditeur. Il y a donc une tension entre d'une part, l'immédiation, paradoxalement souhaitée par tout média, à savoir, une immersion et un abandon dans ce qui est écouté, et d'autre part, la médiation nécessaire du podcast pour faire tout entendre et tout signifier. La médiation, dans le podcast, est bel et bien à l'œuvre, elle est même audible. Et c'est aussi ce qui fait sa particularité voire son charme médiatique. Le média apparaît conscient de sa propre condition, et de sa nécessaire médiation pour pallier le manque d'image, ou du moins de matière et de repères sensoriels autres que le pur son. Le dispositif sonore du podcast suppose donc une construction consciente, par laquelle le média ne fait pas toujours oublier sa propre médiation. Les podcasts culinaires de notre corpus semblent, en ce sens, réinventer le concept de « confort médiatique », qui consiste, d'après la médiologie, à ce qu'« un bon média

[160] Paola Mieli, « Du son qui guide l'image : notes sur pulsion, corps et espace », Insistance, vol. no 1, no. 1, 2005, p.133
[161] Paul Zumthor, *Introduction à la poésie orale*, Editions du Seuil, 1983, p.229.
[162] Entretien de 55 minutes avec Zazie Tavitian, mené et enregistré le 5.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures.
[163] « L'image sonore, le travail de la mémoire et le désir de l'écoute ~ Conversation avec Daniel Deshays », *Syntone, Actualité & critique de l'art radiophonique*, 18.09.2015

travaille à se faire oublier comme si sa transparence était garante de l'impression que le monde "réel" nous parvient sans médiation. »[164]. En effet, la parole méta-discursive (autrement dit, méta-médiatique) trahit une fragilité qui est sans cesse vaincue par les podcasts et qui témoigne dès lors, et paradoxalement, de sa force. Sa poésie se retrouve dans cette mise en tension du média qui est soumis à l'échec potentiel de sa représentation ou de sa signification, ce qui en fait un média, paradoxalement, appuyé sur des enjeux d'authenticité. Dans nos podcasts, les discours trahissent cette conscience et cette préoccupation de la représentation sonore, qui parfois ne peut s'accomplir. *Casseroles* met ainsi en scène ces moment de fragilité de la signifiance sonore :

> « [Catherine] : *De toute façon la première étape, ça va faire beaucoup de bruits donc je crois que ce n'est pas très...euh...*
> [Zazie intradiégétique] : *...radiophonique ?!*
> [Catherine] : *Oui, puisqu'on va tout découper !* »[165]

Ici, la scène culinaire semble, d'un point de vue acoustique, non propice à la représentation sonore. Les deux protagonistes soulignent donc l'échec annoncé de la mise en son ; pourtant le fait-même de le mentionner participe à rendre la démarche médiatique sincère. La représentation n'apparaît pas comme une pure illusion mais comme une co-construction permanente avec l'auditeur, où une quelconque prétention holistique du tout dire et du tout montrer n'est pas possible. Dans le même épisode, la journaliste récapitulera la recette à l'œuvre avant d'ajouter : « *J'espère que vous suivez...au pire la recette est sur le site !* »[166]. Le média sonore du podcast culinaire ne semble donc pas omniscient, transcendant ou supérieur. Les acteurs du podcast en révèlent eux-mêmes les défauts, et soulignent les fragilités dans la représentation, consacrant l'incomplétude de la médiation. L'incapacité de nommer est également symptomatique de cette fragilité et de cette tension dans la représentation. Dans *Bouffons*, dont la signifiance médiatique ne repose que sur le discours, la verbalisation et la clarification, Guilhem Malissen se retrouve parfois à ne pas savoir réellement nommer ou décrire l'objet d'une discussion. Même si les éléments sont des détails qui n'entravent pas la compréhension globale du podcast, leur non signification brise un certain confort médiatique par lequel l'auditeur s'immerge et s'abandonne :

> « [Paul Dechavanne] : (…) *Je sais pas comment ça s'appelle…les petits confettis là…en sucre… Ca a un nom ce truc !* »
> [Guilhem] : *Je sais pas comment ça s'appelle !*
> [Paul Dechavanne] : *Moi non plus mais ça a un nom !* »[167]

Il y a donc une impossibilité à nommer, alors même que dans les podcasts culinaires tout dépend du langage, du discours et des sons. Paradoxalement, cette fragilité qu'engendre la dépendance à la signifiance du son et des mots participe également de l'implication de l'auditeur dans la cocréation du sens. Cet aveu de non-exhaustivité du savoir et du langage n'exclut pas absolument l'auditeur, puisqu'il peut, éventuellement et au mieux, en compléter le sens pour lui-même. Zazie Tavitian renverse de cette façon cette faiblesse du son, par lequel tout devrait être dit et avancé, en mettant en avant l'authenticité du podcast et sa non-prétention :

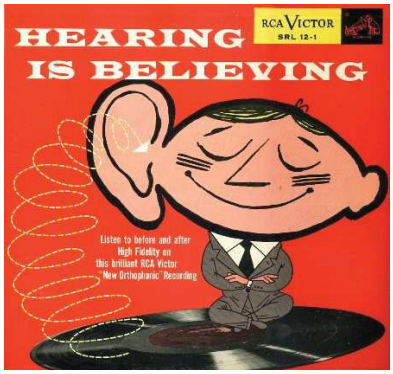
---

[164]Philippe Marion, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication : Le récit médiatique, n° 7*, 1997, Université catholique de Louvain, Département de communication, p.67
[165] « Episode 9 : Le Féroce d'avocat de Catherine », *Casseroles*, *Binge Audio*, 28.06.2018
[166] Ibid.
[167] « Episode #31 : Glace : la crème de la crème », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 10.07.2018

« *Quand j'écoutais la radio à la fac, ça me complexait, je trouvais les gens…je me disais en fait ils savent tout, ils sont super intelligents. Mais en fait, j'aime bien ça aussi dans le podcast d'accepter de pas savoir, et de pouvoir le dire, sans avoir la position du savant. Peut-être, la faiblesse du son, c'est aussi, quand t'es journaliste, et que c'est ta voix et que tu te mets en scène, il faut accepter que les personnes te reçoivent avec tes faiblesses, tes lacunes, tes types de langage, tes erreurs. (…) Donc y a peut-être ce truc de partir plus à la découverte de l'autre qu'à la radio.* »[168]

Cette poétique de la fragilité du podcast culinaire est donc celle d'une sincérité et d'un naturel à l'œuvre, contre les traditionnels dogmes médiatiques, et notamment radiophoniques, où le journaliste doit apparaître comme un sachant. Il est vrai que cette sincérité, rendue aussi à travers l'incarnation de la voix, participe paradoxalement d'une forme de convivialité, où à l'échelle-même du podcast chacun (les protagonistes, et le média lui-même) apparaît « humain, trop humain » et donc aptes à entretenir une relation horizontale[169]. Être vrai et authentique consisterait donc en cette « poétique de la fragilité ».

2. « Hearing is believing »[170]




Pourtant, l'authenticité à l'œuvre dans le podcast culinaire est à questionner dans le cadre de la représentation sonore. Le régime sonore a ceci de particulier qu'il repose sur la croyance de l'auditeur. La représentation sonore implique nécessairement des doutes et des incertitudes. A un de ses proches qui se brosse les dents lorsqu'elle arrive, Zazie Tavitian plaisante ainsi : « *C'est vrai qu'avoir les dents blanches c'est important pour la radio…*»[171]. L'acousmatique annule toute démonstration et toute mise en scène absolument opérantes. Cette mise en scène du son est, nous l'avons vu, perpétuellement en tension. Puisqu'on ne voit pas, on ne peut que croire à ce qui est entendu. Etant entendu qu'il existe une relation historique et symbolique certaine entre le rationnalisme et la vue depuis la tradition chrétienne, avec notamment Saint Thomas qui, s'interdisant de croire d'après les récits entendus de la résurrection du Christ, a fondé toute sa croyance sur la vue et le toucher comme garants d'une vérité. Ainsi, l'immersion est efficace si l'auditeur s'abandonne à ce qui est entendu et décrit, qu'il accepte de croire. Lorsque Guilhem Malissen stipule le lieu d'enregistrement, aucun indice ne nous le laisse entendre, il s'agit donc d'imaginer le cadre, d'y adhérer :

[168] Entretien de 55 minutes mené et enregistré le 5.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures
[169] Jean-Jacques Boutaud, *L'Imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*, L'Harmattan, 2004
[170] « Hearing is believing », pochette de vinyle *Hearing is believing* , RCA Victor Recording (CC-by-nc Max Sparber)
[171] « Episode 8 : Les boulets liégeois de Thibaut », *Casseroles*, *Binge Audio*, 14.06.2018

« [Guilhem] : *Une interview qui s'est déroulée sur place, entre l'étable et les champs, par une belle journée de Printemps et après avoir visité la ferme. Autant vous dire…le moment idéal.* »[172]

En contexte radiophonique, écouter revient à croire. Et croire est la condition pour voir, à savoir imaginer. C'est pourquoi, il existerait un contrat d'écoute implicite – sur le modèle du contrat de lecture d'Eliseo Veron[173] - entre l'auditeur et le podcasteur. L'auditeur adhèrerait à la représentation sonore, en croyant ce qui est entendu mais jamais vu ; et le podcasteur accepterait d'abandonner son podcast à l'immaîtrisable de l'écoute et de l'imagination. Ainsi, le podcasteur porte la responsabilité de l'authenticité du podcast. Il la prend en charge, à travers son discours, alors même que rien ne vient asseoir avec certitude que les préparations culinaires des uns et les histoires des autres se sont véritablement déroulées. Le podcasteur s'inscrit donc dans une démarche qu'il veut véridique, et s'engage d'une certaine façon envers l'auditeur. Zazie Tavitian apparaît, de ce fait, garante de la sincérité de la préparation culinaire et des recettes. Dans un extrait de « Le Féroce d'avocat de Catherine », elle met en scène cet engagement, lorsque son invitée refuse de réaliser elle-même une des étapes culinaires :

« [Zazie en voix-off] *Dès le début, Catherine a tenté de négocier pour faire l'impasse sur le dessalage de la morue.*
[Catherine] : *Je n'ai pas envie de mettre mes mains dans de la morue demain… Donc on peut skiper le stade de la morue pour cette fois !*
[Zazie intradiégétique] : *Mais c'est dommage pour l'enregistrement, tout ça…*
[Catherine] : *Oh bah non on va faire comme si y avait la morue…*
[Zazie en voix-off] : *On a finalement décidé que c'est moi qui mettrai les mains dedans !* »[174]

La prise en charge de cette étape de la recette par Zazie Tavitian, mise en scène et montée dans le podcast témoigne d'une forme d'engagement vis-à-vis d'un podcast qu'elle souhaite authentique à l'enregistrement et non biaisé. A l'inverse, dans le cadre de notre recherche, nous avons douté de la véracité des scènes culinaires à l'œuvre dans *Le Plat du Dimanche*. En effet, une photographie publiée sur la page Facebook du *Poste Général*[175] laisse entrevoir Jacques Jolly et l'un des invités de notre corpus autour d'un micro, dans un studio radio ; cette photo venant dès lors émettre un doute sur la vérité des préparations culinaires enregistrées. Loin du contexte d'une cuisine et d'un appartement, celui d'un studio-radio laisse penser qu'il s'agirait peut-être d'une mascarade radiophonique et sonore. Nous ne pouvons, en réalité, avoir aucune certitude. Et contacté plusieurs fois à ce propos, Vincent Malone ne nous a jamais répondu. Il y a donc une tension entre le vrai, au sens du réel, et le faux, au sens de la fiction. Cette tension se cristallise alors autour de la notion du vraisemblable, étudiée précédemment. En régime sonore, on pourrait croire que tout est vrai, mais le visuel ne vient pas recouper ce qui est entendu. Il ébranle alors les certitudes sonores fondées sur la croyance auditive. A ce titre, si le mensonge sonore s'avérait vrai, Vincent Malone tromperait son auditeur, par une savante illusion acoustique. La signifiance des sons, et l'orchestration des bruits et des discours occuperaient dès lors une nouvelle fonction : celle de la crédibilité. La compréhensibilité des scènes culinaires apparaîtrait donc comme le premier jalon de cette crédibilité, constitutive de la représentation sonore. Néanmoins, les écoutes

[172] « #24 - Feta ou chèvre : un animal, deux fromages », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 30.05.2018
[173] Eliseo Veron, « L'analyse du contrat de lecture », *Les médias : expériences et recherches actuelles*, IREP, 1985.
[174] « Episode 9 : Le Féroce d'avocat de Catherine », *Casseroles*, *Binge Audio*, 28.06.2018
[175] Voir en annexe : Annexe 5

assidues et attentives des épisodes de *Le Plat du Dimanche* nous encouragent à penser (ou bien à croire ?) que l'illusion relèverait d'une véritable prouesse sonore si l'ensemble de la composition acoustique était factice et fictionnel. Cependant, là encore, le chercheur, étant auditeur, se retrouve en proie aux sons et donc en proie aux doutes ; ce doute s'établissant au-delà du doute méthodique et scientifique.

3. La suspension volontaire de l'incrédulité de l'auditeur

Dans un épisode de notre corpus, Vincent Malone, pourtant, moque cette fragilité de la compréhension et de l'interprétation du discours, et ce, de façon intra-diégétique. En effet, son invité se trompe de marque, confondant Ducatel et Duralex. Vincent Malone, en caricaturant, y voit l'occasion de tout remettre en question :

« [Yvan] : *Un petit verre, les verres Ducatel, rond de la cantine !*
[V. Malone] : *Mais non c'est pas Ducatel, c'est Duralex ! Mais qu'est-ce qu'il dit ! Les Ducatel pour les Duralex !*
[Wael] : *Olalalala !*
[V. Malone] : *Si ça se trouve, il s'est trompé pour tout le reste ! Quand il dit oignons, il pensait autre chose ! C'est super inquiétant, là ! Si ça se trouve il fait une recette qui n'est pas celle des ingrédients…*
[rires à gros éclats]
[V. Malone] : *…si ça se trouve le mec est complètement dyslexique et il nous dit des mots qui ne sont pas les bons ! On est peut-être en train de faire un steak tartare en fait ! Si ça se trouve… Attend… Waouh c'est hyper dangereux !* »[176]

Cette séquence est particulièrement intéressante, car l'imagination de Vincent Malone, qui se veut fantasque et amusante, recoupe les considérations de notre recherche. Il vient effectivement souligner le manque du discours, et la fragilité de la relation sémiotique du mot (signifié/signifiant). Il exprime alors, de façon fictionnelle, l'illusion sonore potentiellement à l'œuvre, mais surtout la croyance qu'induit le discours et qui serait ici révélée par l'erreur d'Yvan. Par effet de mise en abîme et de caricature, la dupe pourrait être le podcast lui-même. Néanmoins, cet extrait ne vient pas, à notre sens, certifier d'une quelconque mascarade sonore orchestrée dans *Le Plat du Dimanche*. Il vient simplement mettre en lumière la fragilité de l'authenticité médiatique du podcast culinaire. Ainsi, la nécessaire croyance, impliquée par le sonore, est donc d'autant plus probante dans le cadre des scènes culinaires, où la préparation, la manipulation de la matière et l'occupation de l'espace doivent paraître vraies, et être comprises par l'auditeur. C'est donc toute une crédibilité qui est en jeu. Elle relèverait d'un contrat d'écoute par lequel l'auditeur se plaît à croire à ce qui est entendu, et se le représente de cette façon. Ce contrat témoigne alors d'une coïncidence voulue et souhaitée entre l'émetteur du podcast et l'auditeur ; coïncidence qui fut définie par Paul Zumthor :

« *La rencontre, en performance, d'une voix et d'une écoute, exige entre ce qui se prononce et ce qui s'entend une coïncidence, presque parfaite, des dénotations, des connotations principales, des nuances associatives. La coïncidence est fictive ; mais cette coïncidence est le propre de l'art poétique oral : elle rend l'échange possible, en dissimulant l'incompréhensibilité résiduelle.* »[177]

[176] « Les nouilles et blabla d'Yvan », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste général*, 25.05.2018
[177] Paul Zumthor, *Introduction à la poésie orale*, Editions du Seuil, 1983, p.127

La fictivité de la coïncidence, appliquée à l'oral, marque donc l'implication de l'auditeur dans le podcast culinaire rendu crédible par son auteur. En ce sens, le contrat d'écoute dans nos podcasts culinaires témoignerait également d'une « suspension volontaire de [son] incrédulité »[178]. Cette théorie souligne le fait que, pour un lecteur, la volonté de croire à la fiction se révèle plus forte que la conscience de l'artifice de la fiction elle-même. Le lecteur choisirait donc de croire à la fiction, dont il connait pourtant les inventions. Appliqué aux podcasts culinaires, qui ne sauraient apparaître comme des seuls objets fictionnels, « la suspension volontaire de l'incrédulité » serait à entendre dans le sens que lui donne Yves Winkin. Les auditeurs choisiraient de se rendre crédules vis-à-vis d'un contenu dont ils ne peuvent certifier et vérifier l'authenticité, alors même que ces derniers se présentent comme des morceaux de réel, des objets vrais et sincères. Ce choix-là opèrerait alors comme un enchantement.[179] A ce titre, il est intéressant de remarquer dans *Bouffons* comment les discours de commerçants, venus parler d'un objet culinaire, n'apparaissent pas comme étant mis au service d'une communication marchande. Ils sont davantage entendus comme une ode aux savoir-faire, à l'artisanat culinaire, et au plaisir gourmand de la cuisine. Plus que croire à ce qui est dit, l'enchantement consiste alors à s'impliquer dans la représentation et dans le récit culinaire. Dans un épisode de *Casseroles*, la journaliste exprime à la fin du podcast son regret de n'avoir pu enregistrer une phrase prononcée par son père, qu'elle était venue interviewer :

« [Zazie en voix-off] : *Juste après l'enregistrement, quand j'avais éteint mon micro justement, mon père m'a dit « tu sais Zazie, je suis très fier de mes filles.* » »[180]

Cette phrase, qui signe l'accomplissement de l'épisode dans lequel la recette est un prétexte pour mieux communiquer avec son père, manifeste un manque de l'enregistrement sonore et donc du podcast. Cette parole rapportée en voix-off opère pourtant comme une réussite et une réalisation de leur échange jusque-là donné à entendre. Y croire, bien que nous n'ayons pas même la preuve sonore de cette phrase, c'est finalement se laisser transporter et enchanter par le podcast tout entier, son caractère intime et immersif. En ce sens, cette parole apparaît presque mythifiée, objet de croyance volontaire et enthousiaste. Cette dimension enchanteresse, notamment dans le cadre sonore pour qui l'oralité a trait aussi aux rites, aux sorts, et au performatif, est ainsi au cœur de cette poétique de la fragilité. Elle fait de l'auditeur, un convive conscient des enjeux de représentation du sonore mais qui choisit, pleinement, de s'y accomplir et de s'y laisser porter.

***

Par la médiation nécessaire et systématique des mots, des discours et du son, les podcasts culinaires, et plus généralement les émissions médiatiques culinaires, révèlent la difficulté à traduire ce qu'est l'essence et l'existence du culinaire. Les podcasts culinaires, en tant que dispositifs sonores, entendent pallier les invisibilisés du média par une mise en signification et représentation de ce qui, de fait, n'apparaît pas. La verbalisation, l'explicitation, la description sont autant de procédés langagiers qui servent la compréhensibilité

[178] Samuel Taylor Coleridge, *« Autobiographie littéraire, chap.* XIV *»*, dans *La Ballade du vieux marin et autres textes*, Éditions Gallimard, coll. « NRF Poésie », 2013
[179] Emmanuelle Lallement, Yves Winkin, « Quand l'anthropologie des mondes contemporains remonte le moral de l'anthropologie de la communication », *Communiquer*, 13, 2015
[180] « Episode 3 : Les Baklavas de mon père », *Casseroles*, *Binge Audio*, 05.04.2018

des scènes culinaires que les podcasts communiquent. L'utilisation du son, dans la représentation et la signification, apparaît comme une des propriétés médiatiques centrales du podcast culinaire. Les bruits et les sons apparaissent ainsi théâtralisés pour faire sens et dans le but de créer une atmosphère conviviale, n'échappant pas aux auditeurs. Ils participent dès lors à une véritable scénographie sonore. Mais, cette dépendance et cet impératif de la signification font des podcasts de notre corpus des objets sémiotiques en tension, en équilibre et donc fragilisés. Cette fragilité confère en même temps la beauté des podcasts culinaires, car ils apparaissent en perpétuelle performance, exposant tous leurs talents de média. Contrairement à l'image, rien n'est dû ou donné, le média sonore est en démonstration et en éveil permanent. Guy Spielmann rappelle que « *si le processus performatif est artificiel par définition, il n'est ni forcément fictionnel ni même représentatif (mimétique) : au cirque, un acrobate qui fait un numéro de voltige ne représente rien (il se présente en tant que corps performant, ce qui est très différent), et son acte est inscrit dans le réel (il ne fait pas semblant de sauter d'un trapèze à un autre, et s'il rate son coup il se blessera réellement).* »[181] Or, ces caractéristiques définitionnelles de la performance font pertinemment écho aux podcasts culinaires dont le jeu sonore est irréductible, nous l'avons vu, à la représentation mimétique ; et où la notion d'authenticité, et donc de risque (tout se joue dans l'imminence du réel) apparaît comme un principe fondamental. La performance, née de la fragilité de la signification, semble donc transcender la représentation elle-même : le régime expressif des podcasts culinaires ne se contente pas de mettre en représentation, de « donner à entendre » pour « donner à voir ». Il « donne à ressentir », le son convoquant toute une poly-sensorialité qui va bien au-delà de la seule visualisation. Ainsi, la suggestion et l'expressivité (plus encore que l'expression) de nos podcasts viennent créer une convivialité sensorielle, devenue objet d'érotisme, de sensations et d'immédiation. Le partage est au cœur de cette convivialité culinaire et sonore. C'est pourquoi, le média joue de lui-même, de ses capacités sonores. Ce jeu sincère n'a rien d'une simulation ou d'une fable, car le média joue son propre rôle[182]. Autrement dit, il use de son efficacité intrinsèque pour performer. Et c'est par là-même qu'il crée un véritable spectacle sonore du culinaire.

## III. Podcasts et plaisir du partage culinaire : une performance sonore du « j'ouïr »

Parce que le culinaire est matière et témoigne d'une certaine sensorialité, il s'agit donc de rendre cet érotisme de la matière, sans la perception visuelle venant affirmer ou du moins présager les qualités gustatives de l'objet. Les podcasts de notre corpus convoquent ainsi, de façon créative, les sensations de plaisir suscitées par la gourmandise et le culinaire dans le but de communiquer la cuisine, dans ce qu'elle a peut-être de plus conviviale à savoir le plaisir. Le partage du plaisir culinaire s'inscrit en effet dans une perspective de jouissances et de réjouissances liées à la cuisine. Il n'est donc pas seulement question ici de la saveur, dont il faudrait rendre compte par les mots, mais il s'agit bien plus de communiquer le plaisir que procure la cuisine, et de le partager. Les podcasts culinaires entendent provoquer des émotions fugitives et intenses à l'auditeur,

[181] Guy Spielmann, « L' « évènement-spectacle », Pertinence du concept et de la théorie de la performance », *Communications*, vol. 92, no. 1, 2013, pp. 193-204.
[182] Erving Goffman, « Tome 1 : La Présentation de soi », *La Mise en scène de la vie quotidienne*, Les Editions de Minuit, 1973

celles associées au culinaire. L'enjeu est donc tout autant le partage du plaisir culinaire que le plaisir du partage culinaire, ce dernier point étant une caractéristique essentielle de la convivialité[183]. Loin des représentations mimétiques (au sens figuratives) traditionnelles de la cuisine, les podcasts culinaires en révèlent la dimension émotionnelle et psychique. Communiquer le plaisir, c'est donc faire vivre à l'auditeur une véritable expérience sensorielle sonore. Il y a là quelque chose du vécu, un vécu partagé entre les protagonistes du podcast et transmis, véhiculé par le son, jusqu'aux oreilles de l'auditeur. Ce vécu partagé consacre l'idée d'une relation sociale symbolique, la commensalité, qui met en cause le rapport au plaisir : plaisir des sens et plaisir de l'esprit. C'est pourquoi, dans le dispositif du podcast, le partage du plaisir alimentaire au sein d'un « ici et maintenant », que rend la performance sonore, atteste d'une réelle convivialité[184]. Dès lors, « faire ressentir » à l'auditeur témoigne d'une esthétique nouvelle, qui ferait vivre l'expérience culinaire de façon intensifiée et synesthésique. Cette transmission auditive de la sensation procède ainsi d'une performance sonore et sensorielle du « j'ouïr », calembour lacanien nous permettant d'affirmer la volupté immatérielle de l'écoute.

## A) Une performance esthétique du sujet culinaire par le sonore : la représentation comme suggestion

François Asher clame que « manger devient de plus en plus une esthétique »[185]. En effet, le mangeur contemporain apparaitrait comme un esthète, qui sublimerait l'acte de se nourrir par un ensemble de mises en scène formelles. Le manger esthétique s'articule dès lors autour de deux grands thèmes : d'une part, la légitimation de la cuisine du quotidien et d'objets culinaires longtemps déconsidérées (autrement dit, un élargissement, ou, si l'on ose, une déconstruction, de la sphère gastronomique) et d'autre part, une représentation de la cuisine exacerbée (en témoignent, la pénétration du sujet sur internet et les réseaux sociaux, et l'environnement médiatique toujours plus concurrentiel sur ce thème[186]). Ces deux axes de réflexion semblent conduire à la même « artification »[187] du sujet culinaire, qui apparaît systématiquement mis en scène. La recherche du beau, associée au bon, est une caractéristique forte de « l'artification » du culinaire. Le bon s'accompagne en effet du beau qui est censé le refléter, en faire voir et valoir les attributs. Si elle est depuis longtemps à l'œuvre dans les hauts lieux du culinaire (restaurants, commerces de bouche, traiteurs, réceptions)[188], son déplacement dans le quotidien et l'ordinaire des individus est significatif de cette importance de l'esthétisme culinaire dans la mise en scène de soi[189]. Ainsi, puisque l'on est ce que l'on mange, mettre en scène ses propres dégustations et consommations culinaires revient à se mettre en scène soi-même, en affirmant et en valorisant une identité sociale et culturelle via la cuisine. Nos podcasts culinaires, comme objets médiatiques, s'ancrent dans cet attribut esthétique du culinaire, en ce que le sujet culinaire n'appartient plus au seul domaine de la gastronomie mais à celui du quotidien et de l'individu comme mangeur. *Bouffons*,

[183] Jean-Jacques Boutaud, *L'Imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*, L'Harmattan, 2004
[184] Jean-Pierre Poulain, « Du goût au plaisir, début d'une thématisation », in *Nourrir de plaisir : régression, transgression, transmission, régulation ?* dir. Corbeau J.-P, *Cahiers de l'OCHA n°13*, 2008, pp. 47-52.
[185] François Asher, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Paris, O. Jacob, 2005, p. 213
[186] Françoise Hache-Bissette, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des médias*, vol. 24, no. 1, 2015
[187] Néologisme inventé par Nathalie Heinich et Roberta Shapiro, dans *De l'artification. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS Coll., « Cas de figure », 2012.
[188] Évelyne Cohen et Julia Csergo, « L'Artification du culinaire », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, 2012, pp. 7-11.
[189] Jean-Paul Visse et Marie-Christine Allart, *Les médias à table : La cuisine dans la presse, la radio, la télévision et l'internet du XIXe au XXIe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2016, p.10

dont le créateur est à l'origine un youtuber passionné de cuisine témoigne de ce glissement d'une « artification » classique (la gastronomie) vers une « artification » « moderne » (le plaisir culinaire représenté dans toutes ses formes). L'esthétisme culinaire prend ainsi la forme du plaisir partagé, et pour cela, il s'agit de susciter l'envie par une mise en scène de l'aliment ou du plat. Les podcasts culinaires, puisqu'ils sont des objets sonores, construisent cette mise en appétit autour du pouvoir suggestif du son, des mots et des bruits. La performance des podcasts culinaires fait de cette suggestion permanente une intensification de la représentation culinaire, car elle permettrait de faire (re)sentir par l'ouïe.

1. La suggestion comme représentation : l'érotisation sonore du culinaire

L'enjeu de représentation à l'œuvre dans nos podcasts culinaires apparaît, dès lors, d'un point de vue esthétique comme une non-figuration. Loin des problématiques mimétiques de la figuration, le son agit comme seule suggestion. Il suggère la présence et la matière. Le mot « suggestion » viendrait du latin *subgerere*, qui signifierait « mettre/faire quelque chose sous »[190], impliquant une double signification : à la fois « la suggestion » incarnerait une démarche souterraine, péjorative, d'insinuation et tout en même temps elle supposerait positivement l'amorce d'une communication réussie, voire d'une inspiration. Les deux sens du mot « suggestion » se cristallisent ainsi dans la notion d'influence, dépouillée, dans notre propos, de toute portée négative. La suggestion, dans les podcasts culinaires, relève donc d'un paradoxe. En effet, suggérer implique un acte, par définition, amorcé mais inaccompli ; il est donc difficile de croire que la suggestion participe d'une représentation, au sens de Louis Marin pour qui elle est exhibition et intensification du signe :

« *Représenter est alors montrer, intensifier, redoubler une présence. Il ne s'agit plus, pour représenter quelqu'un, d'être son héraut ou son ambassadeur, mais de l'exhiber, de le montrer en chair et en os à ceux qui demandent des comptes. Le préfixe re- importe dans le terme non plus, comme il y a un instant, une valeur de substitution mais celle d'une intensité, d'une fréquentativité.* »[191]

Pourtant, il s'agira de prouver que la suggestion, comme performance esthétique du sonore, vient justement affirmer et exhiber le sujet culinaire en suscitant plaisirs et émotions culinaires. La représentation sonore, si elle apparaît comme fugace et fragile, sous les traits suggestifs de l'indice et de la description, n'en reste pas moins une intensification du culinaire. En effet, la suggestion opère, de façon esthétique, comme une représentation sensorielle et sensitive du réel. Cette esthétique sonore de la suggestion est peut-être à rapprocher de celle, visuelle, de la peinture impressionniste. A la fin du XIXème siècle, la peinture impressionniste révolutionna les caractéristiques picturales de l'époque (classiques, pompières ou réalistes) en privilégiant la représentation par la sensation et l'impression, à la figuration naturaliste. Ce nouvel esthétisme de la représentation, cherchant à n'être fidèle qu'aux sensations, se retrouve dans nos podcasts culinaires, qui renoncent à donner une image très précise du réel, pour lui préférer une manifestation sensorielle. Le bruit des boulettes, dans *Casseroles*, vient par exemple signifier la matière en la donnant à entendre, il les suggère en les convoquant de façon sonore. La théâtralisation du son, telle que nous l'avons étudiée, procède donc d'une véritable influence sensorielle. A l'instar de la dernière série auditive de *Canal+* « Calls », série d'angoisses

[190] *Le Robert étymologie du français*, Le Robert, Usuels Poche, 2015
[191] Louis Marin, *Le Portrait du roi*, Les Editions de Minuit, 1981, p.10

diffusée à la télévision mais dont les séquences narratives sont seulement auditives, l'étrange existence des « films sans images » rend compte de cette influence sensorielle du son, qui implique une intensification de la sensation. A ce titre, début 2018, trois artistes[192] ont sorti un porno auditif, diffusé à l'aide d'un casque binaural dans une chambre de l'hôtel Grand Amour à Paris (les scènes auditives se déroulant dans un hôtel). La comparaison du podcast culinaire avec la question du porno auditif est intéressante. En effet l'argumentaire déployé autour du porno auditif se concentre sur la réaffirmation de l'imaginaire dans le désir. Olympe de G., l'une des créatrices, déclare, par exemple, lors d'une interview à *Brain Magazine* :

« *Je me suis dit que ce serait intéressant de proposer un scenario sur lequel l'audience puisse bâtir son propre film avec son imaginaire et ses fantasmes. Ce qui serait chouette pour la vie sexuelle de tout le monde, c'est qu'on ré-apprenne à cultiver le fantasme, et ses propres scénarii érotiques. Je trouve que le son, ça permet ça. L'important est de ne pas se mettre des œillères dans son imaginaire.* »[193]

Le médium son est donc décrit comme un choix conscient, qui permettrait une mécanique cinématographique nouvelle, celle du fantasme et de l'érotisme. De la même manière, les podcasts culinaires jouent du son, et de ce que nous appelons la performance sonore, pour créer un rapport nécessairement nouveau à la matière et au sujet culinaires. Par le pouvoir sonore de la suggestion, les podcasts culinaires se positionnent contre la tradition médiatique qui met visuellement en scène le sujet culinaire afin d'en exposer les reluisantes caractéristiques dans un objectif de susciter l'envie ; procédé que rappelle d'ailleurs un invité de Guilhem Malissen, Stephen des Aulnois :

« *Le foodporn, selon notre vision, c'est le fait d'être excité visuellement par la nourriture et par des plats. Ca rejoint finalement un peu le porno, c'est-à-dire être excité par des gens qui font l'amour. Pour nous, le foodporn, c'est pas du tout justement [il prend une voix exagérément sensuelle] « mettre une fraise dans du chocolat et manger ça sensuellement ». Ca n'a rien à voir. Pour moi ce qu'est le porno…la définition du porno générale c'est donner envie, avoir envie…susciter l'envie, justement. (…) Un gros burger dégoulinant, on a envie d'être sale, tout comme on a envie de faire du sale en regardant un porno gonzo.* »[194]

Invité dans le cadre d'une émission sur l'huître, Stephen des Aulnois, pour qui c'est « un sujet clivant, un peu comme le porno », est à la fois le créateur du *Paris Oyster Club*, festival dédié à l'huître, et le fondateur du *Tag Parfait*, un site sur la « culture porn ». La comparaison explicite et évidente, tant dans le choix de l'invité que dans les propos de l'émission, entre le porno et la nourriture est significative. En effet, la question de l'envie, présente dans son discours, rapproche certainement les plaisirs charnels des plaisirs de la table. La jouissance paraît, en convoquant le sujet culinaire lui-même, au cœur de nos trois podcasts. Néanmoins, son expression « faire du sale » témoigne d'une trivialité, qui accompagne « le porno gonzo » et « le gros burger dégoulinant ». Il y a donc, dans sa définition du foodporn, quelque chose de la démonstration, de la monstration voire de la monstruosité ; une monstruosité certes désirable, et qui s'apparente autant au lubrique qu'à l'hybris. On sait cette même monstration être à l'œuvre dans les films pornographiques, c'est d'ailleurs bien pour cela que la tendance à représenter la nourriture, en exaltant ses attributs visuels, porte le nom de « foodporn ».

[192] Voir le projet « Imaginary Porn Experience » créé par Olympe de G., Piu Piu, Antoine Bertin en Février 2018.
[193] « Jouir avec ses oreilles (et le reste) en écoutant du porno auditif », *Brain Magazine*, 16.02.2018
[194] « #14 - Bienvenue au club de l'huître ! », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 21.03.2018

Néologisme évident entre « food », nourriture et « porn », porno, la notion s'inscrit bel et bien dans la tradition qui lie sexualité et nourriture. Le déplacement métaphorique de l'objet culinaire à l'objet sexuel (la banane, la sucette de *Lolita*[195], la pomme) s'apparente presque à un lieu commun. Pensons également au lien entre péché de gourmandise et péché de luxure : l'envie y est impliquée dans les deux cas, tout comme l'idée d'un excès à réprimer pour une juste conduite. Freud fait des deux des objets primaires, sources de satisfaction mais aussi d'obsession[196], et des films comme *La Grande Bouffe* lie de manière dramatiquement farcesque ventre et bas-ventre, dans son aspect le plus trivial et tripier. C'est pourquoi, « foodporn » qui compte actuellement[197] 176 millions de publications sur Instagram désigne la mise en scène d'un plat ou d'un aliment, de façon à en souligner les caractéristiques visuelles sinon corporelles et charnelles (couleur, matière, lumière) pour susciter une envie presque irrépressible. Il est donc question d'iconicité de la représentation visuelle, par laquelle la nourriture serait représentée aussi crûment, sans détour, que la sexualité. On pourrait associer le foodporn au « sacre de la vue [qui] a touché jusqu'aux légumes et aux fruits, (…) calibrés, lustrés comme de l'argenterie et dépourvus de tache » dont parle Ingrid Astier[198]. La dimension haptique et proxémique du foodporn, perceptible par effets de gros plans et d'accentuation numérique de la matière, créé une illusion de proximité et de présence assez fascinante. A l'inverse, dans leur rapport au culinaire, les podcasts ne montrent rien, tout y est suggéré. Lorsque le foodporn paraît « sans détour », représentant directement, les podcasts culinaires semble justement choisir une « représentation détournée », en ce qu'elle ne figure pas directement mais par effets de détour. Ces effets de détour se cristallisent dans le pouvoir suggestif du son qui suscitent également l'envie, mettent l'eau à la bouche, mais dans une intensification différente : celle de la sensation que nous étudierons en deuxième sous-partie. De la même façon que le porno auditif entend réinventer politiquement la pornographie pour qu'elle s'inscrive davantage dans l'imaginaire, contre l'industrie du visuel et une théâtralisation polémique du sexe, les podcasts culinaires usent du média son pour suggérer plus que montrer. Lorsque Lucia, invitée par Vincent Malone, décrit un plat typique italien :

« [Lucia] : *Parmiagiana ! C'est un peu comme un gratin d'aubergines, mais c'est plus qu'un gratin. Ca s'appelle Parmigiana, car on met du parmesan à l'intérieur.* »[199]

Le simple fait de dire « c'est plus qu'un gratin » implique tout un imaginaire, elle ne fait que suggérer le pouvoir culinaire de ce gratin. Aussi, la notion d'intérieur traduit l'idée du caché et du montré. En précisant oralement ce qui est « à l'intérieur », Lucia témoigne de la force du son, suggérant le culinaire dans son épaisseur. Car si cette épaisseur est invisibilisée par le média, le son la laisse malgré tout connaître davantage qu'une photographie ou un film qui ne rendrait que la surface de l'objet. La suggestion vient dès lors consacrer une forme de beauté de la représentation, de pureté qui s'incarne dans la mise à distance de l'objet culinaire. Dans « l'apéritif : un rituel social ? »[200], René Clarisse évoque la distinction entre nourritures profanes et nourritures sacrées (où l'animal est sacrifié sur l'autel) : ces dernières sont des nourritures mises en scènes, représentées mais dont le but premier n'est pas d'être consommées. Les podcasts culinaires s'inscrivent donc dans une tradition de la nourriture sacrée et sacralisée, dans la mesure où elle est suggérée et mise à distance

[195] Vladimir Nabokov, *Lolita*, Gallimard, 2001
[196] Sigmund Freud, *Trois Essais sur la théorie sexuelle*, Gallimard Folio, 2000
[197] Au 20.10.2018, plus de 176 millions de hashtags « foodporn » étaient référencés sur Instagram.
[198] Ingrid Astier, « Un parfum de paradis terrestre », *Revue de la Bibliothèque nationale de France n°49*, 2015, p.25
[199] « La Parmigiana de Lucia », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 07.04.2018
[200] René Clarisse, « L'apéritif, un rituel social ? », *Cahiers Internationaux de Sociologie*, *Nouvelle Série*, Vol. 80, 1986

par le média. Si le foodporn construit également une représentation visuelle inatteignable puisqu'objet de médiation, il ne revendique pas cette mise à distance. Au contraire, il lutte contre par des procédés scopiques qui entendent créer un lien de proximité.

2. L'abstraction du culinaire par le sonore

Ainsi, les podcasts culinaires opèrent une mise à distance de l'objet culinaire, s'opposant à la tendance du foodporn et de sa dimension monstrative. A ce titre, la mise à distance peut se lire à travers l'orchestration sonore du média, mais également à travers le choix médiatique de mettre en scène le sujet culinaire par la discussion, éventuellement la préparation, plutôt que par la dégustation. La mise à distance sonore de l'objet se construit autour d'une absence de corporalité visible et exhibée. De ce fait, Viktoria Von Hoffmann rappelle le primat traditionnel de l'ouïe sur le goût. Jusqu'au XVIIIème siècle, le goût était en effet considéré « comme un sens inférieur, trop matériel et trop animal » par rapport à « l'ouïe que l'on associe plus volontiers à une perception intellectuelle ou spirituelle. »[201] Les podcasts culinaires semblent jouer de cette dimension spirituelle plus volontiers accordée à l'ouïe qu'au goût, en arguant d'une authenticité permise par le média sonore. Loin des caractéristiques haptiques du foodporn, la dimension érotique du sujet alimentaire peut en effet être perçue comme une sublimation de la matière qu'engendre le jeu présence/absence à l'œuvre dans nos podcasts culinaires. En effet, le son procède comme une suggestion continue de la matière qui la donnerait à ressentir, bien plus encore qu'à voir. Le réel culinaire apparaîtrait ainsi comme un corps presque chimiquement transformé en état évanescent et abstrait, objet de rêverie et de fantasme. Si l'objet culinaire a toujours été fantasmagorique, l'on y pense aisément avec faim et envie, il est intéressant de le voir représenter et incarner médiatiquement de cette façon. La matière serait donc sublimée, débarrassée de sa trivialité, pour ne se laisser qu'entendre, deviner et rêvée. Cette élévation, proche de la légitimation, serait la deuxième approche de la sublimation.

« [Son père] *: Alors là, regarde, il est beau…On le verse délicatement*. [Sons de croustillants]
[Zazie – intra-diégétique] : *Tu penses que ça va être un bon baklava ?*
[Son père] : *Ouais je pense qu'il va être pas mal !*
[Zazie – intra-diégétique] : *Il a une bonne tête ?*
[Son père] : *Il a une bonne tête ! Et en plus il a cette géométrie originale, jamais vue auparavant !* »[202]

La délicatesse de cette scène, dans un épisode de *Casseroles*, témoigne d'une sanctification du baklava, qui est décrit et contemplé, voire dorloté. Ainsi l'association du son de croustillant et de la manipulation par laquelle « on le verse délicatement » agit comme une représentation par la suggestion. Lorsque le père de Zazie appelle à regarder le baklava, la mise à distance engendré par le sonore paraît indiscutable. Pourtant, l'importance de l'imaginaire permet un réinvestissement de l'auditeur, et de la personne dans le podcast. Elle suppose une authenticité de ce qui n'est a priori pas troublé par un médium visuel ou des effets visuels numériques. On ne nous donne pas à voir mais on nous suggère la beauté, ce qui consacre une forme de pureté de la représentation. Les podcasts culinaires de notre corpus se construisent ainsi autour d'une tension entre l'immatériel du sonore, ressenti comme tel par l'immersion auditive dans laquelle l'auditeur est plongé, et le

[201] Viktoria Von Hoffmann, « L'art du goût et l'esthétique de la cuisine au 18ème siècle », *Culture, le magazine culturel en ligne de l'Université de Liège*, 2015
[202] « Episode 3 : Les Baklavas de mon père », *Casseroles*, *Binge Audio*, 05.04.2018

matériel de ce qu'est la nourriture, liée au corps. Puisque le son n'est jamais rivé sur la matière et qu'il épargne toute pulsion scopique, la matière apparaît sanctuarisée à la manière d'un corps intouchable et divin. Le son procède ainsi d'un paradoxe : il se débarrasse de la matière, de sa trivialité, tout en la signifiant pourtant. La description de la matière la donne en effet à entendre dans son sensualisme :

« [Jeff] *On fait des huîtres charnues, vous la coupez, vous la retournez, vous la touchez, elle est bien dure, onctueuse !* »[203]

Evidemment complément d'objet, sujette aux manipulations manuelles de l'être jouisseur, l'huître apparaît dans sa corporalité et ses détails. Ce sont donc les sens, ici le toucher, que l'on évoque et que l'on encourage, venant dessiner un érotisme certain de la matière. Subsistent donc la marque indicielle de matière, et les mots pour dire. L'abstraction du discours et des mots vient ainsi poétiser la matière culinaire, où la représentation de la cuisine apparaît suggestive et expressive. Si traduire la cuisine pourrait s'apparenter à traduire l'intraduisible, les correspondances entre cuisine et langage semblent pourtant posséder une certaine cohérence dans la représentation suggestive du culinaire. Ce que Roland Barthes défend, d'ailleurs, dans sa « Lecture de Brillat-Savarin » en disant « les mots sont des mets »[204]. La prosodie sonore rendrait ainsi compte, par la suggestion, de la réalité culinaire. Jean-Jacques Boutaud a, de cette façon, fait du langage un présage sémiotique et sensoriel du goût en cuisine, rappelant que « la verbalisation codée des plats est donc un premier pas vers la représentation du goût de ces plats. »[205]. S'exprimant au sujet des menus de grands restaurants, les mots apparaissent, dans leur pouvoir suggestif, comme une mise en bouche quasi littérale des mets à venir. Dans un épisode de *Le Plat du Dimanche*, Vincent Malone reçoit un chef, qui manie l'art de la langue aussi bien que l'art de la cuisine. En présentant spontanément son plat, il en expose les qualités gustatives et visuelles, que rendent poétiquement des mots et expressions tels qu'« agacer la papille », « réunir l'ensemble », « saupoudres », « fraîche » ou « mignon ». La puissance évocatrice du langage fait de la matière une abstraction désirable mais inatteignable :

« [Jean-Claude] : *Puis tu saupoudres au-dessus des maquereaux et des petits pois. Ça veut dire qu'en dégustant, on a les maquereaux et son goût naturel, le citron vert qui vient agacer la papille et le Kumquat qui vient réunir l'ensemble. On est dans une entrée qui est fraîche, qui est de saison, très abordable ! Et puis c'est mignon, parce que c'est vert, c'est blanc, y a ce côté-là, là…* »[206]

Dans nos podcasts, la poésie des mots pour parler du sujet culinaire participe donc de cette esthétique de la suggestion. Les mots font dès lors état d'une véritable éthique et poétique du plaisir alimentaire, ce qu'Ingrid Astier rappelle en écrivant : « Quant aux mots, ils ne sauraient s'éclipser. Car le dire épicurien ressemble au dire amoureux. Et parler du plaisir de manger redouble la sensation d'être présent à son corps et au monde. (…) En somme, déguster, c'est célébrer le vivant. »[207] Parler du plaisir culinaire signifierait alors la matière et le corps, alors même que les mots semblent être l'abstraction des mets. A la question de Zazie Tavitian : « Et

[203] « #14 - Bienvenue au club de l'huître ! », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 21.03.2018
[204] Roland Barthes, « Lecture de Brillat-Savarin », dans Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Hermann, 1975, p.18
[205] Jean-Jacques Boutaud et Véronique Madelon, « Présentation », « La médiatisation du culinaire », *Communication & langages* (N° 164), 2010 p. 33-40.
[206] « Les maquereaux de Jean-Claude », *Le Plat du Dimanche*, Le Poste Général, 04.05.2018
[207] Ingrid Astier, « Un parfum de paradis terrestre », *Revue de la Bibliothèque nationale de France n°49*, 2015, p.19

on mange quoi ce midi ? », sa mère répond ainsi « [d]u boudin blanc aux pommes de terre et aux pommes de ciel »[208]. L'érotisation du culinaire se traduirait donc également par une forme de poésie, liant sensorialité du langage et sensorialité du culinaire. On pourrait également avancer que la sensorialité du langage trahit une sensorialité des mets culinaires, qui transparaissent au travers des mots savamment choisis. Cette sensorialité puisqu'elle est abstraction se trouve paradoxalement renforcée par la négation des aspects triviaux de la matière. En se débarrassant du corps, les podcasts semblent ne garder que la matière noble, le son, qui entoure dès lors le sujet culinaire d'une forme d'aura. L'orientation du désir vers l'objet culinaire mis en scène de façon sonore en fait un désir frustré et insatisfait, mais cristallisé dans une forme médiatique d'apparence plus pure et donc sublimée. La nourriture, adoubée par une certaine oralité poétique, apparaît donc sanctuarisée. Les podcasts culinaires seraient donc l'autel ou le sanctuaire, dédiée à cette déesse du plaisir dont on fait l'éloge. L'auditeur la contemple mais ne peut la toucher, ce qui le plonge, peut-être, dans une fascination plus grande encore ; le désir se nourrissant du manque.

3. Le désir comme plaisir partagé

Dans la « Cuisine ornementale », chapitre des *Mythologies*[209], Roland Barthes voit dans les mises en scènes culinaires du magazine *Elle* l'accomplissement d'une forme d'« économie mythique » de ce qu'est le désir : les plats défilent au fil des pages, ils sont pures décorations, et apparaissent inaccessibles au public. La « cuisine ornementale » aurait dès lors pour but de faire rêver, d'organiser un univers culinaire fictif et appétissant pour enchanter les lecteurs populaires de l'époque. Se dessine dès lors dans la cuisine ornementale, l'aboutissement d'une vision ritualisée, que Barthes associe à la bourgeoisie, de la cuisine ; présente non pas pour être reproduite mais pour être objet de fantasme et surtout de désir. Il y a là un lien certain entre sacralisation et désir. Dans les podcasts culinaires, la mise en son du culinaire créé un érotisme, et une sublimation du sujet qui se cristallisent dans un fort désir de posséder. « Faire ressentir » implique, de ce fait, un plaisir communiqué et partagé par la naissance d'un désir commun ; ce désir est orchestré par une mise en scène et donc une représentation sonore de l'alimentaire, de sa sensorialité et de ses sensations. Le discours gourmand, et les bruits viennent créer tout un champ sémiotique du culinaire, qui le suggère et le convoque. Le son opère de ce fait comme un voile de Poppée[210] sonore, dont la voilure cache autant qu'elle révèle, créant par là un désir brut et intense. La mention du « secret » de cuisine, dans nos podcasts est en cela significative, articulant l'opacité du mystère à la transparence de la révélation. Sous la forme de confidences intimes, les secrets agissent comme des moteurs du désir culinaire : l'envie de connaître et de savoir les dessous du plaisir culinaire implique d'autant plus l'auditeur dans l'attention de l'écoute. En cela, le plaisir apparaît partagé et communiqué :

« [Guilhem] : *C'est quoi le secret de l'huître plate pour être aussi douce, et aussi ronde ?* »[211]

Les comparatifs d'égalité « aussi douce » et « aussi ronde », en ne mentionnant pas les comparants (« aussi douce que possible »), supposent une perfection de l'huître. Ainsi, la question fait du « secret », l'acte démiurgique et créateur à l'origine de cet objet de fascination, qu'il faudrait faire connaître. Le secret apparaît,

[208] « Episode 5 : Le Gâteau de Simone », *Casseroles*, *Binge Audio*, 03.05.2018
[209] Roland Barthes, *Mythologies*, Paris, Editions du Seuil, 1957
[210] Jean Starobinski, *L'œil vivant*, Gallimard, 1999
[211] « #14 - Bienvenue au club de l'huître ! », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 21.03.2018

par ce biais, comme la réponse donnée au plaisir et à l'assouvissement : connaître consisterait donc à se rapprocher de la satisfaction de son désir culinaire. C'est pourquoi, l'opacité convenue de certaines réponses : « le secret, c'est beaucoup d'amour ! » engendre une recrudescence du désir, à savoir un désir dont l'ingrédient secret serait la condition d'accomplissement. Le dispositif du podcast semble, de la même manière, révéler autant qu'il cache : le son donne à entendre mais ne donne pas à voir. Dès lors, le désir est en marche : à la fois énergie individuelle et manque qui ne saurait être pleinement assouvi. Le plaisir du podcast culinaire vient ainsi d'un désir continu, anticipé, provoqué mais jamais satisfait. Sans satisfaction immédiate de ce plaisir, celui-ci trouve sa source dans une forme d'ascétisme, ou du moins de spiritualité imposée . Guilhem Malissen débute un de ces podcasts par un avertissement, jouant avec la charge mentale d'un désir trop fort et presque douloureux :

« [Guilhem] : *Et je préfère vous prévenir, si d'autres émissions vous ont donné des envies pas trop compliquées à assouvir comme manger des ramen ou une crêpe. Aujourd'hui vous risquez d'avoir une furieuse envie de prendre la route direction le Morbihan, pour aller goûter l'huître tout juste sortie de l'eau, et pourquoi pas l'arroser d'un peu de blanc.* »[212]

La « prévention » fait office de clin d'œil malicieux à l'auditeur, dont il anticipe les envies. Si ce conseil se présente sous une forme sympathique, il implique également une mise en scène du désir qu'il sait susciter chez l'auditeur. C'est pourquoi, cette envie, compliquée à assouvir, apparaît comme un véritable défi : un paradis culinaire difficilement atteignable ; la route du Morbihan et les évocations de vin blanc et de fraîcheur vont dans ce sens. A l'accessibilité de l'objet culinaire, le podcasteur substitue un imaginaire plaisant et désirable. La projection et l'imagination sont donc valorisées dans les podcasts culinaires, au détriment d'une réalisation effective du plaisir culinaire. Ils mettent en bouche, ils font saliver à la façon d'un menu de restaurant, ils donnent faim mais ils laissent au mangeur/auditeur le soin de se régaler par lui-même. « Malheur à qui n'a plus rien à désirer »[213] disait Rousseau, « On jouit moins de ce qu'on obtient de ce qu'on espère. » Pour Rousseau, la condition définitionnelle de l'Homme, de son humanité et de son bonheur, se trouve ainsi dans le désir. Celui-ci, grâce à la force consolante de l'imagination s'inscrirait donc dans une démarche positive qui conduirait à un plaisir plus grand que la seule frustration. Les podcasts culinaires mettent dès lors en scène une éthique et une esthétique différentes qui soulignent l'importance d'un désir, en performance et en action. C'est pourquoi, les podcasteurs jouent de ce désir, en affirmant par exemple :

« [Zazie en voix-off] : *Et c'est vrai que c'est tellement bon ce dessert, j'aurais envie de le faire goûter à travers mon micro.* »[214]

L'emploi du conditionnel révèle bel et bien l'impossibilité d'un tel acte, l'évocation du gâteau « tellement bon » (là encore, sous forme de superlatif, le comparant ayant été éclipsé) apparaît à l'auditeur comme une pure vue de l'esprit. Le plaisir se meut donc en désir insatisfait, sous forme de supplice de Tantale, où l'auditeur, avide et dépendant de l'écoute, trouve paradoxalement satisfaction à tout entendre mais ne rien posséder. Cette mise en tension de l'auditeur lui-même apparaît comme un jeu érotique orchestré à l'échelle-même du podcast.

[212] « #14 - Bienvenue au club de l'huître ! », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 21.03.2018
[213] Jean-Jacques Rousseau, *Julie ou La Nouvelle Héloïse*, Gallimard, Bibliothèque de la Pléïade, 1964, p. 693
[214] « Episode 3 : Les Baklavas de mon père », *Casseroles*, *Binge Audio*, 05.04.2018

Les allusions presque perverses des podcasteurs sur la faim expriment l'impact de ce désir suppliciant qu'engendre le sujet culinaire :

« [Guilhem] : *Tout le monde aime les glaces. Enfin, je crois. En plus il fait chaud donc c'est le moment où on est au max de notre envie de crème glacée. Et si les épisodes de Bouffons donnent faim, c'est pas moi qui le dit, ça c'est vous, je pense qu'après celui-là vous allez vous jeter vers votre glacier préféré* (…) »[215]

L'animateur joue ici, par anticipation, avec ce désir que créent et que partagent les podcasts culinaires, en stipulant les différents témoignages et retours qu'il aurait eu de la part des auditeurs. L'exagération du verbe « se jeter » témoigne d'une mise en scène orale du désir culinaire, incarné par la faim et la gourmandise. Notons également que Guilhem Malissen, dans *Bouffons*, n'est jamais en contact direct avec la matière culinaire. A ce titre, le parler culinaire semble susciter une envie similaire chez lui, également supplicié du parler culinaire et de sa performativité. Dans *Casseroles*, Zazie Tavitian apparait aussi pleinement comme une gourmande assujettie à la force suggestive du son :

« [Zazie en voix-off ] : *Là, normalement, après avoir entendu le son de ces boulettes qui grésillent sur le feu, vous devez avoir faim. Moi, en tout cas, j'avais super faim. Donc on est passé à table. Il était 17h30, l'heure parfaite pour manger les boulettes. Bon en fait, il n'y pas d'heure parfaite, on peut en manger tout le temps.* »[216]

Guilhem Malissen et Zazie Tavitian usent ici de la suggestion à l'échelle-même des podcasts. Etant entendu que parler du désir culinaire créé autotéliquement du désir culinaire, les podcasteurs s'assurent le désir des auditeurs en exprimant leur faim : « *vous devez avoir faim* », « *vous allez vous jeter vers votre glacier* ». En le leur suggérant à la pensée, les auteurs de nos podcasts entendent éveiller les auditeurs sur leur condition d'être désirants. Cette suggestion opère donc comme un encouragement à la réflexivité, par laquelle l'auditeur prendrait conscience de l'expérience sonore vécue et en tirerait satisfaction. C'est pourquoi, la performativité du pouvoir du son est mise en scène. Le bruit suggestif des boulettes, comme pur son, semble ainsi « normalement » causer la faim. Les bruits apparaissent, ainsi, comme des sons bruts, qui jaillissent tels des morceaux de réel donnés à entendre. Ils semblent ainsi procéder d'une immédiation, donnant du relief au sujet culinaire. Car ces bruits, d'une certaine façon, incarnent l'idée d'une matière existante mais qu'on ne peut atteindre. En effet, la seule marque indicielle de la matière nous la laisse supposer, et suscite l'envie. Zazie Tavitian en parlait en entretien :

« *T'entends pas mal les choses qui rissolent et c'était important pour moi d'avoir ces sons-là, ça incarne et ça donne aussi faim !* (…) *Qu'on entende la cuisine en train de se faire, les bruits qui donnent faim aussi, c'est ce que j'ai essayé de faire.* (…) »[217]

Les podcasts culinaires jouent ainsi de ce désir, qui se cristallise dans l'envie de manger. La faim est plaisante, gourmande mais ne sera jamais satisfaite au sein-même du dispositif sonore. Ainsi, parler de cuisine donne faim, et elle donne tout aussi faim à celui qui en parle qu'à celui qui l'écoute. La faim suscitée apparaît dès lors partagée entre l'auditeur et l'animateur du podcast. Il y a en ce sens une convivialité accomplie dans le

[215] « Episode #31 : Glace : la crème de la crème », *Bouffons*, Nouvelles Ecoutes, 10.07.2018
[216] « Episode 2 : Le chant des boulettes de Georgina », *Casseroles*, *Binge Audio*, 22.03.2018
[217] Entretien de 55 minutes mené et enregistré le 05.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures

désir culinaire. La notion de faim s'apparente en effet au désir, entre puissance et manque. Elle est sa manifestation la plus courante lorsque le désir est appliqué au sujet culinaire. Avoir faim, c'est désirer posséder et incorporer le culinaire ; autrement dit, satisfaire autant un besoin qu'une envie. Le désir qu'orchestrent le parler culinaire, et les sons, dans les podcasts culinaires implique ainsi un pouvoir suggestif du dispositif sonore, dont jouent les animateurs du podcast. L'impact efficient de la faim serait symptomatique d'une performance sonore par laquelle on fait ressentir à l'auditeur, créant un partage des sensations impliquées par la poly-sensorialité de la cuisine, autrement dit, un partage du plaisir culinaire.

## B) Une performance esthésique du sujet culinaire par le sonore : le régime synesthésique

C'est pourquoi, s'il y a parfois satisfaction du désir pour l'un des convives du podcast, à savoir l'animateur qui éventuellement goûte ou mange ce qui est préparé (ce que ne peut faire l'auditeur), la convivialité des podcasts culinaires n'en est pas ébranlée. En effet, les moments de dégustation, à l'œuvre dans *Casseroles* par exemple, peuvent certes être entendus comme l'ultime concrétisation de la mise à distance de la cuisine (la dégustation, apothéose culinaire par excellence, devenant elle aussi immatérielle et non effective), néanmoins, l'écoute de ces moments de dégustation revêt également une dimension purement sensorielle faisant concrètement exister le moment culinaire. L'accomplissement de la préparation culinaire dans la réjouissance de la dégustation créerait alors un partage de la sensation, permise par l'ouïe, qui transcenderait la seule frustration d'un désir insatisfait. La notion de partage sensoriel est ainsi au cœur des podcasts qui, sous forme d'expériences sonores, font vivre le plaisir culinaire. Né d'un désir conscient de lui-même, le plaisir s'épanouirait dans le bain sensoriel du podcast culinaire où la gourmandise est suscitée à mesure qu'elle est représentée. Par la sensation, la nourriture catalyse de ce fait un véritable partage des sensations culinaires, témoignant d'un plaisir plus fort encore que le seul désir. Ainsi, usant de sa force suggestive, le média orchestre une véritable synesthésie par laquelle le dispositif sonore communique de la sensation. Cette synesthésie est donc le meilleur témoignage, peut-être, du culinaire dans la mesure où « [o]n ne peut envisager le plaisir gastronomique sans rendre justice à toute la vie des sens. Derrière le soupir de satisfaction, ou l'exclamation joyeuse, on trouverait l'orchestre symphonique du sensualisme. »[218]. La performance sonore se révèlerait être la manifestation réussie de l'esthésique culinaire. L'ouïe apparaît dès lors comme un sens témoin des autres sens, le son et les discours permettant de rendre les différentes sensations, en les faisant entendre. Les podcasts culinaires se trouvent pris entre deux logiques, celle de l'anesthésie dans la mesure où le média met à distance tous les autres sens et supprime la vision ; et celle de la synesthésie où l'enveloppe auditive paraît justement conter les différents sens et les faire éprouver par l'évocation et la suggestion. Les trois podcasts de notre corpus apparaissent ainsi comme des cadres sensoriels, en performance sonore, communiquant un plaisir culinaire. La sémantique sonore permet un jeu de correspondances qui, en mobilisant les sens, fait ressentir ce qu'est la cuisine dans sa poly-sensorialité.

1. L'ambiance sonore des podcasts culinaires

La dimension sensorielle des podcasts culinaires transparaît, tout d'abord, dans l'expérientiel de ce qu'est la performance sonore. L'enchantement sonore serait ainsi orchestré par la convocation d'ambiances et

[218] Ingrid Astier, « Un parfum de paradis terrestre », *Revue de la Bibliothèque nationale de France n°49*, 2015, p.21

d'imaginaires, induisant nécessairement une expérience vécue corporellement et sensuellement par l'auditeur. Si l'on pense à Disneyland, exemple consacré de l'enchantement synesthésique, les différentes manifestations publicitaires et sémiotiques renvoient systématiquement à l'élaboration d'un univers sensoriel, relationel et expérientiel. La sémantique « Disneyland » est en cela remarquable qu'elle propose une véritable expérience de consommation par l'immersion dans un lieu, le parc, où tout doit faire symboles afin d'incarner « la magie Disney ». Cette cité enclavée et enchantée propose des stimulations polysensorielles par lesquelles les sons, les visuels, les odeurs sont pensés de telle manière à signifier l'univers de marque Disney. C'est donc bien l'imaginaire créé qui est ici la raison d'être de l'immersion. Dans les podcasts de notre corpus, le culinaire est ce qui vient cristalliser une ambiance sensorielle, rendue par le sonore. L'imaginaire culinaire, à ce titre, témoigne d'un véritable enchantement qui est communiqué à l'auditeur. Cet enchantement est porté par les acteurs du podcast, qui apparaissent comme les relais sensoriels du podcast. Ainsi, la question de l'idéal arcadique vécu et ressenti par les différents protagonistes relève de l'enchantement sensoriel, impliqué par la performance sonore. Le sujet culinaire se prête singulièrement aux imaginaires du plaisir gourmand et sensoriel, que le langage communique. Lorsque Zazie Tavitian exprime sa fascination pour la cuisine, l'enthousiasme est communicatif et s'inscrit dans une logique de partage sensoriel :

« [Zazie en voix-off] (…) *et je suis tombée sur le monde merveilleux des glaçages sur internet : fondant, onctueux, brillant* (…) »[219]

La sensorialité s'incarne ici dans le discours, qui raconte la matière culinaire, de manière à la faire exister sans la montrer, en convoquant des attributs sensoriels tels que la texture ou l'aspect visuel. Partagé à l'auditeur, l'évocation d'un « monde merveilleux » apparaît, par effet métonymique, appliqué au sujet culinaire lui-même à l'œuvre dans les podcasts. L'éloge permanent du sujet culinaire, qui le rend dans sa complexité physique et sensorielle crée, grâce à la médiation sonore, une ambiance holistique et enchanteresse qui consacre le pouvoir émotionnel de la cuisine. La gourmandise se laisse ainsi lire au travers de métaphores ou de comparaisons qui élèvent la cuisine au rang d'objet d'art, envoutant et captivant. Massimo Prandi, journaliste italien venu parler des pâtes dans une émission de *Bouffons*, dit d'elles qu'elles sont « des petits chefs d'œuvres culinaires », témoignant d'une véritable « artification »[220] de la matière culinaire. Plus tard, son compatriote Nata Rampazzo, de tout son phrasé italien, explicitera la méthode de cuisson idéale des pâtes en convoquant tout un imaginaire sensoriel, artistique et emphatique :

« *Il faut leur* [les pâtes] *chanter une petite chanson, quand vous les cuisinez, il faut les tourner tout le temps, être attentif avec eux, c'est quelque chose d'unique, donc il faut avoir une attention, c'est comme un artisan italien, un orfèvre ou un ébéniste qui, quand il travaille, a une concentration, il fait bien, il fait le geste parfait pour l'objet parfait. Et là les pâtes c'est un peu la même chose (…) il faut leur dire qu'on les aime, il faut leur dire qu'elles sont magnifiques, belles, et c'est ça le secret.* »[221]

Tantôt objet, tantôt sujet, la matière culinaire se trouve exacerbée car, sacrifiée sur l'autel du plaisir, on la décortique dans tout son potentiel sensoriel. L'imaginaire de la séduction, qui trahit un abandon certain de ces deux italiens au plaisir culinaire, tend à humaniser le sujet culinaire, qui apparaît comme un corps à dorloter.

[219] « Episode 5 : Le gâteau de Simone », *Casseroles*, *Binge Audio*, 03.05.2018
[220] Néologisme inventé par Nathalie Heinich et Roberta Shapiro, dans *De l'artification. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS Coll., « Cas de figure », 2012.
[221] « Episode #16 Ça colle entre les pâtes et les nouilles », *Bouffons*, , 04.04.2018

En évoquant l'aura, la beauté, la technique, le geste parfait, Nata Rampazzo s'ancre dans la tradition culinaire de la réalisation artisanale parfaite en cuisine. Mais il exprime également l'enchantement qu'est la cuisine, dont témoigne notamment la « petite chanson » qui n'est pas nommée mais qui semble procéder comme une formule magique. La question de l'idéal se pose alors dans la représentation du culinaire puisque celui-ci apparaît comme un objet de perfection quasi artistique. La réalisation culinaire semble être l'acmé du plaisir et de la satisfaction ; une satisfaction que l'auditeur ne peut certes qu'écouter mais qui le fait rêver et le transporte dans un imaginaire arcadique. Cette ambiance sonore, portée par des imaginaires culinaires, participe du plaisir des sens, qui serait dès lors l'essence du culinaire dans les podcasts. Cette construction du mythe culinaire s'articule autour des sens que le sujet convoque et que le podcast rend singulièrement, en tant qu'objet sonore. Puisque le sonore ne saurait être un objet matériel et tangible, il est une influence ; influence suggestive, comme nous l'avons vu, mais également influence atmosphérique. En ce sens, il est donc un facteur d'ambiance ; ambiance qui, bien entendu, dans nos podcast culinaire tend vers l'expérience culinaire. L'orientation affective et sensorielle de l'environnement sonore permet aux podcasts de partager l'émotion culinaire. L'allusion aux souvenirs rend, par ce biais, l'ambiance sensorielle du culinaire qui est généralement idéalisée par l'acteur du podcast et auquel l'auditeur se plait à s'abandonner. Cet imaginaire d'Alexandre Rallis, dont les souvenirs d'enfance sont avant tout culinaires, procède d'un enchantement ; le mot « merveilleux » y est d'ailleurs à nouveau utilisé :

« [Alexandre] : *Ca va être la salade grecque posée au milieu, qui baigne dans l'huile d'olive, baignée c'est vraiment baignée, avec de la très bonne huile d'olive, avec de la feta bien sûr, avec ma grand-mère qui faisait des plats absolument merveilleux. Ce sont des souvenirs culinaires fabuleux, dans une ambiance qui est merveilleuse, la Grèce, fabuleuse pour les enfants, pleine de liberté, avec la mer, la montagne, le soleil*. »[222]

La répétition de certains termes emphatiques et hyperboliques construisent un véritable univers sensoriel que porte le podcast, grâce aux récits, aux témoignages et aux sons. La cuisine convoque nécessairement un ensemble de tonalités, de couleurs, qui préfigure un idéal réanimé et valorisé. La dimension sensorielle et perspective en font une véritable synesthésie, catalysée par l'association du sonore au culinaire. En effet, l'ambiance, consacrée par le sujet culinaire qui incarne la convivialité et la sensation, ne saurait être mieux portée que par des objets sonores. La performance sonore rend paradoxalement tout possible, grâce à l'imaginaire, la suggestion, la sensorialité communiquée. L'ode aux détails, à l'œuvre dans les podcasts culinaires, participe singulièrement de cette sémiotique du sensible. Elle communique un équilibre orfévré de la sensation, qui n'existe qu'en tension, parce qu'elle est exprimée :

« [Catherine] : *Je suis satisfaite, j'ai goûté, on a goûté, tout le monde est unanime. On a atteint l'équilibre idéal entre le citron, le piment, entre une pâte à la fois souple et ferme* (...) »[223]

La représentation sensorielle qu'implique la description du « féroce d'avocat » a trait à la figuration gustative, dans la mesure où la perfection atteinte est celle de la saveur, qu'on nous laisse deviner mais qui ne peut s'ancrer que dans un enchantement partagé. La satisfaction, communiquée par Catherine, opère comme une

[222] « #24 - Feta ou chèvre : un animal, deux fromages », *Bouffons*, Nouvelles Ecoutes, 30.05.2018
[223] « Episode 9 : Le Féroce d'avocat de Catherine », *Casseroles*, *Binge Audio*, 28.06.2018

dynamique sensorielle par laquelle l'auditeur est également happé, encouragé à se représenter éventuellement cette perfection mais surtout encouragé à partager une forme de réalisation culinaire, et d'accomplissement. Ainsi, l'ambiance, en tant qu'enchantement, suppose également une forme de plaisir culinaire. C'est pourquoi, parler des glaces qui « enrobées de pistaches grillées », « dégoulinent sur la main »[224] revient à communiquer du sensible par la voix et l'oralité, trahissant un univers culinaire désirable et plaisant. La question de la voix et des sons conduisent également à l'élaboration d'une ambiance sonore sensorielle. Les bruits, comme éléments déclencheurs, témoignent d'un plaisir purement sensoriel, à la manière de la tendance récente de l'ASMR[225]. Ce sont des performances sonores (souvent filmées, et proposées sur Youtube) qui enregistrent puis diffusent des petits bruits censés être apaisants. Si peu d'études scientifiques ont encore été réalisées sur l'effet réel de ces bruits sur le cerveau, les différents témoignages d'auditeurs et les discours d'escorte font de l'ASMR un véritable phénomène sonore, par lesquels des sons d'ambiance, enregistrés en gros plan sonore, deviendraient de véritables substances sensorielles et synesthésiques, jouant de la matière et de la texture des différents objets. La question de la corporalité comme ambiance sensorielle rappelle, à ce titre, les gros plans sonores de certaine matière culinaire, mais également les voix à l'œuvre dans les podcasts. La texture organique de la voix, en se laissant entendre, participe de l'ambiance sensorielle dans lequel les trois podcasts plongent l'auditeur. Lorsque Vincent Malone reçoit Lucia, une commerçante italienne, celle-ci joue de la sensualité de sa voix :

« [V. Malone] : *Aaaah ! Pour ceux qui ne connaissent pas Lucia, c'est comme ça, elle a une voix qui parle un peu à l'Homme…* (…)

[V. Malone] : *C'est chez moi ça ! Et alors, la Burrata ?*
[Lucia] : *Allora, la Burrata…*
[V. Malone] : *Elle prend sa voix de téléphone rose…*
[rires]
[V. Malone, effets de voix plus robotiques en post-prod] : *On est en train de parler de fromage quand même, Lucia…*
[Lucia, insistant sur son accent] : *La Burrata…* »[226]

La référence au téléphone rose, consacrant bel et bien l'idée de désir et d'érotisme développée précédemment, révèle l'importance de l'ambiance sonore pour laquelle la voix agit comme un paramètre sensoriel. Le son opère dès lors comme « rendu »[227], autrement dit, il « rend (c'est-à-dire traduit, exprime) les sensations, pas spécifiquement sonores »[228] plutôt qu'il ne reproduit le réel. L'utilisation du son comme rendu est ainsi évident dans nos podcasts culinaires puisqu'il est une modalité de la performance sonore, qui cherche à faire ressentir l'ambiance conviviale et plaisante impliquée par le culinaire.

---

[224] « #31 Glace : la crème de la crème », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 10.07.2018
[225] Acronyme de « *Autonomous sensory meridian response* » : non prouvée scientifiquement encore, les vidéos ASMR, que l'on peut trouver sur Youtube par exemple, proposent une relaxation sensorielle grâce à la mise en scène de sons « déclencheurs » (tels que le chuchotement, le tapotement ou encore le frottement). En 2016, l'ASMR fut, d'après le rapport Think with Google, la tendance la plus recherchée sur Internet.
[226] « La Parmigiana de Lucia », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 7.04.2018
[227] Michel Chion, *L'audio-vision*, Armand Colin, 1990, p.94
[228] Ibid.

2. Les corps synesthésiques comme relais sensoriels

L'expérience sensorielle est donc catalysée par une ambiance sonore heureuse, liée au culinaire, où l'imaginaire du mangeur est enrichi « en un jeu d'inattendues correspondances. Car le plaisir est là, dans une forme d'attention accrue au réel. »[229] A ce titre, la psychanalyse[230] rappelle que l'oralité alimentaire des nouveaux nés conduit à une expérience de la corporalité, où le lait s'accompagne de chaleur, d'odeur, de contact tactile et sonore. Ce bain sensoriel opère comme un second contact synesthésique avec le monde (il survient après celui de la gestation dans le ventre maternel). Par la bouche et par, d'une certaine façon, le lien culinaire, s'ouvre un monde de sensualisme et d'affects. C'est pourquoi, le plaisir culinaire passe par la convocation des sens qui, réunis, éveille le corps au monde. Dans un épisode de *Casseroles*, une des invités résume bien : « Moi manger pour manger ça n'existe pas ». La plaisir de manger, et le plaisir du culinaire, vient de ce qu'il transcende le seul besoin et le seul acte de se nourrir, en appelant à toutes les sensorialités. Ainsi, la corporalité sensorielle du culinaire est avant tout rendue par des corps, jouisseurs et désirants, qui expérimentent le culinaire ; chose que ne peut directement faire l'auditeur. Si la matérialité du culinaire est donnée à entendre dans sa volupté, c'est parce que les corps ambiants des acteurs des podcasts culinaires la ressentent et l'expriment sensuellement. A la manière d'un désir mimétique, l'auditeur en vient à désirer ce que ce corps désire. L'ambiance sonore et culinaire est donc également portée par des corps témoins, qui expriment la sensation et permettent de « faire ressentir » à l'auditeur. Le cadre du podcast, à savoir l'intimité d'une voix parlant à l'oreille, rend singulièrement compte des corps vivants et des sensations à l'œuvre en les faisant entendre. En effet, l'expérimentation des corps, associée au fétiche de l'écoute, précisément, met en correspondances les différents sens, témoignant d'une synesthésie certaine, par laquelle « *[l]es parfums, les couleurs et les sons se répondent* »[231]. De cette façon, l'odeur est évoquée au prisme des corps qui éprouvent la situation olfactive, et la donnent à entendre :

« [bruits de crépissements intenses s'ajoutent à la musique]

[Voix de Georgina en arrière-plan sonore] : *Alors là je vais bien les saisir puis les faire tourner pour qu'elles soient bien saisies de l'autre côté…et cette odeur ! Ca c'est l'odeur où tout le monde a envie de venir chez toi ! Tu passerais devant une maison, tu sentirais cette odeur, tu aurais envie de rentrer dans la maison.* »[232]

Dans cette séquence, profondément synesthésique, l'auditeur se trouve plongé dans l'expérience culinaire. Les bruits de crépitements, saisis en gros plans sonores mêlés à la musique extradiégétique du podcast, rentrent en écho avec l'odeur décrite, dont le bruit est, en un sens, le signe ou la marque synesthésique. La matière culinaire se laisse offrir à travers les sens qui la trahissent et en font un objet de sensations et d'émotions totalisantes et irrésistibles. L'idée d'une perspective sonore, par laquelle il y aura des premier-plans et des arrière-plans sonores forme également cette enveloppe auditive, singulièrement sensorielle et immersive. Dans *Le Plat du Dimanche*, la seule évocation des bonnes odeurs, suffit à communiquer l'attrait du plat et de la préparation :

[229] Ingrid Astier, « Un parfum de paradis terrestre », *Revue de la Bibliothèque nationale de France n°49*, 2015
[230] Bernard Brusset, « Oralité et attachement », *Revue française de psychanalyse, vol. vol. 65*, no. 5, 2001, pp. 1447-1462.
[231] Charles Baudelaire, « Correspondances », *Les Fleurs du Mal*, Le livre de Poche, 1972
[232] « Episode 2 : le chant des boulettes de Georgina », *Casseroles*, *Binge Audio*, 22.03.2018

« [V. Malone] : *On arrive près de ma marmite-casserole, et je vais l'ouvrir, et là on a envie de faire « mmh ça sent très très bon », et on l'ouvre et* [tous les trois, en choeur] *« Mmmh ça sent boooon » !*
[Wael] : *Olalala, les odeurs ! Mmmh, ah oui !* »[233]

Les interjections de plaisir, communiquant la pure émotion et la pure sensation, brute sous forme de bruits instinctifs, sont ici accentuées par Vincent Malone qui en demande la répétition en chœur. La sensation apparaît dès lors quasiment surjouée, de façon à souligner le plaisir existant. L'immersion, par la sensation ressentie et communiquée du podcast à l'auditeur, semble se décliner pour chaque sens associé au culinaire. Le sonore est évidemment caractéristique d'une ambiance liée au culinaire, élément que nous avons étudié à l'aune de la représentation, et qui à l'aune du plaisir, rend compte d'une forme de festivité conviviale. La musique peut donc être associée à l'univers culinaire, créant une véritable polysensorialité de l'expression sonore. D'un point de vue extradiégétique, *Le Plat du Dimanche*, comme objet sémiotique, peut ainsi être rythmé d'extraits musicaux. Recevant un certain Yvan Loiseau, l'épisode proposera des extraits de la chanson de Michel Fugain, jouant sur la blague et créant des liens musicaux et sensitifs entre les scènes culinaires du podcast, le nom de l'invité, et la musique inséré à destination des auditeurs :

« [V. Malone] : *Et ! je suis aussi avec Yvan, qui est un peu l'homme libre, de la situation et de la cuisine, libre comme un Loiseau, j'ai envie de dire…*[rires]
[rires se poursuivent sur la musique, en extradiégétique, de Michel Fugain]
[Le refrain « Fais comme l'oiseau, ça vit d'air pur et d'eau fraiche, un oiseau, d'un peu de chasse et de pêche, un oiseau. Mais jamais rien de l'empêche l'oiseau d'aller plus haut »] »[234]

Il arrive également à Vincent Malone de diffuser de la musique pendant la préparation culinaire. Hawa Touré, venue lui préparer un mafé, réclame, de ce fait, un album de Selif Keita afin de consacrer le thème malien, amorcé par le choix du plat. Enfin, la question du goût est aussi portée par un corps autre que celui de l'auditeur, rendant la modalité gustative du culinaire par son expression sensorielle :

« [Wael] : *Je veux bien goûter !*
[V. Malone] : *Alors, voilà tu nous dis, si c'est bon, pas bon, si ça te plaît… j'en sais rien, moi !*
[Wael] : *Je mettrais peut-être un tout petit peu plus de sel…mais vraiment un tout petit peu !*
[Hawa] : *D'accord !*
[Wael] : *Sinon c'est super bon, ce que j'aime bien, c'est que ça n'est pas trop gras, aussi ! Il n'y a pas trop d'huile de tournesol, c'est parfait !* »[235]

La sensation gustative, ne pouvant être absolument partagée, est néanmoins communiquée sur le mode du plaisir et de la sa sensation. Jean-Jacques Boutaud rappelle, en citant le neuroscientifique André Holley, que « de la sensation à la perception gustative, s'opèrent des mécanismes de production d'images sensorielles, de formes sensorielles, d'activité perceptives »[236]. La sensation gustative, ainsi suggérée, associée à une ambiance

[233] « Le Maffé d'Hawa », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 31.05.2018
[234] « Les nouilles et blabla d'Yvan », *Le Plat du Dimanche*, Le Poste général, 25.05.2018
[235] « Le Maffé d'Hawa », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 31.05.2018
[236], Jean-Jacques Boutaud, « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire. », *L'artification du culinaire dans Sociétés*, 2013, pp.85-98.

synesthésique qui tend à nous faire ressentir plus encore que penser, procède ainsi d'images sensorielles, indubitablement liée à l'image sonore que nous avons étudiée précédemment :

« *Sans doute recrée-t-il en imagination (effort pour maîtriser cet univers purement sonore) les éléments absents de la performance. Mais l'image qu'il suscite ne peut que lui être intimement personnelle. La performance s'est intériorisée.* »[237]

La performance sonore engendre donc des représentations individuelles de la sensation. Il est une représentation iconique de la sensation, née du désir de connaître, de voir. La communication sensorielle permet de deviner les contours et les sensorialités de la matière culinaire. Son iconicité se meut ainsi en quelque chose de purement sensitif et sensoriel par lequel le récepteur ressent la matière et entre en relation physique avec le podcast culinaire. L'expérience orale de la sensation culinaire, de son plaisir, apparaît ainsi totale voire holistique. Elle enveloppe et entend agir concrètement sur l'auditeur, l'invitant à saliver. La performance sonore doit donc s'entendre dans son aspect performatif. A la manière du chien de Pavlov, le son fait saliver, il embarque l'auditeur. Si les corps des acteurs témoignent de leur propre corporalité, en tant qu'êtres sensitifs, la sensation s'accomplit pleinement dans le corps de l'auditeur, qui, en ressentant, se représente plus fortement encore. D'une certaine façon, les podcasts culinaires font du corps de l'auditeur lui-même une véritable expérience sensorielle. L'auditeur-récepteur est, par la sensation, replacé au cœur de la relation de communication des podcasts culinaires. L'ouïe fait imaginer et donc pénètre les pensées de l'auditeur. L'écoute induit ainsi une forme d'abandon dans la sensation : on ne voit pas, on ne sent pas, on ne goûte pas mais on nous fait ressentir, grâce aux différentes modalités sensorielles (ambiance sonore, son, voix). La performance sonore se situe dès lors du côté de la sensation et de la synesthésie par laquelle le son communique. En effet, le son se prête à la communication du plaisir, et à une communion des différents corps, jouisseurs, désirants, aimant le plaisir culinaire.

3. La construction d'une philosophie du plaisir

Ainsi, Brillat-Savarin, gastronome français historique, rappelle que « le Créateur, en obligeant l'Homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit et l'en récompense par le Plaisir. »[238] Le média sonore permet donc une forme de partage de ce plaisir synesthésique. Le podcasteur apparaît également comme un jouisseur qui est dans l'expérience sensorielle. La représentation du mangeur, partagée dans les podcasts culinaires, est donc celle d'un esthète en quête de sensations, qui vit pleinement l'expérience culinaire. Zazie Tavitian parle ainsi d'ivresse et de jouissance, où la fête s'exprime dans la polysensorialité :

« [Zazie en voix-off] : *On a donc bu du tipunch et mangé du féroce, parlé de la Martinique et parlé de la vie en général.* (...) *Je vous épargne aussi [le moment] où à 3 heures du matin on a dansé avec des chapeaux sur la tête sur Despacito.* »[239]

Si nous sommes (malheureusement) écartés de cette aboutissement de la scène culinaire, le récit nous le donne à entrevoir et à entre-ressentir : le plat, l'alcool, la danse et la musique témoignent d'une véritable convivialité

[237] Paul Zumthor, *Introduction à la poésie orale*, Editions du Seuil, 1983, p.238
[238] Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 2009, aphorisme du début
[239] « Episode 9 : Le Féroce d'avocat de Catherine », *Casseroles*, *Binge Audio*, 28.06.2018

trahissant la jouissance à l'œuvre. Objet de sensations et d'émotions, le sujet culinaire catalyse un véritable moment expérientiel dédié au plaisir. Le plaisir ressenti est en effet assumé dans les podcasts de notre corpus, et relayés par la sensation. La modalité synesthésique donne l'impression d'une immédiateté dans la communication du plaisir. En effet, le plaisir, établi par la sensation et la synesthésie, apparaît partagé, transcendant de ce fait la seule frustration d'un désir insatisfait. Pourtant, le corps n'est jamais éprouvé physiquement par l'auditeur, il n'est qu'évoqué, de ses truculences à ses voluptés. Ainsi, les podcasts culinaires révèlent davantage une science du plaisir, où les auditeurs sont considérés au même titre que les acteurs des podcasts, à savoir comme des esthètes en quête de l'idéal culinaire ; idéal qui se manifesterait par un plaisir maximal et maximisé. Le plaisir hédoniste est donc au cœur des discours et des enjeux du podcast, jouir et faire « j'ouïr » étant, d'une certaine façon, une de ses finalités. Si le plaisir, ici communiqué, ne dépend pas de l'hédonisme radical, théorisé par Aristippe de Cyrène, il relève néanmoins d'un hédonisme réfléchi par lequel le plaisir culinaire est posé comme but du sensualisme des podcasts. Ainsi, dans les discours à l'œuvre dans nos trois podcasts, le plaisir est l'objet d'une recherche, qui s'ancre soit dans la préparation culinaire soit dans le témoignage. *Casseroles* est le podcast dans lequel le plaisir transparaît de la façon la moins évidente. Précisément situé entre le témoignage personnel, de vie, et la préparation culinaire, le plaisir s'incarnerait davantage dans le moment privilégié et intimiste, en somme convivial, qu'offrirait la cuisine. Autrement dit, la recherche du plaisir se diluerait dans l'enthousiasme d'un bon moment passé, où les discussions seraient riches de sens et où les plats cuisinés cristalliseraient l'idée d'un bonheur personnalisé. Le père de Zazie Tavitian communique ainsi son petit plaisir lié au café et réalisé dans le juste moment, phare et idéal :

« [Le père] : « *Mais en fait tu sais là où c'est le meilleur en réalité, c'est pas juste après un repas, même arménien, mais c'est avec le café, type le café du dimanche quand t'as le temps…tu prends ton café tranquille…là c'est bon !* »[240]

Dans *Le Plat du Dimanche*, l'accent est mis sur la recette préparée qui doit mener au plaisir gustatif ; le but du podcast étant la réalisation d'un plat qui, avant toute chose, doit être « bon ». Enfin, dans *Bouffons*, le plaisir hédoniste est porté par les invités du podcast qui échangent leur vision, voire leurs conseils de ce que doit être le plaisir au prisme du culinaire. Les deux invités de Guilhem Malissen dans un épisode consacré au vin, objet hautement gastronomique, rappellent ainsi que l'importance première de cette boisson est la jouissance ressentie :

« [Vincent Bonnal] : *Le vin vous le buvez pour vous faire plaisir, vous n'avez pas besoin de vous y connaître pour ça. Donc c'est un petit peu bizarre…c'est comme « oh je ne veux pas faire l'amour parce que je ne sais pas…je ne suis pas expert ! »* »[241]

Réinventant l'idée du vin comme marqueur social, culturellement légitime, le discours du vigneron s'ancre dans une perspective hédoniste où la satisfaction importe plus encore que la connaissance. A l'expertise, il substitue la jouissance comme but premier. En deuxième partie d'épisode, Guillaume Deschamps, un bloggeur en œnologie, assure que « [le vin] c'est quand même fait pour être bu, c'est fait pour être partagé, y a de la

[240] « Episode 3 : Les Baklavas de mon père », *Casseroles*, *Binge Audio*, 05.04.2018
[241] « #32 Le rosé se fait respecter », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 25.07.2018

convivialité, [où] le côté non pris de tête joue beaucoup. »[242]. La poétique du plaisir bacchanal, incarnée par une certaine idée de la convivialité et de la liberté, se laisse deviner au travers de conseils échangés autour du thème culinaire. Le but de nos podcasts étant de ne jamais « perdre le fun »[243], la liberté culinaire est une des modalités certaines du plaisir. Ainsi, une amie de Zazie Tavitian, Allison, énumère une profusion des combinaisons culinaires (ici le rouleau de printemps) impliquant une nécessaire satisfaction de l'envie : « Et puis y a aussi le plaisir : si tu veux rajouter de la sauce, tu en rajoutes, si tu veux mettre des nems tu en mets, si tu veux le faire aux crevettes, tu le fais aux crevettes. »[244] L'idée du plaisir culinaire se trouve exacerbée et frénétique, car recherchée dans nos podcasts. Zazie Tavitian parle « d'orgie de Boulettes »[245], liant encore une fois le plaisir sexuel au plaisir culinaire. Plaisirs de la chère et plaisirs de la chair, le but est le même. Il est d'en assumer la jouissance. Ainsi, « la gourmandise et l'érotisme nous reconnectent à notre ventre, à notre corps, à l'incandescence de la sensorialité du monde.»[246] Associée aux histoires personnelles et intimes que le sujet culinaire catalyse, le plaisir et la gourmandise sont donc les raisons d'être du podcast culinaire. La réjouissance s'instaure dès lors comme art de vivre où la recherche de l'idéal du plaisir s'apparente à une quasi philosophie qui serait délivrée, voire partagée, avec les auditeurs. Le régime acousmatique des podcasts, à la façon des cours antiques de Pythagore, pourrait dès lors faire du discours un enseignement du plaisir alimentaire, par l'expérience donnée à entendre, consacrant l'idée d'une transmission effective. A la fois convive et disciple, l'auditeur se retrouverait ainsi à participer à l'ode sensorielle et culinaire, organisés par les podcasts culinaires de notre corpus ; le plaisir d'écouter se confondant avec le plaisir de manger.

### C) Les podcasts culinaires : un phénomène médiagénique ?

Au-delà de la mise en représentation sonore du podcast qui explicite pour faire exister, le schéma communicationnel des podcasts reposerait ainsi sur la pure sensation, mise en scène sous une forme érotique, où la matière culinaire n'apparaît pas mais se laisse suffisamment deviner pour susciter l'envie. Le langage suggestif et les sons indiciels la laisse supposer, et le désir, né de la sublimation et de la sanctification du culinaire, apparaît frustrant. De cette tension nait une représentation autre du sujet culinaire, transparaissant au travers d'émotions, de sensations et de sensorialités que rend singulièrement le son. La convivialité culinaire s'organise dès lors autour d'un régime synesthésique de la perception par lequel les corps échangent, ressentent et font ressentir. L'auditeur se retrouve alors dans une interaction s'articulant sur le mode sensible, qui tend à communiquer le plaisir culinaire pour le partager. Transcendant les conditions médiatiques par lesquelles les « convives » du podcast (hôte-animateur, invités-interviewés et invités-auditeur) ne sont pas réunis dans un « hic et nunc » réel, la performance sonore permet malgré tout un partage sensoriel, impliquant dès lors une convivialité effective dans la relation culinaire. Le plaisir sensuel est donc à rapprocher du plaisir de la sociabilité dans les podcasts culinaires. La sociabilité est également autorisée par l'écoute, qui rend compte des différentes modalités sensorielles et sensibles à l'œuvre dans les scènes culinaires. Les podcasts apparaissent de ce fait comme des dispositifs matériels de convivialité, qui sont le fruit d'une construction

[242] Ibid.
[243] « #31 Glace : la crème de la crème », *Bouffons*, *Nouvelles Ecoutes*, 10.07.2018
[244] « Episode 6 : Les rouleaux de printemps d'Allison », *Casseroles*, *Binge Audio*, 17.05.2018
[245] « Episode 2 : le chant des boulettes de Georgina », *Casseroles*, *Binge Audio*, 22.03.2018
[246] David Le Breton, *La saveur du monde*, Editions Métailé, p.329

savante du média en objet synesthésique. La puissance évocatrice et sensorielle du média est sans aucun doute dûe à la force du son qui permet de faire exister, voir et ressentir une matière ou un corps pourtant invisibilisé en régime acousmatique. La construction expressive des podcasts culinaires procède ainsi d'un double mouvement : un mouvement centrifuge par lequel le podcast exprime et communique, et un mouvement centripète par lequel l'oreille, grâce à l'ouïe, reçoit et met en forme ce qui est exprimé. Ce mouvement circulaire participe de la performance sonore qui fait du podcast culinaire une véritable poésie orale. Les mots sont dits, les sons sont enregistrés et orchestrés puis le tout est entendu et écouté ; silex sensoriel créant du partage, du plaisir, du désir, et de l'intimité. C'est pourquoi, le podcast semble autant exprimer les propriétés sensorielles du sujet culinaire que ce dernier semble révéler les propriétés sonores et créatives du podcast. Ainsi, le média, besognant, mettrait tout en œuvre pour rendre compte au mieux du récit culinaire, et, dans un même temps, le sujet culinaire permettrait au média d'exposer ses aptitudes médiatiques de façon optimale. Ce véritable enjeu médiatique, catalysé par l'association du format podcast avec le sujet culinaire, réunirait les deux pôles de notre sujet dans une même dynamique représentationnelle, autrement dit la performance sonore. Cette performance sonore qui nourrit le sujet culinaire tout en vantant les mérites médiatiques du podcast s'inscrirait dès lors dans une forme de médiagénie. En effet, la médiagénie, concept théorisé par Philippe Marion[247], se définit comme « l'évaluation d'une "amplitude" : celle de la réaction manifestant la fusion plus ou moins réussie d'une narration avec sa médiatisation »[248]. La fusion entre le sujet culinaire et le média podcast sera donc questionnée ici. En effet, la performance sonore serait donc autant la preuve de la médiagénie du podcast culinaire que la médiagénie, celle de la performance sonore. Autrement dit, il y aurait médiagénie car il y a performance sonore et il y a performance sonore car il y aurait médiagénie.

1. La médiagénie du podcast culinaire : le format au service du récit culinaire

Ainsi, la qualité médiatique du podcast est de donner à entendre la matière, et par là-même de proposer une narrativité nouvelle, une représentation autre, transcendée par l'expressif et le suggestif, ce qui lui consacre apparemment une qualité médiagénique. Pourtant, la mise en représentation du culinaire dans les podcasts ne relève pas d'un processus anodin. Avant tout, l'objet culinaire est matière : on le consomme, on le déguste, on le grignote, on l'engloutit, on s'en nourrit, on s'en empiffre, on s'en rassasie, on s'en délecte. Il est objet de plaisir, objet de nos sens, et, surtout, de nos sens visuels qui viennent l'appréhender dans sa sensorialité, et ce, avant toute consommation. En effet, les objets culinaires semblent rattachés, depuis le XIVème siècle[249], aux représentations visuelles et iconiques, en ce qu'ils sont traditionnellement liés, dans l'imaginaire, à une forme d'esthétisme visuel par lequel la matière libère la poly-sensorialité du culinaire, à savoir l'apparence, le goût, l'odeur, le toucher. Il est donc possible, nous l'avons vu, de soutenir l'idée d'un culinaire esthétique, objet de représentation, de mise en scène et surtout de perception optiques. Car s'il est avant tout une affaire de goût et de dégustation, l'objet culinaire se soumet aussi à l'examen du regard, qui le décortique, le caractérise, et vient sonder ses qualités gustatives par anticipation. Ainsi, cette appréhension première de la matière a un impact

[247]Philippe Marion, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication : Le récit médiatique*, n° 7, 1997, Université catholique de Louvain, Département de communication, p. 61-87.
[248] Ibid., p.86
[249] VINCENT-CASSY, Mireille. « La première artification du culinaire à la fin du Moyen Âge », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, no. 2, 2012, pp. 37-48.

sur sa future consommation, de telle manière que la consistance visuelle de l'objet culinaire possède une véritable fonction (qu'elle soit simple mise en appétit ou intuition de sa comestibilité) dans l'expérience culinaire. Dès lors, chose étrange que ce choix des podcasts, objets sonores, pour parler et mettre en scène le culinaire. En effet, en tant que médias sonores, ils suppriment cette expérience de la matière, ils la contournent en la faisant entendre. Instinctivement, le podcast culinaire ne saurait être considéré comme médiagénique, en ce que la cuisine est bien davantage associée au goût et à la vue qu'à l'ouïe. Le développement de notre raisonnement a voulu montrer les spécificités médiatiques qu'engendrait la représentation sonore du culinaire, par le podcast. S'il rend finalement compte de la convivialité culinaire, c'est au prix d'efforts conscients et perceptibles qui rendent possible une invitation puis une immersion de l'auditeur dans les scènes culinaires. Ces efforts conscients semblent pousser le média à prendre conscience de ses propres capacités, à les exhiber et à en jouer pour réussir ce pari sonore. C'est pourquoi, la performance sonore aboutit sur cette explosion sensorielle et surtout cette transmission réussie où, de la matière à l'évanescent, le culinaire n'apparaît pas dénaturé. Bien au contraire, le podcast culinaire contribue à en réaliser les singularités, à savoir la poly-sensorialité qui est à la fois donnée à entendre et donnée à ressentir. Ainsi, le podcast culinaire apparaît comme le produit sonore d'une construction ayant pour but de communiquer au mieux le culinaire, qu'il soit matière, sensations, récits ou plaisir. Le média podcast, nous l'avons étudié, a une place légitime dans la représentation du culinaire dont il évoque tous les imaginaires et dont il catalyse la convivialité. A ce titre, il répond au phénomène de médiagénie que Philippe Marion explicite, sous forme de questionnement :

« *Dans quelle mesure, par exemple, un reportage télévisé construit-il le monde autrement qu'un reportage radiophonique, qu'un reportage photographique, voire même qu'un reportage dessiné traitant le même sujet de référence. Quels sont les registres de l'imaginaire que le média peut intrinsèquement stimuler à partir des virtualités propres de sa configuration expressive, de son dispositif et de son usage social ?* »[250]

Or, le podcast se sert bel et bien de ses propres capacités médiatiques pour rendre compte du culinaire, nous l'avons vu avec les différentes modalités sensorielles exprimées. Cela engendre une certaine spectacularisation de la représentation, alors même que rien est vu. A ce titre, le moment d'imitation des accents, présent dans l'épisode « Les boulets liégois de Thibaut », est particulièrement révélateur :

*«* [Thibaud] : *L'accent* [il imite l'accent] *« un peu comme ça quoi », c'est l'accent de la partie flamande qui parle français en fait. Mais en Belgique, tout le monde ne parle pas comme ça, en fait. Donc quand on me dit ça, je m'amuse à imiter tous les accents belges…Par exemple, chez mes parents, vers Liège c'est accent* [imitant alors l'accent]*, « un accent un peu traînant quoi, un peu comme l'accent suisse, quoi », j'aime bien donc imiter les accents pour tuer ce genre de vannes* (…) *»* [251]

Le média sonore apparaît pertinent, si ce n'est le plus pertinent, pour rendre compte de cette performance sonore, cristallisée par l'imitation. Puisque cette imitation d'accent n'est que sonore, le régime acoustique et acousmatique du podcast culinaire laisse penser qu'il rend d'autant plus la performance que l'auditeur s'abandonne à la seule voix du protagoniste. De la même manière, les récits ou les anecdotes humoristiques

[250] Philippe Marion, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication : Le récit médiatique*, n° 7, 1997, Université catholique de Louvain, Département de communication, p.78
[251] « Episode 8 : Les boulets liégeois de Thibaut », *Casseroles*, Binge Audio, 14.06.2018

procèdent d'une logique similaire. Concentrés sur la voix et sur la performance orale, la valeur de ce qui est dit semble pertinemment partagée :

« [Jérémie] : *Bah une fois il y a quelqu'un qui m'a demandé si dans le risotto, il y avait du riz…*[rires]
[Jacques Jolly] : *Pourquoi les gens, ils pensaient que y avait quoi dans le risotto, du « sotto » ?* [rires] »[252]

Ainsi, « la médiagénie est pragmatique, c'est une relation, une interaction, non pas un contenu »[253]. S'il y a médiagénie, c'est parce que le format podcast est adapté à une liberté et une mise en scène sonore, qui fait écho à la convivialité impliquée par le sujet culinaire. La médiativité du podcast, soit « tous les paramètres qui définissent le potentiel expressif et communicationnel développé par le média. »[254], parait mis au service du sujet culinaire et de ses enjeux. En cela, il y aurait effectivement médiagénie car rencontre entre un format médiatique et une narration spécifique, qui serait dès lors pertinemment révélée voire réalisée par le média. La fusion prétendue ici entre la médiatisation du podcast et la narration culinaire ne relève ainsi pas de l'évidence ; pourtant, il est indubitable que le média révèle quelque chose du culinaire en le faisant entendre. Il en dessine les contours sociaux, par la discussion, l'explicitation nécessaire qui met en mot les mets de façon parfois singulièrement poétique. Il pousse au récit et à l'anecdote, constituant un espace médiatique privilégié et intimiste, à l'écart des regards. Mais il donne également à entendre la matière, qui apparaît plus érotique, plus floue aussi, laissant toute la place à l'imaginaire et au plaisir de l'envie et du désir. L'enveloppe sensorielle et synesthésique est dès lors à la fois permise par le podcast, et ses capacités « médiatives », et par le sujet culinaire qui stimule les sens du corps et de l'esprit.

2. La performance sonore du podcast culinaire : une autre médiagénie ?

L'homochronie du podcast, qui « incorpore le temps de la réception dans l'énonciation de ses messages »[255] est en ce sens constitutive de la performance médiagénique du podcast, dont le son laisse deviner une création en train de se faire, épiphanique et poétique. En effet, elle ferait de l'oralité et du sonore une performance, « instance de réalisation plénière »[256] qui appartient à un temps comme fragment : l'expérience sonore du podcast se vivrait à mesure qu'elle se consomme et se consume. La dimension évènementielle du podcast, dont l'acte semble éphémère, participe à faire du sujet culinaire une pure expérience sensorielle dont la trace n'est que mémorielle, à l'image d'une saveur dont il ne reste que le souvenir. La jouissance à l'œuvre dans les scènes culinaires trouvent un écho étonnant à l'échelle-même du podcast, qui opère comme une jouissance close sur elle-même, fugace mais efficace. Le média donne ainsi vie au récit culinaire, il le fait vivre et le maintient en vie jusqu'à sa faim. En le rendant expressif, il rend présent ce qui est absent ; autrement dit il l'anime à mesure qu'il s'anime lui-même. Cette animation fait état du double pouvoir de la représentation qui « rend imaginairement présent, voire vivant, l'absent et le mort » tout en « exhibant [ses] qualifications », permettant de « constituer son propre sujet légitime et autorisé »[257]. Le podcast, en étant performatif, anime le

[252] « Les boulettes de Jérémie », *Le Plat du Dimanche*, *Le Poste Général*, 03.03.2018
[253] Philippe Marion, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication : Le récit médiatique*, n° 7, 1997, Université catholique de Louvain, Département de communication, p.86
[254] Ibid., p.80
[255] Ibid. p.83
[256] Paul Zumthor, *Introduction à la poésie orale*, Editions du Seuil, 1983, p.148
[257] Louis Marin, *Le Portrait du roi*, Les Editions de Minuit, 1981, p.10

sujet culinaire, qu'il rend palpable et présent, mais il apparaît également conscient de lui-même, en tant que média, réaffirmant son absolue légitimité à s'emparer du sujet. C'est pourquoi, il y a un jeu conscient sur le podcast comme artisanat, au sein-même des podcasts. Il est un objet de création sonore conscient de lui-même, et conscient de ses créations. D'une certaine façon, il porte ainsi un discours sur le média en train de se faire, qui donne à entendre les rouages de sa narration et, d'une certaine façon, de sa médiagénie. Dans *Casseroles*, le baptême d'un des podcasts est ainsi révélateur de cette association du son, du média et du culinaire :

« [Zazie – intra-diégétique] : *Mais Georgina, quel nom je peux donner à cet épisode avec toi, alors ? Tout à l'heure t'as dit un truc en cuisinant : « le chant des boulettes », c'est pas mal le chant des boulettes, non ?* [Georgina] : *Le chant des boulettes…* »[258]

Le nom de cet épisode, « le chant des boulettes », apparaît comme une paraphrase poétique de « podcast culinaire ». Et si « podcast culinaire », évidemment, renvoie davantage à une multiplicité d'enjeux médiatiques, le nom de l'épisode trahit l'importance inattendue du son dans la représentation culinaire. La décision apparaît collégiale et donnée à entendre, ainsi le podcast met en scène sa propre réalisation de podcast, dans le sens de sa propre éditorialisation. L'onomastie de ce nom légitime par la métaphore la force du sonore appliquée au culinaire, puisque le bruit devient un chant. Ici se profile la question d'une représentation réussie, par laquelle un supplément d'âme est greffé au réel. Le son de la matière deviendrait œuvre d'art. La représentation du podcast témoigne ainsi d'une dynamique d'interfécondation pertinente entre le sonore et le culinaire. Offert à l'écoute, le baptême de l'épisode trahit également la création en train de se faire, où le média se déploie et donne à voir son propre fonctionnement et sa propre mécanique à l'œuvre. Là est peut-être la singularité de nos podcasts culinaires par rapport aux autres médiatisations du culinaire. En effet, Philippe Marion rappelle que « la médiagénie semble mieux adaptée à des récits uniques (telle histoire particulière ou telle série ou cycle d'aventures). Remarque importante : l'évaluation médiagénique doit être pondérée non seulement en fonction du caractère narratif ou non de l'objet, mais aussi en fonction du degré de généralité de celui-ci. »[259] L'objet culinaire s'il est particulièrement narratif, et exploité d'une bien belle façon dans les podcasts, n'en reste pas moins un sujet hautement médiatique non unique et non exclusif (la preuve en est, rien qu'avec les podcasts de notre corpus qui sont au nombre de trois). La cuisine est devenu un genre médiatique déployé sur tous les médias. Cela relativisera grandement le phénomène médiagénique, appliqué à nos podcasts culinaires. Néanmoins, il est intéressant d'observer l'utilisation d'un media a priori le plus éloigné des sens sollicités par la cuisine. Ainsi, le podcast propose un autre récit, par une autre représentation. Mais, surtout, le podcast apparaît singulièrement en démonstration de ses capacités médiatiques, signe d'une performance où la manifestation sonore est toute entière dédiée à la signification artistique de l'objet, ici le culinaire. Ainsi, le phénomène médiagénique se situerait dans la fusion absolument réussie d'un récit avec sa médiatisation, non pas parce que le média porterait au mieux son objet, mais parce que l'objet permettrait au média de se révéler (de se réaliser ?) de façon optimale. Renversant le paradigme, c'est le sujet culinaire qui permettrait au podcast de devenir une véritable machine à communiquer, et non seulement le podcast qui rendrait efficacement compte du sujet culinaire.

[258] « Episode 2 : le chant des boulettes de Georgina », *Casseroles*, *Binge Audio*, 22.03.2018
[259] Philippe Marion, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication : Le récit médiatique*, n° 7, 1997, Université catholique de Louvain, Département de communication, p.87

3. La réflexivité du podcast culinaire : l'existence d'une « podcastgénie »

Ainsi, nous appuyons notre propos sur les remarques de Thierry Groensteen, théoricien et historien de la bande-dessinée, au sujet du concept de médiagénie.[260] Celui-ci remet en question la scientificité du concept, dont les outils méthodologiques paraissent davantage relever de l'intuition ou de l'arbitraire :

« *Existe-t-il une méthode un tant soit peu scientifique permettant de mesurer l'adéquation entre tel sujet et tel média ? (...) Les opinions que l'on peut émettre ne sont-elles pas forcément révocables, dès lors qu'une nouvelle incarnation du même sujet dans un autre média peut toujours apporter la preuve d'une adéquation insoupçonnée ?* »[261]

Néanmoins, ne niant pas la pertinence de l'idée, son article tente de décortiquer le phénomène médiagénique tel que définit par Philippe Marion, afin d'en compléter l'opérativité scientifique. Dans cette perspective, il avance que le phénomène médiagénique serait davantage relatif au média qu'au sujet (lorsque Philippe Marion fait de la médiagénie une « qualité du sujet »[262]) :

« *Concernant la médiagénie, je me hasarderai à former l'hypothèse suivante: lorsqu'un sujet "se réalise de manière optimale" dans tel média particulier, ne serait-ce pas parce que, d'une manière ou d'une autre, il permet à ce média de mettre en scène ses propres codes, sur un mode métadiscursif ?* »[263]

Cette idée nous apparaît particulièrement intéressante au prisme de notre objet d'étude : les podcasts culinaires. L'angle de la sensorialité et du pur plaisir, apporté par le média podcast au sujet culinaire le rend singulièrement opérant. Le sujet apparaît porté dans ce qu'il est et pour ce qu'il est dans le podcast. Néanmoins, la force médiagénique du podcast culinaire se manifeste bien davantage en ce qu'elle légitime l'utilisation, inattendue, du média sonore pour le sujet culinaire. Le média révèle le sujet (il paraît être un média effectivement approprié) car ce sujet lui permet d'exploiter ses propres ressources médiatiques : la capture du bruit, les récits, l'oralité, la sensorialité du son, la suggestion de ce qu'on ne voit pas, la liberté du discours et le ressort de l'imaginaire. Dès lors, le média deviendrait lui-même objet de représentation. Les podcasts culinaires de notre corpus feraient état d'une méta-représentation sonore, par laquelle la « podcastgénie » se donnerait à lire. Lorsque le podcast culinaire apparaît en train de se faire, exploitant ses ressources dont on devine les ficelles (à travers un discours conscient, associé à une utilisation évidente de ses ressorts, comme les jeux de montage sonore), il se fait représentation d'une mise en représentation. En effet, il incarne une idée du média en train de créer et par là-même en train de se construire lui-même. Finalement, il exhibe sa propre mise en représentation médiatique du sujet culinaire. Cette mise en représentation, consciente et exhibée, vient assoir et démontrer les ressources du média sonore. La médiativité du podcast serait donc sa réflexivité, un retour sur lui-même opérant qui lui permettrait d'exhiber ses talents de média, et, grâce à ça, de rendre toute la complexité des enjeux du sujet culinaire. A ce titre, Thierry Groensteen rappelle que la réfléxivité « désigne l'opération par laquelle un média, par le truchement d'un sujet donné, exhibe ou interroge ses propres mécanismes langagiers, ses codes sémiotiques ou les propriétés de son support »[264]. Le podcast manifesterait ses propres

[260] Thierry Groensteen, « Médiagénie et réflexivité, médiativité et Imaginaire : comment s'incarnent les fables », *Belphégor*, Vol. 04 No.2, 2005
[261] Ibid. p.3
[262] Ibid. p.2
[263] Ibid. p.5
[264] Ibid. p.6

capacités et forces, plus encore que les qualifications du culinaire. La démonstration est, en ce sens, une performance. Le podcast sert le culinaire : il le représente, le rend vivant autrement, grâce aux instances de représentation dont il dispose. Il pallie ainsi l'irréductibilité sémiotique à l'œuvre, à savoir l'impossibilité à médiatiquement rendre le goût ou l'épaisseur matérielle du culinaire. Et, en mettant en représentation le culinaire, le podcast se met lui-même en représentation, il exhibe ses qualités et les met en scène. Le podcast vient réaffirmer sa force par rapport, peut-être, à la radio. Car il rend présent la matière libre, indomptable mais oubliée du sonore ; matière dont on oublie la créativité, le dire, le pouvoir sensoriel. Et par là-même il exhibe ses titres de noblesse. L'auditeur devient dès lors spectateur d'une création, d'un objet fort, phare et éphémère qu'est le podcast culinaire, qui n'existe que pour être écouté et rendu vivant ; à la façon d'une boîte à musique. Les podcasts culinaires seraient donc des phénomènes médiagéniques, en ce que le sujet culinaire catalyse une véritable performance sonore, consciente d'elle-même, en démonstration de ses talents, et éphémère, qui viendrait singulièrement présentifier et médiatiquement incarner les enjeux du culinaire.

***

# CONCLUSION

« L'homme est un soleil, les sens sont ses planètes. »[265]

Novalis

Dans ce mémoire, notre recherche s'est attachée à étudier certaines modalités expressives et figuratives du son, au prisme de la médiatisation du culinaire dans les podcasts *Le Plat du Dimanche*, *Casseroles* et *Bouffons*. Les podcasts culinaires semblent en effet d'autant plus interroger la représentation en régime sonore qu'ils apparaissent au premier abord oxymoriques : il est indéniable que le régime sonore a des propriétés anesthésiques (éclipsant tous les autres sens que l'ouïe), alors comment saurait-il rendre compte de la matière culinaire, de sa corporalité et de son essence ? Ainsi, débarrassé de l'hypertrophie de ses caractéristiques visuelles grâce aux podcasts, le culinaire semble être davantage exprimé au travers d'une ambiance, d'une atmosphère, et d'une évanescence nécessairement impliquées par le sonore. L'association du son et du culinaire nous ont conduit à définir cette atmosphère sonore comme étant celle de la convivialité, comme présence discrète, inclusive et chaleureuse. Transparaissant tout à la fois dans le sujet lui-même (la cuisine) et dans le mode d'expression du média (le son), la notion de convivialité apparaît donc centrale dans les podctast culinaires car elle serait la manifestation – voire la représentation – du culinaire en régime sonore. En effet, la cuisine, comprise dans sa polysémie, est un principe de convivialité et de commensalité, poussant à la conversation entre convives et au partage d'impressions et de sensations. La cuisine induirait ainsi une certaine forme de convivialité, et la convivialité exprimerait, à son tour, une propriété de la cuisine. Ce double mouvement nous permet d'avancer que les podcasts culinaires mettent en représentation la convivialité qu'ils induisent et suscitent eux-même, exprimant de cette façon un des traits caractéristiques de la cuisine. Et, à ce titre, le régime sonore apparaîtrait pertinent. La convivialité serait représentée au sein des scènes culinaires,

[265] Novalis, « Fragment 141 » dans *Les Disciples à Saïs et les Fragments*, José Corti, Paris, 1992

mais également à l'échelle des podcasts, où les instances de production agiraient intentionnellement pour faire du podcast culinaire, un objet convivial lui-même.

Notre première hypothèse - *Les podcasts culinaires mettraient en scène des conversations conviviales dont le sujet culinaire est à la fois le vecteur et le catalyseur : la cuisine serait un objet communicationnel* - s'est concentrée sur la dimension communicationnelle de la cuisine, laissant naître par là une forme de convivialité. Encourageant la discussion, la transmission, les mises en scènes narratives voire les confidences, le format du podcast organiserait cette convivialité culinaire. Notre recherche a voulu démontrer que l'hypothèse était vérifiée, puisque les podcasts culinaires apparaissent comme des dispositifs sonores qui, en cadrant l'énonciation médiatique à l'œuvre, poussent à une convivialité certes intradiégétique mais également opérante à l'échelle-même des podcasts. En tant que création sonore, l'agencement des podcasts invite les auditeurs, comme s'ils étaient, à table, convives et témoins des discussions ; faisant de cette conscience médiatique un mode certain de la convivialité des podcasts culinaires.

Notre deuxième hypothèse - *Les podcasts, en tant que médias sonores, mettraient en représentation les conversations culinaires grâce au régime expressif du son, des bruits, des mots et du discours.* – portait sur la sémiologie des podcasts culinaires. En l'éprouvant, nous avons voulu montrer l'impératif de signification induit par le régime sonore des podcasts. Cet impératif conduit à une orchestration sémiotique et consciente du son, en tant que bruits ou discours, afin de mettre en représentation et de signifier le réel. Les différentes modalités de ce que nous avons appelé « la signifiance du son » ont ainsi été étudiées dans notre deuxième partie, au prisme des enjeux de la représentation sonore, à savoir : comment faire image avec du son ? Il est apparu que de multiples médiations, portées par l'intentionnalité des podcasteurs, permettent de signifier, de représenter et de figurer les scènes culinaires. Inclure l'auditeur, par la compréhensibilité et l'intelligibilité des scènes culinaires, s'est révèlée être une condition essentielle de la convivialité dans les podcasts culinaires ; convivialité soumise paradoxalement à l'urgence de clarté et de signification du format sonore. Les limites traditionnelles de la convivialité apparaissent ainsi comme son principe d'existence dans les podcasts culinaires.

Dans un dernier temps, nous avons interrogé l'intuition de la troisième hypothèse : *En jouant de leurs propres modalités et potentialités d'expression, les podcasts culinaires feraient ressentir la convivialité, suscitée par un plaisir du culinaire. En cela, il existerait une médiagénie des podcasts culinaires*. Le plaisir est en effet un aspect consacré de la cuisine, et il paraît central dans les discours des podcasts culinaires. Parler de cuisine ancre l'individu culturellement et socialement, en encourageant notamment un partage sensoriel du plaisir gourmand. La discursivité culinaire semble avoir une dimension performative, elle « met l'eau à la bouche », elle influence, elle réjouit et elle réunit. A ce titre, le régime sonore paraissait nécessairement apporter quelque chose à la communication du plaisir culinaire : quelque chose de l'expression et de la sensation. Nous considérons qu'effectivement la sensorialité déployée par le son (les bruits et les discussions suggestives) construit un imaginaire érotique et désirable autour du sujet alimentaire. Il y a, dans les podcasts culinaires, tout à la fois un partage du plaisir et un plaisir du partage, créant là encore une convivialité à l'échelle-même des podcasts, avec les auditeurs. Les discours culinaires, dans nos podcasts, prennent également la forme d'une recherche autour de ce plaisir, cherchant les conditions de sa garantie, et la meilleure façon de l'atteindre. Les différentes modalités de la transmission du plaisir culinaire sont ainsi autorisées par l'oralité des discours, dans les podcasts, tout comme l'expressivité de certains bruits ou de certaines sensations,

créant toute une atmosphère sensorielle et plaisante donnée à entendre à l'auditeur. Ainsi, nous avons appelé cette mise en expression du son – autrement dit son expressivité – dans le podcast : « la performance sonore du « j'ouïr » ». L'idée de performance sonore nous a conduit à étudier le concept de médiagénie, tel que développé par Philippe Marion, au prisme des podcasts culinaires. L'expressivité, en performance du média, implique une médiation consciente d'elle-même, en train de se faire et en pleine démonstration de ses talents. Cette réfléxivité médiatique nous est paru dès lors révéler la médiagénie à l'oeuvre, par laquelle le podcast est au service du sujet culinaire tout autant que le sujet culinaire est au service du média sonore : cette relation de réciprocité médiatique permettant à l'un comme à l'autre d'exalter ses propriétés et ses potentialités expressives.

Ainsi, la question des « sens » est apparue au cœur de notre démarche, pertinemment mobilisée par le sujet des « podcasts culinaires » dans la mesure où la cuisine est un catalyseur sensitif et émotionnel, et que le son se trouve être un vecteur sensoriel considérable. Le chercheur, lui-même, procédant à l'analyse de son corpus par l'écoute, s'est trouvé, quelque part, soumis au son et à sa cadence singulière. Le média sonore apparaissant dès lors comme un véritable terrain d'enquête. Cette étude est donc également une étude née des sens, convoqués tout à la fois par le sujet culinaire et par le son.

# BIBLIOGRAPHIE

## Références académiques (ouvrages et articles)


AÏM, Olivier, « La culture populaire aux prises avec ses circuits : le cas de la télévision », *Mouvements*, vol. 57, no. 1, 2009, pp. 22-29

ALIBERT, Jean-Louis, *Le Son de l'image*, Presses universitaires de Grenoble, 2008

ASCHER, François, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Paris, Odile Jacob, 2005

ASTIER, Ingrid, « Un parfum de paradis terrestre », *Revue de la Bibliothèque nationale de France n°49*, 2015

AUSTIN, John, *Quand dire, c'est faire*, Points, 1991

BARTHES, Roland, *Mythologies*, Paris, Editions du Seuil, 1957

BARTHES, Roland, « L'effet de réel », *Communications*, 11, 1968. « Recherches sémiologiques le vraisemblable ». pp. 84-89.

BARTHES, Roland, « Lecture de Brillat-Savarin », dans Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Hermann, 1975

BARTHES, Roland*, Le grain de la voix : entretiens 1962-1980*, Editions du Seuil, 1981

BERTHELOT-GUIET, Karine, « Extension du domaine de la conversation : discours de marque et *publicitarité* », *Communication & langages*, vol. 169, no. 3, 2011, pp. 77-86.

BONESCU Mihaela et BOUTAUD Jean-Jacques, « L'ethos de la convivialité », *Interfaces numériques*, (1)3, 453-470, 2012

BORDON, Jean-François, « Comment le son nous informe-t-il ? », *Communication & langages*, vol. 193, no. 3, 2017, pp. 49-62.

BOUTAUD, Jean-Jacques, *Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité.* Actes Semiotiques, N°55-56, 1998

BOUTAUD, Jean-Jacques, *L'Imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*, L'Harmattan, 2004

BOUTAUD, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, 2005

BOUTAUD, Jean-Jacques, MADELON, Véronique, « Présentation », « La médiatisation du culinaire », *Communication & langages* (N° 164), 2010 p. 33-40.

BOUTAUD, Jean-Jacques. « L'esthésique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire. », *L'artification du culinaire* dans *Sociétés*, 2013, pp.85-98.

BRACHET Camille, « L'appropriation d'Internet par les médias « non-informatisés » : le cas des podcasts », *Communication & langages*, 2009/3 (N° 161), p. 21-32.

BRACHET, Camille, « C comme convivial et culinaire C à vous sur France 5 », *Communication & langages* (N° 164), 2010, p. 73-85.

BRETON, Philippe, « La convivialité : variante de la désincarnation contemporaine ? », *Quaderni*, n°53, Hiver 2003/2004. La convivialité, fable contemporaine. pp. 61-66.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme, *Physiologie du goût*, Flammarion, 2009

CELSA Sorbonne Université (M2 Media et Management) « Ce que « format » veut dire », *Revue Effeuillage, la revue qui met les média à nu*, numéro 5, 2016

CHION, Michel, *La Voix au cinéma*, Editions de l'Etoile, 1982

CHION, Michel, *L'audio-vision*, Armand Colin, 1990

CLARISSE, René, « L'apéritif, un rituel social ? », *Cahiers Internationaux de Sociologie*, *Nouvelle Série*, Vol. 80, 1986

COHEN, Évelyne, « Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ? », *Sociétés & Représentations (n° 34)*, 2012, p. 113-124

COHEN, Évelyne, et CSERGO Julia, « L'Artification du culinaire », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, no. 2, 2012, pp. 7-11.

COHEN, Évelyne. « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des médias*, vol. 24, no. 1, 2015

DAUMAN, Nicolas, « Perception des acouphènes et sémiotique de l'écoute », *Communication & langages*, vol. 193, no. 3, 2017, pp. 39-47.

DUMESNIL, Franck. *Les podcasts. Ecouter, s'abonner, créer*, Eyrolles, 2006

DUPUY, Anne, et POULAIN, Jean-Pierre, « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, vol.60, no. 3, 2008, p. 261-270.

ERNOUT, Alfred, MEILLET, Antoine, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Klincksieck, 2001

FONTANILLE, Jacques, « A Déguster des Yeux », *L'hétérogénéité du visuel : 1/3 : La diversité sensible,* Broché, 2006

FRANCFORT, Didier. « Gastronomie et musique : des émotions sans confusion », *Revue de la BNF, vol. 49, no. 1*, 2015, pp. 44-49

GENETTE, Gérard, *Figures: essais*, Paris, Editions du Seuil, 1963

GROENSTEEN Thierry, « Médiagénie et réflexivité, médiativité et Imaginaire : comment s'incarnent les fables », *Belphégor*, Vol. 04, 2005

HACHE-BISSETTE, Françoise, et SAILLARD Denis. « Présentation », *Le Temps des médias*, vol. 24, no. 1, 2015

HACHE-BISSETTE, Françoise. « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des médias*, vol. 24, no. 1, 2015

HEBEL Pascale, « Influence de la communication sur l'alimentation », *Communication & langages* (N° 164), 2010, p. 41-52

HOLLEY André, *Le cerveau gourmand*, Paris, Odile Jacob, 2006

JACQUINOT-DELAUNAY Geneviève, MONNOYER, Laurence, coordonné par, « Le dispositif entre usage et concept », Revue *Hermès*, n°25, 1999

JEANNERET, Yves, « Communication, transmission, un couple orageux », *Revue Sciences Humaines Hors-série*, N° 36, « Qu'est-ce que transmettre ? », 2002

KARPF, Anne, *La voix, un univers invisible*, Paris, Editions Autrement, 2008

LALLEMENT, Emmanuelle, WINKIN, Yves, « Quand l'anthropologie des mondes contemporains remonte le moral de l'anthropologie de la communication », *Communiquer*, 13, 2015

LEROI-GOURHAN, André, *Le geste et la parole, 1, Technique et langage*, Paris, Albin Michel, 1964

MAHIAS, Marie-Claude, *Délivrance et convivialité : le système culinaire des Jaina, Editions de la maison des sciences de l'Homme*, Paris, 1985

MARIN, Louis, *Le Portrait du roi*, Les Editions de Minuit, 1981

MARIN, Louis, *De la représentation*, Editions du Seuil, 1994

MARION ,Philippe, « Narratologie médiatique et médiagénie des récits », *Recherches en communication : Le récit médiatique, n° 7*, 1997, Université catholique de Louvain, Département de communication, p. 61-87.

MELONI, Dino, « Cuisine, écriture et savoir : la transmission de la cuisiné médiévale anglaise », *Revue Camenulae* n°8, 2012

MIELI, Paola. « Du son qui guide l'image : notes sur pulsion, corps et espace », *Insistance*, vol. n° 1, no. 1, 2005, pp. 131-138.

NAULIN, Sidonie, « Pourquoi partager sa passion de la cuisine sur Internet ? », *Revue de la BNF*, 2015/1 (n° 49), p. 38-43

NAULIN, Sidonie. « Les médias et la constitution d'un « monde de la gastronomie » (1870-1940) », *Le Temps des médias*, vol. 24, no. 1, 2015

NAULIN, Sidonie, *Des mots à la bouche. Le journalisme gastronomique en France*, Tours, Rennes, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François Rabelais, collection « Tables des hommes », 2017

ORY, Pascal, *L'identité passe à table*, Paris, PUF, 2013

PAPI, Cathia, « La convivialité : de la polysémie à l'entretien de la confusion », *Interfaces Numériques*, (1)3, 435-452, 2012

PARIZOT Anne, « Ici, tout est… Sens : vers un partage des sens en harmonie », *Revue française des sciences de l'information et de la communication*, 3, 2013

PARKHURST FERGUSON, Priscilla. « Médiatiser la France culinaire : identité, institutions, idéologie », *Le Temps des médias*, vol. 24, no. 1, 2015

PEIRCE, Charles Sanders, *Ecrits sur le signe*, Paris, Editions du Seuil, 1978

PLATON, *Cratyle,* Flammarion, 1998

PLATON, *Le Banquet,* Flammarion, 2006

POULAIN, Jean-Pierre, « Du goût au plaisir, début d'une thématisation », in *Nourrir de plaisir : régression, transgression, transmission, régulation ?* dir. Corbeau J.-P, *Cahiers de l'OCHA n°13*, 2008, pp. 47-52.

QUESSADA Dominique, « La convivialité : une relation sans Autre », *Quaderni*, n°53, Hiver 2003/2004. La convivialité, fable contemporaine. pp. 67-80.

RAMBOURG, Patrick, *Histoire de la Cuisine et de la Gastronomie Françaises du Moyen Âge au XXe siècle*, Collection Tempus, Éditions Perrin, 2010

REVAZ, Françoise, « Chapitre 3. La narrativité », *Introduction à la narratologie. Action et narration*, sous la direction de Revaz Françoise, De Boeck Supérieur, 2009, pp. 67-100.

ROGER, Olivier, *La cuisine en spectacle : les émissions de recettes à la télévision française (1953-2012)*, INA, 2016

SAINT-MARTIN Dominique, CROZAT Stéphane, « Écouter, approfondir…. Perspectives d'usage d'une radio interactive », *Distances et Savoirs*, Vol. 5, 2007, p. 257-273.

SALES, Cécile, « Les enjeux de l'intime », *Études*, vol. tome 416, no. 6, 2012, pp. 749-759

SOUCHIER, Emmanuël, « Le *carnaval typographique* de Balzac. Premiers éléments pour une théorie de *l'irréductibilité sémiotique* », *Communication & langages*, 2015/3 (N° 185), p. 3-22.

SPIELMANN, Guy, « L' « évènement-spectacle », Pertinence du concept et de la théorie de la performance », *Communications*, vol. 92, no. 1, 2013, pp. 193-204.

SPIES, Virginie. « Cuisine et télévision, une relation presque parfaite ? », *Communication & langages*, vol. 164, no. 2, 2010, pp. 87-98.

STERNE, Jonathan, *L'histoire de la modernité sonore*, La Découverte, 2015

VERON, Eliséo, « Il est là, je le vois, il me parle », *Réseaux*, volume 4, n°21, 1986. *L'information télévisée*. p. 71-95.

VERON, Eliséo, « Espaces énonciatifs du journal télévisé : un retour de l'énoncé ? », *Études de communication*, 10, 1989, p. 67-72.

VISSE, Jean-Paul, ALLART, Marie-Christine, *Les médias à table : La cuisine dans la presse, la radio, la télévision et l'internet du XIXe au XXIe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2016

VINCENT-CASSY, Mireille, « La première artification du culinaire à la fin du Moyen Âge », *Sociétés & Représentations*, vol. 34, 2012, pp. 37-48.

VON HOFFMANN, Viktoria, « L'art du goût et l'esthétique de la cuisine au 18ème siècle », *Culture, le magazine culturel en ligne de l'Université de Liège*, 2015

WESLEY, Bernabé, « Désirs de réel. La dimension sonore du roman contemporain », *Repenser le réalisme, Cahier ReMix, n° 07*, Montréal, 2018

ZUMTHOR, Paul, *Introduction à la poésie orale*, Editions du Seuil, 1983

ZUMTHOR, Paul, « Oralité », *Intermédialités*, Numéro 12, Automne, 2008, p. 169–202

## Références journalistiques (presse, radio)

- **Presse**

- « L'image sonore, le travail de la mémoire et le désir de l'écoute ~ Conversation avec Daniel Deshays », *Syntone, Actualité & critique de l'art radiophonique*, 18.09.2015 : http://syntone.fr/limage-sonore-le-travail-de-la-memoire-et-le-desir-de-lecoute-conversation-avec-daniel-deshays/

- « Les podcasts à l'écoute de la mode : analyse d'un phénomène », *Le Journal des femmes*, 21.11.2017 : https://www.journaldesfemmes.com/mode/magazine/1962396-podcasts-emissions-fashion-no-filter-your-seatbelt/

- « Le podcast, une nouvelle façon d'écouter la radio ? », *Les Echos*, 15.12.2017 : https://www.lesechos.fr/15/12/2017/LesEchosWeekEnd/00103-033-ECWE_le-podcast--une-nouvelle-facon-d-ecouter-la-radio.htm

- « Jouir avec ses oreilles (et le reste) en écoutant du porno auditif », *Brain Magazine*, 16.02.2018 : https://brain-page-q.fr/article/page-q/43926-Jouir-avec-ses-oreilles-et-le-reste-en-ecoutant-du-porno-erotique

- « Au Grand Amour Hôtel, trois artistes créent du porno auditif : on a testé ! », *Les Inrockuptibles*, 17.02.2018 : https://www.lesinrocks.com/2018/02/17/sexe/au-grand-amour-hotel-trois-artistes-creent-du-porno-auditif-teste-111046820/

- « News : “Casseroles”», Konbini, 08.03.2018 : https://clubsandwich.konbini.com/news/casseroles/

- « Le podcast-bouffe est-il le nouvel horizon des foodies ? », *Slate.fr*, 13.03.2018 : http://www.slate.fr/story/158788/podcasts-bouffe

- « Tendances 2018 : la food investit la com' », *L'ADN*, 13.04.2018 : http://www.ladn.eu/nouveaux-usages/etude-marketing/tendances-2018-la-food-investit-la-com/

- « Pourquoi tous vos amis se sont mis aux podcasts », *Les Inrocks*, 15.04.2018 : https://www.lesinrocks.com/2018/04/15/actualite/pourquoi-tous-vos-amis-se-sont-mis-aux-podcasts-111069772/

- « #FoodPorn : pourquoi les jeunes sont-ils aussi accros à la bouffe ? », *Le Bonbon*, 16.04.2018 : https://www.lebonbon.fr/paris/societe/foodporn-pourquoi-les-jeunes-sont-ils-aussi-accros-a-la-bouffe/

- « Quels modèles économiques pour le podcast aujourd'hui ? », Newsletter de *Louie Media*, 20.04.2018 : https://louiemedia.com/newsletter/2018/4/20/quels-modles-conomiques-pour-le-podcast-aujourdhui

- « Sur Binge Audio, cuisine et réminiscences avec “Casseroles” », *Télérama*, 03.07.2018 : https://www.telerama.fr/radio/sur-binge-audio,-cuisine-et-reminiscences-avec-casseroles,n5705037.php

- « ASMR, fais-moi ouïr », *Stratégies*, 13.07.2018 : http://www.strategies.fr/etudes-tendances/tendances/4007779W/asmr-fais-moi-ouir.html

- « Guilhem Malissen, des podcasts à dévorer », Stratégies, 19.07.2018 : http://www.strategies.fr/actualites/medias/4007356W/guilhem-malissen-des-podcasts-a-devorer.html

- « "Food courts", pailles écolos, podcasts... Les tendances gourmandes incontournables de la rentrée », *Madame Le Figaro*, 11.09.2018 http://madame.lefigaro.fr/cuisine/rentree-les-incontournables-rentree-fromage-cafe-foodcourt-pailles-ecolo-220818-150151

- « Le podcast cherche ses marques », *Le Monde*, 1.10.2018 : https://www.lemonde.fr/actualite-medias/article/2018/10/01/le-podcast-cherche-ses-marques_5362792_3236.html

- **Radio**

- « Corps sonores (1/4) : Webradios, podcasts: vers le nouvel âge d'or de la création radiophonique », *CulturesMonde, France Culture*, 13.02.2017 : https://www.franceculture.fr/emissions/culturesmonde/corps-sonores-14-webradios-podcasts-vers-le-nouvel-age-dor-de-la-creation

- « Le podcast futur de la radio ? », *Soft Power, France Culture*, 16.04.2017 : https://www.franceculture.fr/emissions/soft-power/le-podcast-le-futur-de-la-radio

- « Son binaural : la 3D sonore », *Le Numérique et nous*, *France Culture*, 06.05.2017 : https://www.franceculture.fr/emissions/le-numerique-et-nous/son-binaural-la-3d-sonore

- « Podcastorama #33 Bouffons », *Podcastorama*, 06.06.2018 : https://podcloud.fr/podcast/podcastorama

# ANNEXE

## Annexe 1 : Guide d'entretien pour les podcasts culinaires

*Présentation*

**Informations générales : le podcast**
Est-ce que tu peux te présenter ?
Pourquoi avoir-créé un podcast ? Pourquoi le média podcast ? (quel journalisme ?)
Quelle transmission par le podcast ? (transmission autre ?)
Comment tu t'es formée au podcast ?
Comment t'est venue l'idée ?
Est-ce que t'as des modèles et des inspirations pour Casseroles ?
Comment marche le financement ? Indépendante de Binge Audio ou droit de regard ?
Quel rapport tu entretiens avec tes auditeurs ?
Comment conçois-tu le podcast ? Que représente le podcast pour toi ?
Ce serait quoi la poésie du podcast ?
Et le podcast culinaire ?

**Infos générales : la cuisine**
Tu qualifierais comment ton rapport à la cuisine ? (parler de cuisine, ça avait déjà une place dans ta vie ?)
Pourquoi le sujet culinaire ?
Pourquoi tu as choisi le son pour parler de cuisine ?
Pour toi quel est le lien entre la cuisine et le son ? (pas évident ce lien…Comment tu l'envisages ?)
Différence avec la télévision ? Les émissions culinaires télévisées ? (tradition ou pas)
Est-ce que t'écoutes d'autres podcasts culinaires ? Si oui, tu vois des points communs ? Des différences ?

**Plus spécifique au podcast en question : ici, *Casseroles***
Comment tu décrirais *Casseroles* ?
Comment tu fabriques ton podcast ? Comment tu le structures ?
Pourquoi cette durée d'épisode ?
Comment tu choisis tes interlocuteurs ?
Tu prépares ton interlocuteur ou pas ?
Comment tu vis ce rapport à l'intime ?
Quelle place à la convivialité dans *Casseroles* ?
Qu'est-ce que tu recherches dans ton podcast ? Ton intention (vis-à-vis du podcast, de l'auditeur) Qu'est-ce que tu veux provoquer chez l'auditeur ?
Quelle place tu laisses à l'auditeur dans ton podcast ? Ce serait quoi sa place ?
Est-ce que tu as l'impression de mettre en scène par le son ? Pourquoi ?
C'est quoi la force du sonore ? Et sa faiblesse ?
Est-ce que tu réfléchis aux mots que tu emploies ? Est-ce que tu penses que la description a une place plus importante dans les podcasts culinaires ? Pourquoi ?
Comment représente-t-on par le son et le sonore, d'après toi ? Fais-tu des choix qui vont dans ce sens ?
Tu privilégies des sons et des bruits au montage ? L'importance des bruits ?
Ces bruits tu les envisages comment ?
Est-ce que tu entends construire une communauté derrière Casseroles ?
Quels sont tes prochains projets ?

*Remerciements*

***

## Annexe 2 : Retranscription Entretien Zazie Tavitian

*Entretien de 55 minutes mené et enregistré le 5.10.2018, à Paris (18ème arrondissement), dans le café « La Chope » à 10 heures, en présence de Zazie (Casseroles) et de moi-même.*

Emma : Est-ce que tu peux te présenter ?

Zazie Tavitian : Alors oui, je m'appelle Zazie Tavitian, j'ai 31 ans. Et je suis journaliste, j'écris pour différents médias,

des articles culinaires [citant plusieurs médias presse ou web], et je fais un podcast pour *Binge* Audio, qui s'appelle *Casseroles*.

E : pourquoi tu as créé un podcast ?

Z : Mon premier boulot c'était à la radio, à France Inter, j'ai adoré la radio donc je voulais y rester absolument. A l'époque, j'étais attachée de production, je préparais les émissions, et déjà à cette époque, il y a cinq ans, j'avais proposé une sorte de podcast, c'était pour le Mouv', une plateforme… Ça n'a pas très bien marché, c'était trop en avance ou pas assez bien fait, je ne sais pas, mais du coup j'avais un podcast diffusé sur la plateforme et à la radio, ça s'appelait « un micro dans le frigo », j'allais interroger des gens connus sur ce qu'ils avaient dans le frigo, puis je faisais leur portrait. Moi déjà la bouffe, ça me paraissait être un vecteur pour parler de pleins de choses, et le son, le podcast là c'est *Binge* qui m'a proposé. Toutes les grandes boîtes de média se sont dit qu'elles voulaient leur podcast sur la bouffe. Y a donc trois grandes chaînes : *Binge*, *Nouvelles Ecoutes* et *Louie Media*… Les trois nouvelles chaînes fonctionnant sur le même modèle, et je pense que les trois en fait…

E : Tu sais pourquoi ?

Z : Je pense que c'est comme dans les journaux, y a des sujets que tout le monde se met à traiter en même temps : comme le féminisme, dont tous les médias s'emparent. Et la bouffe c'est pareil, on se dit que ça a sa place, comme objet culturel, dans les podcasts !

E : Et tu savais déjà précisément quelle idée de podcast tu voulais faire quand *Binge* t'a contacté ?

Z : Je ne savais pas exactement mais je n'avais pas envie de faire quelque chose avec des chefs etc. Ça, je le savais ! Et quand j'ai eu rendez-vous avec eux, on a discuté de la bouffe en général, de mon rapport, et à ce moment-là j'ai dit que moi je voulais réunir des recettes de famille, mais pour moi. Une recette de chaque personne, raconter un peu une histoire mais pour faire une espèce de bouquin pour la famille quoi ! Et quand j'ai dit ça, Julien Cernobini, le directeur artistique de *Binge*, a dit « Mais en fait c'est ça que tu devrais faire, écris ton projet et une note d'intention ! », donc c'est ce que j'ai fait en prenant quelques exemples, en expliquant pourquoi faire parler les gens de leurs recettes, c'est les faire parler d'eux-mêmes etc. Et j'ai fait un pilote, c'est le premier épisode-test avec ma grand-mère ! Et finalement je pense que *Binge*, au départ je lui ai dit ça, et ils ont dit qu'ils préféraient un truc dans un resto autour d'une table etc., avec des gens et tout. Et je leur ai dit « non je n'ai vraiment pas envie de faire ça ». Donc ils ont dit « fais ton pilote », et quand ils m'ont écouté, « ça ne ressemble à rien de ce qu'on fait, mais on aime bien donc on t'en prend dix ».

E : Qu'est-ce qu'apporte le format podcast ?

Z : Bah je pense que pour le genre d'interviews que je fais, c'est tout un petit dispositif, comme à la radio, c'est discret, tu peux créer de l'intimité facilement. Pour ce que je fais, ce serait beaucoup plus dur à faire si c'était filmé… Après avoir expérimenté cette forme-là…les nouveaux médias essayent d'expérimenter d'autre chose, ils sont moins frileux aux choses et aux sujets un peu différents donc ils te disent « bon bah essaye », il y a un truc un peu plus libre dans les propositions, moins de formalités.

E : Et comment tu définirais le podcast ?

Z : Bah je trouve ça un peu compliqué à définir, je dis que c'est des recettes qui racontent des histoires intimes. Une recette…enfin, quand je choisis quelqu'un et une recette, j'essaye toujours de réfléchir à ce que ça peut raconter d'autres que la recette. Peut-être parce que ça raconte autre chose, une recette, justement !

E : Oui d'ailleurs, tu le dis souvent en introduction pourquoi tu as choisi telle recette, pour quelle histoire…

Z : Oui pour ma sœur à la fin, par exemple ! Ou pour mon père ! Ou ma mère, je voulais raconter une histoire de famille et je me suis dit que c'était super de raconter aussi l'histoire de Simone…

E : Et d'ailleurs comment tu gères ce rapport à l'intime ?

Z : C'est un peu ambivalent…J'aime bien les récits à la première personne, j'ai fait mon mémoire sur le « journalisme gonzo », et du coup, une forme narrative que j'aime bien, qui en France est un peu méprisée, peut-être de moins en moins. J'avais fait le Monde Académie, et j'avais écrit un papier à la première personne, et ils me l'avaient pris, y a des journalistes qui trouvaient ça vachement bien, et c'est Florence Aubenas qui gérait tout, et après elle m'avait dit que ça avait créé des engueulades dans le journal, parce que c'est un récit écrit à la première personne. C'est un style encore méprisé du « Grand Journalisme ». Et je pense que le podcast…De toute façon ce que j'allais faire c'était très subjectif donc ça correspondait.

E : Tu trouves que le podcast a un lien avec le journalisme gonzo ?

Z : Oui je pense que les gens se mettent en scène, beaucoup plus que des reportages à la radio classique, ils parlent en leur nom, bien souvent, ils se présentent, en disant « bonjour », en parlant directement à l'auditeur, y a ce truc de beaucoup se mettre en scène dans le podcast, c'est certain !

E : Et le côté intime ?

Z : Bah après ça reste…disons que *Casseroles* c'est quand même hyper produit, y avait deux choses : quand tu fais cette démarche-là, je trouve, il faut être honnête donc je prends l'exemple du Gâteau de Simone, ce n'est pas forcément la partie la plus reluisante de ma famille si tu veux, c'est quand même…

E : Bah d'ailleurs tu le dis !

Z : Oui je le dis, mais y a quand même des gens qui doivent se dire « olala, la bonne », et en fait c'est pas moi qui le dis, c'est comme ça qu'on l'appelait. Et d'ailleurs par ailleurs ces grands-parents-là, c'est des juifs résistants, j'aurais pu mettre en avant cet aspect-là, plutôt le fait qu'ils avaient une bonne, étaient très bourgeois et tout. Je pense que ma famille ce n'est pas le truc qu'ils préfèrent écouter ! Mais après, c'est le fait d'être le plus objectif possible dans ta subjectivité…C'est très bizarre ce que je dis !

E : Je vois très bien !

Z : Tu peux être tentée de faire de ta famille une vision idéale, de pas parler de tout ça, mais si je l'ai appelé *Casseroles* c'est parce que je voulais parler de la transmission dans ce qu'elle a de bon mais aussi ce qu'elle a de douloureux, et donc c'était important d'avoir ces deux côtés-là. Après c'est ma voix mais c'est moi qui l'écris, c'est très monté *Casseroles*, c'est hyper produit, donc quand même, je raconte une histoire et donc c'est ça qui protège aussi. Quand tu écris, ce n'est pas un truc de 5 heures qu'on laisse filer. C'est 5 heures d'enregistrement retravaillées en 20 minutes : je raconte une histoire, je sais où je veux en venir, et je ne raconte pas ce que je n'ai pas envie de raconter.

E : T'arriverais à me donner ce que sont les ficelles de ton récit ? Qu'est-ce qui incarne le récit dans ton podcast ?

Z : Bah je pense que ça part de…en fait *Casseroles* y avait peu de préparation, il fallait la bonne personne et la bonne recette, et arriver avec une idée, des questions que tu voulais aborder. Et après avoir fait ça c'est mener son interview, laisser parler la personne, et sur place tu dois être assez concentrée pour poser des questions si les gens ne te répondent pas, et c'est assez…Toutes les ficelles, c'est moi l'histoire que je vais écrire après, je vais tout écouter, garder les bons moments…enfin les bons moments, qui me paraissent bien. Et je vais commencer à écrire, vraiment à écrire. En fait c'est un podcast qui est bizarrement hyper écrit, c'est vraiment écrire une histoire à partir de sons. Tout était écrit puis je réenregistrais ma voix…toute la voix-off c'est comme une piste…Tu as différentes pistes quand tu fais un podcast et y a ta voix-off en haut, la voix des interviewés et ta voix, puis les sons d'ambiance, puis la musique. 4 couches ! Je pense que ça me permettait de réécrire un peu l'histoire…

E : Tu considères donc que tu as un rôle de narratrice ?

Z : Oui j'ai vraiment un rôle de narratrice et de fil rouge, parce qu'en fait c'est un peu mon histoire, et la voix c'est ce qui guide…

E : Et tu prépares tes interviewés ?

Z : Ah non, justement, non par exemple y en a un, Mehdi qui a fait le couscous, lui c'est un copain de mon copain, et je ne le connais pas ultra bien, mais il aimait beaucoup l'émission, et un jour à une soirée, il me dit « ah mais moi, j'ai une super histoire… ». En fait il m'a raconté trop de trucs, et le jour de l'enregistrement, en fait, quand j'ai été pour l'interroger, c'était hyper difficile, parce que je pense que c'est un mec qui vient d'une famille quand même très…la bourgeoisie de Tunis où tu ne critiques pas ta famille, ni trop ton pays non plus. Et en fait tout ce qu'il m'avait dit un peu bourré…Bah là ça a été dur parce que je me disais « ah mais il pourrait me dire quinze mille fois plus de choses que ça ».

E : D'ailleurs, dans celui-là, à la fin il me semble que vous mangez avec plusieurs personnes, c'était prévu pour le podcast ?

Z : Bah ça avait du sens parce que le plat, le Kaddid, avec l'unique conserve, il le gardait pour une grande occasion, et puis un couscous tu ne le manges pas à deux, quoi. Donc tu manges les plats comme tu les mangerais normalement. Par exemple, pour le féroce d'avocat, vu qu'on avait du rhum, j'ai invité un copain qui est martiniquais aussi, car ça créé des moments sympas. Mais ça faisait partie du récit, c'était bien qu'il y ait le repas… Quand j'ai laissé le micro allumé pour Mehdi, je me suis dit « ah ça fait une bonne fin, c'est hyper marrant ». Mais si je n'avais pas eu ça, j'aurais trouvé une autre fin. Tu écris l'histoire avec ce que tu as… C'est comme quand t'écris un article en fait, presque.

E : Je crois que c'est avec ton père, tu dis qu'il t'a dit quelque chose hors micro, tu as ressenti de la frustration ou tu t'es dit que c'était l'occasion d'écrire le récit autrement ?

Z : Non, oui, j'ai trouvé ça frustrant, et puis c'est souvent le cas quand t'interviewes des gens, ils te disent souvent des choses quand tu as fini de les interviewer… C'est frustrant. Et puis après coup j'ai trouvé que ça illustrait bien les rapports qu'on a, le fait qu'on n'arrive pas à dire les choses facilement. Ça c'est l'avantage de la voix-off, c'est un énorme facilitateur dans l'émission, dès qu'il manque quelque chose, ou que c'est trop long, ça permet d'être totalement maître du rythme en fait. Si je trouve une recette un peu chiante à écouter, je la raconte vite fait derrière et puis voilà.

E : Oui tu parles d'ellipse d'ailleurs !

Z : Oui c'était une grande liberté, au départ je n'étais pas sûre de vouloir être autant présente avec ma voix, parce que j'ai vachement appris à poser ma voix, que ça s'apprend, quand c'est mal fait, je trouve ça chiant, je pense que je peux vraiment m'améliorer mais j'ai été voir un copain de mon copain qui est metteur en scène et qui m'a fait tout un cours sur comment poser sa voix, comment lire etc. Ça m'a vachement aidé ! Car la première fois, c'était...
Et en même temps, c'est vrai, que c'est une vraie liberté, ça te permet de pouvoir raconter comme tu veux, c'est un peu un artifice mais…

E : *Binge* a un droit de regard ? Ils peuvent te dire de retirer ça ou ça ?

Z : Oui mais ils ne l'ont pas fait ! *Binge* c'est l'ancien rédac' chef de Libération, et un ancien mec de Radio France, donc ils ont vraiment le métier de journalistes, et ils éditorialisent pas mal. Mais vu qu'ils prennent des gens pour ce qu'ils font, ils sont pas interventionnistes. C'est tellement personnel et chronophage, que c'est mon truc, ça aurait été dur qu'ils me disent de changer.

E : Et tes projets, tu vas faire une saison 2 ?

Z : Oui alors, je vais en faire une saison 2. Alors, celle-là, j'ai adoré faire cette saison, mais je pense que y avait un peu un côté…elle prenait beaucoup de temps à faire et pour eux, elle n'a pas été diffusée de la bonne façon, car ce n'était pas un rendez-vous, on ne suivait pas l'histoire d'une famille, on suivait un peu sans suivre, il aurait fallu, a posteriori, quelque chose de plus éditorialisé avec un début et une fin. Et donc là j'ai une idée pour en faire un deuxième, pareil, une histoire intime…je ne leur en ai pas encore parlé. Je peux t'en parler. En fait, dans ma famille, j'ai mon arrière-arrière-grand-mère qui a été déportée en camp de concentration et c'est une famille où tout le monde a survécu. Donc y vraiment cette image, on n'en parle jamais mais elle est ultra présente. J'ai une partie de ma famille qui vit en Israël, donc une cousine éloignée qui a mon âge et habite là-bas. Je suis pas du tout croyante ou quoi, on est plutôt des juifs athées, mais une partie est quand même allée en Israël, chacun son rapport à la religion, dont cette cousine que j'ai retrouvée. Elle écrit sur la bouffe et on s'entend super bien, et elle a retrouvé le livre de recette de cette arrière-arrière-grand-mère déportée. J'aimerais faire un reportage où je vais retrouver ce livre de recettes et où je ferais cuisiner ses recettes par des gens qui l'ont plus ou moins connu, et que ça me raconte l'histoire de cette femme sur laquelle personne n'a voulu vraiment se pencher dans la famille, parce que c'est douloureux ! J'aimerais proposer ce projet à *Binge*, sous forme de feuilletons.

E : Du coup, il y a vraiment dans tes podcasts un rapport à la mémoire et à la transmission ?

Z : Bah la bouffe pour moi c'est vraiment ça…

E : C'est quoi ton rapport à la bouffe justement ?

Z : Un rapport de plaisir déjà, j'adore manger… Un biais pour raconter beaucoup d'histoires ! Je pourrai t'envoyer le dossier de presse qu'on avait envoyé, d'ailleurs. L'idée que dans ma famille, beaucoup de choses se disaient à table et passaient par la cuisine, l'exemple du baklava, c'est un bon exemple. Notamment les origines dans une famille où on en parle peu, où c'est compliqué. Les gens trouvent toujours une recette avec des choses à raconter dessus, finalement. C'est quelque chose que tu transmets, comme les livres de recettes, que tu transmets de générations en générations. C'est universel et ça permet de parler de plein d'autres choses quoi ! Je ne m'ennuie jamais à parler de bouffe, car c'est inépuisable. Après, en ce moment, c'est important de parler aussi de plein d'autres sujet, l'écologie etc.

E : est-ce que tu trouves que le podcast a un rapport à la convivialité ?

Z : J'ai l'impression que ça s'écoute plutôt tout seul… Plus que de la convivialité, ça créé de l'intimité avec l'auditeur. Peut-être plus que la radio traditionnelle, c'est ce que je disais avant, déjà on s'adresse à lui, on lui raconte une histoire. C'est un truc que tu as dû voir, par les modes d'écoute : j'écoute la radio sur une chaîne hifi, et les podcasts, seule avec mon casque, on parle directement à mes oreilles. Et en même temps si ça fonctionne bien, tu te plonges effectivement dans un univers assez intime où on te convie toi ! et donc, peut-être je ne sais pas si c'est antinomique mais en même temps appartenir à tout ça, et en même temps être seul quoi.

E : Et pour toi, quel est le lien entre la cuisine et le son du coup ?

Z : Bah moi je trouve que ça fonctionne vachement bien, car souvent les questions qu'on me posait pour les différents papiers dans les podcasts de bouffe, c'était « est-ce qu'il ne manque pas l'image ? ». Mais, au contraire, on est quand même pas mal saturé d'images de bouffe, moi la première, j'ai mon Instagram, tous les chefs sont sur Instagram. Mais la bouffe, en fait, on en parle aussi tout le temps, c'est un truc dont tu parles pendant le repas, à la fin ou après, t'en parles

sans forcément l'avoir. De parler de quelque chose qui donne faim, juste en parler, c'est plaisant, ça te donne faim. La suggestion te donne envie de manger…Et le podcast, il est évocateur, car ça suffit en fait d'entendre parler, d'entendre les sons, ça te met l'eau à la bouche, sans avoir l'image. Je ne sais pas si quand les gens écoutent ils ont l'idée d'à quoi ressemble vraiment le plat que je suis en train de faire, chacun est renvoyé vers ses représentations, donc y a vraiment quelque chose de l'imaginaire et de l'imagination, que tu as, je pense, moins avec l'image. Et ça j'aime bien. Et puis moi aussi, j'avais aussi envie…enfin ça dépend des podcasts pour les bruits, mais je crois que celui du couscous par exemple, t'entends pas mal les choses qui rissolent et c'était important pour moi d'avoir ces sons-là, ça incarne et ça donne aussi faim ! Donc tu vois, c'est important de réussir à les…enfin pour un podcast qui parle de cuisine et de recette en tout cas !

E : Du coup, pour toi, il y a un enjeu de « représentation » ?

Z : Oui quand même…Qu'on entende la cuisine en train de se faire, les bruits qui donnent faim aussi, c'est ce que j'ai essayé de faire.

E : Du coup dans ces cas-là, t'approches ton micro exprès ?

Z : Oui voilà, par exemple, la boulette, j'ai pris le son de la boulette, comme ça, voilà, et puis après les sons d'ambiance c'est une piste à part, donc je monte les sons, par exemple si on fait monter les blancs en neige, quand on bat, on mélange. Je les enregistre à part, car ils ont leur importance dans le récit. Après si j'avais eu plus de temps… c'est beaucoup de montage ce podcast-là.

E : pourquoi 20 minutes d'ailleurs ?

Z : Je ne voulais pas quelque chose de trop long, c'est toujours plus dur de faire court que de faire long. Et donc quand j'écoutais…Bah le premier faisait 20min donc j'ai gardé la même durée pour les autres, faire un truc équitable. Et j'aimais bien écrémer, garder ce que je trouvais vraiment important, et puis vu que c'est intime et qu'il faut que ça parle à tout le monde, ça me forçait à enlever les trucs qui moi me plaisaient car je trouvais ça charmant, parce que c'était mon copain par exemple, mais en étant court sur le temps, ça me forçait à enlever tout ce qui me paraissait moins intéressant. Ce n'était pas facile, pas de choix facile ! Ça créé le rythme du récit aussi !

E : Tu m'as parlé de la force du son… Si tu devais y voir des faiblesses ?

Z : Alors, disons que c'est comme les images, mais si t'as pas la bonne image… Je pense qu'il faut être hyper présent dans l'interview, d'arriver offensif, d'être vigilant et ultra présent dans l'interview. Mais je ne vois pas trop de faiblesses du son…

E : J'avais l'impression que les podcasteurs sont hyperconscients de ce qu'ils font car ils doivent être super présents et tenir leur podcast, que si on rate quelque chose, on ne peut pas le rattraper.

Z : Un peu comme quand tu rates une recette ! Bah en fait, moi j'ai trouvé cette technique-là, de la voix-off donc c'est pas du tout un problème pour moi. (Zazie donne l'exemple d'un autre podcaster qui après enregistrement s'est rendu-compte qu'il n'avait pas le son de son interview, et donc a choisi de raconter tout ce qui s'était passé, créant ex-nihilo un podcast original) En fait pour moi, ça te force à être ultra créatif : écrire la voix, tout évoquer, en fait le montage c'est vraiment un outil de création, je faisais un peu de montage avant, mais pas du tout à ce niveau-là, et pour *Casseroles*, je me suis mise à vraiment vouloir le monter toute seule, car pour moi, faire un podcast aussi intime sans le monter toute seule, c'était comme interviewer ma mère puis laisser quelqu'un écrire son histoire. T'as une force dans le montage, qui est de vraiment raconter un récit, c'est un truc qui est indissociable du son, je trouve, comme tous les nouveaux podcasts… Bon à la fois parfois t'as moins d'intention dans les montages avec des récits qui en ont moins besoin, mais je trouve ça hyper important dans la forme de récit que j'ai choisie. Faut pas s'empêcher, faut s'emparer du montage, car plein de gens en ont peur mais quand t'es journaliste et que tu racontes une histoire, c'est indispensable je trouve ! Je trouve ça important de savoir maîtriser cette partie-là, car l'écriture se fait tout autant dans cette partie…

E : Par exemple, il y a vraiment une dépendance aux mots, par exemple, avec la voix-off c'est vrai que tu vas pouvoir combler cette défaillance du mot, si c'est pas clair ou quoi, mais c'est pas toujours le cas…

Z : Oui c'est plus authentique en fait, mais dans le nouveau podcast que je fais qui n'est pas vraiment du direct mais presque, ça me faisait vraiment flipper, pour me rassurer, je me suis dit, et c'est la différence pour moi entre podcast et radio, c'est que t'es pas obligé d'être celui qui sait tout, qui est expert. Tu l'as préparée mais tu peux dire que tu ne sais pas quand tu ne sais pas, sans donner l'impression d'être forcément expert, et je me rappelle quand j'écoutais la radio à la fac, ça me complexait, je trouvais les gens…je me disais en fait ils savent tout, ils sont super intelligents. Mais en fait, j'aime bien ça aussi dans le podcast d'accepter de pas savoir, et de pouvoir le dire, sans avoir la position du savant. Peut-être la faiblesse du son, c'est aussi, quand t'es journaliste, et que c'est ta voix et que tu te mets en scène, il faut accepter que les personnes te reçoivent avec tes faiblesses, tes lacunes, tes types de langage. C'est très intime quoi, tu parles directement aux gens. Donc y a peut-être ce truc de partir plus à la découverte de l'autre qu'à la radio.

E : Et quelle est la place de l'auditeur dans ton podcast ?

Z : Les gens me taguent beaucoup sur Instagram, plutôt que me contactent par mail. Et ce qui était génial avec *Casseroles*, c'est que je recevais les recettes en photo, de gens que je ne connais pas du tout, du type « j'ai fait le gâteau de Simone pour les un an de la mort du père de mon amie », avec une photo d'elle en train de le manger donc assez intime. Ce sont des recettes de famille qui généralement ne sortent pas des familles, et là, je trouve ça génial, que ces recettes partent, y a un mec qui a fait le gâteau de Simone à New York. Y a un côté que je trouve super beau ! Je n'ai pas eu d'auditeurs pas sympas, après je ne suis pas non plus sur un sujet très clivant… J'ai eu des retours sympas ! Quand t'es sur l'appli, t'as les messages en commentaires, genre ma sœur a dû dire « c'est super », et aussi pleins de gens que je ne connais pas comme « Didier 75 ». Et je suis trop touchée, quand ils prennent le temps…

E : Les podcasts culinaires sont toujours encourageants vis-à-vis de l'échange avec l'auditeur, tu trouves ?

Z : Oui t'as le truc pour ITunes, mais ça la chaîne de podcast te demande de le faire pour que ça remonte et que le podcast soit plus écouté. Mais j'aime vraiment que les gens réagissent, car dans ce cas-là c'est très intime donc t'as envie de savoir…d'avoir des réactions, c'est assez important. Après maintenant t'as aussi des papiers dans les médias. Télérama a fait un papier sur *Casseroles* en Juin, j'étais trop contente. Car après t'es quand même un peu seule, c'est avec une chaîne de radio mais *Binge* j'y vais pas souvent, c'est moi qui le créé, et donc je suis un peu seule dans ce que je fais, je parle pour moi, car c'est un truc super intime. Et donc parfois, c'est quand même un peu…c'est des moments où je me dis « qui ça intéresse ? Que ma mère ? », et c'est important d'avoir ces retours. C'est hyper encourageant !

E : Et tu considères qu'une communauté est créée autour de *Casseroles* ?

Z : Bah je sais pas si les gens communiquent vraiment entre eux, et échangent entre eux. Mais si quand même, j'étais contente même quand j'ai fait un truc au Quai Branly, ils faisaient des sessions, ils ont aussi invité *Bouffons*, et la bloggeuse Grace Ly. Chacun a fait une émission en direct, mais moi avec *Casseroles* je ne pouvais pas, c'était l'inverse, j'ai proposé d'écouter l'émission puis j'ai refait le Féroce d'avocat avec Catherine en direct. Y avait pas mal de monde dont des auditeurs, qui s'étaient déplacés, donc je me suis dit qu'il y avait quand même une petite communauté. Mais après c'est plus facile pour les émissions en direct de voir ça, y a pas de fan page de *Casseroles* là, en tout cas. Il y a des gens qui suivent régulièrement.

E : E t'as des données en matière d'écoutes ?

Z : C'est assez constant, je crois que c'est dix mille écoutes cumulées par moi, ce n'est pas honteux mais c'est pas énorme, comme *Les couilles sur la table* où c'est cent mille écoutes par mois. Et moi ça c'est toujours maintenu ! Après le premier épisode va plus être écouté que le dernier par exemple, car les gens réécoutent les premiers quand les derniers sortent. Mais je crois que ça a été assez bien stable !

E : Il y a certains de tes invités, des amis me l'ont fait remarquer, comme Paolo, qui ont des voix très radiophoniques…

Z : Oui ce n'est pas évident, quand on présente c'est aussi un truc qui s'apprend, de poser sa voix. Et puis moi y a des podcasts que je ne peux pas écouter car les gens qui présentent m'énervent, la manière de poser la voix me déplaît.

E : Est-ce que tu entends provoquer quelque chose chez l'auditeur ? Une intention manifeste ?

Z : Bah pour *Casseroles* c'était faire quelque chose de très intime mais dans lequel les gens se retrouveraient aussi. Par exemple, suite à celui avec mon père, le directeur de *Binge* m'a envoyé un mail pour me dire qu'il avait pensé aussi à son père, et ce qu'ils ne s'étaient pas dit avant sa mort. De choses très intimes résonnant au-delà, où les gens se retrouvent dans des problématiques intimes : un intime devenant universel, même si c'est une grande ambition. J'ai eu des retours de gens touchés par ma sœur qui fait le gâteau de ma grand-mère, ou par la Roumanie. Fallait pas que ça soit quelque chose qui soit que moi, et à moi, quoi. Pas comme le livre de recettes que je voulais faire que pour ma famille.

E : Oui, je trouve que les podcasts mettent beaucoup l'accent sur l'individu, la force de l'individu devenant universel…

Z : Oui ce que je trouve bien aussi, et qu'on a vu à la conférence de rentrée de *Binge*, c'est que dans les gens qui font des podcasts, y a aussi pleins de filles, de tous types, y a une diversité dans les gens qui font, on te laisse ta chance de faire ton émission, sans attendre que t'aies… enfin, moi j'ai bossé à France Inter et j'ai bossé avec des gens super…mais c'était compliqué aussi, quand t'es une jeune femme de trente ans qui fait son truc, tu dois te battre avec des gens en place, là, depuis des années. Et donc là, ça créé aussi une diversité dans les gens qui font des émissions, t'es juste moins frileux quoi d'embaucher une nana qui a des trucs à dire même si elle n'a jamais fait de podcast.

E : Dans *Le Plat du dimanche*, il y a Grace Ly qui intervient dans un des épisodes justement. Mais dans ce podcast, tu ne l'entends jamais déguster à la fin de la recette, contrairement à *Casseroles* où parfois tu en captes des morceaux.

Z : Oui mais c'est hyper dur de représenter ce que t'es en train de manger à la radio, par le son je trouve, à la limite pour les recettes, mais quand t'es en plateau, je le vois là pour « A Table », on boit un coup avant chaque début d'émission, et ça te fait plaisir à toi mais pour expliquer ce que tu fais, ce que t'es en train de boire et tout, franchement…ça ne marche jamais très bien !

E : Et en même temps, c'est assez jouissif pour les bruits d'ambiance !

Z : Oui mais moi je parle en plateau, c'est toujours compliqué mais j'avais amené de la mozza cet été pour un truc à France Inter, mais parfois ça ne marche pas, il faut que j'y réfléchisse.

E : Est-ce que tu vois des différences entre programmes tv et podcasts culinaires ?

Z : Je ne connais pas assez bien mais je regarde un peu sur Netflix, et c'est quand même un genre qui s'est vachement développé, pas trop en France, des programmes comme deux bikers anglais avec un accent très british qui vont voir des gens en Asie autour de la bouffe, pour échanger avec eux. C'est très cool à regarder, c'est marrant, ça pourrait très bien exister en podcast je trouve. Mais à la télé française, Top Chef, c'est carrément les gros moyens quoi, Julie Andrieu aussi un peu, y a les Recettes Pompettes sur YouTube, que j'aimais bien !

E : Merci beaucoup pour cet entretien alors !

Z : J'ai répondu à tes questions ?

E : Parfait ! Merci !

***

## Annexe 3 : Publicité Quitoque : retranscription

Extrait de l'épisode 9 (sur 10) « Le Féroce d'avocat de Catherine », le 28.06.2018, au début duquel la publicité *Quitoque* apparaît pour la première fois dans *Casseroles*. La formulation sera la même pour le dernier épisode (le dixième : « Le gâteau de grand-mère Betty »).

« *Salut, c'est Zazie ! Vous allez écouter Casseroles, mais avant, j'aimerais vous parler de Quitoque, notre sponsor. Si vous êtes à cours d'idées recette, et que vous en avez marre de manger toujours la même chose toutes les semaines, alors ce service va vous plaire. Quitoque.fr vous livre chez vous, partout en France, des paniers de produits frais et des fiches recettes qui vont avec, pour réaliser des recettes simples et variées en moins de trente minutes. Pas de courses à faire, vous ouvrez votre panier, vous cuisinez et vous dégustez des plats de saison et équilibrés. D'ailleurs, avec le code promo « Casseroles », au pluriel, vous avez trente euros de réduction sur votre première commande, sur Quitoque.fr, à partir de 57 euros d'achat. Bonne écoute !* »

***

## Annexe 4 : *Thanksgiving*, de Doris Lee

*Doris Lee (1905-1983), Thanksgiving, vers 1935, Huile sur toile, The Art Institute of Chicago, Mr. and Mrs. Frank G. Logan Purchase Prize Fund*

« Née dans l'Illinois, Doris Lee avait étudié auprès de peintres modernistes en France et en Italie. Elle étudia ensuite à Kansas City et San Francisco et s'installa enfin à New York. Elle représente ici le jour de Thanksgivingqui commémore la reconnaissance des premiers arrivants européens de la côte Est du territoire américain, à l'issue de leur première récolte en 1621, un an après leur débarquement. Doris Lee place ici la scène dans le monde rural, où un groupe de femmes s'affaire à la préparation du repas et de la dinde traditionnelle. La peinture fut exposée en 1935 à l'Art Institute de Chicago où elle reçut le prestigieux Logan Purchase Prize tout en soulevant des critiques. » (Issu du dossier de Presse *Le Musée de L'Orangerie*, « La peinture américaine des années 1930 « The Age of Anxiety », 12 Octobre 2016 – 30 Janvier 2017 »)



***

## Annexe 5 : Capture d'écran du studio *Le Poste Général* pour l'enregistrement de *Le Plat du Dimanche*

Publication sur la page Facebook de *Le Poste Général*, boîte de production de podcasts de BETC, le 14.04.2018. Sur la photographie, sont présents Jacques Jolly et Thomas Abramowicz, fondateur du restaurant « The Beast », soit les deux invités de Vincent Malone dans le podcast « Le Pulled Pork de Thomas », appartenant à notre corpus. La mention de l'heure « 10h37 » et des sujets de discussion laissent à penser que toute l'émission est enregistrée en studio, et non pas dans une cuisine. Cependant la multiplicité des bruits de cuisine intradiégétiques, des détails mentionnés durant la scène culinaire et de certaines photographies de plats postées ensuite sur les réseaux sociaux laissent penser que, peut-être, seules l'ouverture et la fermeture du podcast sont enregistrées en studio (à savoir, les scènes d'accueil et d'aurevoir). N'ayant pu contacter Vincent Malone, ce ne sont que des hypothèses.



# RÉSUMÉ

Ce mémoire vise à interroger la représentation sonore à l'oeuvre dans le régime médiatique des podcasts culinaires. Grâce à l'étude sémiotique, sémantique et discursive d'épisodes de trois podcasts culinaires : *Casseroles* (*Binge Audio*), *Bouffons* (*Nouvelles Ecoutes*) et *Le Plat du Dimanche* (BETC : *Le Poste Général*), nous avons voulu comprendre les enjeux et les rapports impliqués par un média radiophonique et sonore comme le podcast, associé au sujet culinaire, objet de matières et de sensations, dans lequel l'ouïe semble pourtant être le sens le moins mobilisé. Notre recherche a ainsi tenté d'étudier la médiatisation du sujet culinaire dans le podcast, au prisme des modalités expressives et représentationnelles du média. Le sujet culinaire étant lié à la convivialité, suscitée par la cuisine et rendue par le son, notre travail s'est concentré, plus spécifiquement, sur la manière dont le podcast rendait compte d'une atmosphère conviviale par la mise en représentation sonore du réel.

Si le sujet culinaire appelle traditionnellement la convivialité, nous avons tenté de démontrer que le podcast, comme dispositif inclusif et communicationnel, se trouvait également en lui-même propice à la convivialité culinaire, catalysant discussions et représentations autour de la cuisine.

En deuxième partie, nous avons étudié les conditions de cette inclusivité au sein d'un mode de représentation purement sonore. Le son, le discours et le bruit, en tant que signes, ont ainsi valeur d'image, et permettent une compréhension, une expression et une signification singulières des scènes culinaires.

Enfin, le régime sonore, généralement écarté des enjeux du culinaire, nous a semblé pertinemment exprimer les sensorialités et le sensualisme à l'oeuvre dans la cuisine. La question du partage du plaisir culinaire, transmis par la sensation, est apparu comme un point d'ancrage de la convivialité dans le podcast. Nous nous sommes dès lors demandé si le podcast culinaire ne relevait pas, finalement, d'une forme de médiagénie ; le format et le récit s'alimentant l'un et l'autre.



Mots clés :

podcast ; convivialité ; cuisine ; gastronomie ; son ; média ; représentation ; sémiologie ; médiologie ; médiagénie ; médiatisation ;