

**Analyse didactique clinique de pratiques enseignantes en hôtellerie – restauration.**  
*L'enseignement de l'analyse sensorielle des vins à la lumière du « déjà-là sensoriel » de l'enseignant.*

*Dominique Alvarez, UMR EFTS, Université de Toulouse Jean Jaurès*

**Résumé**

L'enseignement de l'analyse sensorielle des vins est un sujet central dans les formations en hôtellerie restauration. Selon Yves Chevallard (1985), la transposition didactique est l'opération selon laquelle un objet de savoir devient un objet d'enseignement. La transposition didactique interne concerne le passage du savoir à enseigner (repérable dans les référentiels des diplômes, les sujets d'examen ou les manuels scolaires) au savoir réellement enseigné par le professeur dans sa classe. La posture clinique en didactique (Carnus, 2001), participe à révéler la transformation du savoir à enseigner par l'enseignant à son insu, autrement dit de façon inconsciente. Le professeur compose sous l'influence de son « déjà-là » décisionnel (Carnus, 2015), part latente et très influente du sujet enseignant, qui le pousse à remanier le savoir à enseigner.

Nous mettons en lumière un « déjà-là » sensoriel des enseignants grâce à l'analyse d'un corpus d'analyses sensorielles et de questionnaires que nous rapprochons du savoir à enseigner. Nous constatons que l'analyse sensorielle (en tant qu'objet d'enseignement) est sous l'influence du « déjà-là » sensoriel de l'enseignant.

Mots clés

Analyse sensorielle du vin, didactique clinique, transposition didactique, déjà-là décisionnel, sujet enseignant.

**Texte**

L'analyse sensorielle des vins<sup>1</sup> se décompose en 3 phases : visuelle, olfactive puis gustative (Pertuiset, 2003, Peynaud, 1980). La phase olfactive, appelée également nez du vin y est centrale. En effet, les arômes jouent un rôle majeur dans les sensations de faim et de satiété (Holley, 1999). Des machines très élaborées ont été créées mais elles ne peuvent encore remplacer le nez du dégustateur (Casamayor, 2002). L'apprentissage et la formation permettent de développer la reconnaissance des arômes (Brand, 2011). Notre recherche se focalise sur l'enseignement de l'approche olfactive de l'analyse sensorielle des vins.

La transposition didactique est le processus selon lequel un objet de savoir devient un objet d'enseignement (Chevallard, 1985). Nous observons le passage du savoir à enseigner au savoir réellement enseigné par le professeur. A partir d'études de cas dans différentes disciplines, les travaux de l'EDIC ont révélé, décrit et expliqué une part des transformations du savoir à enseigner s'opérant à l'insu de l'enseignant, autrement dit de façon inconsciente. Ces transformations se traduisent par des ajustements que le sujet enseignant ne peut s'empêcher de faire, sous l'influence d'un « déjà-là décisionnel » (Carnus, 2001, 2015) qui le pousse à remanier le savoir à enseigner. Dans le cadre de l'enseignement de la partie olfactive de l'analyse sensorielle des vins, quel « déjà-là sensoriel » chez l'enseignant influence le savoir enseigné ?

L'étude exploratoire présentée ici s'inscrit dans un travail de doctorat. Elle s'appuie sur une collecte de données auprès d'enseignants du secondaire exerçant dans des lycées techniques et professionnels dans plusieurs régions françaises entre 2013 et 2015. Vingt enseignantes et enseignants, expérimentés

---

<sup>1</sup> Ou dégustation

et débutants, spécialistes et non spécialistes dans la dégustation du vin ont répondu à un questionnaire dans l'objectif d'accéder à leur « déjà-là ». Auparavant, ils ont réalisé la dégustation d'un vin à l'aveugle<sup>2</sup> et produit l'analyse sensorielle qu'ils attendent de la part de leurs élèves. Nous travaillons et rapprochons ces données pour repérer comment le « déjà-là » de chaque enseignant influence l'intention relative au savoir à enseigner.

A travers l'analyse de la structure des analyses sensorielles produites, un premier constat met en évidence l'assujettissement des enseignants à l'institution scolaire. Les programmes, les manuels et les pratiques sociales de référence des sommeliers apparaissent à la fois comme des ressources et des contraintes de la pratique enseignante. Un second constat, tiré de l'analyse textuelle des productions grâce au logiciel « Tropes », rend compte d'une grande variabilité lexicale quantitative (entre 9 et 56 termes mobilisés) et qualitative dans les familles aromatiques convoquées (fruitée, épicée, végétale). Ce deuxième constat corrobore la singularité du sujet enseignant.

Nous présenterons ensuite deux vignettes didactiques cliniques, mettant en relief des éléments saillants de cette singularité et mettrons en exergue comment le « déjà-là » de deux enseignants aux profils contrastés influence leur production d'analyse sensorielle. Le « déjà-là » sensoriel d'Arthur - non expérimenté et non spécialiste - apparaît marqué par *le lien à l'enfance, le voyage et le plaisir*<sup>3</sup> alors que celui de Barnabé - expérimenté et spécialiste - est marqué par *le respect d'une méthode et par la recherche d'indices*.

*In fine*, les enseignants apparaissent « libres sous l'influence de leur déjà-là » marqué par leurs vécus personnels et professionnels, leurs conceptions et croyances ainsi que leurs intentions didactiques et éducatives.

### **Bibliographie**

Brand, G. (2001). *L'olfaction de la molécule au comportement*, Marseille, Solal éditeurs.

Carnus, M-F. (à paraître, 2015). *Le rapport au(x) savoir(s) du sujet-enseignant en didactique clinique de l'EPS : un « déjà-là décisionnel »*. In V. Vincent & M-F, Carnus (dir.). *Rapport au(x) savoir(s) : richesses et pluralités*. De Boeck. Bruxelles.

Carnus, M-F. & Terrisse, A. (2013). *Didactique clinique de l'EPS, le sujet enseignant en question*, éditions EP & S, Paris.

Terrisse, A. & Carnus, M-F. (2009). *Didactique clinique de l'éducation physique et sportive (EPS). Quels enjeux de savoirs ?*, Bruxelles, De Boeck Supérieur « Perspectives en éducation et formation.

Carnus, M-F. (2004). *La prise en compte du sujet dans la recherche en didactique, vers une didactique clinique : intérêt, difficultés, limites*, 5<sup>ème</sup> congrès international de l'AECSE d'actualité de la recherche, Paris.

Holley, A. (1999). *Éloge de l'odorat*, Odile Jacob, Paris.

Moissef, M. & Casamayor, P. (2002). *Arômes du vin*, Paris, Hachette.

Pertuiset, G. (2003). *La dégustation du vin*, édition Quintette.

Peynaud, E. (1980). *Le goût du vin*, Paris, Dunod, Bordas.

Touboul, A., Carnus, M.F., Terrisse, A. (2008a). Le poids de l'expertise et de l'expérience dans les pratiques d'enseignement en éducation physique et sportive. Etude de cas contrastés en savate boxe française ? *Revue électronique francophone ScienceLib*. <http://www.sciencelib.fr>

---

<sup>2</sup> « Une dégustation à l'aveugle consiste à goûter un vin sans voir la bouteille, sans connaître son origine ni son millésime. » COUTIER Martine, *Dictionnaire de la langue du vin*, CNRS éditions, 2007, p90

<sup>3</sup> Les termes en italiques sont issus des questionnaires enseignants