

La palette senso-chromatique : un outil de valorisation et de création, des ressources du territoire à l'assiette

The senso-chromatic palette: a tool to enhance and create, from territory's resources to the plate

Élodie Bécheras ¹

¹ Université Toulouse 2 Jean-Jaurès, Laboratoire Lara-Seppia, France, elodie.becheras@univ-tlse2.fr

RÉSUMÉ. Au-delà de son statut d'accessoire du peintre, la palette est aussi un outil de conception, un espace de représentation et de modélisation paradigmatique de la pensée coloristique et du design couleur et sensoriel, qui se révèle d'une grande versatilité applicative et recèle une capacité de transférabilité inter-champs. La palette senso-chromatique vise, à travers la caractérisation et l'ordonnement des marqueurs sensoriels et chromatiques des bioressources locales et de leur « milieux de culture », à structurer une identité senso-chromatique de territoire alimentaire transférable et exploitable dans différents contextes et secteurs de valorisation et de production alimentaire. Partant d'une courte expérimentation collaborative autour du terroir Nord-Pas-de-Calaisien alliant conception de palettes et créations culinaires, cet article s'attache à mettre en perspective les modèles théoriques et pratiques d'une telle démarche, à en formuler les enjeux et à en envisager le potentiel d'application et d'innovation notamment pour la filière agro-alimentaire.

ABSTRACT. Beyond its status as a painter's accessory, the palette is also a design tool, a paradigmatic space of representation and modelling of color and sensorial design thinking, which is highly versatile in application and has the capacity for inter-field transferability. By characterizing and ordering the sensory and chromatic markers of local bioresources and their 'growing environments', the sensory-chromatic palette aims to structure a sensory-chromatic identity for a food territory that can be transferred and exploited in different contexts and sectors of food development and production. Starting with a short collaborative experiment based around the Nord-Pas-de-Calais region, combining the design of palettes and culinary creations, this article sets out to put the theoretical and practical models of such an approach into perspective, to formulate the issues involved and to consider its potential for application and innovation, particularly in the agri-food sector.

MOTS-CLÉS. Design couleur, design sensoriel, territoire, alimentaire, palette, caractérisation, synesthésie.

KEYWORDS. Color design, sensory design, territory, food, palette, characterization, synesthesia.

Introduction

Depuis le beau rouge brillant de la fraise mure et juteuse cueillie en plein champ, jusqu'aux colorants de synthèse adjuvés aux produits transformés pour en renforcer artificiellement l'appétence, la couleur, sous différentes formes, est partout dans notre alimentation.

Mais si la couleur est partout, le design-couleur quant à lui reste exploité de manière assez marginale dans ce secteur. Au-delà de l'identité de marque et de la communication visuelle des emballages qui émanent plus généralement d'une expertise graphique que proprement chromatique, le secteur alimentaire emprunte tout-au-plus au design-couleur certains de ses outils les plus standards. C'est le cas, par exemple, des nuanciers de couleurs du vin conçus comme des aides à l'identification des cépages au travers de la teinte de vin qu'ils produisent, ou encore de ceux référençant les principales classes de couleurs de viande des filières veau ou porcine permettant de classer et d'évaluer la qualité de la viande en abattoir.

Si, dans leur démarche analytique et leur construction, ces outils partagent de nombreux points communs avec le design-couleur, tels que l'usage du contretypage, l'organisation par gradation de teintes ou de valeur, ou encore l'articulation entre nuances et lexique, leur visée strictement réduite à des questions d'évaluation et de contrôle occultent en grande partie le potentiel créatif et d'innovation

que porte une réelle approche « design » de la couleur, ou que pourrait porter une approche design-couleur de l'alimentaire.

L'étude présentée ici vise à explorer ce potentiel en envisageant plus précisément une nouvelle manière de faire filière et d'innover dans le secteur alimentaire et culinaire, à un niveau territorial, à travers la mise en œuvre d'un outil empruntant au modèle coloristique : la palette senso-chromatique.

S'agissant d'une recherche actuellement encore en phase de développement, nous nous attacherons surtout à en formuler le cadre théorique, les modèles pratiques et les enjeux, en appuyant notre démonstration sur les résultats d'une première expérimentation de conception de palettes, orientée vers la création culinaire et menée à l'échelle des Hauts-de-France dans la perspective du Printemps de l'Innovation RRI 2022 organisé sur ce territoire. Mais avant toutes choses, il semble utile de procéder à quelles précisions terminologiques afin de préciser la perspective de notre démarche.

Tout d'abord, le fait de parler de palette plutôt que de nuancier – terme utilisé pour les exemples des filières viticoles et viande précités – marque un déplacement de point de vue et d'objectif clair quant à l'usage projeté de l'outil. En effet, là où le nuancier se donne comme un catalogue fiable et stable de couleurs isolées et reproductibles qui l'inscrivent dans un usage normalisant et conservateur, la palette est un espace d'ordonnement de couleurs sélectionnées selon une logique singulière, ouverte au jeu des combinatoires, des mélanges, des compositions et donc à l'invention, à l'innovation. En quelque sorte, la palette constitue le niveau supérieur du nuancier, là où l'espace des couleurs – celui du nuancier – se met en mouvement ; elle est l'espace des *colorations*¹, celui de la couleur en projet.

Ensuite, puisque l'alimentation touche à l'ensemble de nos sens, un changement d'échelle est également opéré par l'intégration de critères sensoriels à la conception de la palette qui ne sera donc plus seulement palette chromatique mais palette senso-chromatique. Dans ce cadre, au-delà de la couleur proprement dite comme composant unique de la palette, c'est avant tout le modèle théorique et méthodologique de la pensée chromatique qu'elle sous-tend qui sera réinvesti au profit d'une approche multisensorielle, voire synesthésique, élargissant l'espace de la palette à des composants issus de l'ensemble des cinq sens et le champ du design-couleur à celui du design sensoriel.

La dernière redéfinition sur laquelle repose notre hypothèse porte sur l'idée de filière, concept prioritairement fondé sur une logique de production sectorielle et donc à priori a-spatial, que nous proposons tout à la fois de reterritorialiser et de défocaliser en élargissant son périmètre de référence et d'action non seulement au produit – ici la matière alimentaire – mais à ses différents *milieux de culture*² (agricoles, géographiques, mais aussi, culturels, historiques, esthétiques, etc). Ceci s'accompagne d'une reformulation du principe articulatoire des différents éléments de la filière, envisagés non plus en termes de suite ordonnée d'étapes dans une chaîne de production mais selon une logique domaniale ou d'*airs de familles*³, de proximités, d'influence, d'affinités, de chevauchements.

Dans cette requalification du concept de filière en quelque-chose qui relèverait plus de la filiation, la palette senso-chromatique telle que nous l'envisageons prend la place d'une sorte de « génome » – pour filer la métaphore familiale – identitaire d'un territoire alimentaire, dont les composants sensoriels, de par leur plasticité et la capacité de mutation que leur confère la palette, se font à la fois leviers de création et de novation, mais aussi de structuration d'une identité senso-chromatique partagée et potentiellement transférable et exploitable dans différents contextes et secteurs de valorisation et de production alimentaire.

1 L'usage de la notion de coloration s'inscrit ici dans la logique de distinction entre couleurs, colorations et coloris telle que formulée par Guy Lecerf dans *Le coloris comme expérience poétique*, Paris, L'Harmattan, 2014.

2 Par « milieux de culture » nous entendons à la fois les « espaces abstraits » regroupant les traits caractéristiques et distinctifs d'une culture particulière et la configuration propice à cultiver, à faire émerger, grandir et évoluer quelque-chose.

3 Expression empruntée à Ludwig Wittgenstein, dans *Les investigations philosophiques*, Paris, Gallimard, 1963 (1961), § 67.

1. Territoire, terroir, Cuisine : milieux de culture et poétisation de la sensorialité du lieu

D'un produit alimentaire, on dit rarement qu'il provient d'un territoire mais plus souvent d'un terroir, concept consacré pour en revendiquer la typicité, l'authenticité, voire une certaine tradition teintée de nostalgie : ainsi les « produits de terroir » et autres produits « de nos régions »⁴ inondent-ils depuis quelques années non seulement les marchés locaux mais les rayons de nos supermarchés. Tendances de fond d'une consommation en recherche de sens, ou argument marketing misant sur les valeurs d'un retour aux sources opposé à une perte de confiance en l'agro-industrie ; au-delà du débat de valeur, la notion de terroir, dans son lien attesté avec le secteur alimentaire et son aspect identitaire, nous paraît une échelle de réflexion pertinente pour notre réflexion.

Par ailleurs, si l'on se fie à la définition à laquelle a abouti un travail collectif associant l'INRA, l'INAO et l'UNESCO [PRÉ 14], la notion de terroir paraît tout à fait opératoire pour envisager la relation entre l'alimentation et ses lieux – le filière telle que nous l'avons requalifiée – dans une perspective systémique articulant ses différents milieux de culture.

« Un terroir est un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition »⁵.

L'opérativité de cette approche interactionnelle et multifactorielle du terroir dans l'articulation entre territoire et produit alimentaire est attestée par la place centrale qu'occupe la notion de terroir pour les Appellations d'Origine dont l'INAO dit qu'elle « fonde le concept ». Et en effet, le cahier des charges des produits AOP et IGP [INAO 17] intègre des critères géographiques (types de sols, climats, reliefs, paysages...), des processus et des savoir-faire, des modes de culture ou encore des éléments justifiant une tradition historiquement ancrée, en somme les différents *milieux de culture* du produit visé par l'appellation. Par ailleurs, est demandé aux candidats à la labélisation que soit faite « la démonstration d'une interaction causale entre les spécificités de l'aire et les spécificités du produit »⁶, soit entre *milieux de cultures* et caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du produit.

Néanmoins, nous ne pensons pas que le système de relations complexes qui s'établit entre un produit alimentaire et son territoire puisse se réduire à un rapport de causalité. Manger, cuisiner, relèvent aussi et peut-être avant tout de l'immersion dans un environnement, de l'imprégnation d'une atmosphère, d'une culture singulière. Il s'agit d'une stratification de sensations, de représentations, d'impressions immédiates, mémorisées et projetées, interagissant avec une matière alimentaire elle-même plastique et relevant donc d'un registre plus poétique qui se traduit par une approche que l'on qualifiera de sensorielle⁷.

Le travail du cuisinier Michel Bras reflète assez bien ce rapport plastique et sensoriel qui existe entre le terroir et ses aliments. À titre d'illustration, prenons l'exemple de deux de ses plats, dont le

⁴ Notons ici le biais rhétorique d'une telle formulation appuyant sur le sentiment d'appartenance et donc de confiance qu'induit l'usage de l'adjectif possessif « nos ».

⁵ Philippe Prévost et al., « Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Volume 14 Numéro 1 | mai 2014, § 2. [Consulté le 07 mars 2022]. URL : <http://vertigo.revues.org/14807>.

⁶ *Guide du demandeur d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP) à l'exception des vins, boissons alcoolisées et boissons spiritueuses*, Montreuil-sous-bois, INAO, novembre 2017, p. 23.

⁷ L'usage du terme sensoriel a pour objectif de marquer une distinction avec l'approche essentiellement physiologique qu'induit le mot organoleptique, en insistant sur la dimension affective, émotive et imaginative de l'expérience sensible.

processus de création est présenté dans le film documentaire *l'Invention de la cuisine*, réalisé par Paul Lacoste [LAC 03].

Le *Gargouillou de légumes*, plat emblématique du Suquet, est une composition d'une multitude de légumes locaux, cuits simplement – généralement blanchis ou braisés – agrémentés de feuilles et de fleurs et assaisonnés de multiples petites préparations (poudre, confits, jus, etc) elles-mêmes réalisées à partir de végétaux locaux dont la transformation a concentré les saveurs. Le *Gargouillou*, en lui-même et tel que les images de Paul Lacoste nous présentent sa conception, se donne à lire comme une palette sensorielle complète et évolutive du terroir de l'Aubrac : il évolue au fil des saisons, s'adaptant à ce qui pousse ; l'étendue de sa palette de saveur conduit à développer la plantation de nouvelles plantes, en lien avec les agriculteurs locaux ; de jour en jour, chaque légume va, selon sa maturité, jouer un rôle sensoriel différents, en apportant de la texture ou du fondant, du piquant ou de la douceur. C'est aussi en peintre, jouant de ses préparations – sa palette – comme de peintures, de ses cuillères comme de pincesaux, que Michel Bras trace, de touche en touche, son tableau dans l'assiette.

De la lotte « *ombre et lumière* », qui est un filet de lotte poché à l'huile d'olive noire accompagné d'une feuille de moutarde braisée, Michel Bras dit : « c'est la recette la plus emblématique du rapport que j'ai avec le terroir et pourtant c'est du poisson et de l'huile d'olive ». En effet, la création de ce plat a été guidée par l'atmosphère de l'Aubrac, ses alternances continues d'ombre et de lumière soumises au mouvement des nuages mus par le vent, qui ont profondément marqué le cuisinier et qu'il tente de saisir, là encore en peintre, au moyen d'un dispositif qui n'est pas sans rappeler ceux employés à la Renaissance pour la représentation perspectiviste. Dès lors, l'assiette, ses composants et ce que le cuisiner nomme sa « mise en page », se donnent à voir et à goûter comme un miroir de son expérience paysagère : le blanc de la lotte – la lumière ; le noir profond de l'huile – l'ombre ; le vert intense de la moutarde – l'herbe grasse des prairies.

Ce qui lie ici la cuisine à son terroir, ce n'est pas tant le produit que l'expérience sensible et mémorisée d'une immersion dans le pays, son climat, les composants sensoriels qui le composent. Une « abstraction des choses » comme le dit Bras qui, grâce au pouvoir d'évocation des composants plastiques et sensoriels, se fait force de création, d'invention, si bien que l'identité du terroir de moyenne-montagne qu'est l'Aubrac peut se manifester dans un plat réalisé avec des produits méditerranéens.

On retrouve une logique similaire de poétisation et d'artialisation de l'expérience paysagère dans la création des *wagashi*, les « douceurs japonaises » telles que les décrit la géographe Sylvie Guichard-Anguis⁸. « Première floraison de cerisier, Premier front de floraison, Printemps dans la capitale, Chemin de montagne au printemps, Vent de pétales de cerisiers, Rivières de fleurs, Montagnes fleuries, Vent du printemps, Printemps qui s'en va »⁹, autant de noms de *douceurs* qui se déploient sur un registre évocateur (un lieu, un état, une forme, un phénomène climatique, un moment de la saison), métaphorique et poétique du paysage, pour évoquer un seul et même phénomène : la floraison des cerisiers au mois d'avril.

À travers la variété de ces appellations qui se réinventent à chaque saison, on peut constater à quel point le lien qui unit l'aliment à son terroir dans la culture japonaise s'inscrit dans une perception vivante, nourrie d'imaginaire et au plus proche de l'expérience d'un terroir lui-même vivant et mouvant. Ce détachement d'une recherche quelconque de causalité directe, laisse place à une formidable créativité tant sur le plan lexical que formel et sensoriel. Car, c'est là l'une des grandes singularités de ces douceurs : elles sont quasiment toutes confectionnées avec les mêmes quelques ingrédients – pâte colorée de haricots blancs et sucre. À partir de cette base malléable unique la

⁸ Sylvie Guichard-Anguis, « les douceurs du japon, évocations éphémères de la beauté japonaise (Nihon no bi) », *Sociétés & représentations*, n°34, Paris, Éditions de la Sorbonne, automne 2012, pp 137-147.

⁹ *Ibid.*, pp.140-141

création culinaire se concentre alors sur une déclinaison de couleurs, de formes, de textures, associées à une vaisselle dont les formes, matières et teintes sont elles-mêmes sélectionnées avec soin pour mettre en valeur la douceur afin que l'ensemble s'accorde et révèle la poétique paysagère de son nom. « Ce n'est donc pas vraisemblablement le goût, mais la consistance et surtout l'apparence, la présentation et la poétique du nom qui distinguent ces douceurs entre elles »¹⁰. En travaillant ainsi sans règles établies, sur la pure plasticité des éléments et son pouvoir évocateur, les fabricants de douceurs se révèlent plus largement comme artistes – sculpteurs, poètes, designer – que comme artisans. En atteste leur capacité à créer à partir d'un « concept sensoriel », tel que ce fut le cas, comme le rapporte Guichard-Anguis, autour de celui de « fraîcheur »¹¹, décliné et transcrit en des douceurs exploitant les effets de transparence, dans une évocation des différents états de l'eau.

Ainsi à travers les médiums qui sont les leurs – les matières comestibles – les cuisiniers opèrent *in fine* comme des artistes à la fois dans leur démarche de dépeinture générale et dans leur travail de composition entre différents éléments plastiques – couleurs, textures, transparences, etc – inspirés de leur terroir et qui constituent leur « palette », c'est-à-dire l'ensemble des composants à partir desquels ils élaborent leur création culinaire.

2. Les palettes des peintres : un espace de modélisation de la pensée et de la pratique chromatique

Si la démarche résolument artistique de ces pratiques culinaires n'est plus à démontrer, en revanche la palette n'y prend place que de manière parcellaire, voire métaphorique, et non en tant qu'outil clairement identifié. Pour envisager de développer le potentiel de cet outil dans les champs du sensoriel et de l'alimentaire, il faut en saisir la rationalité, ce à quoi va nous aider l'étude des modes de construction et de fonctionnement du modèle original, qu'est la palette du peintre.

Selon nous, la palette répond au modèle des plateaux de couleur proposé par Guy Lecerf¹², pour qui la création chromatique s'établit dans la séparation et les interrelations entre trois « plateaux » principaux que sont le *plateau des couleurs* – les couleurs isolées, échantillonnées, soit, à l'échelle de la palette, les différents extraits de matière ; le *plateau des coloris* – soit ce qui se joue sur la toile, l'effet global d'immersion qui s'émancipe des couleurs pour ouvrir à l'imaginaire et la poésie. Et entre les deux, le *plateau des colorations*, conçu comme couleur en projet, dynamique de représentation qui, dans l'espace de la palette, s'observe dans les logiques de répartition (hiérarchisations, superpositions, mélanges...) et les registres de combinaisons (proximités, gradations, oppositions/dissonances, domaines...) des couleurs. La palette est donc avant tout le lieu des couleurs et des colorations, par laquelle peut advenir un coloris, c'est donc un outil de création. À l'instar du terroir, la composition de la palette, tant sur le plateau des couleurs – le choix des teintes – que sur celui des colorations – leur organisation – répond aussi toujours à une logique systémique d'interrelation entre plusieurs facteurs : une conception de l'art, des couleurs, du motif ou sujet à peindre, une manière de voir le monde nourrie de la culture artistique et scientifique du temps.

L'apparition de la palette comme l'un des accessoires indispensables du peintre s'est faite progressivement, partant du simple enjeu fonctionnel de pouvoir tenir les couleurs à la main puis, dans un second temps, de les mélanger, avant que leur composition n'en vienne à se conférer à des règles répondant elles-mêmes à de véritables modèles picturaux.

¹⁰ *Ibid.*, p.140

¹¹ Thème imposé aux participants à l'occasion de la réunion de l'association de maisons de douceurs anciennes de Kyoto Kashōkai, lors de la Grande fête de Gion en 1997. *Ibid.*, p.142.

¹² *Op. Cit.*

Le premier de ces modèles, qui a commencé à émerger au cours du XV^e siècle et a dominé les pratiques jusqu'au milieu du XIX^e est celui de la palette dite « tonale ».

Bien qu'une telle pratique existât déjà avant qu'il ne la théorise, c'est Roger de Piles qui est certainement le premier à en avoir donné une description aussi complète. Le modèle de composition qu'il propose se base sur une théorie de l'imitation liant les couleurs du tableau à celles de la nature, et soumise à un jeu de couleurs locales qui répond à une logique de proximité faisant unité, celle du clair-obscur. Pour répondre à cet enjeu mimétique, De Piles préconise l'usage de quatre principales typologies de teintes et de tons : huit à neuf teintes « capitales » « desquelles presque toutes les autres se font et se composent par le mélange »¹³ ; cinq tons dits « de jours », qui se donnent comme des gradations de valeurs claires d'une même teinte rosée elle-même issue de mélanges ; trois « demi-teintes » qui sont des versions grisées des « jours » ; et deux « ombres », soit deux bruns foncés. Ces quatre catégories s'étagent en rangs sur la palette selon une gradation de ton et de valeur, induisant une modulation de la couleur en clair-obscur qui suit celle de la carnation perçue en volume, avec en haut les couleurs « pures » et à leur suite, dans l'ordre : les tons clairs, puis ombrés.



Figure 1. Organisation des teintes sur la palette, selon Roger de Piles [DEP 84]

Enfin, disséminées sur la palette, cinq couleurs pures et saturées, au rôle similaire aux capitales mais dont l'emplacement induit certaines logiques de coloration particulières : usage parcimonieux pour le vermillon dont « on a peu à faire dans les carnations »¹⁴ et de fait placé à l'extérieur en petite touche ; logiques à la fois domaniale – emplacement proche de capitales similaires – et mimétique – bleuir, rougir, jaunir la chair – dans leur proximité avec les « jours » pour l'outremer, la laque fine et le massicot ; enfin, placé au centre, le jaune « parce qu'on en a souvent affaire »¹⁵.

Un tel schéma organisationnel, malgré son apparente rigidité, a pu imposer sa convention car elle répondait aux besoins picturaux d'un moment de l'histoire de la peinture où la représentation du corps constituait un des principaux motifs. Néanmoins, c'est là une partie du potentiel créatif de la palette,

13 Roger de Piles, *Les premiers elemens de la peinture pratique enrichis de figures de proportion mesurées sur l'antique, dessinées & gravées par J. B. Corneille peintre de l'Academie royale* [en ligne], Paris, Nicolas Langlois, 1684, p.40. [Consulté le 10/03/2022]
URL : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k12700848>

14 *Ibid.*, p. 48.

15 *Ibid.*, p. 49.

que de ne jamais se donner comme une recette mais « qu'à peu près et pour faciliter le mélange »¹⁶ et l'exécution, en somme comme un espace ouvert aux modulations, pouvant donner lieu à des œuvres d'une grande diversité, comme en atteste celles de la peinture Européenne des deux siècles de domination de la palette tonale. Celle-ci a d'ailleurs rencontré de nombreuses adaptations et déclinaisons, notamment à compter du siècle des Lumières dont la valorisation de l'individualisme a vu émerger un désir de personnalisation et donc une diversification progressive des palettes. Au siècle suivant, Eugène Delacroix par exemple a pratiqué une interprétation toute personnelle et remarquablement élaborée de la palette tonale : « il fallait disposer les uns à côté des autres les tons en contraste, voire complémentaire, préparés à la même valeur, et les grouper par numéros avec les autres tons de valeur similaire »¹⁷. Ces palettes numérotées pouvaient contenir jusqu'à cinquante tons, chacun annoté non seulement de sa composition pour pouvoir le reproduire (l'ensemble des palettes constituant une « bibliothèque de références »¹⁸ pour le peintre), mais aussi d'éléments relatifs à ses effets visuels et aux sentiments exprimés.

Comme le rapporte John Gage [GAG O8], ce n'est qu'à partir des années 1850, que la palette tonale perdit véritablement de son attrait et où d'autres modèles s'imposèrent, telle que la palette « spectrale » peu rencontrée jusqu'alors et marquée par l'assimilation des thèses Newtoniennes de décomposition du spectre lumineux dans les théories picturales. Autrement nommée palette « primaire », elle fut revendiquée par de nombreux impressionnistes pour qui il s'agissait de ne disposer que quelques teintes vives sur la palette, sans séquençement tonal, laissant le centre pour les mélanges et les modulations, selon « l'impression » du peintre.

À travers ces différents exemples on constate à quel point la palette n'est pas qu'un simple réceptacle ou nuancier de couleur mais aussi le lieu d'une véritable modélisation de la pensée et de la pratique picturale, où se tissent et se nuancent différents *milieux de culture* (technique, scientifique, idéologique, visuel ...) impliquant des dynamiques chromatiques particulières.

Kandinsky, peintre doué de synesthésie et connu pour son rapprochement entre couleur et musique, donne une lecture de la palette qui pourrait être interprétée comme une sorte de manifeste inaugural d'une palette envisagée en termes senso-chromatiques. Ainsi considère-t-il la palette selon deux catégories successives d'effets : une première « purement physique [où] l'œil est excité comme le palais par un met épicé [et] peut également être calmé ou rafraîchi comme le doigt qui touche la glace » ; une seconde plus développée où « la première force, physique, élémentaire, devient maintenant la voie par laquelle la couleur atteint l'âme ».¹⁹

Au travers de ces deux états de la palette, Kandinsky en propose un modèle non seulement synesthésique mais exprime aussi selon nous sa fonction de passage de la sensation à l'émotion, ou, selon le vocable chromatique de Lecerf, de passage du plateau des couleurs à celui du coloris, soit son statut de plateau des colorations, autrement dit d'espace de la couleur – voire ici des sensorialités – en projet.

3. La palette senso-chromatique : une pensée synesthésique du terroir au service de la création culinaire

En combinant le sensoriel au chromatique dans la qualification de la palette, le néologisme « palette senso-chromatique » vise à définir un outil reprenant le modèle de la palette chromatique en y

16 *Ibid.*, p.49.

17 Extrait d'une note manuscrite de Delacroix, rapporté par John Gage, *Couleur et culture, usages et significations de la couleur de l'Antiquité à l'abstraction*, Paris, Thames et Hudson, 2008 (1993), p. 186.

18 *Ibid.*

19 Extraits de *Du spirituel dans l'Art* (1912) de Wassily Kandinsky, cités par John Gage, *idid.*, p. 188.

introduisant, non seulement une pensée du pouvoir synesthésique de la couleur tel qu'envisagé par Kandinsky, mais bel et bien, au même titre que la couleur, des composants stimulant les autres sens : composants tactiles, olfactifs, gustatifs, sonores.

Ainsi « polysensorialisée », la palette ouvre le champ de ses applications au-delà du pictural et du chromatique ce qui implique, dès son élaboration, de considérer le terrain qu'elle vise, ce tant en termes de sélection des composants que de logique d'ordonnement et de composition.

Dans le cas spécifique de la palette senso-chromatique de terroir alimentaire telle que nous l'envisageons ici, il s'agit d'abord de repérer, relever et analyser les marqueurs sensoriels et chromatiques identitaires du terroir en question, dans toute sa diversité de milieux, de produits et de ressources, suivant le modèle systémique présenté plus haut. Ensuite, au regard de la diversité de substrats de ces marqueurs, voire de l'évanescence de certains, il paraît indispensable de mener des opérations de caractérisation doublées d'un travail de traduction, afin de pouvoir disposer de composants stables, communicables et compréhensibles par les futurs usagers de la palette. Ce n'est qu'alors que peut être envisagée la modélisation de la palette elle-même, c'est-à-dire l'organisation des composants entre eux de sorte à ce qu'ils induisent une dynamique de projet, lisible mais ouverte à l'invention, et en l'occurrence, dans le cas qui nous occupe, une dynamique de création culinaire.

Relever / analyser, caractériser / traduire, conceptualiser / modéliser ; autant d'étapes caractéristiques d'une démarche design et plus particulièrement du design-couleur et du design-sensoriel, par lesquelles nous allons observer les résultats d'une première expérimentation de palettes senso-chromatiques, afin de tenter d'en mettre au jour quelques éléments de méthode pouvant participer à l'esquisse d'un modèle.

Cette expérience princeps a été menée en décembre 2021, sous mon encadrement, avec les étudiants de première année des masters Design couleur et Design sensoriel de l'Institut Supérieur Couleur Image Design²⁰, dans la perspective d'une mise en œuvre et à l'épreuve à l'occasion du Printemps de l'Innovation, prévu en mars 2022, sur le thème « innovations et filières de production biosourcées ».

Cet évènement devant se tenir à Béthune, c'est le terroir des Hauts-de-France qui a tenu lieu de terrain de l'expérience, avec pour consigne aux étudiants de produire in fine des palettes senso-chromatiques conçues comme des « fiches transfert », soit des outils, des règles du jeu, permettant à des cuisiniers de se les réapproprier pour créer des plats, et plus particulièrement le diner de gala du symposium²¹. Six groupes composés chacun pour moitié d'étudiants en design-couleur et en design sensoriel ont donné naissance à six palettes, qui pour présenter une certaine diversité formelle sur le plan de leur modélisation finale n'en partagent pas moins un certain nombre de points communs en matière d'analyse et de systèmes de caractérisation et de traduction, de sorte que ces deux premières étapes peuvent être restituées sans distinction de projet.

3.1. Des ressources du terroir à leur caractérisation sensorielle : modes de notations et interprétations

Réalisée en deux jours et à une distance de huit-cent kilomètres des Hauts-de-France, il semble évident que l'analyse sensorielle et chromatique du territoire et de ses terroirs, n'a pu être ni

20 L'ISCID est un Institut interne de l'Université Toulouse 2 – Jean Jaurès, situé à Montauban. Je tiens à citer les noms des étudiants ayant participé à ce projet et qui ont su se saisir avec intelligence et créativité de ce concept de palette senso-chromatique ; merci à eux. Master 1 Design sensoriel : Cécile Belet, Diana Chartouni-Pinon, Yassine El Mouddene, Med Skander Ezzedine, Julia Ferrandis, Justine Garrault, Laurine Halas, Agathe Jérôme, Maé Rabin, Anissa Sahli, Mylène Tarrade. Master 1 Création Recherche et Innovation en Couleur et Matière : Amélia Chaplain, Mathilde Chemin-Freitag, Cyrielle Colaye, Lisa Constant, Marion Courtois, Andréa Croisé, Chloé Grasset, Aubin Laumond, Fanny Melul, Noémie Oblique, Manon Taupelet, Anne-Sophie Vere

21 Initialement le projet devait être mené en collaboration avec le Lycée Hôtelier Marguerite Yourcenar de Béthune afin de mettre en application une partie de palettes senso-chromatiques pour la création de certains plats du diner de gala. Malheureusement, l'évènement ayant dû finalement se tenir en distanciel, l'expérience n'a pu être menée à son terme ni les palettes testées en situation.

exhaustive, ni même représentative d'une réalité de terrain. La représentation du territoire, souvent abordée à une échelle bien trop large pour pouvoir faire terroir, relève ici d'une image fantasmée et fatalement archétypale, construite au grès de quelques lectures, navigations web et d'un imaginaire cinématographique ou télévisuel préexistant. Cet état de fait, induit par le format même de l'expérience – un module d'innovation de cinq jours – était connu dès le départ, et c'est surtout pour les modes de traduction et les formes d'organisation de la palette qui y ont été initiés que l'expérience a été menée et que ses résultats présentent un intérêt. Néanmoins force est de constater que les catégories de composants du terroir sur lesquels l'attention a été portée ainsi que les « concept » et thématiques qui en ont émergé, révèlent des aspects et des entrées qui pourraient être structurants pour une véritable étude de terrain et qu'il est possible de faire concorder avec les principaux items d'une pensée systémique du terroir.

Ainsi ont été considérées différentes typologies de produits, non seulement alimentaires, des plus bruts (bioressources – cultivées et sauvages) aux plus élaborés (les recettes et spécialités régionales) en passant par les préparations alimentaires ; mais aussi certains produits non alimentaires, pour ou issus de l'artisanat (dentelle, fibres de lin, osier et vannerie). Ont également été abordés diverses caractéristiques géographiques et spatiales avec : les paysages et aménagements naturels, agricoles mais aussi urbains et industriels ; les ressources naturelles – sol, eau, climat ; les localités, zones et parcours. Enfin une dernière catégorie d'étude a porté sur les pratiques et acteurs autour des traditions locales, du folklore et des cultures de métier.

Selon les approches de chaque groupe, ces trois grandes dimensions du terroir – produit, espace, pratiques – ont été explorées à des degrés variables à travers différents « objets » identifiés – tel légume, tel folklore, tel type de terre, tel phénomène météorologique – qui ont été caractérisés sensoriellement et chromatiquement afin de composer un répertoire senso-chromatique à partir duquel concevoir la palette.

Observés dans leur ensemble, les formes de traduction, les modes de notation adoptés pour ces caractérisations semblent pouvoir être classés en trois catégories de représentations principales, qui révèlent elles-mêmes deux régimes d'analyse complémentaires, jouant parfois de l'entre-deux : l'un qui tend vers l'objectivation (la mesure, le contretypage) ; l'autre plus subjectif (air de famille, évocation).

La première de ces catégories, que nous nommerons « représentations schématiques et abstraites », possède une visée avant tout descriptive et métrologique. Pour ce faire elle use concurremment de mots, pour qualifier les aspects et sensations des produits et phénomènes analysés (mat, acide, moelleux, camphré...), et de diagrammes ou d'organigrammes permettant d'en évaluer le ton, le degré d'intensité. En tant que systèmes de signes non-analogiques avec les formes physiques, ces modes de notation permettent non seulement de discerner et de discriminer précisément les caractères propres à chaque sens mais aussi, en adoptant une forme standardisée, de comparer ces aspects hétérogènes et de les mettre en dialogue comme autant de parties d'un tout unifié.

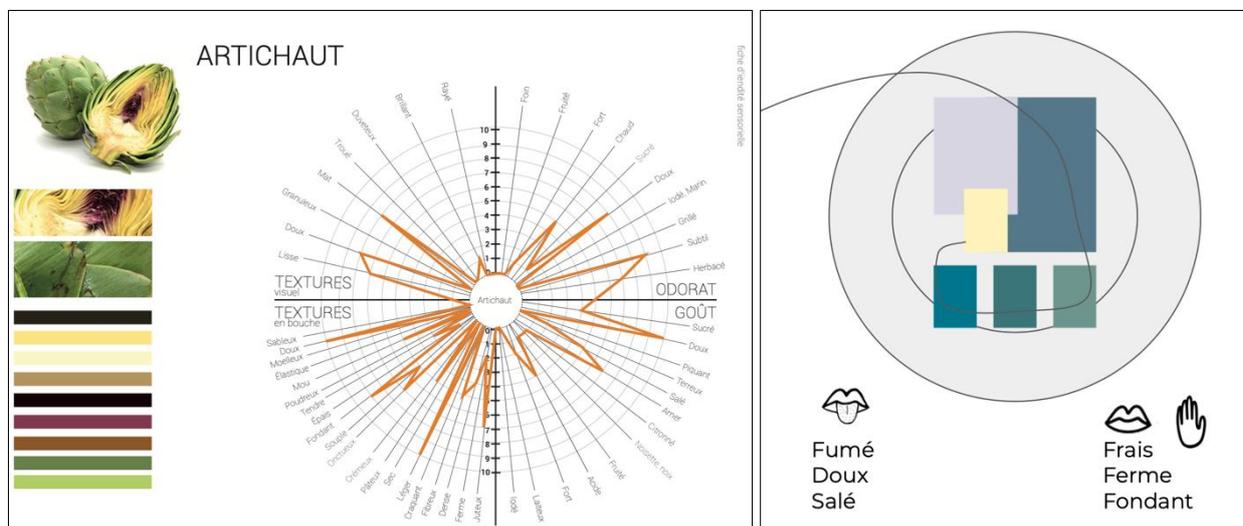


Figure 2. Exemples de représentations schématiques et abstraites issues des projets « La rou(t)e du Nord » (gauche) et « Parcours culinaires » (droite)

Une seconde catégorie regroupe ce que nous pouvons qualifier de « représentations mimétiques sélectives ». Complémentaires des formes de notation abstraites, elles s’inscrivent dans une logique plus démonstrative que descriptive. En isolant une ou plusieurs catégories d’aspects précis, exprimés sur un mode mimétique à leur apparence perçue (contretypes de couleurs ou de textures ; échantillonnages), elles en offrent une appréhension plus intuitive et directe, plus naturelle. Elles permettent aussi, par l’usage d’un mode de représentation commun à une classe sensorielle particulière, d’observer en un seul mouvement – souvent par des mises en palettes – la variété des effets à l’intérieur d’une même classe.

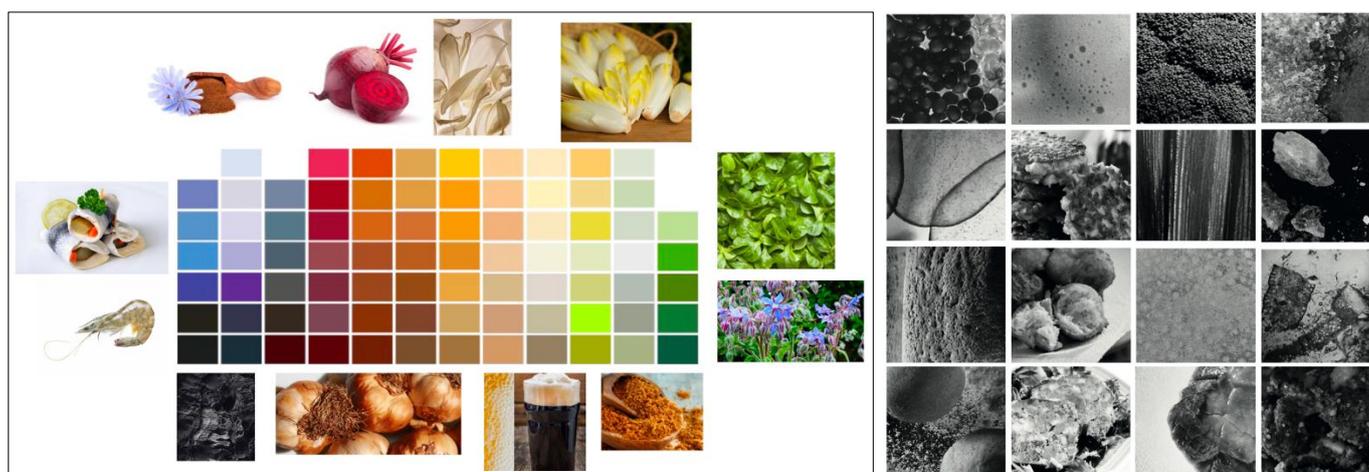


Figure 3. Exemples de représentations mimétiques sélectives issues des projets « Parcours culinaires » (gauche) et « La rou(t)e du Nord » (droite)

La dernière catégorie, plus largement tournée vers la subjectivité et la traduction d’une impression d’ensemble que la caractérisation d’éléments localisés, opère sur les registres de l’artificialité et de l’imaginaire par un jeu d’évocations et d’interprétations plastiques. Ces « représentations imageantes et poétiques » comprennent certains types de photographies qui, par leur cadrage ou parfois même leur abstraction, font plonger dans la matière et la transfigurent ; des images d’œuvres d’art qui invitent à voyager dans un terroir artialisé et permettent l’émergence d’une autre plasticité ; ou encore des juxtapositions d’images, qualifiées communément de planches d’ambiance, qui créent des résonances poétiques.

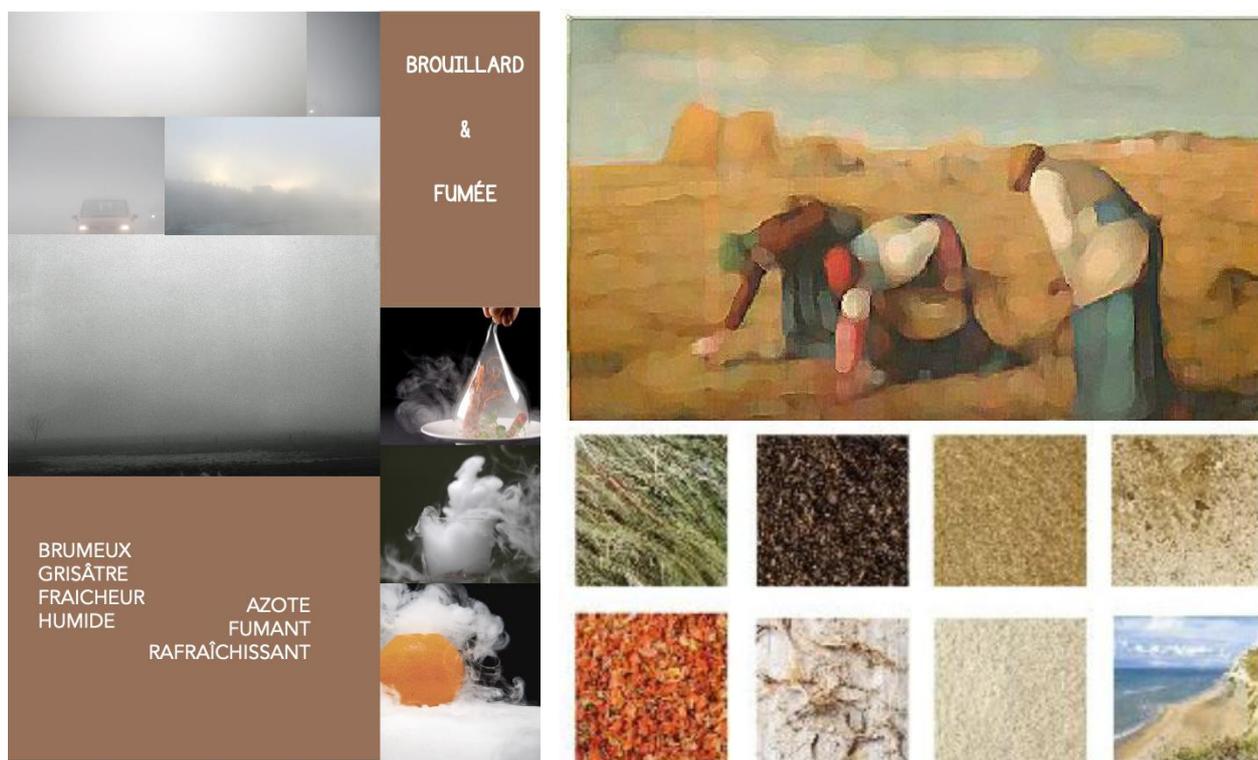


Figure 4. Exemples de représentations imageantes et poétiques issues des projets « De la terre à l'assiette » (gauche) et « Paysages sauvages » (droite)

Si cette typologie des modes de représentations a pour fonction d'offrir une trame de compréhension à ce qui se joue dans la caractérisation senso-chromatique d'un terroir, voire des perspectives de méthode, elle n'est aucunement figée, certaines représentations entretenant une ambiguïté assumée quant à leur appartenance à l'une ou l'autre catégorie. C'est le cas par exemple des photos macro achromatiques, initialement réalisées pour isoler les caractères de texture visuelle dans une logique mimétique sélective, et dont la perte de repères chromatiques ou formels peut paradoxalement déclencher, par la puissance évocatrice qui s'en dégage, une *hyperesthésie*²² et un basculement dans le registre des représentations poétiques.

Ainsi, contrairement à la palette du peintre dont les composants relèvent uniquement de l'échantillonnage (la matière déposée sur la palette est la même que celle déposée sur la toile), les composants de la palette senso-chromatiques, parce qu'ils relèvent de la représentation et de la traduction, sont des « valant-pour » : valant pour un ou plusieurs caractères sensoriels de la « chose » qu'ils caractérisent, mais aussi valant pour la caractérisation de la chose qui sera produite à partir de la palette. Et c'est ce « valoir pour », en cela qu'il est sujet à interprétation à la fois dans sa conception, sa lecture et son utilisation, qui ouvre le jeu – dans toute sa polysémie : action ludique, interprétation et intervalle, latitude – à la création.

Néanmoins, c'est au niveau de l'organisation de la palette que ce jeu ou cette manœuvre créative, ce potentiel d'invention, atteint son plein déploiement en offrant une perception synesthésique du terroir à travers la mise en relation des composants entre eux.

²² Ce terme est emprunté à Jean-Jacques Boutaud qui le définit comme un effet de grossissement de certains traits sensibles d'un aliment participant de l'amplification de leur appétence. in « L'esthétique et l'esthétique », *Sociétés et Représentations*, Op.Cit, p. 85-97.

3.2. Forme et composition de la palette : récit de terroir et jeu d'association

Au niveau de la formalisation de la palette elle-même, chaque groupe d'étudiants a élaboré un modèle compositionnel, tous articulés autour d'un thème différent qui porte un point de vue singulier sur le terroir, l'aborde par un spectre spécifique ou pourrait-on dire le « narre », en fait un récit original. Puis, à l'image de Delacroix déclinant son principe de juxtaposition tonale des complémentaires en des palettes différentes selon les sujets, chacun de ces six modèles a été décliné en deux à cinq palettes renvoyant, selon les cas, à un sous-thème, une zone ou un produit. Chaque modèle compositionnel présente un mode d'organisation des composants particulier, inférant des formes de palettes elles-mêmes particulières et susceptibles d'induire, par le jeu des manipulations ou des interprétations, une dynamique de combinatoire et donc de création culinaire. Cette diversité formelle montre à quel point, à partir d'une matière première parfois similaire (endives, betteraves et autres moules frites ont bien sûr été de toutes les parties), le terroir est vivant et peut se raconter sous différents axes.

À défaut d'une analyse détaillée, un rapide aperçu des six modèles proposés nous permettra d'attester de cette variété mais aussi d'observer le fonctionnement interne de chacun dans l'articulation entre registres de caractérisation sensorielle, récit de terroir et modèles compositionnels proprement dits.

Comme l'indique sont tire, le premier projet raconte un « *Terroir de contraste* » déclinant un répertoire sensoriel et chromatique relativement resserré en trois fiches/palettes construites chacune autour d'un thème qui met en dialogue deux aspects contrastés de la région. Au recto de chaque fiche est présenté le thème *via* un titre évocateur et un petit texte de mise en ambiance et de « règle du jeu » ; au verso, sont indiqués, au travers de représentations synthétiques – dessin vectoriel et schémas – des éléments de texture, de couleur et de saveur (qualités, intensités, proportions), mais aussi d'ingrédients et de composition d'assiette. Il s'agit là d'un modèle assez didactique, reprenant la composition linéaire et par étape d'une recette.



Figure 5. Exemples d'une fiche/palette recto/verso du projet « *Terroir de contraste* » créé par Marion Courtois, Cécile Belet, Fanny Melul et Maé Rabin

Dans un esprit similaire en termes de choix de représentations synthétiques et de format, le modèle de palette intitulé « *Food-paring : un terroir, un aliment* » s'approprie le concept de *food-paring*

(« l'appariement » d'aliments sur la base de composés chimiques communs) en le reformulant en termes de résonances senso-chromatiques entre une zone du territoire (cultures, imaginaire, paysage) et les caractéristiques sensorielles d'un aliment. Le verso de chacune des cinq fiches comprend un « guide d'utilisation » écrit et une mise en ambiance visuelle composée de photos macro de textures et couleurs ouvrant le jeu à une compréhension plus sensible. Au recto sont présentées, sous forme de diagrammes, mots et quelques vignettes colorées, les saveurs, couleurs, odeurs, textures en bouche et visuelles caractéristiques de l'aliment central ou qui s'assortissent harmonieusement avec lui, ainsi que des propositions de proportion de saveur et de couleur dans l'assiette. Sur cette base non directive, libre à l'usager de la palette, selon sa propre expérience, de composer sa recette en mettant, ou non, l'ingrédient de référence au cœur de l'assiette ; à l'instar du *food-pairing*, quelle que soit la composition l'harmonie est réputée garantie.

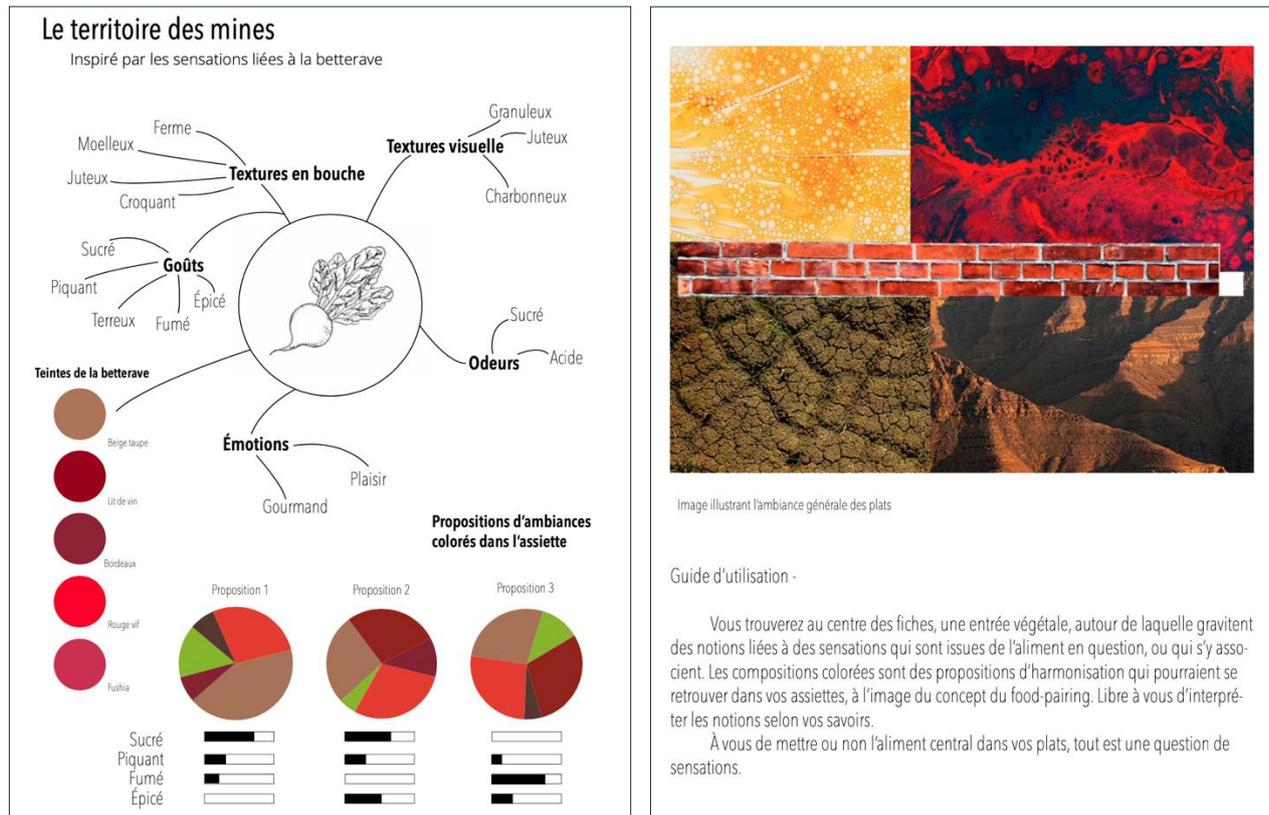


Figure 6. Exemples d'une fiche/palette recto/verso du projet « Food-Paring : un terroir, un aliment » créé par Lisa Constant, Yassine El Moudden et Chloé Grasset.

« *Parcours Culinaires* » se situe également dans la veine des modèles dont les composants revêtent une forme schématique, néanmoins son format se démarque des palettes précédentes. Il prend la forme de deux « menus », se déployant comme des cartes routières, conçus comme deux parcours dans la région, l'un *de ville en ville*, l'autre *de paysage en paysage*. Chacun traverse trois étapes situées géographiquement et illustrées d'une photo « pittoresque » sur un plan à l'envers de la carte comprenant aussi une notice écrite. Ces étapes peuvent se lire comme les trois temps d'un menu (entrée, plat, dessert) itinérant, ou, considérées indépendamment, être le support à plusieurs recettes représentatives d'un même lieu. A l'intérieur, chaque étape est décomposée en deux pages en vis-à-vis, l'une formant une palette pour le choix des produits, l'autre pour la composition de l'assiette, avec à chaque fois : une gamme de couleurs, de saveurs, de textures visuelles, de textures en bouche ou au toucher et des indications de température. En hybridant les traits caractéristiques de deux supports bien ancrés dans la culture collective que sont la carte et le menu, ce modèle facilite l'appréhension de l'articulation entre terroir et cuisine et nous semble esquisser des pistes applicatives dans le champ du tourisme de territoire gastronomique.

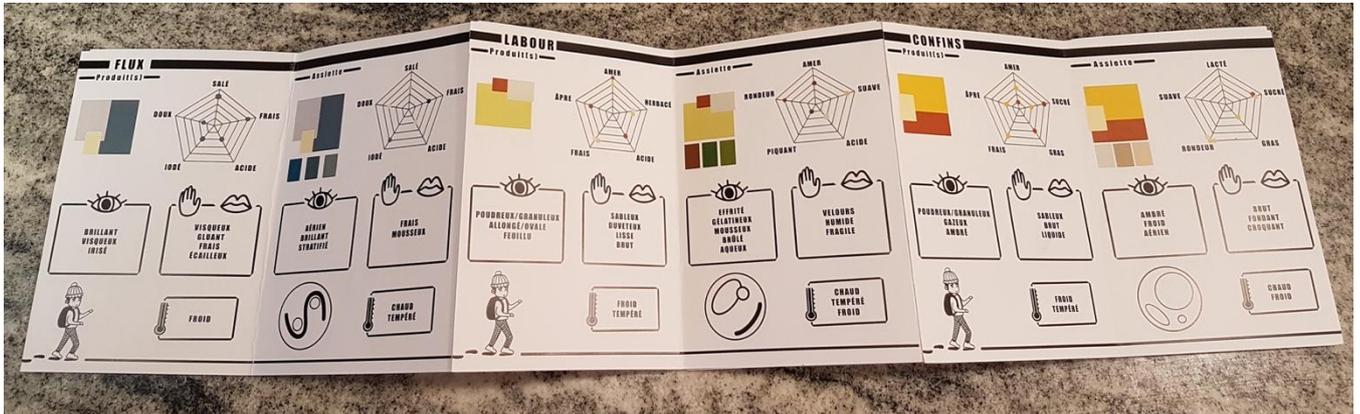
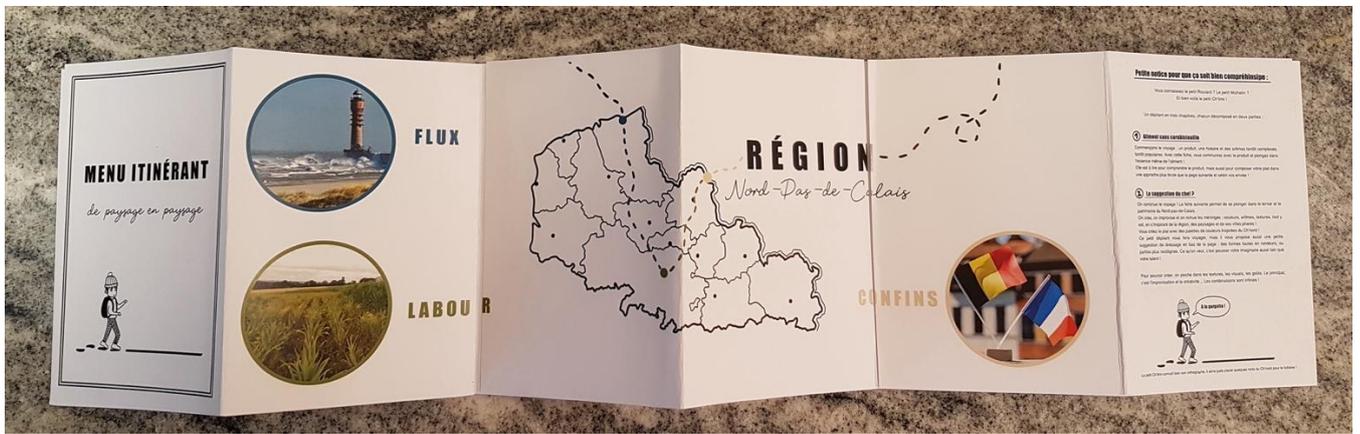


Figure 7. Exemples d'un menu-carte/palette recto/verso du projet « Parcours culinaires » créé par Amélia Chaplain, Laurine Halas, Diana Pinon-Chartouni et Manon Taupelet.

Le modèle baptisé « *La rou(t)e du nord* » comprend trois « roues » associant une culture métier du terroir (hortillonneur, pêcheur, mineur) à une ville de la région, pour définir des identités « de zones ». Le modèle s'inspire d'un outil bien connu dans le domaine de la couleur, lui-même issu du modèle du cercle chromatique, qu'est la roue chromatique. Celle-ci permet de prévisualiser des harmonies ou le résultat de mélanges par la juxtaposition de teintes permise par la rotation de deux disques superposés. Dans le cas de « *La rou(t)e du nord* », chaque roue est structurée de la manière suivante : sur le périmètre extérieur : l'indication textuelle de cinq ingrédients de la région (du plus insolite au plus connu) qui constituent le répertoire commun, identique sur toutes les roues et donnent des indications de combinatoires de saveurs ; à l'intérieur : des découpes qui, en faisant tourner la roue, laissent apparaître des représentations mimétiques sélectives des textures visuelles et des couleurs spécifiques à la zone permettant de visualiser et d'évaluer de multiples combinaisons pour la création de plats ; au dos, un texte de présentation et un diagramme présentant les textures en bouches propres à la zone concernée.



RECETTE IDENTIFIÉE PAR LES ROUES DU NORD :

- 1• Cubes de chocolat noir (*poudreux, fondant, noir-brunissant*).
- 2• Coulis de fruits rouges (*sirupeux, glacé, croquant, rouge-rosé voire violacé*).
- 3• Pruneau d'agen (*fibreux, moelleux, élastique, noirci*).

Figure 8. Verso d'une roue/palette du projet « La rou(t)e du Nord » associée à une expérimentation culinaire issue de la roue, créé par Andréa Croisé, Mathilde Chemin-Freitag, Agathe Jérôme et Anissa Sahli.

L'avant dernier projet, intitulé « *De la terre à l'assiette* » est composé de deux outils complémentaires. Le premier, qui utilise principalement des représentations imageantes et poétiques, est un cahier d'inspiration structuré autour de quatre entrées thématiques explorant les résonances sensorielles, imaginaires et culturelles entre la terre (sa matérialité et ses paysages) et l'alimentaire (aliment brut, plats, process). Chaque partie thématique est composée de planches d'ambiances juxtaposant photographies, pastilles de couleurs, mots descripteurs de textures et d'effets, desquels sont extraits les composants du second outil. Ce dernier, qui constitue la palette en tant que telle, prend la forme d'une sorte de flip-flap, ce jeu pour enfant dont les pages découpées permettent d'assortir des bouts d'images en une multitude de combinaisons. Ici, le jeu comprend une dizaine de pages recto-verso découpées en quatre niveaux correspondant respectivement aux entrées goûts, textures, couleurs et effets, à chaque fois caractérisés par une photo macro associée à un mot ou une plage de couleur. En tournant tout ou partie des bandes, peuvent ainsi se composer de multiples combinatoires sensorielles, en sommes de multiples palettes desquelles inventer les plats. Ainsi associée à un premier outil de mise en ambiance qui permet d'entrer dans l'atmosphère du terroir et d'en esquisser une image appuyée sur quelques motifs identifiables, la palette proprement dite s'émancipe de la notice pour revenir à son essence : une série d'échantillons dont le mode d'organisation induit – mais n'impose pas – des modes de compositions, des opportunités de mélanges et une dynamique de création.

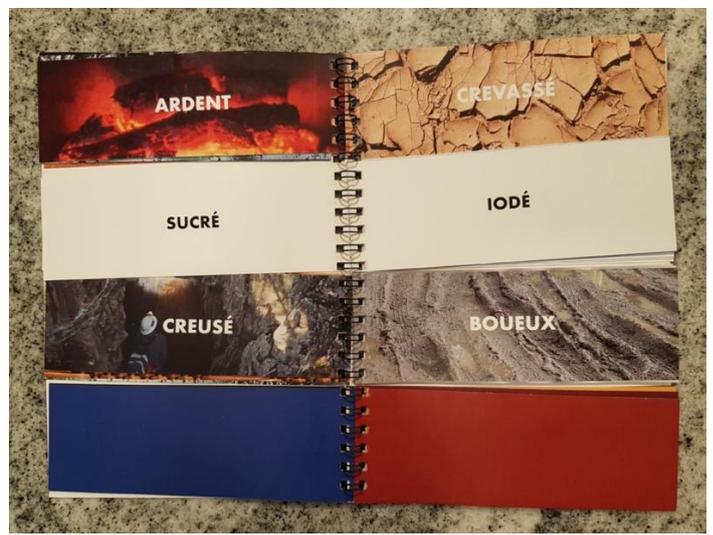


Figure 9. Exemples de pages tirées du cahier d'inspiration (gauche) et du cahier de combinatoire du projet « De la terre à l'assiette » créé par Cyrielle Colaye, Justine Garrault, Aubin Laumond et Mylène Tarrade.

Enfin, « *Paysages sauvages* » propose une vision du terroir assez singulière, en retrait des milieux de culture habituels, qui s'inspire des espaces naturels du territoire et de la flore qui y pousse pour en proposer, à la faveur de rapprochements thématiques avec des œuvres d'arts, quatre interprétations senso-chromatiques. Celles-ci prennent la forme de disques en relief, composés de formes et matières aux couleurs et textures variées, conçus comme des tableaux à voir et à toucher pour stimuler des sensations à partir desquelles créer les plats. Ce modèle est celui qui a poussé le plus loin le travail de traduction plastique des composants si bien que la palette, pour reprendre l'idée de plateaux de Guy Lecerf évoqué plus haut, perd en partie sa qualité de plateaux des couleurs et des colorations pour se faire elle-même coloris ; ce qui induit également de la part de l'utilisateur, une posture analytique de décomposition, plutôt qu'une dynamique de composition et nous interroge quant à son accessibilité et son opérativité créative.



Figure 10. Photographies des quatre disques/palettes du projet « Paysages sauvages » créé par Skander Ezzeddine, Julia Ferrandis, Noémie Oblique et Anne-Sophie Vere.

Conclusion

Par-delà le fait que ces premières expérimentations de palettes n'aient pu être mises à l'épreuve de la création culinaire²³, il y a encore beaucoup à faire pour développer la recherche sur les palettes senso-chromatiques de territoire alimentaire, ne serait-ce qu'en matière d'enquête et de relevé de terrain.

Nous nous sommes avant tout attachée, dans cet article, à présenter les principaux enjeux, modèles théoriques et pratiques qui tiennent lieu de socle à cette démarche, qui porte non seulement sur la construction d'outil mais aussi sur le déploiement d'une pensée revendiquant un certain renouvellement phénoménologique de notre rapport au monde, sur un mode empathique et sensible, et le potentiel d'innovation qu'un tel renouvellement recèle.

En cherchant à réinventer, à une échelle territoriale et sensorielle, cet outil paradigmatique de la création-recherche en design couleur qu'est la palette, nous visions deux objectifs ; d'une part parvenir à caractériser une identité sensorielle et chromatique de territoire alimentaire qui puisse constituer un espace de référencement partagé ; d'autre-part faire en sorte que cette identité s'ouvre à l'interprétation et à la création de nouvelles combinatoires. C'est à travers cette double dynamique d'unification et de diversification, voire de patrimonialisation (dans le sens de transmission plus que de conservation) et d'innovation, que le pouvoir faire filière de la palette senso-chromatique se situe selon nous. En effet le

²³ Une phase d'évaluation intermédiaire a été mise en place durant l'expérience, qui a consisté à faire tester les palettes à un autre groupe. Au-delà du fait que peu de plats ont pu voir le jour en raison du peu de temps disponible, les résultats, bien que positifs sur la maniabilité des palettes ne peuvent vraiment être représentatifs dans la mesure où ils ont été menés par des « testeur » ayant une bonne connaissance du sujet.

degré d'abstraction – et donc de plasticité compositionnelle et interprétative – des composants sensoriels et chromatiques permet une transférabilité inter-champs qui transcende la seule application culinaire (mousseux peut se dire de l'écume de la mer, d'une espuma ou d'un textile ; ou pourpre de la chair d'une betterave, de la robe d'un vin, voire de l'aspect de certaines terres cuites) et dont la forme de la palette seule trace une direction applicative. De fait, du champ à l'assiette, mais aussi du paysage à l'aménagement de restaurant, du légume à la carte postale, du phénomène climatique à l'agromatériau, c'est toute une « économie » de terroir qui pourrait s'inventer, innover.

Si la palette senso-chromatique revêt peut-être en elle-même un certain degré d'innovation, elle en est surtout un levier situé en amont de l'innovation proprement dite, dans une zone de potentialisation innovante.

Bibliographie

- [BOU 12] BOUTAUD J-J., « L'esthétique et l'esthétique », dans *Sociétés & représentations*, n°34, Éditions de la Sorbonne, Paris, 85-97, automne 2012.
- [DEP 84] DE PILES R., *Les premiers elemens de la peinture pratique enrichis de figures de proportion mesurées sur l'antique, dessinées & gravées par J. B. Corneille peintre de l'Academie royale* [en ligne], Nicolas Langlois, Paris, 1684. [Consulté le 10/03/2022] URL : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k12700848>
- [GAG 08] GAGE J., *Couleur et culture, usages et significations de la couleur de l'Antiquité à l'abstraction*, Thames et Hudson, Paris, 2008 (1993).
- [GUI 12] GUICHARD-ANGUIS S., « les douceurs du japon, évocations éphémères de la beauté japonaise (Nihon no bi) », dans *Sociétés & représentations*, n°34, Éditions de la Sorbonne, Paris, p.137-147, automne 2012.
- [INAO 17] *Guide du demandeur d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP) à l'exception des vins, boissons alcoolisées et boissons spiritueuses*, Montreuil-sous-bois, INAO, novembre 2017.
- [KAN 89] KANDINSKY W., *Du spirituel dans l'Art*, Gallimard, Paris, 1989 (1912).
- [LAC 03] LACOSTE P., *L'invention de la cuisine : Michel Bras*, La huit production / Jour2fête, 2003 (2000).
- [LEC 14] LECERF G., *Le coloris comme expérience poétique*, L'Harmattan, Paris, 2014.
- [PRÉ 14] PRÉVOST P. et al., « Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Volume 14 Numéro 1 | mai 2014. [Consulté le 07 mars 2022]. URL : <http://vertigo.revues.org/14807>.
- [WIT 63] WITTGENSTEIN L., *Les investigations philosophiques*, Gallimard, Paris, 1963 (1961).