

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC

THÈSE PRÉSENTÉE À
L'UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À TROIS-RIVIÈRES

COMME EXIGENCE PARTIELLE
DU DOCTORAT EN LETTRES

PAR
ÉRIC TRUDEL

SÉMANTIQUE DES SITES WEB DE RESTAURANTS : ANALYSE DE
PRODUCTIONS POLYSÉMIOTIQUES

MAI 2013

Université du Québec à Trois-Rivières

Service de la bibliothèque

Avertissement

L'auteur de ce mémoire ou de cette thèse a autorisé l'Université du Québec à Trois-Rivières à diffuser, à des fins non lucratives, une copie de son mémoire ou de sa thèse.

Cette diffusion n'entraîne pas une renonciation de la part de l'auteur à ses droits de propriété intellectuelle, incluant le droit d'auteur, sur ce mémoire ou cette thèse. Notamment, la reproduction ou la publication de la totalité ou d'une partie importante de ce mémoire ou de cette thèse requiert son autorisation.

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À TROIS-RIVIÈRES

DOCTORAT EN LETTRES (Ph. D.)

Programme offert par l'UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À TROIS-RIVIÈRES

**Sémantique des sites Web de restaurants : analyse de productions
polysémotiques**

par

Éric Trudel

Benoît Leblanc, Ph. D., directeur de recherche
Université du Québec à Trois-Rivières

Nicolas Xanthos, Ph. D., président du jury
Université du Québec à Chicoutimi

Louis Hébert, Ph. D., codirecteur de recherche
Université du Québec à Rimouski

François Rastier, Docteur d'État, évaluateur externe
Centre national de la recherche scientifique (Paris) France

Thèse soutenue le 11 avril 2013

© Éric Trudel, 2013
trudeler1@gmail.com

RÉSUMÉ

La problématique de cette thèse porte sur la sémantique de sites Web de restaurants. Sur la base de la théorie linguistique morphosémantique développée à l'intérieur de la sémantique interprétative de François Rastier, ce travail consiste à mener une description du contenu des sites Web de restaurants conçus en tant que performances polysémotiques (impliquant plusieurs langages). Nous utilisons pour ce faire un corpus principal composé de sites de restaurants français et québécois spécialisés dans la cuisine française et un corpus d'appoint composé de sites de restaurants français et québécois spécialisés dans la cuisine libanaise. Il s'agit, dans des parcours interprétatifs complexes, de reconnaître et d'identifier les isotopies et les thèmes des sites Web choisis. Un parcours interprétatif est l'ensemble des moyens et des stratégies nécessaires à la construction du sens. L'isotopie est un fond sémantique produit par la répétition d'un même élément de signification (sème) et qui crée l'unité du sens général du site Web. Le thème est une forme sémantique correspondant à un regroupement de différents sèmes qui se répète et qui apparaît plus ou moins en relief dans différents passages (textes, images, etc.) du site Web. Une forme sémantique est susceptible de se transformer dans le parcours des passages. Dans notre étude, nous procédons ainsi à l'observation de l'évolution des thèmes au sein des sites Web de restaurants et à leur comparaison à l'intérieur des corpus. En même temps, nous tâchons de tenir compte des lieux de construction et de manifestation de ces formes sémantiques, c'est-à-dire des unités d'expression et des sémiotiques propres au site Web (texte verbal, images, animations, voire éléments sonores et musicaux).

Cette étude innove aux plans théorique et méthodologique par la transposition qu'elle fait de la sémantique textuelle de Rastier à des productions multimédias. Elle permet également de montrer que l'interprétation thématique s'effectue nécessairement dans l'interdépendance et la complémentarité des langages mis à profit dans le site Web (principe de polysémotivité). Enfin, elle met en place une amorce de caractérisation sémantique du genre site Web de restaurant : celui-ci se définit notamment par des thèmes typiques et normés (thème relatif à la cuisine, thème relatif à l'établissement, thème relatif au vin), mais modulés en fonction de facteurs diatopiques (marquant la variation dans l'espace selon l'opposition sites de France/sites du Québec) et diastratiques (marquant la variation sociale selon l'opposition cuisine française/cuisine libanaise). Ainsi, les sites Web de restaurants, comme performances culturelles, sont le reflet des ambiguïtés et de la diversité des valeurs de l'univers alimentaire de la francophonie.

Mots clés : Internet, restaurants, sémiotique, sémantique, Rastier, interprétation

REMERCIEMENTS

Je tiens d'abord à exprimer toute ma gratitude à Benoît Leblanc et à Louis Hébert, respectivement directeur et codirecteur de cette thèse. Tout au long de mes études doctorales, ils m'ont prodigué des pistes et des conseils judicieux, mais, plus important encore, une disponibilité, une bienveillance et une patience indéfectibles. Surtout, merci à eux d'avoir cru en moi.

Je remercie également François Rastier et Nicolas Xanthos, qui ont accepté de se joindre au jury d'évaluation de cette thèse.

Le Fonds québécois de recherche sur la société et la culture, la Chaire de recherche du Canada en rhétorique, la Fondation de l'Université du Québec à Trois-Rivières, ainsi que l'Université du Québec à Trois-Rivières (par l'intermédiaire de son Programme de soutien aux étudiants de cycles supérieurs) m'ont octroyé d'importantes sommes qui m'ont permis de poursuivre en toute quiétude ma formation et mes recherches. Je les en remercie vivement.

Enfin, mes plus profondes pensées vont à Céline, mon épouse, et à Laurence, Vincent et Olivier, mes trois enfants. Céline, sans ta présence, ton infinie patience et tes encouragements incessants, ce projet n'aurait jamais pu être mené à terme. Laurence, Vincent et Olivier, votre amour, votre affection et votre joie de vivre m'ont été indispensables.

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ.....	i
REMERCIEMENTS	ii
TABLE DES MATIÈRES	iii
LISTE DES TABLEAUX.....	xi
LISTE DES FIGURES	xii
LISTE DES SYMBOLES.....	xiv
INTRODUCTION.....	1
CHAPITRE 1 – DÉFINITION DE LA PROBLÉMATIQUE	5
État de la question.....	5
Panorama de différentes problématisations des objets et des pratiques du Web	5
Ergonomie Web, conception et rédaction des sites.....	8
Webdesign et approches sémiotiques des sites Web	10
Les travaux de Pignier et Drouillat	10
Les travaux de Stockinger.....	16
Les travaux de Lemke	20
Les travaux de Brügger	23
Sémantique et sémiotique des documents numériques et du Web : apports à la recherche et à la détection d'informations	27
Proposition et objectifs de recherche	30
CHAPITRE 2 – LE MATERIAU D’ÉTUDE	36
Le concept de corpus.....	36
L’approche classique du corpus.....	36
L’approche du corpus dans cette thèse	37
Les critères de constitution du matériau de la recherche.....	39
Le discours et le genre	39
La triple homogénéité du corpus.....	40
L’homogénéité discursive et domaniale/de champ	41
L’homogénéité générique	43
Corpus, représentativité et besoins de recherche	44

La collecte des sites	45
Corpus principal	45
Sites de restaurants français de cuisine française	45
Sites de restaurants québécois de cuisine française	46
Corpus d'appoint	47
Sites de restaurants français de cuisine libanaise	47
Sites de restaurants québécois de cuisine libanaise	47
CHAPITRE 3 – THÉORIE : LA SÉMANTIQUE INTERPRÉTATIVE.....	49
Présentation générale.....	49
Notions, principes et méthodologie d'analyse en sémantique interprétative	52
Notations et conventions symboliques.....	52
L'analyse sémiique.....	52
Les sèmes et les classes sémantiques	52
Les sèmes inhérents et les sèmes afférents, la signification et le sens	53
Les opérations interprétatives et la perception sémantique : actualisation et virtualisation, assimilation et dissimilation	54
Le contexte, l'entour et les interprétants	57
Les unités sémantiques envisagées dans la composante thématique	58
Les unités expressives de la composante médiatique	62
La conception morphosémantique du texte, le passage et l'étude des morphologies sémiotiques.....	64
CHAPITRE 4 – GRILLE D'ANALYSE SÉMANTIQUE DES SITES WEB DE RESTAURANTS.....	67
Paliers de description - Segmentation en pages Web et en passages.....	67
Sèmes textuels et sèmes relevant d'autres sémiotiques, fonds et formes sémantiques polysémiotiques	69
Le chaînage entre sémiotiques du site Web	70
Problématique	70
Typologie des rapports entres sémiotiques dans leur chaînage	71
Niveau sémiotique textuel du site Web de restaurant	76
Définition du concept de texte	76
Distinctions conceptuelles et terminologiques.....	76
Les passages textuels constituants du site Web de restaurant.....	78
Le texte principal	78
Le péritexte	81
La typographie textuelle.....	84
Considérations sur le statut des noms propres	85

Niveau sémiotique visuel du site Web de restaurant	87
Définition générale de la notion de signe visuel	87
Le signe visuel iconique.....	88
Les passages visuels constituants du site Web de restaurant.....	89
Les passages iconiques.....	89
Autres types de passages visuels.....	90
Le prélèvement des passages visuels pertinents	90
Niveau sémiotique documentaire du site Web de restaurant	92
Pertinence sémiotique du support documentaire	92
Définition de la notion d'expression documentaire	92
Les constituants documentaires du site Web de restaurant.....	93
Déroulement des analyses.....	98
Parcours-cadre de l'interprétation.....	98
Analyse à la pièce des sites de chaque corpus	101
Synthèse comparative	101
CHAPITRE 5 – ANALYSES DES SITES WEB DE RESTAURANTS DE CUISINE FRANÇAISE	103
Partie I – Les sites Web de restaurants de France.....	104
Site Web du restaurant La Trilogie des Cépages (Marseille, France)	104
Parcours d'entrée : phisyonomie générale du site.....	104
Les fonds sémantiques du site.....	107
L'isotopie /vin/	109
L'isotopie /restaurant/	109
L'isotopie /cuisine/.....	111
L'isotopie /gastronomie/	111
Les isotopies mineures	112
La forme sémantique vinique.....	112
Parcours thématique de la page d'accueil	112
Parcours thématique de la page « Vins » (avec quelques incursions dans la page « Restaurant »)	114
La forme sémantique apothique LA TRILOGIE DES CÉPAGES	118
Parcours thématique de la page d'accueil	118
Parcours thématique de la page « Restaurant ».....	121
La forme culinaire CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE	126
Parcours thématique de la page « Cuisine »	126
Parcours thématique de la page « Restaurant ».....	129
Parcours thématique de la « Carte ».....	131
L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	134

Site Web du restaurant L'Assiette du Marché (Lille, France)	136
Parcours d'entrée : phisionomie générale du site.....	136
Les fonds sémantiques du site.....	138
Les isotopies /restaurant/ et /histoire/.....	139
L'isotopie /cuisine/.....	140
La forme apothique L'ASSIETTE DU MARCHÉ.....	141
Parcours thématique de la page d'accueil	141
Parcours thématique de la page « Le Restaurant »	143
La forme culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE	145
Parcours thématique de l'apothiconyme	145
Parcours thématique des pages d'accueil et « Carte et Menus »	146
Parcours thématique de la « Carte ».....	148
L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	150
Site Web du restaurant Le Pré Verre (Paris, France).....	151
Parcours d'entrée : phisionomie générale du site.....	151
Les fonds sémantiques du site.....	154
L'isotopie /cuisine/.....	154
L'isotopie /vin/	156
Les isotopies /restaurant/ et /bistronomie/	157
L'isotopie /arts/	160
La forme sémantique culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ORIENTALISÉE	162
Parcours thématique de la page d'accueil	162
Parcours thématique des pages « L'idée du mois », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle » et « Animation »..	165
Parcours thématique d'un échantillon de la page « La carte du Chef ».....	171
La forme sémantique vinique VIN FRANÇAIS DU TERROIR	172
Parcours thématique de la page d'accueil, de l'apothiconyme et du logo	172
Parcours thématique des pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »	174
Parcours thématique des pages « La carte des vins » et « Nos vigneron »	177
La forme sémantique apothique LE PRÉ VERRE.....	180
L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	183
Site Web du restaurant La Vieille Forge (Mesquer, France)	184
Parcours d'entrée : phisionomie générale du site.....	184
Les fonds sémantiques du site.....	186
Les isotopies /restaurant/ et /histoire/.....	186
Les isotopies /cuisine/ et /gastronomie/	189
La forme sémantique apothique LA VIEILLE FORGE	191
Parcours thématique de la page d'accueil et de la page « Région »	191
Parcours thématique de la page « Restaurant ».....	195
Parcours thématique de la page « Histoire ».....	198

Les formes sémantiques culinaires CUISINE BRETONNE GASTRONOMIQUE et CUISINE CORÉENNE GASTRONOMIQUE	201
Parcours thématique des pages d'accueil et « Produits ».....	201
Parcours thématique de la page « Le chef ».....	205
Parcours thématique de la page « Histoire ».....	209
Parcours thématique de la page « Menus ».....	210
L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	213
Partie II – Les sites Web de restaurants du Québec.....	215
Site Web du restaurant L'Entrecôte Saint-Jean (Québec)	215
Parcours d'entrée : phisionomie générale du site.....	215
Les fonds sémantiques du site.....	217
Les isotopies /cuisine/ et /bistronomie/.....	218
L'isotopie /restaurant/	219
La forme sémantique missumique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN.....	220
Parcours thématique de la page d'accueil	220
Parcours thématique de la page « Carte des plats »	226
La forme sémantique apothique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN	229
L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	232
Site Web du restaurant Au Petit Extra (Montréal, Québec)	233
Parcours d'entrée : phisionomie générale du site.....	233
Les fonds sémantiques du site.....	235
L'isotopie /restaurant/	236
Les isotopies /cuisine/ et /bistronomie/.....	236
La forme sémantique apothique AU PETIT EXTRA	238
Parcours thématique des pages d'accueil et « Visite des lieux »	238
Parcours thématique de la page « Présentation ».....	242
La forme culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE	245
Parcours thématique de la page « Menus » (avec quelques incursions dans la page « Présentation »)	245
Parcours thématique d'un échantillon de la table d'hôte	248
L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	249
Site Web du restaurant Le Tire-Bouchon (Boucherville, Québec)	251
Parcours d'entrée : phisionomie générale du site.....	251
Les fonds sémantiques du site.....	253
Les isotopies /cuisine/ et /bistronomie/.....	253
L'isotopie /restaurant/	255
L'isotopie /vin/	256
Les formes sémantiques culinaires CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE et CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE	257
Parcours thématique de la page d'accueil	257

Parcours thématique de la page « Menu »	261
La forme sémantique apothique LE TIRE-BOUCHON.....	264
La forme sémantique vinique.....	267
Parcours thématique de l’apothiconyme et du logo	267
Parcours thématique de la page d’accueil	269
Parcours thématique de la page « Cellier ».....	270
L’expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	272
Site Web du restaurant Carte Blanche (Montréal, Québec).....	272
Parcours d’entrée : phisyonomie générale du site.....	272
Les fonds sémantiques du site.....	275
Les isotopies /cuisine/ et /bistronomie/	275
L’isotopie /restaurant/	278
La forme sémantique culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE	278
Parcours thématique du slogan et de l’apothiconyme.....	278
Parcours thématique de la page « Le Chef en bref »	282
Parcours thématique des menus	288
La forme sémantique apothique CARTE BLANCHE.....	291
L’expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	295
CHAPITRE 6 – ANALYSES DES SITES WEB DE RESTAURANTS DE CUISINE LIBANAISE.....	297
Partie I – Les sites Web de restaurants de France.....	297
Site Web du restaurant Au Cèdre (Strasbourg, France)	297
Parcours d’entrée : phisyonomie générale du site.....	297
Les fonds sémantiques du site.....	299
Les isotopies /Liban/, /restaurant/ et /vin/	300
L’isotopie /cuisine/.....	305
La forme sémantique LIBANITÉ.....	306
Parcours thématique de la page d’accueil	306
Parcours thématique de la page « Le Restaurant »	309
Parcours thématique dans la page « Ambiance ».....	311
La forme sémantique culinaire CUISINE LIBANAISE	313
Parcours thématique de la page « Le Restaurant » (avec une incursion dans la page « Le livre »)	313
Parcours thématique d’un échantillon de la page « La carte ».....	316
La forme sémantique vinique VIN LIBANAIS.....	318
L’expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	320
Site Web du restaurant Le Sanctuaire de Baal (Paris, France).....	321
Parcours d’entrée : phisyonomie générale du site.....	321
Les fonds sémantiques du site.....	323

L'isotopie /restaurant/	323
L'isotopie /cuisine/.....	324
L'isotopie /vin/.....	325
Les isotopies mineures /Liban/, /théologie/ et /histoire/	326
La forme sémantique apothique LE SANCTUAIRE DE BAAL	327
Parcours thématique de l'apothiconyme et du logo	327
Parcours thématique de la page d'accueil	329
La forme sémantique culinaire CUISINE LIBANAISE	332
Parcours thématique de la page d'accueil	332
Parcours thématique d'un échantillon de la carte	335
La forme sémantique vinique VIN LIBANAIS	336
L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	337
Partie II – Les sites Web de restaurants du Québec.....	338
Site Web du restaurant Zawedeh (Montréal, Québec).....	338
Parcours d'entrée : phisionomie générale du site.....	338
Les fonds sémantiques du site.....	341
Les isotopies /cuisine/ et /restaurant/	341
Les isotopies mineures	345
La forme sémantique apothique ZAWEDEH.....	346
Parcours thématique du diaporama d'introduction (avec quelques incursions dans d'autres pages)	346
Parcours thématique de la page d'accueil	350
La forme sémantique culinaire CUISINE LIBANAISE	352
Parcours thématique du diaporama d'introduction	352
Parcours thématique de la page d'accueil	356
Parcours thématique de la page « Le menu » et d'un échantillon du menu.....	360
L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	362
Site Web du restaurant Siwar (Montréal, Québec).....	363
Parcours d'entrée : phisionomie générale du site.....	363
Les fonds sémantiques du site.....	364
L'isotopie /restaurant/	365
L'isotopie /cuisine/	366
La forme sémantique apothique SIWAR	366
Parcours thématique des pages d'accueil et « Photos des salles ».....	366
Parcours thématique des pages « Réveillon du Nouvel An » et « Événements spéciaux ».....	369
Les formes sémantiques culinaires CUISINE MÉDITERRANÉENNE, CUISINE FRANÇAISE et CUISINE LIBANAISE.....	370
Parcours thématique de la page d'accueil	370
Parcours thématique de la page « Menu »	372
L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie	374

CHAPITRE 7 – SYNTHÈSE COMPARATIVE DES ANALYSES SÉMANTIQUES	376
Les tendances dans les fonds sémantiques	376
Les tendances dans les formes sémantiques	383
Spécificités sémantiques du thème culinaire	384
Coréurrences définitoires	384
Mixité et variantes culinaires	387
Traits qualifiants récurrents de la cuisine	390
Savoir-faire et création.....	391
Spécificités sémantiques du thème apothique.....	393
Coréurrences définitoires	393
Traits qualifiants récurrents de la thématique apothique	394
Arts	396
Histoire.....	396
Spécificités sémantiques du thème vinique	397
Spécificités sémantiques du thème LIBANITÉ	399
Bilan.....	400
CONCLUSION – CONTRIBUTIONS ET PERSPECTIVES DE RECHERCHE	402
BIBLIOGRAPHIE	412
ANNEXE 1 – Tableaux isotopiques.....	425
ANNEXE 2 – La Certification de Services Cuisinerie Gourmande, un engagement de qualité	470
ANNEXE 3 – Texte de la voix <i>off</i> du site de L’Entrecôte Saint-Jean	471
GLOSSAIRE	472

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 - Répartition des missynomes des menus de La Vieille Forge selon le thème culinaire.....	211
Tableau 2 - Répartition des missynomes des menus du Tire-Bouchon selon le thème culinaire.....	262
Tableau 3 - Répartition des missynomes de la Carte Blanche selon la version du thème culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE	289
Tableau 4 - Répartition des missynomes du menu du Siwar selon le thème culinaire ..	373
Tableau 5 - Saillance globale des isotopies génériques typiques et/ou marquantes dans le corpus de sites Web de restaurants de cuisine française	378
Tableau 6 - Saillance globale des isotopies génériques typiques et/ou marquantes dans le corpus de sites Web de restaurants de cuisine libanaise	379
Tableau 7 - Saillance globale des thèmes récurrents dans le corpus de sites Web de restaurants de cuisine française.....	385
Tableau 8 - Saillance globale des thèmes récurrents dans le corpus de sites Web de restaurants de cuisine libanaise	386

LISTE DES FIGURES

Figure 1 - Grille modulaire du site de UX Magazine (http://www.uxmag.com).....	94
Figure 2 - Grille hiérarchique de la page d'accueil du <i>Devoir</i> (http://www.ledevoir.com/)	95
Figure 3 - Grille rectangulaire de la page d'accueil d'IBM (http://www.ibm.com).....	96
Figure 4 - Page « Restaurant » du site du restaurant La Trilogie des Cépages (http://www.trilogiedescepages.com)	105
Figure 5 - Page d'accueil du site du restaurant La Trilogie des Cépages (http://www.trilogiedescepages.com)	105
Figure 6 - Première diapositive de la page « Restaurant » du site du restaurant La Trilogie des Cépages (http://www.trilogiedescepages.com)	121
Figure 7 - Page d'accueil du site du restaurant L'Assiette du Marché (http://www.assiettedumarche.com)	136
Figure 8 - Page « Carte & Menus » du site du restaurant L'Assiette du Marché (http://www.assiettedumarche.com)	138
Figure 9 - Page d'accueil du site du restaurant Le Pré Verre (http://www.lepreverre.com)	152
Figure 10 - Page « Le restaurant : Le Pré Verre » du site du restaurant Le Pré Verre (http://www.lepreverre.com).....	153
Figure 11 - Logo du Pré Verre et une image de la page « La carte du Chef » (http://www.lepreverre.com).....	174
Figure 12 - Page d'accueil du site du restaurant La Vieille Forge (http://www.vieilleforge.fr).....	185
Figure 13 - Logo de la région de la Bretagne	214
Figure 14 - Page d'accueil du restaurant L'Entrecôte Saint-Jean (http://www.entrecotesaintjean.com)	216
Figure 15 - Page d'accueil du site du restaurant Au Petit Extra (http://www.aupetitextra.com)	234
Figure 16 - Page « Présentation » du site du restaurant Au Petit Extra (http://www.aupetitextra.com)	235

Figure 17 - Page « Menus » du site du restaurant Au Petit Extra (http://www.aupetitextra.com)	247
Figure 18 - Page d'accueil du site du restaurant Le Tire-Bouchon (http://www.letirebouchon.ca)	252
Figure 19 - Page d'accueil du site du restaurant Carte Blanche (http://www.restaurant-carteblanche.com)	274
Figure 20 - Page « Le Chef en bref » du site du restaurant Carte Blanche (http://www.restaurant-carteblanche.com).....	274
Figure 21 - Page d'accueil du restaurant Au Cèdre (http://www.au-cedre.com).....	298
Figure 22 - Page « Le Restaurant » du restaurant Au Cèdre (http://www.au-cedre.com)	299
Figure 23 - Page d'accueil du site du restaurant Le Sanctuaire de Baal (http://www.lesanctuairedebaal.fr).....	322
Figure 24 - Page « Entrées » du site du restaurant Le Sanctuaire de Baal (http://www.lesanctuairedebaal.fr).....	322
Figure 25 - Page de garde du site du restaurant Zawedeh (http://www.zawedeh.com).339	339
Figure 26 – Diapositive du diaporama d'introduction du site du restaurant Zawedeh (http://www.zawedeh.com)	339
Figure 27 - Page d'accueil du site du restaurant Zawedeh (http://www.zawedeh.com)340	340
Figure 28 - Page « Le menu » du site du restaurant Zawedeh (http://www.zawedeh.com)	340
Figure 29 - Page d'accueil du site du restaurant Siwar (http://laphenicienne.tripod.com/index.html	364

LISTE DES SYMBOLES

« signe »

signifiant

‘signifié’ (ou ‘sémème’)

/sème/ et /isotopie/

//classe sémantique//

MOLÉCULE SÉMIQUE

→ |‘réécriture’|

INTRODUCTION

On ne saurait dénier dans nos sociétés, plus particulièrement francophones, l'omniprésence, la valorisation et la profonde inscription des multiples pratiques alimentaires – la table, la convivialité, l'expérience du manger, ses lieux d'exposition et de vente, ses institutions (le marché et la restauration). Comme le souligne Jean-Jacques Boutaud (1998), la mise en discours de ces pratiques (publicité, Internet, télévision, presse, peinture, théâtre, etc.) est un terrain privilégié pour les études sémiotiques intéressées à comprendre la complexité des mécanismes et des processus de signification liés à l'alimentaire et au goût. L'alimentation est un champ riche, foisonnant en thématiques, en valeurs et en représentations sociales, lesquelles peuvent trouver leur manifestation sémiotique dans des productions médiatiques. Les travaux en sémiotique *gourmande* s'emploient ainsi à éclairer les aspects constitutifs du goût (le sensible, l'intelligible, l'esthétisme et l'axiologie propres au contexte alimentaire ou aux interactions sociales autour de la table) ou sa dimension multimodale et polysensorielle (les différents codes et modes de communication, ainsi que les sens de la perception impliqués dans la représentation et la mise en scène alimentaire)¹.

Ces études pourraient être complémentées par une approche sémantique différentielle des performances sémiotiques qui médiatisent le culinaire : par exemple, une telle approche n'a pas, à notre connaissance, encore été appliquée de façon spécifique à des sites Web de restaurants, qui sont à l'évidence un lieu incontournable de la manifestation de l'alimentaire. La présente recherche s'attache donc à mettre en œuvre une analyse sémantique de sites Web de restaurants à l'aide de la théorie morphosémantique développée dans le cadre de la sémantique interprétative de François Rastier. Outre l'objectif général de la compréhension des valeurs de la pratique sociale de l'alimentation, nous cherchons à cerner en termes d'interprétation sémique (analyse en sèmes, éléments de sens) les modalités de construction du sens dans le genre numérique

¹ Voir, par exemple, Landowski (1998), Boutaud (1998, 2004, 2005 et 2006) et Boutaud et Madelon (2010).

que représente le site Web de restaurant. En effet, le format Web offre des possibilités de « fabrication du sens » reposant souvent sur l'intervention simultanée de divers langages ou sémiotiques : textes, images, photographies, animations, vidéos, musique, sons, etc. De ce fait, nous nous donnons pour objectif de rendre compte de la manifestation *polysémotique* des contenus propres à un ensemble composé, d'une part, de sites Web français et québécois de restaurants de cuisine française et, d'autre part, d'une sélection de sites Web de restaurants français et québécois de cuisine libanaise. Plus précisément, nous tâchons de mettre au jour les isotopies (unités sémantiques résultant de la répétition d'un même sème) et les thèmes (unités sémantiques récurrentes dans une même production et résultant du groupement de différents sèmes) qui prédominent dans chaque site Web de restaurant. Pour ce faire, nous effectuons des parcours interprétatifs (série d'opérations d'assignation de sens) au sein du réseau formé par les différents *passages* textuels (segments, paragraphes, titres, noms propres, slogans, etc.), visuels (photographies, images, logos, vidéos, etc.) et documentaires (couleurs, arrière-plans, modules, etc.) constitutifs des sites. Ce processus nous mène à suivre les transformations des thèmes (par variations des sèmes) à l'intérieur d'un même site selon leurs différents lieux de développement. À travers ces démarches de caractérisation interprétative du sens, nous visons à innover aux plans théorique et méthodologique par la transposition aux productions multimédias de la sémantique textuelle et linguistique de Rastier, laquelle sémantique est d'inspiration structurale et saussurienne.

Par la suite, dans une perspective comparative et intertextuelle, nous synthétisons les résultats des parcours interprétatifs obtenus dans nos analyses à la pièce de nos sites Web de restaurants. De cette façon, et en tenant compte des facteurs de différentiation Québec/France et cuisine française/cuisine libanaise fondant les corpus, nous cherchons à dégager les tendances quant aux isotopies et aux thèmes sur l'ensemble du matériau, afin de proposer une amorce de caractérisation sémantique du genre site Web de restaurant, laquelle caractérisation permet de constater, en première approximation, les « normes sémantiques » définissant ce genre. Par là, il s'agit de considérer, du point de vue des sciences de la culture, les sites Web de restaurants comme performances culturelles porteuses et formatrices des valeurs de l'univers alimentaire francophone.

Notre recherche s'organise de la façon suivante. Dans le chapitre 1, nous nous intéressons aux productions scientifiques liées à notre sujet d'étude. Notamment, nous accordons notre attention aux travaux portant sur l'ergonomie Web et à ceux développant une approche sémiotique des sites Web. Cet état de la question, contribuant de proche en proche à situer notre propre problématique et notre propre choix théorique, débouche sur l'explicitation de notre proposition et de nos objectifs de recherche.

Le chapitre 2, après avoir précisé notre position sur la question du corpus, met en place les paramètres de constitution et de collecte de notre matériel d'étude et établit la liste des sites Web sélectionnés. Nous retenons essentiellement la conception du corpus proposée par Rastier, dont les critères de définition reposent sur les concepts de discours et de genre.

Nous consacrons le chapitre 3 à l'exposé des concepts et des principes de la sémantique interprétative de Rastier nécessaires au travail d'analyse déployé dans cette thèse. Entre autres éléments importants et utiles à notre démarche, notons la méthodologie de l'analyse sémique ainsi que les notions de sème, de perception sémantique, de fond sémantique/isotopie, de forme sémantique/thème et de passage, notions inscrites dans la théorie morphosémantique. À l'occasion, nous apportons quelques précisions et enrichissements à ces éléments.

Le chapitre 4 présente le cadre méthodologique de la recherche. Il met en place une grille d'analyse sémantique ouverte pour la description des sites Web de restaurants. Il adapte certains principes et notions de la théorie rastiérienne en vue de leur application à l'objet d'étude; il y apporte en outre quelques compléments. Nous récupérons, en la généralisant au polysémiotique, la notion de passage pour en faire l'unité de segmentation de la page du site Web et le lieu de saisie des unités sémantiques. Le concept linguistique de morphologie sémantique est également étendu aux unités polysémiotiques. Nous proposons ensuite une typologie des relations entre sémiotiques dans le site Web, afin de diagnostiquer ces relations dans les parcours interprétatifs. Puis, nous précisons les niveaux sémiotiques (textuel, visuel et documentaire) et les

passages du site Web de restaurant qu'il possible de prévoir dans la description. Enfin, les modalités concernant le déroulement des analyses sont données.

Les chapitres 5 et 6 présentent les analyses individuelles des sites Web du matériau. Le chapitre 5 regroupe celles des sites de restaurants de cuisine française, et le chapitre 6, celles des sites de restaurants de cuisine libanaise. Chacun d'entre eux se divise en deux parties, une première couvrant les sites de France, et une deuxième, les sites du Québec.

Le chapitre 7 s'occupe de dresser la synthèse comparative des résultats d'analyse de manière à faire ressortir synoptiquement les tendances sémantiques, isotopiques et thématiques, de l'ensemble du matériau d'étude. Cette synthèse dessine les contours d'un essai de caractérisation sémantique du genre site Web de restaurant.

En conclusion, nous soulignons les contributions de cette thèse et ouvrons par le fait même sur quelques perspectives de recherche.

CHAPITRE 1

DÉFINITION DE LA PROBLÉMATIQUE

ÉTAT DE LA QUESTION

Afin de définir notre problématique, nous nous intéresserons aux travaux touchant de près ou de loin à notre champ de recherche et à notre objet d'analyse, à savoir les sites Web. Nous constaterons les zones d'ombre et les besoins au sein de notre domaine d'investigation. Tout au long de cet état de la question, nous relèverons ainsi les enjeux en regard desquels se préciseront graduellement notre propre approche et notre choix théorique.

Panorama de différentes problématisations des objets et des pratiques du Web

L'intégration sociale du Web est maintenant une évidence. Dans la recherche scientifique comme dans le discours courant, la nouveauté, la révolution et les mutations suscitées par les NTIC et les nouveaux médias dans les années 1990 et au début des années 2000 ont fait place à la banalisation et à la naturalisation, au sein du quotidien, des TIC, des communications multimédias, des médias informatisés, etc. Le paradigme prometteur des textualités électroniques a produit de nombreuses études fines sur les objets eux-mêmes comme sur les pratiques réelles de leur production et de leur réception, dépassant de plus en plus le stade simple des observations spéculatives, ainsi que les tâtonnements méthodologiques et théoriques. Au contraire, ces travaux, pour la plupart, reposent sur des cadres d'analyse rigoureux et exploitent selon différentes problématisations les dispositifs issus d'Internet et du multimédia.

Par exemple, les corpus textuels Web de tous genres représentent un terrain de prédilection pour les spécialistes du traitement automatique des langues (TAL) (Kilgarriff et Grefenstette, 2003 : 345), en raison de leur abondance en de nombreuses langues et dans divers types de langues. Certaines recherches tournent leur intérêt vers des formats particuliers de l'Internet : ainsi, en communication médiatisée par ordinateur

(CMO), mentionnons les travaux de Marcoccia (2003, 2004) et ceux d'Anis (2004), employant l'analyse conversationnelle et parfois la pragmatique pour éclairer la dynamique des échanges dans les forums de discussion dans le cas du premier auteur, et celle des listes de diffusion dans le cas du second. Le courriel a fait l'objet d'études de Cusin-Berche (2003), de Labbé et Marcoccia (2005) et de Marcoccia (2005). Avec la mise en œuvre des technologies 2.0, le Web social attire notamment l'intérêt, à travers ses manifestations les plus significatives comme les blogues et les sites de réseaux sociaux (Mandiberg, 2012; Proulx *et al.*, 2012; Millerand *et al.*, 2010; Couleau et Hellégouarc'h, 2010) D'autres approches concernent les arts hypermédiatiques, plus précisément la littérature et la poésie numériques (voir par exemple Saemmer, 2007 et 2008), ou encore le cinéma et l'œuvre d'art sur Internet (voir la plate-forme NT2, Laboratoire Nouvelles technologies, nouvelles textualités, <http://nt2.uqam.ca/>, dont la mission est de « promouvoir l'étude, la lecture, la création et l'archivage de nouvelles formes de textes et d'œuvres hypermédiatiques »).

Face au vaste ensemble de travaux sur les textes et les discours électroniques, dont nous ne donnons ici qu'un morceau choisi, nous constatons l'intérêt de mener une étude spécifique sur les sites Web, notamment du point de vue d'une analyse proprement sémantique de leur contenu considéré en lui-même.

Dans le champ de la sociologie des usages et des sciences de l'information et de la communication, on tente, par exemple, de décrire les pratiques d'appropriation des sites Web par les internautes en termes de besoins d'interactivité, d'information et de communication. Les études de Charest (2007), de Charest et Bédard (2009) et de Rouquette (2008) nous semblent refléter cette approche, proposant par exemple différents types d'usagers du Web sur la base de données d'enquêtes ethnométhodologiques (entretiens en profondeur, observation directe, etc.), d'enregistrements de requêtes ou de classements d'audiences de sites. Similairement, en sciences cognitives, toute une série de travaux se sont intéressés à dresser des modèles comportementaux et mentaux en matière de recherche et de consultation d'informations dans les dispositifs hypermédias (notamment Rouet et Tricot, 1998; et Fastrez, 2002).

Toujours dans le paradigme des usages du Web, mentionnons la thèse de doctorat de Beauvisage (2004), qui vise à établir – et cela est à souligner – une typologie *sémantique* des parcours des utilisateurs de la Toile à partir à la fois de « l'offre de contenus du Web, du contexte local de l'utilisateur et de la dynamique de ses pratiques personnelles, et de la construction globale de pratiques. » (p. 14) Le travail de recherche de Beauvisage s'inscrit dans le sillage du projet français SensNet² (« Catégorisation sémantique des usages et des parcours sur le Web », mené entre 2002 et 2004), dont la perspective a pris en compte, entre autres particularités, les aspects formels du Web (réseau de liens, éléments multimédia, zones interactives, etc.) et la conception des sites. Cette importance accordée à la dimension formelle des dispositifs de la Toile dans le cadre de SensNet découle d'un projet antérieur nommé TyPWeb (2000-2002)³, consistant en une architecture et en une méthodologie d'analyse assistée logiciellement des sites aux plans textuel, structurel et hypertextuel. À partir d'un grand volume de pages et de sites personnels et marchands, il s'agissait de recueillir, aux fins de dresser entre autres une typologie des genres Web, des traits descriptifs tels que des éléments lexicaux ciblés (pronoms personnels et possessifs, mots outils, mots fréquents), la structure des liens hypertextuels internes et externes, la présence d'images, les polices de caractère présentes sur la page et certains éléments HTML. L'intérêt d'un tel angle d'attaque est de pouvoir caractériser les différents parcours et activités des internautes à partir de l'étude des productions du Web (Beaudouin *et al.*, 2001 et 2004).

Face à la multiplicité et à la complexité des variables qui façonnent le cyberspace – variables sociales, culturelles, politiques, économiques, esthétiques, publicitaires, etc. –, Rouquette (2009) entreprend l'analyse des sites Web à la lumière d'une approche interdisciplinaire de la communication. Il s'appuie ainsi sur des méthodes d'analyses complémentaires : sociologique (interactivité et usages des sites; idéologies sous-jacentes à la représentation du « site idéal »), hypertextuelle et ergonomique (arborescences, formes de navigation, mise en page), sociosémiotique (stratégies de

² Voir la présentation du projet SensNet à l'adresse suivante : <http://www.cavi.univ-paris3.fr/ilpga/ilpga/sfleury/sensnet.htm>.

³ Voir la présentation du projet TyPWeb à l'adresse suivante : <http://www.cavi.univ-paris3.fr/ilpga/ilpga/sfleury/typweb.htm>.

communication déployées dans l'univers des pages d'accueil⁴). » Selon l'auteur, ces différents angles d'analyse, appliqués sur divers genres de sites (sites de municipalités, de jeux, d'entreprises, blogues personnels et d'opinions, portails généralistes, etc.), permettent de faire émerger, dans le cadre d'une perspective comparatiste et transversale, les logiques et évolutions générales caractérisant le cyberespace (les sites comme outils de légitimation idéologique et comme outils pratiques et de divertissement; l'homogénéisation des stratégies et des contenus des sites en situation de concurrence; l'adoption d'un modèle standard de mise en page simplifié et « multi-écrans »).

Si ces études sont soulignées ici, c'est qu'elles contribuent à mettre en relief le caractère foisonnant et multidimensionnel des objets, des pratiques et des usages d'Internet. Bien que ces travaux tiennent compte dans leur approche de facteurs sociaux, économiques, etc., ainsi que de l'interdépendance de l'activité de l'utilisateur, des configurations matérielles, formelles ou ergonomiques et de la « substance informative » des dispositifs, il reste toutefois encore de la place pour l'étude spécifique du contenu et de la construction du sens des sites Web, et ce, dans leurs particularités sémiotiques⁵.

Ergonomie Web, conception et rédaction des sites

Dans le champ de la pratique professionnelle et des métiers du développement de sites Web et de produits interactifs, nous trouvons quantité de ressources sur la conception des interfaces et sur les stratégies rédactionnelles à adopter dans le cadre de la textualité numérique. Livresques ou électroniques, les publications en la matière sont autant américaines (Nielsen, 2000; Nielson et Loranger, 2007), européennes (Ross, 2001; Barrier, 2000; Boucher, 2007; Canivet, 2009; Redaction.be) que québécoises (Couillard, 2002; Kavanagh, 2003; ErgomiA.ca). Ainsi, l'ergonomie Web et la rédaction Web sont des domaines d'expertise reconnus et bien établis au sein des agences de communication

⁴ En cela, Rouquette s'appuie sur une démarche semblable à celle de Pignier et Drouillat (2004), dont nous rendons compte plus loin.

⁵ Beauvisage (2004) tente, mais infructueusement, une analyse textuelle d'un corpus de pages Web et reconnaît la difficulté de rendre compte de la spécificité sémiotique de celles-ci, caractérisées par leur hétérogénéité sémiotique en leur sein.

et de création multimédia. De plus, ils sont très diversifiés au plan des disciplines et des compétences impliquées (publicité, marketing, journalisme, graphisme, sciences de l'information-communication, sciences cognitives, ergonomie logicielle, recherches sur les interactions homme/machine, linguistique, etc.)

L'ergonomie Web est définie par le *Grand dictionnaire terminologique* de l'Office québécois de la langue française comme l'« [e]rgonomie qui se caractérise par l'adaptation ou la création des contenus et des fonctionnalités d'un site Web, en vue d'en faciliter l'utilisation par ses visiteurs. » Le dictionnaire précise encore : « Pour qu'un site Web réponde à des critères ergonomiques, on considère qu'il doit être à la fois utile, c'est-à-dire adapté aux besoins et aux attentes des utilisateurs, et utilisable, c'est-à-dire facile à utiliser. Un site ergonomique est celui qui conduit le visiteur le plus rapidement vers l'information recherchée. » Quant à la rédaction Web, nous pouvons la définir comme l'art ou la technique visant un « [s]tyle d'écriture propre au Web, proche du multimédia, qui se caractérise par l'hypertexte et l'interactivité, dont le rôle est de maximiser la lisibilité et la perception des informations proposées dans un site Web, en tenant compte des contraintes d'espace et d'affichage qui y sont rattachées. » (*Grand dictionnaire terminologique*).

Il n'est pas ici de notre ressort ni de notre intérêt de recherche de rendre compte des principes et des fondements théoriques de l'ergonomie Web et de la rédaction Web, spécialités qui doivent, par ailleurs, être signalées dans cet état de la question compte tenu du rôle incontestable qu'elles occupent dans la création des sites Web. Cependant, une remarque s'impose quant à la position de notre problématique à l'égard de ces domaines. Les publications qui en relèvent sont pour la plupart des *guides* de conception et de rédaction : dans un souci de normativité, elles donnent aux intervenants de la Toile et aux communicateurs des règles, des balises et des conseils pratiques et techniques sur les procédés ergonomiques et structurels de développement de sites et sur les manières d'écrire le « texte électronique ». Aussi soulignerons-nous leur approche centrée utilisateur, caractérisée par la connaissance du profil et des besoins des visiteurs ciblés par le site et dont la visée ultime est leur confort et leur satisfaction, ainsi que le bon

fonctionnement de la plate-forme à tous égards (augmentation du taux, de la fréquence et de la durée des visites, réduction des coûts de développement du site, meilleures relations entre clients et entreprises, etc.). Il faut reconnaître la pleine légitimité communicationnelle et économique de cette démarche qui aspire à l'efficacité et au retour sur investissement.

Mais tel n'est pas l'objectif premier de notre recherche : l'analyse que nous entendons mener ne se veut pas *a priori* interventionniste en vue de collaborer en amont à des projets de création de sites ou de produits interactifs, et ce, dans une volonté d'optimisation. Nous focaliserons nos efforts en aval du « processus de communication », sur des sites Web achevés, effectifs, mais principalement dans une optique descriptive centrée sur le contenu et son interprétation. Cela dit, rien ne nous empêchera, tout au long de notre étude, d'émettre des remarques ponctuelles sur des questions ergonomiques. De plus, il nous sera parfois utile de recourir méthodologiquement à quelques notions clés de l'ergonomie Web.

Webdesign et approches sémiotiques des sites Web

Les travaux de Pignier et Drouillat

Plus marginalement, quelques ouvrages montrent la volonté de dépasser l'aspect technique et ergonomique du développement des sites. C'est le cas notamment des travaux de Pignier et Drouillat (2004 et 2008) et de Pignier (2009) : dans le processus même du webdesign, défini comme le champ des professionnels et des créateurs d'« espaces de représentation de l'information et de parcours dans l'information » (Pignier et Drouillat, 2008 : 28) que sont les sites, il s'agit d'intégrer une démarche stratégique et réflexive fondée sur une *méthodologie sémiotique*⁶. Tout en conjuguant les nécessités du marketing d'une communication en ligne efficace, les dimensions

⁶ Évidemment, sans faire exception, le Québec détient sa propre expertise en webdesign et en conception de sites web : à preuve, les sites ErgonomiA.ca et Ergoweb.ca, ainsi que la section québécoise du Usability Professionals' Association (UPA), Utilisabilité Québec (utilisabilitequebec.org). Mais le recours à la sémiotique dans le processus de conception semble peu privilégié, « plus par ignorance de la discipline » (communication personnelle de Sandrine Prom Tep, consultante spécialisée en utilisabilité et ergonomie cognitive).

techniques incontournables de la réalisation d'un projet Web et les orientations esthétiques et intuitives du créateur-idéateur, le sémioticien propose de penser les interfaces en termes d'*effets de sens* et de participation gestuelle, physique et mentale de l'internaute⁷ dans l'univers proposé par le média spécifique que représente le Web.

Reprendons ici quelques éléments essentiels de la contribution de Pignier et Drouillat (2004)⁸. La rationalisation sémiotique de toutes les phases de la conception multimédia (du *brief initial* jusqu'à la mise en œuvre du produit) permet, dans la mesure où l'on vise une interface ou un site interactif cohérent et fonctionnel, de déterminer l'articulation adéquate du sens, conçu alors comme un réseau se jouant entre : 1) une atmosphère sensible (les signifiants plastiques et les impressions de l'internaute en interaction avec le site); 2) le contenu (figures, signifiés sensibles); 3) une mise en scène de l'information; 4) une structure de navigation (l'architecture du site organisé en arborescence pour faciliter l'accès aux contenus et induire les actions à y accomplir) et de répartition topologique de l'information au sein de l'interface (découpée en modules spatiaux différenciés par la quantité d'informations contenues dans chacun); et 5) un contexte de communication (défini par les signes contextuels, à savoir les autres médias et leur complémentarité, les discours concurrents de la marque ou du produit mis en valeur, ainsi que les sensibilités esthétiques et culturelles ambiantes).

Pour parvenir à faire travailler ensemble ces composantes nécessaires au déploiement du « sens interactif » et de ses effets sur l'usager, la méthodologie sémiotique que préconisent Pignier et Drouillat exige en pratique, outre l'application habituelle de règles ergonomiques, esthétiques et rédactionnelles, le traitement, dans une optique orientée utilisateur, d'aspects tels que :

- l'établissement de la promesse d'énonciation (le « contrat de communication », traduit par la relation émetteur-internaute) du site par le choix combiné d'un type

⁷ Par exemple, l'usager « participe » à l'interface quand il est amené à s'y projeter imaginairement ou à cliquer sur tel ou tel élément attractif qui soudainement produit un effet d'éloignement-rapprochement à l'écran tel que l'internaute peut se pencher, reculer, etc.

⁸ Aussi, pour ce faire, nous nous appuyons partiellement sur le compte rendu de Novello-Paglianti (2006).

- de site (informatif, incitatif, persuasif, etc.) et de stratégies d'énonciation (mimétique, figurative, mythique et exploratoire);
- pour certains types de sites (incitatifs ou persuasifs, par exemple), la scénarisation de l'information à travers la place assignées aux acteurs (l'énonciateur et le co-énonciateur), leurs rôles, la structure du récit, et l'inclusion, dans le scénario, du spectateur, amené alors à participer activement au récit, mentalement ou gestuellement;
 - l'attribution de fonctions interactives (dénotative, pratique, suggestive, etc.) à l'interface Web, par l'utilisation de propriétés dynamiques et d'animations cinétiques, et, de ce fait, la génération de degrés d'interaction entre les énoncés proposés et l'usager, invité alors à participer à l'énonciation⁹;
 - l'orchestration de différentes modalités langagières (verbale, visuelle, sonore, dynamique) convoquées et les logiques potentielles d'association entre elles (opposition, unification, composition, subversion);
 - la possibilité de procurer ou de simuler dans les interfaces la polysensorialité, la *synesthésie*, c'est-à-dire la combinaison de sensorialités multiples (auditive, kinésique, tactile, visuelle, voire olfactive) comme forme de vie¹⁰.

En regard de l'ergonomie Web et de la rédaction Web « standards », nous sommes ici, selon nous, en présence d'une conception élargie et innovante pour la réalisation d'un site Web perçu autrement qu'un « simple lieu d'affichage de l'information, [...] qu'un simple mode d'accès à l'information » (Pignier et Drouillat, 2008 : 21). Un autre ouvrage de Pignier et Drouillat, *Le webdesign. Sociale expérience des interfaces web*, enrichit cette vision, par exemple grâce à la notion d'*éthos*, réalisée à travers les métaphores de pages-écrans, et à celle de *support ergodique* :

Les modes d'organisation des textes¹¹ interactifs dans les « pages-écrans » (carrousels, grilles, nuages de mots-clés, etc.) ancrent la forme des textes dans une mémoire culturelle qu'ils renouvellent et confèrent aux énonciateurs un *éthos*, c'est-à-dire une représentation sociale, imaginaire, que l'usager est invité à partager.

[...]

[L]e principe ergodique ou parcours de travail [au sein du texte interactif] assure la transition entre les temps physique, chronologique et la temporalité virtuelle du support médiatique des textes.

[...]

⁹ Pignier et Drouillat différencient l'*interactivité* comme propriétés dynamiques et animations cinétiques des médias informatisés de l'*interaction* comme relation énonciateur/co-énonciateur qui implique une participation mentale et physique de l'internaute.

¹⁰ Voir à ce sujet l'article de Boutaud et Martin-Juchat (2003) : « La communication du sensible médiée par Internet ».

¹¹ Les auteurs élargissent le concept de texte à l'ensemble de l'interface web et de ses composantes.

[L']interface du texte, cet espace de mise en scène de l'information est aussi une mise en scène spatio-temporelle de l'usager dans l'information : que ce dernier soit invité à bricoler, à manipuler à souhait l'information, dans une pratique désacralisante de l'information, en s'accordant à une temporalité de travail productive, plurielle, visant l'efficacité pragmatique; ou au contraire, qu'il soit invité à goûter les textes, attentif aux incessantes anamorphoses et métamorphoses d'où émergent leurs qualités sensibles dans une temporalité du multiple, temporalité sacralisante qui donne de la saveur à l'information [...]. (Pignier et Drouillat, 2008 : 213-214)

Si, au plan de la pratique professionnelle et des métiers de la création des sites Web et des produits interactifs, les travaux de Pignier et Drouillat constituent, par la proposition d'une « métadémarche », un apport original en comparaison, par exemple, de la majorité des publications techniques en ergonomie Web¹², ils offrent aussi au plan scientifique une méthodologie d'analyse « holistique » que l'on pourrait aisément extraire pour la description et l'interprétation des objets du Web. En confrontant la problématique du sens à des dimensions pragmatiques, énonciatives, sociales, sensorielles, subjectives et intersubjectives, les auteurs démontrent nettement le souci d'interroger le « texte interactif » au-delà de l'immanence des systèmes de signes clos. À cet égard, nous voyons chez eux l'influence des travaux sémiotiques post-greimassiens (par exemple ceux de Fontanille, Floch, Bertin, Saint-Martin, cités en bibliographie de leurs livres). Leur définition du concept de sens témoigne de cette « sémiotique ouverte » (Boutaud et Veron, 2007) : « Un discours contient potentiellement du sens par l'articulation des niveaux de signes qui le composent (niveau conceptuel, niveau narratif, niveau figuratif, niveau stylistique) mais c'est sa mise à l'épreuve dans un acte de communication qui oriente et actualise son sens. Cela, en fonction du contexte, des aléas de la communication. » (Pignier et Drouillat, 2004 : 204) L'idée de « potentiel » marque déjà que le sens n'est pas tout donné dans le signe, prêt à être simplement prélevé, mais que l'intervention de sujets de communication actifs est requise dans la coconstruction d'un sens en contexte.

Pour louable, large et utile qu'elle soit, cette approche des objets Web se nourrit tout de même, au niveau épistémologique, d'une conception de la sémiotique qui, fondamentalement, selon Rastier (2006c), « définit le langage comme l'ensemble des

¹² C'est l'avis d'Étienne Mineur, designer interactif et préfacier de l'ouvrage de Pignier et Drouillat (2008).

principes communs aux langues et aux systèmes de signes non linguistiques (Louis Hjelmslev, Algirdas-Julien Greimas). Elle recherche donc des relations sémiotiques et des structures fondamentales (comme le carré sémiotique selon Greimas, forme *a priori* de toute signification). » À cela, certes, se combine, comme on a pu le voir dans les travaux présentés précédemment, un examen de la problématique du « sens numérique » à travers des dimensions sociales, pragmatiques et intersubjectives.

Sans juger négativement ici de leur statut, de leur légitimité, voire de leur productivité scientifique, nous pensons que des propositions d'analyse « sémiocommunicationnelles » telles que celles de Pignier et Drouillat, même si elles s'ouvrent diversement aux différents aspects de la réception, pourraient être complétées de recherches émanant du paradigme rhétorique/herméneutique¹³ qui, au lieu seulement des signes isolés ou à la rigueur des divers systèmes de signes, aborde les *textes* et toutes performances mono- ou polysémotiques comme données empiriques premières dont le sens n'est pas donné, mais construit par divers parcours interprétatifs.

On concédera que Pignier et Drouillat échappent à ce reproche du signe isolé, puisqu'ils ménagent une place importante à la notion de contexte, ou à celui d'un traitement séparé des systèmes de signes, puisqu'ils consacrent une bonne partie de leur propos à l'orchestration et au syncrétisme des langages hétérogènes dans les médias informatisés. Mais le concept de contexte se limite ici, selon toute vraisemblance, à ce qui « contient », *environne* (socialement, historiquement, extra-sémotiquement) la production sémiotique. Il nous paraît cependant nécessaire d'appliquer cette notion de contexte à la fois à ce qui est interne et local (à tous les paliers, mots, images, sons, texte, pages, etc.) à la performance sémiotique vue comme étendue faite de signes divers et à l'entour global où celle-ci prend place, soit dans les divers systèmes de normes liés à la pratique sociale, au discours et au genre dont relève le site Web par exemple.

¹³ La problématique rhétorique/herméneutique est une « problématique peu unifiée [...] qui prend pour objet les textes, discours et performances sémiotiques complexes dans leur production et leur interprétation. Centrée sur la communication et plus généralement la transmission, elle entend déterminer ses conditions historiques et ses effets individuels et sociaux, notamment sur le plan artistique » (Rastier, 2001 : 301-302).

Ainsi nous est-il permis, sans enlever quelque intérêt heuristique ni valeur aux travaux dont il vient d'être question, de prendre le parti d'examiner les sites Web à l'aune d'une perspective linguistique et différentielle, comme elle est pratiquée dans la sémantique textuelle de Rastier. Il ne s'agit plus seulement de centrer l'analyse sur un contenu isolé et de décoder le signe selon une simple relation unilatérale du signifiant au signifié, comme il est tradition de le faire dans certaines sémiotiques d'inspiration logico-grammaticale. On a pu reprocher à bon endroit à la sémantique de s'en tenir à des analyses sémiques d'unités isolées de leur contexte. Mais cette conduite analytique a été dépassée : en effet, en prenant le texte ou toute performance sémiotique comme unité fondamentale, le paradigme rhétorique/herméneutique fait de cette unité une étendue contextuelle interne pour l'interprétation, autant que peuvent l'être, à titre de contexte externe, les « conditions pragmatiques » où elle s'insère. Les travaux de Rastier suggèrent qu'il est possible, à l'intérieur d'une sémantique linguistique et différentielle unifiée, par opposition aux sémantiques référentielles et inférentielles, et aux sémantiques uniquement phrastiques, de traiter tous les paliers d'une production sémiotique quelconque : du micropalier (morphème, mot, phème, ponctème, colorème, etc.) au mésopalier (énoncé, phrase, paragraphe, image, élément visuel, page entière, section, etc.), jusqu'au macropalier (texte, site Web, corpus d'étude, corpus de référence, intertexte, etc.). Productrice de sens et non simple mode de déploiement d'une information préencodée, l'interprétation repose sur la sémiosis conçue comme une relation établissant des rapports complexes entre les deux faces du signe pendant un parcours de lecture au sein d'un passage, d'un texte, d'une performance sémiotique, voire au sein d'un corpus, à travers différents textes.

On pourrait croire que cette position théorique marque un retour à l'immanentisme (qui considère qu'une production de sens et le système de signes qui la constitue fonctionnent en « vase clos » et restent autonomes par rapport aux faits extra-sémiotiques). Il n'en est rien : nous nous devons de rendre aux textes l'objectivité relative du sens en ce qu'ils contiennent un certain nombre d'instructions et de structures internes qui contraignent leur saisie par un sujet (Rastier, 1989 : 15). Mais, en même temps, il faut rapporter la construction du sens à « une *situation de communication* comprenant en outre un

émetteur et un récepteur, comme aussi un ensemble de conditions (des normes, dont le genre textuel, et une pratique sociale déterminée). Ces conditions peuvent être dites *pragmatiques*, mais au sens d'une *pragmatique englobante.* » (Rastier, 1989 : 16). Ainsi, plutôt qu'une sémantique confinée aux seules « structures profondes », convient-il d'adopter une attitude herméneutique qui porte et doit porter essentiellement son regard sur le contenu et l'expression des productions sémiotiques en elles-mêmes.

L'analyse de sites Web que nous menons dans la présente étude s'effectue sur un corpus constitué de façon explicitement critériée et réfléchie. En privilégiant un matériau d'analyse structuré, nous éviterons dans une certaine mesure la tentation commune d'appliquer et de conforter la théorie sur des sites, certes choisis, mais trop souvent exemplaires. Par exemple, ce que Pignier et Drouillat (2008 : 22) appellent « corpus » est un ensemble non structuré d'interfaces graphiques et de pages Web à vocation essentiellement illustrative de leur propos.

Les travaux de Stockinger

Globalement, les commentaires émis sur les travaux de Pignier et Drouillat semblent pouvoir s'appliquer à ceux de Stockinger (2002, 2005), parce que, comme on le verra dans ce qui suit, leurs démarches se recoupent à bien des égards, bien que Stockinger ne parle pas de webdesign en tant que tel. Mais permettons-nous tout de même de souligner quelques traits saillants de la contribution de cet auteur afin à la fois d'en faire comprendre l'esprit et de situer notre propre perspective.

De toute évidence, Stockinger s'intéresse d'emblée à notre objet d'investigation, les sites Web, comme en témoigne le titre de son ouvrage principal à ce sujet : *Les sites Web*. Il propose en effet une méthodologie d'inspiration sémiotique pour la description, l'évaluation et la conception des sites Web de tous types. Partant des postulats du structuralisme issu de Greimas, la description sémiotique des sites Web permet d'aborder ceux-ci sous quatre angles possibles (Stockinger, 2002 : 24) :

- le contenu : informations, connaissances, thématiques, sujets et valeurs;

- les interactions entre le site Web et les internautes : problématique de l'accès aux contenus et de leur exploration par l'utilisateur, problématique hypertextuelle de la navigation, de l'appropriation et de l'assimilation, de l'exploitation des contenus;
- l'expression : la « textualisation », la composition visuelle des scènes dans les pages Web, les métaphores visuelles, les régions d'édition, les zones, le chromatisme et la topographie des interfaces, la mise en scène des prestations et des contenus;
- le positionnement du site Web dans son environnement intertextuel, interdiscursif et concurrentiel (son domaine d'activités économiques et/ou sociales), sa place dans la cyberculture¹⁴.

Le but de l'analyse sémiotique des sites Web, selon Stockinger (2005 : 33-34), est de mettre au jour leur *scénario* : celui-ci constitue le modèle sous-jacent à l'organisation de l'objet site Web (ou à celle de tout un corpus de sites), tant au plan du contenu qu'à ceux de l'expression et des modalités d'appropriation par les utilisateurs-visiteurs de la prestation Web. La description sémiotique, dite aussi *scénarisation*, cherche à examiner la composition de ce scénario, qui, matériellement, réside dans un ensemble de scènes rendues visibles par les régions ou les zones d'édition, ou parties d'une ou plusieurs pages Web. La scène est une unité de sens, de contenu, rapportée au signifié; la région ou la zone d'édition, comme moyen de mettre en forme et de réaliser la scène, est rapportée au signifiant. La description sémiotique peut poursuivre un objectif de compréhension d'un produit existant (c'est donc une sorte de processus de réception, de lecture, d'appropriation d'un site par un utilisateur). Elle peut aussi viser la (re)production d'un nouveau site (développement et conception, réingénierie de sites) (Stockinger, 2005 : 34). En effet, Stockinger souligne encore :

[N]otre premier souci est de comprendre l'organisation conceptuelle, c'est-à-dire le *modèle* ou le *scénario* d'un site Web déjà existant ou encore à développer. Ce souci peut s'expliquer par différents motifs tels que, par exemple, le souhait :

- de faire comparer le site de référence à d'autres sites du même « domaine » (par exemple, de comparer un site de musée avec d'autres sites de musée);
- de mettre en exergue la spécificité du site de référence dans un champ « concurrentiel » de sites de même nature;

¹⁴ Ce dernier aspect n'est pas traité comme tel dans Stockinger (2005).

- de procéder à une gestion et à un suivi du « contenu » du site reposant sur un « cahier technique » qui tient compte de la spécificité des différentes parties du site de leur fonction (de communication) dans le cadre d'une politique générale de communication du site. (Stockinger, 2005 : 36)

D'une part, retenons ici que la méthode descriptive proposée par Stockinger (2005 : 35) est comparative, en qu'elle peut permettre de mener des analyses sur des corpus de sites Web et sur des parties communes à plusieurs sites Web d'un même domaine, et ce, en vue d'en extraire des structures typiques utiles autant à la production qu'à la réception. En comparaison des travaux de Pignier et Drouillat, l'approche de Stockinger montre là peut-être un atout en étayant ses propositions théoriques et méthodologiques d'analyse sémiotique de sites Web sur des études en corpus réalisées dans le cadre de son enseignement¹⁵. L'auteur ne précise pas la notion de corpus, si ce n'est que nous pouvons deviner qu'il s'agit d'un regroupement de sites du même domaine ou du même champ social ou économique. De plus, il aurait été souhaitable de voir se déployer dans l'ouvrage de telles analyses en corpus; en revanche, les descriptions sont illustrées à partir d'exemples de référence.

D'autre part, nous ne saurions trop insister sur la visée ultime de la méthodologie de description sémiotique de Stockinger : fournir des outils d'évaluation aux professionnels en information-communication et en conception-ingénierie des sites Web. Le chapitre intitulé « L'expertise sémiotique des sites Web » (Stockinger, 2005 : 255-264) traduit explicitement l'intention (bien légitime et certainement utile) de se servir de la sémiotique pour atteindre des normes de qualité en matière de conception d'interfaces numériques. Une analyse sémiotique d'un site Web ou d'un ensemble de sites Web permet ainsi d'établir une expertise pouvant se décliner de plusieurs manières : l'évaluation de la qualité des prestations proposées par un site Web; le suivi, le *monitoring*, le contrôle de l'évolution d'un site; l'évaluation des attitudes et des comportements des internautes, etc. Plus précisément, « une expertise d'un site Web a comme but de montrer l'adéquation d'un site existant avec un certain *standard*, une certaine *norme* donné(e). Autrement dit, l'expertise est supposée montrer le degré de

¹⁵ Voir <http://www.semionet.com>, rubrique « Enseignement/Sémiotique des sites Web ».

l'adéquation entre le site Web dans son *être* et le site Web dans son *devoir-être*. » (Stockinger, 2005 : 256). Afin de mettre au jour cette adéquation normative, Stockinger propose le *script* comme instrument ou grille d'analyse sémiotique : « Le script est le document (ou, plutôt, le dossier) qui enferme, outre la *description* détaillée et aussi explicite que possible du site (ou d'une de ses parties), des *commentaires* et *instructions* relatifs à la description et à son usage dans le cadre d'un projet concret [...] » (Stockinger, 2005 : 259).

Nous avons déjà indiqué notre position de recherche qui ne se veut pas *a priori* interventionniste en vue de la création de sites Web efficaces. Comme Stockinger, nous adopterons une posture descriptive ayant pour objets des sites existants, mais elle ne sera pas seulement un moyen au service d'une entreprise particulière (le webdesign, l'ergonomie, l'ingénierie de sites, etc.) ou, par exemple, pour construire des grilles d'évaluation. Dans la foulée du paradigme rhétorique/herméneutique, de la linguistique de corpus et de la sémantique des textes, l'interprétation des sites Web devient pour nous un objectif en soi : elle permet notamment l'exploitation de la complexité sémiotique des matériaux soumis à l'analyse.

Pour clore ce commentaire sur les travaux de Stockinger, notons qu'il est une entrée d'analyse chez cet auteur qui concerne plus particulièrement la description du contenu d'un site Web (Stockinger, 2005 : 43-54). Il s'agit là en partie d'une approche sémantique de contenu, notamment par le recours à des notions comme celles d'*univers sémantique*, de *differentiation sémantique*, d'*intégration sémantique* ou d'*espace thématique*. Cependant, l'analyse de contenu consiste surtout en une identification d'éléments présents au sein d'une prestation Web, et non en une description du déploiement complexe et singulier du sens résidant dans l'actualisation et la structuration de traits sémantiques¹⁶. De plus, Stockinger relève dans sa conclusion la possibilité d'approfondir, à l'intérieur de recherches appliquées, l'un ou l'autre des

¹⁶ Par exemple, le libellé d'une analyse de contenu peut, pour une partie (zone) donnée d'un site, prendre la forme suivante : 1) univers sémantique : marque distinctive du lieu et du site; 2) différentiation sémantique : deux scènes complémentaires...; 3) intégration sémantique : avec la scène « identification du lieu et du site » en une scène plus globale; etc.

aspects contenu, appropriation ou expression. Dans ces conditions, la voie est ouverte à la mise en œuvre d'un appareillage sémantique et différentiel sur un corpus constitué de façon réflexive et explicitement critérié.

Les travaux de Lemke

Lemke a mené un ensemble de recherches significatives sur les productions multimodales (Lemke, 2002, 2009 et 2011). Il a développé un cadre sémiotique pour l'analyse du sens construit dans la combinaison texte-image, que les sites Web exploitent abondamment¹⁷. L'auteur appelle ainsi *hypermodalité* (*hypermodality*) le phénomène recouvrant les manifestations de sens fondées dans les interactions des mots, des images et des sons propres à l'hypermédia. Celui-ci donne lieu à des artefacts sémiotiques dans lesquels les signifiants de différents niveaux d'organisation syntagmatique sont interreliés dans des réseaux complexes déployés par le principe de l'hypertexte. Dans le site Web, les textes, les images et les sons ne sont pas simplement juxtaposés : l'interface multimodale et hypertextuelle contribue à multiplier, potentiellement ou explicitement, les interconnections entre ces signes, notamment grâce aux hyperliens, dans les pages même et entre les pages. Il en advient une grande possibilité de trajectoires, de parcours dans le réseau de l'hypertexte.

Le cadre sémiotique de Lemke invite à envisager les interfaces hypermodales telles que les sites Web à travers la démultiplication des combinaisons des ressources *présentationnelles*, *orientationnelles* et *organisationnelles* de chaque système sémiotique impliqué (langue, images, graphiques, sons, etc.). Lemke considère que lors de tout processus de construction de sens dans quelque système de signes, trois fonctions sémiotiques interviennent simultanément (l'auteur adapte les métafonctions développées par Halliday, 1978, pour la sémiotique linguistique) :

- la *fonction présentationnelle* concerne l'état de choses (*state of affairs*) correspondant au contenu conceptuel des textes ou des images, c'est-à-dire aux

¹⁷ Nous recourrons surtout à Lemke (2002) pour la présentation de ce cadre, que Lemke (2009) et Lemke (2011) précisent ou complètent.

processus, aux relations, aux événements, aux participants et aux circonstances représentés.

- la *fonction orientationnelle* concerne la relation créée entre l'émetteur et le récepteur, ainsi que l'attitude et le point de vue évaluatif (sérieux, ludique, positif, négatif, etc.) que prend l'émetteur par rapport aux contenus présentés. Il s'agit ici des actes de paroles (raconter, informer, demander, offrir, etc.) et des rapports institués entre instances de communication (domination, respect, etc.) et des marques de modalisation du discours (mode interrogatif, mode impératif, incertitude, insistance, évaluations, etc.).
- la *fonction organisationnelle* concerne la configuration des signes au sein de la production et des relations qu'ils entretiennent entre eux. Elle permet de déterminer si de plus petites unités appartiennent à de plus grandes, quels sont les ensembles (textuels, visuels, etc.) constitutifs de cette production, leur distribution (contiguïté, éloignement, etc.), leur cohésion dans l'espace de l'interface, etc. Quant aux relations entre les unités, elles peuvent relever de différents types : de globalité/localité (méréologiques : la partie par rapport au tout, la partie par rapport à la partie dans le tout; ensemblistes : l'élément par rapport à la classe, l'hyponyme par rapport à l'hyperonyme, l'*« hypoforme »* par rapport à l'*« hyperforme »*, etc.), comparatives (similarité, contraste, etc.), etc.; ces relations peuvent intervenir au sein d'unités d'un même système de signes ou entre unités de systèmes de signes différents.

Selon Lemke, ces trois fonctions sémiotiques interagissent intimement et de façon complexe dans une production mono- ou multimédia. Dans la sémiosis multimodale, leur relation dynamique accroît potentiellement les possibilités de sens hybrides. Par exemple, l'interprète construit le sens global de la dimension présentationnelle (orientationnelle ou organisationnelle) à partir des éléments présentationnels (orientationnels ou organisationnels) issus de chaque modalité sémiotique de la production. Et, partant, du sens hybride démultiplié se constitue dans la synergie qu'entretiennent constamment les trois aspects d'une production multimodale, par exemple lorsqu'un site Web est parcouru dans l'espace interne de ses pages comme entre ses pages.

Le modèle de Lemke peut s'avérer utile pour l'analyse des sites Web. Il présente l'avantage d'insister sur la nature hautement relationnelle de la création de sens dans le média informatisé, ce que nous chercherons à mettre en relief dans la pratique de parcours interprétatifs dans les sites Web de notre matériau.

Quelques points méritent d'être soulevés au sujet de ce modèle. D'abord, la notion même de « fonction » souligne le fait que le langage (visuel, verbal, etc.), conçu comme instrument et serviteur de la pensée, poursuit un but, une intention; selon Rastier (1996b : 13), « l'intention demeure une conjecture » dans un texte (ou quelque performance sémiotique), et on peut sans doute « faire sens » sans intention. Ensuite, il faut noter l'appartenance du modèle de Lemke à la problématique de la référence¹⁸ : la fonction présentationnelle définit ainsi les contenus textuels ou imaginaires comme « état de choses », comme représentations mentales rapportées à des entités ontologiques. Nous prenons le parti, dans notre étude de sites Web, décrire le plan du contenu différenciellement en termes d'unités sémantiques (signifiés, isotopies, thèmes) analysables en traits sémantiques (sèmes), et ce, en nous situant dans la sphère sémiotique¹⁹, distincte de la sphère cognitive (ou des processus mentaux, possiblement descriptibles en traits cognitifs), de la sphère physique (dont les objets sont possiblement descriptibles en traits physiques)²⁰ et *a fortiori* du référent (qui n'est pas forcément un objet du monde physique).

Le cadre de Lemke, qualifié à juste titre de « sociosémiotique », inclut la dimension pragmatique et interpersonnelle à travers la fonction orientationnelle; on peut ainsi le rattacher à une certaine tradition rhétorique qui prend en compte le contexte de communication (global comme local, puisque les acteurs sont « inscrits » dans la production sémiotique). Dans la sémantique interprétative, qui est notre option théorique et méthodologique, l'ordre de description dit herméneutique considère également les éléments de la communication et les données pragmatiques (normes sociales ou génératives, discours, pratique sociale, etc.), mais dans une pragmatique intégrée.

¹⁸ Pour une synthèse et une critique, voir Rastier (1994 : 23-41), sur quoi nous nous appuyons en partie pour le présent propos.

¹⁹ Où le sens est fait de différences dans l'interaction des signifiés de la performance sémiotique.

²⁰ Selon Rastier 1994 (4-5), toute pratique sociale implique trois sphères (ou niveaux, dans la terminologie plus récente) : « 1 - Une sphère physique constituée par les interactions matérielles qui s'y déroulent. [...] 2 - Une sphère sémiotique constituée des signes (symboles, icônes et signaux, etc.) qui y sont échangés ou mis en jeu. [...] 3 - Une sphère des processus mentaux propres aux agents et en général fortement socialisés. [...] La sphère sémiotique remplit généralement une fonction médiatrice entre les facteurs physiques et les représentations mentales [...] Cette fonction peut être rapportée à la structure même des signes, qui par définition mettent en relation deux strates : la strate de l'expression a des corrélats privilégiés dans la sphère physique, et celle du contenu dans la sphère représentationnelle. »

La fonction organisationnelle de Lemke, recouvrant essentiellement le plan de l'expression, définit celui-ci comme décomposable en signes discrets et isolables. Nous verrons, à la lumière de notion de passage (que nous étendrons à tous les systèmes de signes), que les unités sémiotiques peuvent être discontinues et de grandeur variable (non nécessairement reconnaissables sur des unités conventionnelles telles que le mot ou la phrase) et qu'elles sont construites par la sémiosis qui unit intimement les signifiants et les signifiés dans l'interprétation du sens. Soulignons encore que le terme de *multimodalité* que Lemke applique aux productions numériques ne semble pas le plus approprié²¹. En effet, comme le note Rastier :

Sous le nom de *multimodalité*, on confond deux sortes d'interaction : celle de canaux perceptifs, et celle de systèmes sémiotiques hétérogènes. L'interaction de canaux perceptifs différents peut ne mettre en jeu qu'un seul système de signes, une même langue par exemple, comme c'est le cas pour les conversions automatiques graphèmes-phonèmes. (Rastier, 1994 : 212)

Parce qu'il est associé essentiellement au plan de l'expression, le terme *multimodalité* peut avantageusement être remplacé par *polysémotique*, qui rend mieux l'interaction, au sein du site Web par exemple, de systèmes de signes hétérogènes présentant et unissant signifiants et signifiés.

Cela dit, le modèle de Lemke offre un traitement uniifié des trois dimensions présentées, en soulignant leur simultanéité dans la création du sens hybride (polysémotique) dans les interfaces numériques. En cela, il rend justice à sa manière de la « textualité » de ces dernières.

Les travaux de Brügger

Cherchant à délimiter le site Web en tant qu'objet d'étude, Brügger (2009 et 2010) propose une structure conceptuelle permettant d'analyser ce (nouveau²²) produit médiatique. Ne se réclamant pas explicitement d'une approche sémiotique, ce cadre peut en relever indirectement puisqu'il pose la question de l'analyse des différentes formes d'expression du site Web, de leurs interrelations et de leur interactivité en son sein.

²¹ Ce commentaire vaut aussi pour les autres travaux employant cette terminologie.

²² Sur l'histoire longue des médias, le Web et ses dérivés sont relativement nouveaux.

Comme nous le verrons, il serait juste de qualifier ce cadre de « matérialiste » dans la mesure où il entend définir l'objectalité du site Web.

Brügger utilise les concepts de *support (medium)* et de *texte* pour aborder le site Web en tant qu'il est constitué en objet.

Le support, à la base, concerne l'ordinateur lui-même, son écran et ses interfaces (souris, clavier, haut-parleurs). Mais l'ordinateur peut être considéré comme texte dans la mesure où les pixels de l'écran et les sons des haut-parleurs s'organisent en éléments sémantiques. L'ordinateur peut également être considéré comme support-texte, à un niveau textuel intermédiaire constitué par le langage informatique binaire 0/1 et sa syntaxe, nécessaires à la matérialisation des éléments textuels affichés à l'écran.

Le cœur du cadre conceptuel que propose Brügger pour l'analyse du site Web s'articule autour du concept de texte. Précisons que ce modèle, circoncentrique, inscrit la textualité du site Web dans l'environnement textuel comprenant l'interface du bureau de l'ordinateur, les fenêtres de visualisation, le navigateur et les applications auxiliaires nécessaires à l'affichage, tels que Adobe Acrobat Reader, QuickTime Player, etc. – toutes des composantes qui présentent des éléments signifiants : icônes, boutons de navigation, barre d'adresse URL, etc. Et à son tour, cet environnement textuel s'inscrit dans l'environnement médiatique d'Internet (*Internet medium*), qui comprend ces paramètres : 1) l'ordinateur (le langage informatique binaire, la syntaxe algorithmique des logiciels et le matériel : le boîtier, l'écran, la souris, le clavier, les haut-parleurs, etc.); 2) l'interconnexion des ordinateurs sur le Web (les technologies de transmission des signaux, les différents types de serveurs, etc.); 3) les protocoles Internet et d'échanges des données, les langages de balisage (HTML, XML), etc.

En ce qui concerne la textualité elle-même du site Web, Brügger l'envisage à partir de l'unité d'analyse de base qu'est l'*élément textuel (textual element)*, c'est-à-dire toute unité textuelle cohérente prenant l'une ou l'autre des quatre formes d'expression du site Web : écrite (verbale), imagique statique, imagique animée et sonore. Ainsi, on aura

quatre types d'éléments textuels : éléments écrits, éléments imaginaires statiques²³, éléments imaginaires animés (ou dynamiques) et éléments sonores. Un élément textuel peut être composé d'éléments textuels de taille inférieure (ex. un pavé écrit composé de paragraphes). Les arrière-plans sont également considérés comme un autre élément textuel du site Web. Brügger prend le terme *texte* dans un sens élargi (il ne s'agit pas seulement de mots et d'énoncés verbaux) et l'associe à toute unité de sens cohérent peu importe sa forme d'expression. Les éléments textuels du site Web peuvent être analysés selon deux dimensions :

- *morphologique*, où il s'agit de déterminer les caractéristiques des éléments textuels, c'est-à-dire leur construction, leur délimitation, ainsi que l'établissement de leur cohésion et de leur structure internes;
- *syntaxique*, où il s'agit de déterminer les règles de combinaison des éléments textuels (de même type ou entre types différents – élément écrit/élément écrit, élément imaginaire statique/élément écrit, etc.) et les fonctions de ces combinaisons, et ce, dans une page Web comme dans l'ensemble du site Web.

Ces deux dimensions peuvent à leur tour être envisagées à trois niveaux :

- celui des relations sémantiques (ex. la construction lexicale d'un « univers » cohérent, d'entités sémantiques²⁴, etc.);
- celui des relations formelles entre les types d'expression (ex. la cohérence entre les éléments écrits grâce à leur typographie, leur positionnement; la délimitation d'un élément imaginaire dynamique par les bordures, etc.);
- celui des relations physiques performatives (ex. la possibilité de susciter une action physique ou un mouvement par rapport à un élément textuel ou entre deux éléments textuels : défilement vertical ou horizontal, clics, pointage de la souris sur une zone sensible, etc.)

Sur la base de ce cadre conceptuel, Brügger définit le site Web comme une unité textuelle cohérente qui se déploie dans une fenêtre ou plusieurs fenêtres interrelées, sa cohérence reposant sur différents degrés de relations sémantiques, formelles et performatives entre éléments textuels.

²³ Ce type pourrait aussi prendre la forme d'éléments imaginaires séquentiels (comme dans la bande dessinée, par exemple).

²⁴ Comme dans le modèle de Lemke, le contenu relève de la sphère conceptuelle et de la référence.

La perspective adoptée par Brügger n'est pas *a priori* d'expliquer, de comprendre ou d'interpréter les sites Web. L'auteur soutient que ceux-ci peuvent être analysés adéquatement sans nécessairement prendre en compte l'activité de l'utilisateur ou son appropriation des contenus, la dimension de la réception pouvant éventuellement être étudiée après l'examen du site Web en tant que tel. C'est que, d'une part, le cadre conceptuel de Brügger se situe dans une théorie de l'objet, par opposition à une théorie de l'explication : selon le chercheur, la délimitation et la définition de l'objet doivent précéder les points de vue compréhensifs qu'on peut avoir sur lui. D'autre part, l'approche se justifie par le fait que le texte du site Web est déjà produit, structuré et présenté dans un format donné qui renferme un potentiel de lecture ou d'usage, indépendamment des modalités singulières et concrètes de sa production ou de sa réception. Ce cadre de description de la matérialité du support et de la textualité du site Web peut même se déployer sans considération du contenu.

Ainsi, il apparaît que les concepts de texte et de textualité appliqués au site Web dans le modèle de Bügger se ramènent essentiellement au plan de l'expression, bien que la variable des relations sémantiques soit incluse. Certes, il s'agit là d'une base « sémiotique » pour la saisie du site Web comme assemblage de signes relevant de différents langages, d'autant plus que la question des rapports intersémiotiques y est abordée. Mais pour caractériser une production sémiotique textuelle ou polysémiotique, il faut tenir de compte de la nature de la sémiosis, de la « perception culturelle », à savoir que les signifiés sont perçus et interprétés solidairement aux signifiants qui y sont associés, et ce, sur des étendues conçues comme passages. Il est bien entendu nécessaire de se doter d'un cadre d'analyse de l'expression et des constituants du site Web – nous en proposons un au chapitre 4 –, mais il faut aussi prévoir les moyens d'analyser les contenus qui leur sont consubstantiels dans le cours de l'interprétation – moyens que nous trouvons, quant à nous, dans la théorie morphosémantique de Rastier avec les concepts de formes et de fonds sémantiques, dont la constitution et la configuration

dépendent étroitement de leurs lieux de manifestation. C'est dans cette perspective qu'il semble pertinent d'envisager la « textualité » du site Web²⁵.

Sémantique et sémiotique des documents numériques et du Web : apports à la recherche et à la détection d'informations

En recourant principalement à une approche ontologique et référentielle basée sur le mot-clé, les moteurs tels que Google et les applications issues du Web sémantique²⁶ montrent d'entrée de jeu leurs insuffisances dans la recherche d'informations pertinentes pour l'usager et dans la classification automatique des textes et des documents de la Toile. Les réalisations du Web sémantique et tous les autres outils de recherche d'information consistent essentiellement en l'édification d'ontologies et dans la veille terminologique, ne traitant les contenus qu'en termes de données définies réductivement comme chaînes de caractères, c'est-à-dire uniquement comme signifiants (Rastier, 2008a).

Face à l'abondance des contenus sur le Web et à l'irréductibilité de leur complexité et de leur diversité linguistique et sémiotique, et pour répondre entre autres aux demandes sociales de régulation de l'information, le projet méthodologique d'une *sémantique du Web* est né il y a quelques années, se fondant principalement sur les travaux de la sémantique différentielle des textes et de la linguistique de corpus, déjà évoqués. Puisque les textes et les documents numériques de l'Internet ne sont pas univoques au plan du sens comme ceux issus du discours scientifique et technique et qu'ils utilisent le plus souvent d'autres sémiotiques que le langage verbal, il apparaît nécessaire de développer des technologies d'analyse qui dépassent le stade de la recherche par mots-clés. Il faut maintenant des outils d'interprétation des documents numériques. C'est ce à

²⁵ Ainsi, même si elle ne prétend que s'intéresser à l'objet expressif et matériel site Web, la mise en œuvre du cadre de Brügger est déjà une interprétation.

²⁶ « L'expression Web sémantique, due à Tim Berners-Lee au sein du W3C [World Wide Web Consortium), fait d'abord référence à la vision du Web de demain comme un vaste espace d'échange de ressources entre êtres humains et machines permettant une exploitation, qualitativement supérieure, de grands volumes d'informations et de services variés. Espace virtuel, il devrait voir, à la différence du Web que nous connaissons aujourd'hui, les utilisateurs déchargés d'une bonne partie de leurs tâches de recherche, de construction et de combinaison des résultats, grâce aux capacités accrues des machines à accéder aux contenus des ressources et à effectuer des raisonnements sur ceux-ci. » (Laublet *et al.*, 2004 : 7)

qui veulent contribuer les projets européens PRINCIP (Valette, 2004; Rastier, 2006a), mené de 2002 à 2004, et C-Mantic (Slodzian et Valette, 2009). PRINCIP (Plate-forme pour la Recherche, l'Identification et la Neutralisation des Contenus Illégaux et Préjudiciables sur l'Internet) est un système de détection et de filtrage automatiques des pages Web racistes et xénophobes. Contrairement aux systèmes de filtrage par mots-clés – eux-mêmes fondés sur le préjugé ontologique qu'à un concept correspond un mot ou plusieurs mots l'exprimant et le caractérisant –, PRINCIP identifie le racisme à partir d'une analyse linguistique et différentielle du contenu des pages de la Toile et tient compte de leur mise en texte et en document. Selon Valette (2004), « les traits sémantiques caractéristiques du texte raciste se situent en deçà, ou au-delà de ces mots-clés [...]. » C'est pourquoi la plate-forme PRINCIP utilise une méthodologie multicritère faisant appel aux concepts de la sémantique interprétative, tels que ceux de genre textuel, de discours, de fond et de forme sémantiques (dits aussi, respectivement, isotopie et molécule sémiotique ou thème sémantique). Ces dernières notions permettent de mettre au jour au sein des textes non pas des concepts (qui relèvent essentiellement du niveau cognitif et psychologique²⁷) grâce à des mots isolés, mais des unités sémantiques parfois discontinues, c'est-à-dire qui ne se détectent pas nécessairement en bloc dans une séquence textuelle balisée strictement, tel un paragraphe. Ces unités sémantiques sont en effet stabilisées au cours de la tâche d'interprétation par le système, grâce au relevé, dans des passages à empan relatif aux besoins de l'application²⁸, de cooccurrences de morphèmes ou de mots et, de ce fait, à la reconnaissance de traits récurrents (isotopies) et au regroupement en petits réseaux de traits (molécules sémiotiques ou thèmes). PRINCIP analyse aussi d'autres dimensions du document numérique négligées par les filtres traditionnels, comme sa macrostructure et son organisation sémiotique générale, notamment son péritexte (sommaire, rubrique, etc.) et des indices d'expression très discriminants pour la détection du racisme (images, polices de caractères, code couleurs, etc.), accessibles par les éléments du code HTML qui structurent les pages Web.

²⁷ Rastier (1991)

²⁸ Le passage peut consister dans un extrait de 20 mots qui ne respecte pas forcément le découpage en parties traditionnelles du discours et dont les étendues contextuelles s'organisent autour d'un mot-pôle, à sa gauche et à sa droite. Nous préciserons davantage cette notion de passage dans les chapitres 3 et 4.

Le projet C-Mantic s'inscrit dans la même foulée méthodologique que PRINCIP, à la différence qu'il vise, au-delà de la seule détection de contenus illicites, à augmenter la capacité des instruments de recherche d'information déjà existants en leur adjoignant des filtres permettant des requêtes enrichies d'une dimension de pertinence sémantique. À l'intérieur d'un dispositif expérimental qui pourra être éventuellement appliqué et adapté aux moteurs actuels, il s'agit d'organiser des masses de données documentaires multilingues dans le domaine de la lutte contre le tabagisme par une meilleure caractérisation des documents à partir de leur analyse contrastive dans et sur des corpus de grande taille comprenant des pièces du Web qui relèvent du même genre (thèses, articles, etc.). Le corpus sert, par exemple, de modèle implicite à l'évaluation et à la discrimination des documents pertinents à la requête. La pertinence sémantique de la recherche d'information s'obtient ainsi par un profilage comparatif et qualitatif des documents qui manifeste les caractéristiques linguistiques et textuelles leur donnant effectivement sens (genre, domaine, thèmes, langue, etc.).

On pourra légitimement associer notre démarche à celle de Valette (2004) utilisée dans le cadre du projet PRINCIP, en tout cas au plan des concepts théoriques et des outils méthodologiques empruntés à la sémantique des textes. Nous ne saurions dénier d'ailleurs que nous nous en sommes inspiré. Cependant, notre travail n'a pas pour objectif la détection de sites illicites, ni comme telle une contribution de la sémantique textuelle à l'amélioration de la recherche d'informations sur le Web, à la problématique de la classification automatique des textes, ni à celle des forages de textes. D'une ampleur plus modeste, les visées de notre étude embrassent une caractérisation sémantique des sites selon la perspective « classique » des recherches linguistiques et sémiotiques, mais en privilégiant particulièrement les acquis théoriques de la sémantique interprétative.

PROPOSITION ET OBJECTIFS DE RECHERCHE

La définition et les éléments de la proposition de recherche que nous allons ressaisir de façon plus précise dans ce qui suit dépendent étroitement de la recension des écrits que nous avons effectuée dans la section précédente. La nature de cette problématique repose donc sur notre prise de position spécifique par rapport à l'ensemble des études choisies au sein de la littérature portant sur le grand domaine des TIC. L'intérêt de notre état de l'art étant d'essaimer et d'esquisser ponctuellement notre problème de recherche et ainsi d'en laisser entrevoir la portée et la pertinence, nous nous sommes attardé plus particulièrement aux travaux ergonomiques et sémiotiques directement consacrés aux sites Web et qui développent une perspective se rapprochant de celle que nous projetons. En outre, afin d'élargir l'horizon, nous avons résumé des contributions se rapportant plus ou moins aux sites Web, certaines d'entre elles étant plus sensibles à la description d'autres dispositifs numériques et à celle de leurs usages. Nous avons également évoqué l'apport de la sémantique des textes et de la linguistique de corpus à la recherche d'information sur le Web et à la détection de sites illicites.

À l'issue de cette recension, il convient d'en synthétiser ici les points forts; nous pouvons constater :

- le fait que, dans l'ensemble, les différentes contributions scientifiques analysant les performances numériques n'ont pas accordé toute l'attention qu'exigent certaines de leurs facettes importantes, ni exploité certaines approches disciplinaires qu'il est possible de leur appliquer;
- l'intérêt de mener des études spécifiques sur les sites Web comme unités empiriques et singulières, notamment du point de vue d'une analyse de leur contenu considéré pour lui-même;
- le besoin de saisir en termes d'interprétation la construction du sens dans sa complexité et sa richesse sémiotiques;
- la tendance, dans les travaux ergonomiques et sémiotiques sur les interfaces Web, à envisager ces dernières dans un cadre normatif et évaluatif pour leur conception.

Ainsi, un créneau de recherche s'ouvre et il paraît pouvoir être exploité, comme nous l'avons déjà souligné dans l'état de la question, en recourant aux perspectives offertes par la sémantique interprétative de F. Rastier (1989, 1991, 1994, 1996a, 2001, 2006b, 2007b).

Plus précisément donc, voici ce que nous proposons d'accomplir dans cette thèse. Nous ferons reposer notre recherche sur la théorie morphosémantique développée à l'intérieur de la sémantique interprétative : elle considère que les contenus sont reconnus comme formes et fonds par la perception sémantique, de la même façon que les figures et les fonds dans la perception visuelle. Sur cette base, nous mènerons une description du sémantisme de sites Web de restaurants en tant que productions polysémotiques. Nous privilierons un corpus principal composé de sites de restaurants français et québécois spécialisés dans la cuisine française et un corpus d'appoint composé de sites de restaurants français et québécois spécialisés dans la cuisine libanaise. L'analyse du contenu des sites Web se situera essentiellement dans la composante thématique, en considérant l'expression de leur composante médiatique comme réservoir d'interprétants permettant de construire le sens²⁹. Notre problème de recherche ne consistera pas seulement dans la reconnaissance et l'identification des thèmes (plus spécifiquement appelés molécules sémiques ou formes sémantiques) et des isotopies sémantiques (appelées aussi fonds sémantiques). Nous procéderons également à l'observation de l'évolution des thèmes au sein des sites Web et à leur comparaison à l'intérieur des corpus choisis. Corrélativement, nous tâcherons, du point de vue du déploiement tactique des parcours interprétatifs, de tenir compte des lieux de construction et de manifestation de ces morphologies sémantiques, c'est-à-dire des unités d'expression et des sémiotiques propres au site Web (texte verbal, images, animations, voire éléments sonores et musicaux).

²⁹ Rastier (1994 : 40-41; 177-182) distingue au plan du contenu quatre composantes sémantiques (thématique, dialectique, dialogique et tactique) comme autant de secteurs de description. Au plan de l'expression, il est également possible d'envisager différentes composantes : médiatique, rythmique, prosodique-tonale et distributionnelle (Rastier, 2001 : 249).

Grâce aux résultats des parcours interprétatifs des sites Web sélectionnés (chapitres 5 et 6) et à leur confrontation dans une synthèse comparative (chapitre 7) permettant de manifester des différences au regard des variables liées au type de cuisine (française ou libanaise) et à la localisation géographique des restaurants dont nous avons retenu les sites (France ou Québec) – grâce à ces démarches analytiques et à travers elles, il se profilera une *amorce* de caractérisation sémantique du genre numérique du site Web de restaurant. Cette perspective dérivée de notre travail ne vise pas à quelque valeur de formalisation définitive, mais se veut simplement, chemin faisant, une première exploration du genre qui nous intéresse, étant donné la taille de notre matériau de sites Web et la restriction à deux types de cuisines qui y sont promues et à deux milieux de provenance des établissements dont ces performances sémiotiques sont la vitrine.

En outre, cette problématique articule notre volonté d'appliquer la théorie morphosémantique et ses concepts de nature linguistique et différentielle dans une pratique interprétative et descriptive portant sur des performances polysémotiques et, de ce fait, complexes dans le sens précis où, au sein d'un site Web, le texte verbal n'occupe généralement pas à lui seul l'avant-scène, mais travaille de pair avec d'autres systèmes de signes tout aussi importants que lui dans la détermination du sens. La sémantique interprétative permet, croyons-nous, grâce à ses concepts polyvalents, un investissement de toute performance culturelle convoquant plusieurs « langages » :

Ce cadre théorique devrait permettre de décrire les parcours interprétatifs quels qu'ils soient, multimédia, multimodaux et/ou polysémotiques³⁰. Du moins, [il] admet les paramètres polysémotiques dès le palier microsémantique. En particulier, l'interprétant d'une relation

³⁰ Rappelons que le terme *polysémotique* est le plus adéquat pour qualifier les objets de sens que sont les sites Web parce qu'ils font intervenir (présence) et interagir (relations) plusieurs systèmes de signes. Et revenons sur les distinctions entre *multimédia*, *multimodalité* et *polysémotivité* : Hébert (2001 : 98) note, en s'appuyant sur Rastier (1994, déjà cité plus haut) : « Le terme de *multimodalité* confond deux sortes d'interaction : celle des canaux perceptifs et celle de systèmes sémiotiques différents. En effet, l'interaction de canaux perceptifs différents peut ne convoquer qu'un seul système de signes (une même langue, par exemple, dans les conversions automatiques graphèmes-phonèmes). Comme les notions de *multimodalité* et de *multimédia* ne réfèrent qu'au plan de l'expression, il faut faire intervenir la notion de *polysémotique*. Une relation multimodale n'est pas nécessairement polysémotique et vice-versa. D'autre part, le terme de *polysémotique* semble s'appliquer non pas seulement aux relations entre des sémiotiques – pour lesquelles le terme *intersémotique* serait plus approprié – mais aussi à celles entre des sous-systèmes d'un système sémiotique quelconque. Ainsi, la langue possède un caractère polysémotique : un signe de ponctuation ne fonctionne pas comme un morphème; un type de morphème comme un autre type de morphème; un morphème comme une lexie; etc. »

sémique peut être de nature linguistique, mais aussi de nature non linguistique. Par exemple, un geste ou une mimique peut commander l'actualisation d'un trait sémantique.

Ce cadre théorique permet de disposer, au moins provisoirement, d'un format de description unifié : une molécule sémique peut être homogène ou hétérogène, mono- ou polysémotique [...]. Nous ne postulons pas pour autant un langage conceptuel qui servirait de code commun ou d'interlangue aux diverses sémiotiques. Nous nous réservons simplement la possibilité de formuler dans un terminologie sémantique unique les résultats de parcours interprétatifs polysémotiques, de la même façon par exemple que l'iconologie peut tenir compte du titre dans l'interprétation d'un tableau, sans prétendre pour autant que la peinture soit justifiable d'une analyse sémique. (Rastier, 1994 : 213)

Bien qu'il y ait ici, dans cette dernière citation, quelques réserves quant à transposer la sémantique interprétative à l'analyse d'objets autres que textuels, nous pensons, à l'instar d'Hébert (2007 : 191-203) qui produit l'analyse sémique d'un tableau de Magritte (*La clef des songes*), que les principes et les concepts linguistiques de la sémantique textuelle peuvent s'appliquer dans l'interprétation de productions polysémotiques telles que les sites Web³¹. En nous inspirant encore d'Hébert (2007 : 192), nous suggérons de fonder cette transposition méthodologique sur l'hypothèse que les signifiés textuels et polysémotiques sont identiques et qu'ils s'analysent en termes de sèmes, d'unités ou de structures sémantiques (isotopie, thème ou molécule sémique).

Rappelons par ailleurs, au chapitre de cette entreprise de transposition méthodologique, qu'une approche proprement différentielle et linguistique ne semble pas, à notre connaissance, encore avoir été employée spécifiquement à l'analyse des sites Web.

Face à cette donne, à ce champ libre constaté dans la production scientifique et à la tendance des études ergonomiques et sémiotiques sur les sites Web à se situer dans un cadre normatif, notre travail accorde la priorité à la description des faits et s'inscrit donc dans l'optique d'une recherche fondamentale. Le terrain d'expérimentation théorique qui s'offre à nous, ou tel que nous le présentons, nous permet peu de faire péremptoirement de la sémantique interprétative interventionniste. Le modèle théorique de F. Rastier et les outils qu'il met à disposition resteraient à roder en vue d'une telle tâche. Mais rien,

³¹ Dans son plus récent ouvrage, *La mesure et le grain*, Rastier confirme cette voie : « La problématique interprétative dépasse les textes et peut s'étendre à d'autres objets culturels, comme les images [...]. » (Rastier, 2011 : 25)

en revanche, ne nous empêche en cours de route d'émettre de façon indicative et subsidiaire des propositions en matière de conception de sites Web. Au reste, il est selon nous impératif d'inclure et de maintenir dans la production scientifique, complémentairement et en amont aux contributions davantage axées sur l'aide aux professionnels du Web et sur la prescription de conseils et de normes, des travaux disciplinaires qui visent l'observation descriptive des caractéristiques effectives des objets numériques. Enfin, si nous suivons Boutaud et Veron (2007), il apparaît possible de construire et de déployer des modèles théoriques d'analyse et d'interprétation pertinents pour des problèmes concrets et ponctuels, qu'ils relèvent d'une demande sociale précise émanant de l'entreprise ou du milieu institutionnel ou qu'ils soient soulevés par le chercheur lui-même. Si bien que s'amenuise la traditionnelle dualité entre recherche « fondamentale » et recherche « appliquée » et que se dissipe la « confusion entre l'opérationnalité théorique et pratique de la méthode et sa réduction à un outil qui ferait l'économie d'une pensée sur l'objet d'analyse à construire. » (Boutaud et Veron, 2007 : 106)

Située dans le cadre d'une sémiotique des cultures (Rastier et Bouquet, 2002), la sémantique interprétative ne saurait évidemment fournir d'hypothèse explicative globale, ainsi qu'il est courant de le faire dans les sciences du général, en particulier par mimétisme avec les sciences de la nature définies comme exactes. Mais la théorie interprétative de Rastier s'inscrit au rang des approches *rigoureuses*, car elle développe une perspective herméneutique et critique (Rastier, 2009) en établissant les conditions et les stratégies qui font émerger le sens au sein de performances sémiotiques.

Il en est ainsi également pour notre étude : grâce à notre perspective descriptive/interprétative, qui se veut avant tout exploratoire et heuristique, nous pourrons de manière modeste mais consistante faire poindre le déploiement du contenu d'un ensemble de sites Web d'un genre spécifique – et c'est là l'objectif essentiel de notre travail. Il ne saurait donc s'agir de statuer sur une définition arrêtée des spécificités de ce genre numérique. Toutefois, sur la base de nos parcours interprétatifs et de notre synthèse comparative, il s'esquissera une caractérisation des sites Web de restaurants de

cuisine française et de cuisine libanaise à l'égard de leurs unités sémantiques. Sans doute celles-ci varieront-elles en raison de différences nationales (France/Québec) et socioculturelles (cuisine française d'une part et cuisine libanaise d'autre part)³². Cela étant, il s'agira, sans objectif de généralisation, de cerner les tendances sémantiques qu'auront manifestées nos pièces de corpus. Jusqu'à un certain degré, notre travail s'inscrit dans la problématique de la définition des genres numériques (voir par exemple Labbé et Marcoccia, 2005; Beaudouin, 2012).

³² Par cette approche, nous rejoignons les propositions de Klinkenberg (2000) sur la variation sémiotique, essentiellement modalisée par trois facteurs externes : le temps, l'espace et la société. Ainsi, les variations sémiotiques entre productions de sens observées en corpus seront dites diachroniques selon l'axe du temps, diatopiques selon l'axe de l'espace et diastratiques selon l'axe social, lesquelles variations pourront toujours se combiner entre elles (Klinkenberg, 2000 : 255-260).

CHAPITRE 2

LE MATÉRIAUX D'ÉTUDE

LE CONCEPT DE CORPUS

Afin d'asseoir les critères de définition de notre matériau d'analyse, il nous faut préciser les postulats sous-tendus par l'approche du corpus ici utilisée. Pour l'essentiel, cette approche est empruntée à la linguistique de corpus.

L'approche classique du corpus

Dans son acception large et ordinaire, un corpus est un « recueil de pièces, de documents concernant une même discipline » (*Nouveau Petit Robert 2009*). Dans la perspective spécialisée des sciences du langage et de la linguistique, la définition classique du corpus le présente comme un « ensemble d'éléments sur lequel se fonde l'étude d'un phénomène linguistique » (Dalbera, 2002 : 90) ou encore comme un « ensemble homogène et significatif de données linguistiques observées » (Sctrick, 2007). Ainsi qu'on le constate, d'un corpus à l'autre, la nature des matériaux constitutifs peut être très variée : il peut s'agir d'unités de langue (morphèmes, mots, phrases, etc.) ou d'unités plus vastes et complexes telles que des textes ou des entretiens oraux, transcrits ou enregistrés, etc. De plus, seule une de ces différentes définitions du corpus, celle de Sctrick, précise elliptiquement que la constitution de ce « recueil » ou de cet « ensemble » de matériaux est guidée par des principes d'organisation ou de structuration méthodologique, à savoir l'homogénéité et la représentativité. La définition de Sinclair (1996, cité par Habert, 2001 : 13), participant également de la conception traditionnelle du corpus, est plus généreuse en détails sur la nature d'un corpus : « Un corpus est une collection de données langagières qui sont sélectionnées et organisées selon des critères linguistiques explicites pour servir d'échantillon du langage. » Globalement, outre la nécessité de recourir à des critères explicites, les questions de la représentativité et de l'homogénéité apparaissent nettement capitales et incontournables dans la construction (classique) d'un corpus. Écoutons plus particulièrement au sujet de

la représentativité les propos éclairants de Habert, qui, précisons-le, ne partage pas tout à fait le point de vue qu'il décrit en ces termes :

Curieusement, l'expression *corpus représentatif* se rencontre parfois sans que l'on précise quelle population langagière le corpus en cause est censé représenter : le français dans son ensemble, la langue littéraire, la langue familière, un langage spécialisé... D'un point de vue statistique, on peut considérer un corpus comme un échantillon d'une population (d'événements langagiers). Comme tout échantillon, un corpus est passible de deux types d'erreurs statistiques qui menacent les généralisations à partir de lui [...] : « l'incertitude » (*random error*) et la « déformation » (*bias error*). L'incertitude survient quand un échantillon est trop petit pour représenter avec précision la population réelle. Une déformation se produit quand les caractéristiques d'un échantillon sont systématiquement différentes de celles de la population que cet échantillon a pour objectif de refléter. (Habert, 2001 : 17)

Bien que légitimée dans les sciences du langage et les lettres, cette vision de la représentativité du corpus nous semble critiquable. En effet, un corpus, même dont la constitution technique et méthodologique est entourée d'une extrême précaution, peut être difficilement représentatif de l'infinie variation de la Parole ou de la Langue, cette « reconstruction abstraite », ce « modèle hypothétique » des linguistes (Rastier, 1996a : 62). Cette nébuleuse langagière, si du moins nous pouvions effectivement la concevoir et la saisir, prend sans doute d'autant plus d'expansion que maintenant les ressources langagières, textuelles et documentaires se multiplient de façon quasi exponentielle, notamment avec leur mise en disponibilité électronique sur Internet et sur supports tous acabits. D'ailleurs, peut-on prétendre conférer quelque représentativité statistique à un corpus pour refléter, grâce à ce « microcosme », un « macrocosme » impossible à mesurer ni même à imaginer dans toute sa plénitude? « En fait, insiste Mayaffre (2002 : 54), à l'usage, l'échantillonnage constitue souvent un trompe-l'oeil statistique insatisfaisant dans la plupart des Sciences humaines lorsqu'il s'agit de réellement interpréter les textes [...] » et, de ce fait, de décrire finement la singularité des pratiques sémiotiques effectives, qu'elles soient verbales ou non.

L'approche du corpus dans cette thèse

Pour notre part, nous opterons pour une définition relativisée de la représentativité et, à plus forte raison, de l'homogénéité d'un corpus. À vrai dire, celles-ci n'ont rien d'absolu puisqu'elles sont à géométrie variable selon les visées et les tâches. Globalement, notre

méthode de sélection des matériaux sémiotiques³³ du corpus repose sur une caractérisation de ceux-ci par leur appartenance à un genre et à un type de discours, ainsi que sur l'évaluation des besoins d'une recherche déterminée. Le genre, le discours et les objectifs de recherche représentent pour nous les critères dominants et explicites qui doivent présider à la constitution d'un corpus et auxquels sont subordonnées sa représentativité et son homogénéité. Dans une certaine mesure, notre position rejoint celle de Habert (2005 : 137) : « Dans le contexte présent, il faut probablement remplacer la problématique des années 1970-1990 : *comment créer des corpus représentatifs?* par la capacité de dire de quels usages spécifiques sont représentatives les données textuelles que l'on peut rassembler pour un besoin déterminé. »

Mais notre point de vue sur le corpus et sur sa composition s'accorde davantage avec la conception qu'en donne Rastier (2004), laquelle provient de la linguistique de corpus :

Un corpus est un regroupement structuré de textes intégraux, documentés, [...] et rassemblés : (i) de manière théorique réflexive en tenant compte des discours et des genres, et (ii) de manière pratique en vue d'une gamme d'applications.

Tout corpus suppose en effet une préconception des applications, fussent-elles simplement documentaires, en vue desquelles il est rassemblé : elle détermine le choix des textes [...] [et] la structuration même du corpus. Allons plus loin, un corpus doit « être aimé » : s'il ne correspond pas à un besoin voire un désir intellectuel ou scientifique, il se périme et devient obsolète.

Cette dépendance à l'égard d'une application ou d'une gamme d'applications permet de dédramatiser les problèmes récurrents de la représentativité et de l'homogénéité. Aucun corpus ne représente la langue : ni la langue fonctionnelle qui fait l'objet de la description linguistique, ni la langue historique, qui comprend l'ensemble des documents disponibles dans une langue. En revanche, un corpus est adéquat ou non à une tâche en fonction de laquelle on peut déterminer les critères de sa représentativité et de son homogénéité. La linguistique de corpus peut ainsi être objective, mais non objectiviste, puisque tout corpus dépend étroitement du point de vue qui a présidé à sa constitution. (Rastier, 2004)

Détaillons à présent, à partir de cette conception-cadre que nous adapterons, les paramètres qui guideront l'établissement de notre corpus de sites Web.

³³ Nous utilisons cette expression élargie puisque nos pièces de corpus, les sites Web, sont par nature polysémotiques.

LES CRITÈRES DE CONSTITUTION DU MATÉRIAU DE LA RECHERCHE

En modulant l'équilibre entre les exigences des critères théoriques du genre et du discours et les exigences liées à nos besoins pratiques et spécifiques d'analyse, nous devrions atteindre, au sein de notre matériel, une homogénéité et une représentativité raisonnées à plusieurs plans. Développons cette dernière affirmation déontologique au fur et à mesure de la présentation de nos critères.

Le discours et le genre

Nous adaptons à notre entreprise d'analyse d'objets polysémotiques les définitions rastiériennes des concepts de discours et de genre (Rastier, 2001 : 298-299). Le discours est un ensemble d'usages linguistiques et sémiotiques codifiés attaché à une pratique sociale donnée (religion, médecine, etc.), au sein de laquelle sont déployés par ses acteurs des genres déterminés : « Par exemple, dans le discours médical, on peut distinguer les genres écrits dont dispose un professeur des hôpitaux dans sa pratique professionnelle : ils sont au nombre de trois, le résumé d'observation clinique, l'article scientifique et la lettre au collègue. » (Rastier, 2001 : 255) Le genre est un programme de normes et de contraintes sémiotiques qui règlent la production et l'interprétation d'un texte ou, plus largement, celles d'une performance culturelle. Encore, il peut être nécessaire de recourir au niveau médiateur de champ générique, c'est-à-dire « un groupe de genres qui contrastent, voire rivalisent dans un champ pratique : par exemple, [...] au sein du discours juridique, les genres oraux constituent un champ générique propre (réquisitoire, plaidoirie, sentence). » (Rastier, 2001 : 297) Bref, toute performance culturelle, c'est-à-dire, de notre point de vue, toute unité de sens empirique attestée et fixée sur un support³⁴, découle d'un genre (et le concrétise en quelque sorte), et tout genre, d'un discours.

Formulés théoriquement à titre de critères globaux de structuration d'un corpus, selon le postulat que le global détermine le local, le discours et le genre dont relèvent les productions à analyser permettent de les rapporter en amont à des instances

³⁴ Ici nous élargissons provisoirement la définition du texte donnée dans Rastier (1994 : 168).

systématiques supérieures qui en rendent possible l'existence; ces instances sont associées, par exemple, à des situations de communication et à des conditions sociales, culturelles et historiques formatant ces situations. Ainsi, pour le regroupement des objets de sens en corpus ou encore pour leur rattachement à des genres, nous évitons d'utiliser *a priori* la seule base de leurs propriétés internes, médiatiques, linguistiques ou sémiotiques. Par exemple, il se pourrait qu'en retenant, pour une tâche d'interprétation, un ensemble de sites de presse uniquement en raison de leurs mises en pages comparables, on obtienne une description sémantique éclatée, puisque ces sites sont par nature plurisources, plurithématisques, pluridomaniaux et de ce fait plurigénériques (en publient dans leurs pages des éditoriaux, des articles d'information traitant une multitude de sujets, des publicités de produits de beauté, de voitures, des grilles de mots croisés, etc.).

Par principe, grâce aux critères du discours et du genre, l'homogénéité d'un matériau est plus sûre : la description des pièces d'un corpus devient en effet praticable si celles-ci peuvent être rapportées au même ensemble discursif et si elles partagent sur cette base des caractéristiques « langagières » et matérielles communes et comparables *parce que* conformées (sensiblement) aux mêmes règles pratiques d'organisation du contenu et de l'expression. Plus particulièrement en regard du genre, « on ne peut tirer grand-chose d'un corpus hétérogène, car les spécificités des genres s'annulent réciproquement, et les disparates qui demeurent ne peuvent être interprétées pour caractériser les textes. » (Rastier, 2001 : 256)

La triple homogénéité du corpus

Pragmatiquement, en tenant compte des objectifs et de l'objet de notre recherche, nous devons autant que possible faire correspondre notre matériau à un triple impératif d'homogénéité³⁵ : discursive, domaniale/de champ et générique.

³⁵ Bon nombre de propositions ici développées sont inspirées du travail de Poudat (2006).

L'homogénéité discursive et domaniale/de champ

Les sites Web à inclure devront, à un niveau supérieur, appartenir d'office au discours de l'alimentation, qui s'apparie à la pratique sociale et au domaine du même nom. Selon Rastier, un domaine est un « un groupe de taxèmes³⁶ lié à une pratique sociale »; il est « commun aux divers genres propres au discours qui correspond à cette pratique » (Rastier, 2001 : 298). Un domaine est susceptible d'englober plusieurs champs (Hébert, 2001 : 73), le champ se définissant comme un « ensemble de taxèmes pertinents dans une pratique concrète » (Rastier, 1994 : 62-63). Le domaine //alimentation// peut inclure, par exemple, les champs //diététique//, //industrie agroalimentaire//, //restauration//, //cuisine//, //gastronomie//, //boissons//, etc. De toute évidence, pour obtenir une homogénéité de champ dans notre matériau, il faut que les sites Web appartiennent au champ //restauration//, qui se définit largement comme l'industrie des commerces où l'on sert des repas payants et dans lequel on pratique le site Web de restaurant comme genre de performance sémiotique.

Afin de resserrer davantage l'homogénéité de domaine et de champ du matériau d'étude, nous mobilisons les variables suivantes liées :

- au type de cuisine pratiquée par les restaurants promus sur les sites Web;
- à la localisation géographique de ces établissements.

Donc, eu égard à la première de ces deux variables, nous sélectionnons, pour notre corpus principal³⁷, des sites qui présentent des établissements de restauration spécialisés dans la cuisine française. Celle-ci apparaît pour notre entreprise d'analyse sémantique

³⁶ Taxème : « classe de sémèmes [signifiés] minimales en langue; ex. la classe des couverts : ‘couteau’, ‘cuiller’, ‘fourchette’ » (Rastier, 2001 : 302).

³⁷ En fonction de notre objet et de nos besoins de recherche, nous nous écartons quelque peu de la typologie et de la terminologie de Rastier sur les différentes sortes corpus exploités dans le contexte de l'analyse de texte assistée logiciellement : « Il semble utile de distinguer quatre niveaux. 1. L'archive contient l'ensemble des documents accessibles. Elle n'est pas un corpus, parce qu'elle n'est pas constituée pour une recherche déterminée. 2. Le corpus de référence est constitué par [un] ensemble de textes sur lequel on va contraster les corpus d'étude. 3. Le corpus d'étude est délimité par les besoins de l'application. 4. Enfin le sous-corpus de travail en cours varie selon les phases de l'étude et peut ne contenir que des passages pertinents du texte ou des textes étudiés. [...] Pour certaines applications informatiques, il faut encore distinguer, au cours de leur développement, le corpus d'apprentissage, le corpus de test, le corpus de validation. » (Rastier, 2004)

comme un terrain riche et diversifié en représentations collectives et « sémiotiques » par sa longue histoire et par sa réputation mondiale. Le repas gastronomique des Français a d'ailleurs été officiellement inscrit en 2010 au « patrimoine culturel immatériel » de l'Humanité consacré par l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO). L'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA, <http://www.iehca.eu>), pour sa part, estime que « “la gastronomie”, “le café” ou “la vigne et le vin” [font] bien partie des lieux de mémoire de la Nation [française]. [...] La cuisine française est reconnue et saluée par l'ensemble de la communauté mondiale. Cette culture culinaire s'est inextricablement mêlée à l'image nationale et identifie la France à l'étranger. »

Eu égard à la variable relative à la localisation géographique des restaurants publicisés sur les sites Web de notre corpus principal, la moitié de ceux-ci doit représenter des établissements sis en France et l'autre moitié, des établissements sis au Québec. Il nous semble intéressant d'envisager le traitement et le rendu sémiotiques de la cuisine française selon deux milieux nationaux, *a fortiori* francophones et cousins par leurs histoires intimement liées, mais qui, en fonction de leurs modes et codes culturels spécifiques, pratiquent et s'approprient sans doute différemment cette tradition culinaire.

Les paramètres discursifs et domaniaux du corpus principal étant établis, il nous apparaît nécessaire de constituer un deuxième corpus de manière à mieux répondre aux besoins d'une approche contrastive et, éventuellement, à mieux faire émerger, à travers la saisie de variations sémiotiques, les caractéristiques de déploiement du sens des sites Web de restaurants. Celles-ci, pour apparaître, demandent de ménager une part d'hétérogénéité au sein de notre matériau d'étude. Cela ne contrevient en rien à notre position relativiste de l'homogénéité du corpus, qui doit, justement, être adapté à nos besoins de recherche. Ainsi, nous adjoignons à notre corpus principal un corpus d'appoint composé d'une sélection de sites Web de restaurants spécialisés dans la cuisine libanaise. Nous conservons la même variable de localisation géographique France/Québec et la même distribution des sites en parts égales pour chaque nation. Par la confrontation des éléments du corpus principal et de ceux du corpus d'appoint, nous pourrons obtenir deux

fractures différentielles (France/Québec, cuisine française/cuisine libanaise), à partir desquelles pourront ressortir des régularités et des variations dans la caractérisation sémantique.

L'homogénéité générique

En observant les sites Web de restaurants, nous nous rendons compte rapidement qu'ils répondent à un certain nombre de normes et de pratiques éditoriales récurrentes et minimales et qu'ils relèvent par là même d'un genre identifiable. Les régularités basiques observées en première approximation nous permettent de penser que nous obtenons une certaine homogénéité générique en rassemblant des occurrences de ce type de site Web. Cela devient d'autant plus plausible que nous restreignons la collecte des pièces aux sites de restaurants de l'Hexagone et de la Belle Province donnant principalement dans les spécialités françaises et libanaises.

Le plus souvent, le site Web de restaurant offre les caractéristiques et les sections de base suivantes :

- la zone comprenant le nom de l'établissement et parfois son logo;
- l'accueil et/ou la présentation, où sont décrits l'établissement lui-même, ses spécialités, son atmosphère, etc.;
- les menus, la carte des plats et parfois la carte des vins et des boissons;
- la rubrique « contact » donnant les coordonnées de l'entreprise, parfois le plan d'accès;
- etc.

Le site est agrémenté de sémiotiques complémentaires, constituantes de son contenu et de son expression : photographies des lieux et de la clientèle, arrière-plans, couleurs, éléments visuels animés ou non, parfois sonores.

Corpus, représentativité et besoins de recherche

Le critère classique de la représentativité statistique du corpus comme échantillon fidèle d'une population réelle devient ici problématique pour diverses raisons qui nous amènent à en assouplir la portée et l'importance méthodologiques qu'on lui attribue habituellement³⁸.

D'abord, il semble difficile de refléter dans notre matériau l'ensemble réel des sites Web de la restauration : cette population d'objets sémiotiques numériques présente toujours des contours flous étant donné son état variable, sa constante évolutivité et sa prise d'ampleur exponentielle, à l'image du reste du Web.

Puis, la nature polysémotique des sites Web complexifie les parcours interprétatifs et multiplie de ce fait les degrés de difficulté de l'analyse. En effet, le syncrétisme, la mise en jeu simultanée de plusieurs systèmes de signes fait intervenir de façon concomitante au sein des sites Web plusieurs niveaux de variables constitutives du sens.

Enfin, notre objet – le matériau sémantique empirique et singulier que sont les sites Web de restaurants – et notre objectif principal de recherche – l'interprétation et la caractérisation de ces performances – viennent moduler la représentativité du corpus : celui-ci sera représentatif s'il correspond à ces besoins de recherche. À ce propos, nous rejoignons Mayaffre (2002 : 55) :

Le corpus est un objet heuristique. C'est une construction arbitraire, une composition relative qui n'a de sens, de valeur et de pertinence qu'au regard des questions qu'on va lui poser, des réponses que l'on cherche, des résultats que l'on va trouver.
 [...]
 C'est l'intention du chercheur qui est importante et lui donne son sens.

En l'espèce, nous proposons un corpus principal de 8 sites Web de restaurants de cuisine française (4 français et 4 québécois) et un corpus d'appoint de 4 sites Web de restaurants de cuisine libanaise (2 français et 2 québécois). Jusqu'à un certain point, chacun de ces corpus peut être considéré comme *réflexif*, c'est-à-dire qu'il sera, relativement à

³⁸ Comme le dit Rastier (2001 : 86), « [l]a représentativité n'a rien d'objectif et dépend du type d'utilisations prévues. »

l'interprétation intrinsèque³⁹ à effectuer sur lui, un tout intertextuel suffisant en sa clôture et composant un réseau sémantique cohérent entre ses parties (les sites et leurs sections), les unes renvoyant aux autres (Mayaffre, 2002)⁴⁰. Nous insistons sur la limite de la réflexivité et de l'autosuffisance d'un tel corpus, car il sera nécessaire de recourir à des ressources externes, c'est-à-dire à des interprétants textuels et encyclopédiques tels que des connaissances pratiques et historiques. Enfin, il faut demeurer conscient que la taille de nos corpus ne nous autorisera pas de généralisations à l'ensemble des sites Web de restaurants de tous types.

LA COLLECTE DES SITES

L'analyse scientifique d'un corpus de sites Web exige que ceux-ci soient, au plan technique, aisément accessibles et stabilisés dans une version donnée. Ainsi, en raison du caractère dynamique des sites Web (toujours susceptibles de mises à jour périodiques, de refonte ou tout simplement de disparition), les pièces du matériau ont été capturées et stockées sur support magnétique grâce à un aspirateur Web (HTTrack). Les versions actuelles des sites retenus (dans la mesure où elles existent) ne font pas l'objet de nos descriptions (par exemple, dans une perspective diachronique où il s'agirait de les comparer avec nos versions archivées), mis à part quelques occasions où elles peuvent utilement nourrir celles-ci grâce à certains de leurs interprétants. Ainsi, nous avons travaillé en synchronie sur des corpus fermés et stables, dont les pièces ont été prélevées en octobre 2009 à l'aide des outils décrits à la section suivante.

Corpus principal

Sites de restaurants français de cuisine française

Les sites français de cuisine française ont été prélevés à partir de Goosto.fr (<http://www.goosto.fr/>), un site de recettes de cuisine, de produits alimentaires et de pratiques culinaires. Il comporte également un répertoire des restaurants du territoire

³⁹ Fondamentalement, l'interprétation intrinsèque met en évidence les sèmes (inhérents et afférents) actualisés dans une séquence linguistique (Rastier, 1996a : 276).

⁴⁰ Chez Mayaffre, cette notion de corpus réflexif s'applique avant tout aux matériaux de grande taille comptant des milliers de textes et plusieurs dizaines de millions de mots, lesquels textes sont enrichis et étiquetés afin d'être soumis à des logiciels d'analyse textuelle et lexicologique.

français. Par son outil de recherche, il est possible de procéder à des requêtes par catégorie de spécialité. En sélectionnant la spécialité « cuisine française », nous avons accès à une liste d'établissements de cuisine française sis en France. Les restaurants répertoriés ne disposent pas toujours d'un site Web. En suivant le principe d'une procédure semi-aléatoire, nous avons retenu de cet inventaire 4 restaurants en réunissant les conditions suivantes : 1) l'adresse URL doit être disponible (et non corrompue) dans la fiche du restaurant fournie par le répertoire, et renvoyer au site officiel; 2) le site doit être aspirable pour en créer une copie miroir fonctionnelle et accessible hors connexion, c'est-à-dire complète et manipulable, sans éléments majeurs manquants si possible; 3) le site doit mettre à disposition les menus et les cartes de mets de l'établissement⁴¹; ce principe vaut pour toutes les pièces de corpus.

Voici les sites Web de restaurants français de cuisine française :

- **La Trilogie des Cépages**, Marseille : <http://www.trilogiedescepages.com/>
- **L'Assiette du Marché**, Lille : <http://www.assiettedumarche.com/>
- **Le Pré Verre**, Paris : <http://www.lepreverre.com/>
- **La Vieille Forge**, Mesquer : <http://www.vieilleforge.fr/>

Sites de restaurants québécois de cuisine française

Les sites québécois ont été prélevés à partir de l'outil de recherche du site Guide Restos Voir (<http://www.guiderestos.com/>), qui est à proprement parler un répertoire critique des restaurants toutes catégories du Québec. Nous avons privilégié cette ressource, car elle liste finement les sites de restaurants du Québec à l'aide d'une catégorisation par types de cuisine. L'outil de recherche du Guide Restos Voir comporte 5 critères répondant à nos besoins spécifiques de collecte. Ainsi, nous avons effectué une requête en spécifiant dans les champs prévus les sélections (préprogrammées) suivantes : « Zone/Région » : Toutes les zones, « Ville/Quartier » : Tous les quartiers, « Origine » : France, « Prix » : Soir et Tous les prix (pour 2 pers.) et « Cote » : Une étoile et plus. À partir de la liste obtenue pour les établissements québécois spécialisés dans la cuisine

⁴¹ Nous pouvons constater que ce ne sont pas tous les sites de restaurants qui publient les listes des plats servis.

française, nous avons retenu 4 restaurants en remplissant les mêmes conditions énumérées pour les sites de restaurants français.

Voici les sites Web de restaurants québécois de cuisine française :

- **L'Entrecôte Saint-Jean**, Québec : <http://www.entrecoetesaintjean.com/>
- **Au Petit Extra**, Montréal : <http://www.aupetitextra.com/>
- **Le Tire-Bouchon**, Boucherville : <http://www.letirebouchon.ca/>
- **Carte Blanche**, Montréal : <http://www.restaurant-carteblanche.com/>

Corpus d'appoint

Sites de restaurants français de cuisine libanaise

L'outil de recherche de Goosto.fr (<http://www.goosto.fr/>) offre la sélection « Cuisine libanaise » dans le champ « Spécialité » et permet de dresser une liste de restaurants français de cuisine libanaise. Deux sites en ont été retenus selon les conditions établies.

Voici les sites Web de restaurants français de cuisine libanaise :

- **Au Cèdre**, Strasbourg : <http://www.au-cedre.com/>
- **Le Sanctuaire de Baal**, Paris : <http://www.lesanctuairedebaal.fr/>

Sites de restaurants québécois de cuisine libanaise

Grâce à l'outil de recherche du Guide Restos Voir (<http://www.guiderestos.com/>), nous pouvons obtenir une sélection de restaurants québécois de cuisine libanaise. Nous avons effectué une requête selon les paramètres suivants : « Zone/Région » : Toutes les zones, « Ville/Quartier » : Tous les quartiers, « Origine » : Moyen Orient, « Prix » : Soir et Tous les prix (pour 2 pers.) et « Cote » : Une étoile et plus. La recherche a généré une liste d'établissements québécois spécialisés dans la cuisine du Moyen Orient⁴². Mais de cette liste il n'a été possible de retenir qu'un seul restaurant dont la spécialité est principalement libanaise et dont la copie du site Web est fonctionnelle hors connexion

⁴² Il n'y a pas de sous-critère plus précis pour spécifier le type de cuisine moyen-orientale.

(restaurant Zawedeh, Montréal). L'outil de recherche de RestoWebQuébec.com (<http://www.restowebquebec.com/>) nous a permis d'obtenir une liste supplémentaire de restaurants de cuisine libanaise. Nous avons fait une requête en précisant une gamme de prix entre 15 \$ et plus, pour éviter une sélection de restaurants bas de gamme (par exemple, un service rapide d'un centre commercial), d'ailleurs non répertoriés par le Guide Restos Voir. Cette petite précaution respecte l'uniformité du matériau. RestoWebQuébec.com ne donne toutefois pas les liens des sites Web des restaurants listés. Pour compléter le corpus, nous avons choisi le restaurant dont il a été possible de retracer le site par Google (en procédant à une requête à l'aide du nom du restaurant), et dont la « vitrine numérique » a pu être reproduite en une copie miroir fonctionnelle hors connexion.

Voici les sites Web de restaurants québécois de cuisine libanaise :

- **Zawedeh**, Montréal : <http://www.zawedeh.com/>
- **Restaurant Siwar**, Montréal : <http://laphenicienne.tripod.com/index.html/>

Les sites des deux corpus ont été aspirés et archivés en octobre 2009. Des tests de vérification sur le fonctionnement de la version miroir des sites ont été faits de façon à minimiser les bogues et à obtenir un matériau analysable hors connexion.

CHAPITRE 3

THÉORIE : LA SÉMANTIQUE INTERPRÉTATIVE

Dans ce chapitre, nous exposons les éléments de sémantique interprétative utiles à cette thèse⁴³. Les besoins de notre problématique nous amènent à privilégier et à formuler sous un certain jour des aspects précis de la sémantique interprétative, comme les composantes thématique et médiatique, les éléments et les concepts liés à la théorie morphosémantique (forme sémantique / thème / molécule sémiique, fond sémantique / isotopie, etc.). Nous procédons inévitablement à des adaptations.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

La sémantique interprétative est une synthèse « de seconde génération » de la sémantique structurale européenne (Hébert, 2007 : 174). Son fondateur, François Rastier, y prolonge et développe les intuitions et les propositions de ses maîtres, Greimas et Pottier. Ses ouvrages principaux, *Sémantique interprétative* (1987, réédité en 1996 et en 2009), *Sens et textualité* (1989), *Sémantique et recherches cognitives* (1991, réédité en 2010), ainsi que *Arts et sciences du texte* (2001), élaborent et mettent en œuvre un réseau notionnel puissant qui consiste en une sémantique linguistique componentielle, différentielle, dynamique et unifiée (Hébert, 2001 : 45), s'appliquant du mot au texte, jusqu'au corpus.

Récusant pourtant les principaux postulats de l'analyse componentielle classique (Rastier, 1989 : 8), la sémantique interprétative est componentielle dans son utilisation de l'analyse sémiique, qui consiste à découper toute unité sémantique ou toute production sémiotique en éléments distinctifs. Son innovation réside dans sa redéfinition de la notion même de composant sémantique, le sème (Rastier, 1996a : 17-37). En rupture

⁴³ Nous reprenons et remanions ici les éléments de Trudel (2009a, 2009b). Cette synthèse théorique repose, directement ou indirectement, sur Rastier (1989, 1991, 1994, 1996a, 2001, 2006b, 2007b, 2008b, etc.) et Hébert (1996, 2001, 2003, 2006, 2007).

avec les multiples variétés de sémantiques existantes (référentielles, philosophiques, logiques, psychologiques, cognitives), la sémantique rastiéenne insiste entre autres sur la nature linguistique du sème : les traits sémantiques ne sont pas des qualités d'un référent (physique, imaginaire, etc.) – ce qui en ferait des universaux valables dans toutes les langues et les cultures, à l'image des états de choses –, ni des parties de concepts – ce qui réduirait la signification et la production du sens à des représentations et à des opérations mentales. Selon Rastier, les composants sémantiques appartiennent à la sphère sémiotique, un secteur autonome de la réalité humaine qui offre sa propre organisation, sa propre dynamique et qui peut faire l'objet d'une étude scientifique distincte, notamment à l'aune de la sémantique comme discipline de la linguistique. À partir de cette autonomie, la sémantique interprétative postule que la signification linguistique est un rapport entre signes, entre signifiés; cette relation entre unités est ce que Saussure appelle la *valeur*. En fait, la signification résulte des oppositions⁴⁴, des *différences* qui proviennent de la position relative des unités sémantiques dans le système de la langue, sur l'ordre paradigmique. Pareillement, le *sens textuel*⁴⁵ provient de l'interaction différentielle des signifiés en contexte, sur l'ordre syntagmatique. Ainsi la sémantique interprétative inscrit-elle ses problématiques et ses questionnements dans le paradigme différentiel.

La sémantique interprétative est une théorie dynamique (Rastier, 1989 : 8) : elle pose que toute description de contenu, scientifique ou non, repose sur un *parcours* interprétatif, c'est-à-dire sur une « suite d'*opérations* permettant d'assigner un ou plusieurs sens à un passage ou à un texte » (Rastier, 2001 : 301; c'est nous qui soulignons) et procédant de *stratégies* que se donne l'analyste. Les mots *parcours*, *opérations* et *stratégies* évoquent le caractère mouvant et orienté ainsi que l'« *en-devenir* » de l'interprétation. En effet, de façon générale, la sémantique interprétative entend rendre compte des transformations, en cours d'interprétation, des signifiés en contexte. Mais plus particulièrement en ce qui nous concerne, le modèle de Rastier permet de saisir tout au long d'une production sémiotique ou à l'intérieur d'un corpus

⁴⁴ Les oppositions ne sont toutefois pas nécessairement binaires.

⁴⁵ Nous reviendrons sur cette distinction entre signification et sens.

les remaniements de structures sémantiques (comme les thèmes) et les changements de fond sémantique, c'est-à-dire de sujet dominant (*topic*). Par exemple, sur le site Web d'un restaurant donné, on pourrait relever le thème du repas et la comparaison de celui-ci à un voyage, percevant ainsi un passage partiel du discours alimentaire au discours du monde des loisirs; en raison de cette transposition, la structure du contenu sémantique du thème cerné pourrait s'en trouver modifiée. Pour rendre compte de ces possibles transformations en cours d'interprétation, la sémantique interprétative propose une conception morphosémantique du texte : à partir de l'hypothèse de la perception sémantique inspirée principalement de la Gestalttheorie (Rastier, 1991), l'on vise à décrire les dynamiques (c'est-à-dire la construction, l'évolution et la dissolution) et les rapports des fonds (assimilés aux isotopies) et des formes sémantiques (assimilées aux molécules sémiques), et, éventuellement, ceux des fonds et des formes expressives qui les accompagnent.

La sémantique interprétative est unifiée, car elle vise à l'interprétation des contenus à tous les degrés de complexité des productions sémiotiques selon une même méthode. Que ce soit, par exemple, pour représenter simplement le signifié-type du mot isolé *repas* ou pour décrire la combinaison des traits sémantiques ou le développement du thème du repas amoureux au sein d'un dépliant publicitaire d'une hôtellerie, l'analyse sémiique et l'étude des transformations thématiques se pratiquent en effet aux multiples paliers de la textualité et de l'intertextualité, du morphème au corpus et au-delà, en appliquant le principe que le global détermine le local, le palier supérieur, le palier inférieur (la pratique sociale déterminant le discours; le discours, le genre; le genre, le corpus; le corpus, le texte; le texte, ses parties : chapitres, sections, paragraphes, périodes, énoncés, phrases, syntagmes, mots, lexies, morphèmes, etc.) Divers regroupements de paliers peuvent être effectués, auxquels on peut respectivement rattacher une sémantique spécifique : la microsémantique s'intéresse ainsi à l'établissement des contenus des morphèmes, des lexies et des mots; la mésosémantique à la structuration des contenus au sein des syntagmes et des différentes parties du texte; la macrosémantique à l'évolution dynamique des contenus déployés sur toute l'étendue

du texte; enfin la « mégasémantique » (Rastier, 2008b : 12) à celle des contenus déployés dans l'intertexte, c'est-à-dire entre des textes réunis au sein d'un corpus.

NOTIONS, PRINCIPES ET MÉTHODOLOGIE D'ANALYSE EN SÉMANTIQUE INTERPRÉTATIVE

Notations et conventions symboliques

La sémantique interprétative utilise les notations suivantes pour distinguer « signe », *signifiant*, ‘signifié’ (ou ‘sémème’), /sème/⁴⁶, /isotopie/, //classe sémantique//. Pour le signe « pomme », on aura le signifiant *pomme* constitué des lettres *p-o-m-m-e*, le signifié ‘pomme’, le sème /alimentation/, l’isotopie /alimentation/ (dans la phrase « J’achète des pommes à l’épicerie » par répétition du sème /alimentation/ présent dans ‘pommes’ et ‘épicerie’) et la classe sémantique //alimentation// (incluant par exemple ‘épicerie’, ‘pomme’, ‘restaurant’).

L’analyse sémique

L’analyse sémique est la méthode générale d’analyse de contenu appliquée à tous les paliers textuels par la sémantique interprétative : « L’analyse sémique d’une production sémiotique, un texte par exemple, vise à en dégager les sèmes, c’est-à-dire les éléments de sens, à définir leurs regroupements (isotopies et molécules) et à stipuler les relations entre ces regroupements (relations de présupposition, de comparaison, etc., entre isotopies). » (Hébert, 2007 : 173)

Les sèmes et les classes sémantiques

On appelle *sèmes* les traits de contenu qui composent le signifié d’une structure sémantique donnée (sémème⁴⁷, molécule sémique, thème, etc.) ou d’une suite linguistique déterminée. Les sèmes *génériques* d’un signifié servent à l’inclure dans une classe sémantique donnée regroupant d’autres signifiés de même parenté, et forment

⁴⁶ Dans notre étude, nous engrisons les notations des sèmes, des isotopies et des classes sémantiques de manière à en faciliter la lecture.

⁴⁷ Le terme *sémème* est normalement réservé à la désignation du contenu du morphème, celui de *sémie* à celle du contenu de la lexie. Mais nous utilisons, comme Hébert (2007 : 176), le générique *signifié* pour désigner le contenu de toutes sortes d’unités sémantiques.

ainsi son *classème*. Ses sèmes *spécifiques* servent à le différencier des autres membres de la même classe et forment son *sémantème*. Rastier décrit trois sortes de classes sémantiques en langue : les *taxèmes* (classes minimales d'interdéfinition des signifiés), les *domaines* (non pas encyclopédiques mais *terminologiques*, aisément identifiables dans les entrées dictionnaires : *psychol.* pour psychologie, *métall.* pour métallurgie, etc.) et les *dimensions* (classes de généralité supérieure divisant l'univers sémantique en grandes oppositions comme //animé// vs //inanimé//, //humain// vs //animal//, etc.). Rastier admet l'existence d'une classe sémantique en discours, intermédiaire entre le domaine et le taxème : il s'agit du *champ*, qui est un « ensemble structuré de taxèmes » (Rastier, 1994 : 62). À chacun des paradigmes en langue sont associés des sèmes génériques de différentes dénominations : *microgénériques* (taxème), *mésogénériques* (domaine) et *macrogénériques* (dimension). Ainsi, le signifié ‘fémur’ pourra contenir le trait macrogénérique /inanimé/, le trait mésogénérique /anatomie/, le trait microgénérique /os de la jambe/, commun également aux signifiés ‘tibia’, ‘rotule’, etc. du taxème de même nom, et le trait spécifique /constituant principal de la cuisse/, qui permet de le distinguer de ses semblables taxémiques.

Les sèmes inhérents et les sèmes afférents, la signification et le sens

En langue, il s'agira d'établir ce que Rastier appelle les *sèmes inhérents*, c'est-à-dire les éléments de contenu qui appartiennent par défaut au signifié-type d'un signe pris isolément, hors contexte (disons, pour simplifier, dans le dictionnaire). Par exemple, le signifié ‘Pierre’ du nom propre *Pierre* contient en langue les sèmes inhérents /humain/ et /sexe masculin/ : ils relèvent du système fonctionnel de la langue (dialecte) et constituent sa *signification*. Les traits de cette sorte peuvent être autant spécifiques que génériques.

En contexte, c'est-à-dire en situation textuelle concrète, la décomposition du signifié s'effectue sur la base de son interrelation avec les autres signifiés (lexies, mots, phrases) qui se trouvent dans son environnement linguistique d'emploi, et par considération de l'action que ceux-ci exercent sur ce signifié. Cette interaction entre signifiés produit ce que Rastier appelle les *sèmes afférents*, qui sont des éléments de contenu uniquement

identifiables dans le signifié-occurrence d'un signe en contexte. Ces traits aussi peuvent revêtir un statut autant spécifique que générique. Une occurrence est susceptible de recevoir trois types de sèmes afférents, les premiers et deuxièmes étant produits par différents types de systématicité : i) les sèmes afférents socialement normés, qui sont des valeurs associées au signifié-type sous l'effet de prescriptions sociales et culturelles issues du contexte (sociolecte, dont font partie les genres et les discours); ii) les sèmes afférents idiolectaux, définis par des normes individuelles, celles propres à l'auteur du texte, à son style ou à l'ensemble de son œuvre par exemple (idiolecte); iii) les sèmes localement afférents, stockés dans le signifié en raison d'une dissémination de traits entre occurrences (cf. *infra* la propagation de sèmes)⁴⁸. Le signifié-occurrence recevant par défaut le contenu du signifié-type (à moins de certains indices mettant en jeu la manifestation de certains sèmes inhérents), les sèmes inhérents et afférents présents dans le signifié en contexte forment son *sens*.

Les opérations interprétatives et la perception sémantique : actualisation et virtualisation, assimilation et dissimilation

Deux actions interprétatives principales interviennent en analyse sémique : la *virtualisation* et l'*actualisation*. Simplement, un sème, inhérent ou afférent, sera actualisé (ou activé) s'il se manifeste en contexte et sera virtualisé (neutralisé ou inhibé) s'il n'y apparaît pas alors qu'il aurait dû s'y retrouver (Hébert, 2006). Nous pouvons ajouter à ces opérations la *propagation* de sèmes activés d'un signifié à l'autre dans le parcours interprétatif. L'actualisation (et sans doute la virtualisation) génère la saillance sémique, en mettant en valeur ou en retrait les sèmes, laquelle saillance peut s'apprécier selon une échelle à trois degrés : saillant/normal/atténué (ou estompé) (Hébert, 2007 : 177; 2012 : 148). La saillance sémique et ses variations s'expliquent ainsi : la reconnaissance et la rétention du sens linguistique surviennent grâce aux effets causés par l'activation récurrente des sèmes. Retenons comme balises pour la saillance ces

⁴⁸ En plus des trois systèmes définis par Rastier – dialecte, sociolecte et idiolecte –, Hébert (2012 : 218) propose d'ajouter deux autres systèmes : « le textolecte, l'emploi particulier des trois systèmes précédents et d'autres régularités, proprement textolectales, dans un produit sémiotique donné (par exemple, tel texte de tel auteur); [...] l'analecte, soit les éléments d'un produit sémiotique qui ne ressortissent d aucun système ».

précieuses précisions de Hébert, qui étend le phénomène à toutes les unités sémantiques (sème, isotopie, molécule sémiique, etc.) :

[L']intensité de présence d'une unité dans le champ perceptif ou dans le champ de présence peut être qualifiée par des degrés. On peut distinguer ainsi notamment entre des unités saillantes/estompées ou encore saillantes/neutres/estompées. Une unité saillante dispose d'une intensité de présence élevée; une unité estompée, d'une intensité de présence basse; une unité neutre, d'une intensité de présence moyenne. Selon leur orientation sur l'échelle, les opérations effectuées à partir de ces degrés sont l'augmentation (par exemple, de neutre à saillant), la diminution (par exemple, de neutre à estompé) ou la conservation (par exemple, de saillant à saillant). Selon le point d'arrivée, les opérations sont la mise en saillance, la mise au neutre et l'estompelement. (Hébert, 2012 : 148).

L'actualisation, la virtualisation et la propagation sont réglées par les lois de dissimilation et d'assimilation. L'assimilation est l'« actualisation d'un sème par présomption d'isotopie » (Rastier, 1994 : 221) et diminue les contrastes sémantiques forts. La dissimilation est l'« actualisation de sèmes afférents opposés dans deux occurrences du même sémème, dans des sémèmes “parasynonymes”. » (Rastier, 1994 : 221) et augmente les contrastes sémantiques faibles (Rastier, 1994 : 69; 1991 : 219).

Ces principes ont été aperçus par Rastier dans le contexte de son hypothèse de la *perception sémantique*, considérée par le théoricien comme analogue à la perception visuelle (Rastier, 1991 : 205-223). Le sémanticien soutient en effet que « le traitement sémantique s'apparente en règle générale à la *reconnaissance de formes* » (Rastier, 1991 : 207). Par exemple, il s'appuie, pour ce qui est de la dissimilation, sur le rôle de l'inhibition latérale (visuelle ou auditive), qui accentue les différenciations spatiales et temporelles des stimuli. Pour ce qui est de l'assimilation, elle trouverait son identique dans les effets de contexte (quand une ligne noire se trouve au contact d'une aire grise, celle-ci paraît plus sombre, les contrastes ici s'estompant); dans les résultats des recherches psycholinguistiques sur l'amorçage lexical (le *priming*, qui facilite l'association sémantique entre un mot-source et un mot-cible et la propagation de traits entre eux); et dans les principes gestaltistes de proximité (les éléments proches tendent à être regroupés), de similarité (les éléments proches vont être regroupés par traits communs) et de bonne continuation (les éléments rapprochés vont tendre à être perçus comme les prolongements les uns des autres).

Sans exhaustivité, rapportons ici quelques illustrations simples d'assimilation et de dissimilation. Celle-ci opère notamment dans les tautologies, par exemple dans la suivante, qui est attributive : *un sou est un sou* (exemple et explication tirés de Rastier, 1996a : 143-144; 1991 : 216-217). Cet énoncé se caractérise par la récurrence d'un même signe (« sou »), mais par dissimilation codifiée (redevable au caractère proverbial de l'énoncé), on y relève nettement deux signifiés ‘sou’ de sens différents, chacun recevant un sème générique afférent le distinguant de l'autre : ‘sou₁’ /**concret**/ et ‘sou₂’ /**abstrait**/ . L'énoncé peut être traduit de la sorte : « même une petite pièce (objet concret) a une valeur (qualité abstraite). » (Rastier, 1996a : 144)

L'assimilation sémique est facilitée dans les suites parataxiques comme celle-ci (tirée de Rastier, 1991 : 219) : *les fous, les femmes, et les fainéants*, où le trait afférent socialement normé /**péjoratif**/ est actualisé dans ‘femme’ par assimilation de ce signifié à ‘fous’ et ‘fainéants’, qui possèdent déjà ce sème en inhérence. L'assimilation peut aussi se faire dans le cas d'une propagation de traits par le contexte local : dans la suite *des pommes, des poires, des scoubidous* (tirée de Rastier, 1991 : 219), ‘scoubidous’⁴⁹ reçoit le sème générique afférent /**fruit**/ : ce trait est « transporté » des deux premiers signifiés au troisième du fait de leur proximité contextuelle les rendant similaires.

Encore, l'assimilation est particulièrement remarquable dans la construction des isotopies, qui – nous y reviendrons – résultent de la récurrence d'un même sème, cette répétition pouvant être saisie à tous les paliers linguistiques (du mot à l'intertexte). Les isotopies « [...] résultent d'opérations d'assimilation enchaînées. » (Rastier, 1991 : 220). Par exemple, dans les phrases « Le Petit Bistro vous propose chaque jour une table d'hôte du midi et du soir élaborées selon les saisons et les arrivages du marché. Au moins un poisson, une viande, une volaille ainsi qu'une pâte sont offerts en table d'hôte. » (restaurant Le Petit Bistro, <http://www.lepetitbistro.qc.ca>⁵⁰), on peut relever l'isotopie mésogénérique /**alimentation**/ par l'itération contextuelle du sème du même nom dans les signifiés ‘Petit Bistro’, ‘table d'hôte’, ‘marché’, ‘volaille’, ‘viande’ et

⁴⁹ Un scoubidou est une « tresse de fils de plastique multicolores » (!) (*Nouveau Petit Robert 2009*).

⁵⁰ Consulté le 13 mars 2009.

‘poisson’, entre autres. Les isotopies génériques fondent le *topic* d’un texte ou d’une production sémiotique et par là son fond sémantique ainsi que l’impression référentielle qui s’en dégage. Nous reviendrons sur ces derniers points.

Le contexte, l’entour et les interprétants

Puisque la sémantique interprétative met l’accent sur le rôle du contexte dans l’investissement du sens de toute production sémiotique, il convient de donner une définition de ce concept. Hébert (2012 : 88), élargissant une typologie de Rastier, distingue : « (1) le contexte actif, celui qui a une incidence sur l’unité analysée; (2) le contexte passif, celui sur lequel l’unité analysée a une incidence; et deux contextes inertes : (3) le contexte non actif, celui qui n’a pas d’incidence sur l’unité; (4) le contexte non passif, celui sur lequel l’unité n’a pas d’incidence ». « Le contexte connaît autant de zones de localité qu’il y a de paliers de complexité. Au palier supérieur, le contexte se confond avec la totalité du texte. » (Rastier, 2001 : 298) Rappelons qu’au-delà de ces paliers évoqués (mot, énoncé/partie du texte, texte), l’intertexte, en tant qu’ensemble de textes rassemblés en corpus, constitue également une zone de contextualité pour la description sémantique.

Plus largement, l’*entour* correspond, tout en incluant parfois le texte, au contexte non linguistique. Il met à la disposition de l’analyste des interprétants⁵¹, c’est-à-dire des instructions, des éléments textuels ou contextuels qui permettent d’établir un lien pertinent entre signifiés, soit en mode d’actualisation, de virtualisation ou de propagation sémique. Ces interprétants peuvent relever des sémiotiques associées au texte, de la situation de communication, de la pratique sociale, du genre et/ou de l’encyclopédie. Dans « Pierre jappe », ‘jappe’ est l’interprétant qui permet de virtualiser le sème inhérent /humain/ de ‘Pierre’ et d’y actualiser le sème afférent /animal/. Un interprétant peut être socionormé (relevant d’un sociolecte) et prendre la forme d’un *topos*, d’un *axiome* phraséologique : par exemple, dans le discours du christianisme biblique, on affirme que « Dieu habite les cieux ».

⁵¹ À distinguer de l’interprétant peircien.

Les unités sémantiques envisagées dans la composante thématique

Comme nous l'avons annoncé dans la formulation de notre problématique, la thématique est la composante du contenu que nous investirons au cours de nos analyses de sites Web. Une composante est une « instance systématique qui, en interaction avec d'autres instances de même sorte, règle la production et l'interprétation des suites linguistiques. » (Rastier, 2001 : 298). La sémantique interprétative distingue quatre composantes⁵² qui structurent le plan du contenu :

- la dialectique « articule la succession des intervalles dans le temps textuel, comme les états qui y prennent place et les processus qui s'y déroulent » (Rastier, 2001 : 298);
- le dialogique « articule les relations modales entre univers et entre mondes; sa description rend compte de l'énonciation représentée » (Rastier, 2001 : 298);
- la tactique « rend compte de la disposition séquentielle du signifié, et de l'ordre (linéaire ou non) selon lequel les unités sémantiques à tous les paliers sont produites et interprétées » (Rastier, 1994 : 40);
- la thématique « rend compte des contenus investis, c'est-à-dire de l'univers sémantique mis en œuvre dans le texte [et] [...] en décrit les unités [thèmes, molécules sémiques, isotopies, faisceau d'isotopies, etc.] » (Rastier, 1994 : 40).

Ces composantes fonctionnent au sein des textes de manière hétérogène (sans directionnalité) et chacune d'entre elles entre simultanément en interaction avec les autres. Par décision méthodologique, on peut cependant décrire une unité sémantique (par exemple, une molécule sémique) en l'isolant dans l'une ou l'autre de ces composantes, aux différents paliers de la textualité (c'est-à-dire, en simplifiant, le mot, la phrase, le texte et l'intertexte), grâce à l'un ou l'autre des trois degrés principaux de systématicités (dialecte, sociolecte et idiolecte) et selon l'un ou l'autre des ordres de la description linguistique (paradigmatique, syntagmatique, herméneutique et référentiel⁵³)

⁵² On veillera à ne pas confondre le terme *composante* avec le terme *composant*, synonyme de *sème* et de *trait sémantique*.

⁵³ L'ordre paradigmatique est l'« ordre de l'association codifiée. Une unité sémantique ne prend sa valeur que relativement à d'autres qui sont substituables avec elle et qui forment son paradigme de définition. » L'ordre syntagmatique est l'« ordre de la linéarisation du langage, dans une étendue spatiale et/ou temporelle. Il rend compte des relations positionnelles et des relations fonctionnelles. Ainsi, il est le site des relations contextuelles. » L'ordre herméneutique est l'« ordre des conditions de production et

(Rastier, 1994 : 41; Hébert, 2001 : 112). Pour notre part, nous pourrions dire que nous procéderons à des analyses thématiques selon l'ordre syntagmatique, où le thème découle d'un enchaînement de formes sémantiques, et selon l'ordre herméneutique, où le thème est le résultat d'un parcours de constitution ou de reconstitution (Rastier, 1994 : 41).

Le concept de thème a une longue carrière et fait l'objet de diverses définitions, selon les disciplines qui l'exploitent. Généralement, le thème est défini par un mot-vedette tenant lieu de dénomination générique, auquel viennent se greffer des occurrences parasyonymiques ou des équivalents partiels (Hébert, 2001 : 122; Rastier, 2001 : 196). Dans cette optique, où le thème est réduit aux signes et aux signifiants qui l'expriment, une étude du thème biblique du salut, par exemple, pourra privilégier les occurrences, au sein du Nouveau Testament, des « mots-clés » qui y sont ordinairement associés : *délivrance, sauver, libération*, etc. Mais une optique proprement sémantique du thème le saisit en deçà des signes et le définit comme une groupement de sèmes dans un texte ou un corpus.

La typologie thématique de Rastier repose sur la distinction entre sèmes génériques et sèmes spécifiques, et permet d'établir deux sortes de thèmes : le thème générique et le thème spécifique (Rastier, 1989 : 55-59; 1994 : 177-178; 2001 : 38-39 et 196-197).

Le *thème générique* est induit par un sème générique ou une structure de sèmes génériques récurrents. Cette répétition sémique définit en somme une isotopie ou un faisceau d'isotopies génériques (c'est-à-dire un groupement de sèmes génériques corécurrents). À chacune des classes sémantiques correspond un type de thème générique : (1) le thème taxémique ou microgénérique, par exemple les //vins// dans la chronique d'un maître sommelier commentant les nouveaux 'bordeaux' et 'beaujolais' ;

d'interprétation des textes. Il englobe les phénomènes de communication, mais dépasse les facteurs pragmatiques, en incluant les situations de communications codifiées, différenciées, et non nécessairement interpersonnelles. Il est inséparable des situations historique et culturelle de la production et de l'interprétation. » L'ordre référentiel est l'« ordre qui détermine l'incidence du linguistique sur les strates non linguistiques de la pratique. Il participe à la constitution d'impressions référentielles. » (Rastier, 2001 : 300-301)

(2) le thème domanial ou mésogénérique, par exemple //économie// dans le plan de relance d'un pays en récession; (3) le thème dimensionnel ou macrogénérique, par exemple l'//Être// dans un texte philosophique; (4) le thème de champ, plus variable et défini relativement aux regroupements *ad hoc* extraits de la pratique en cours puisque le champ est une classe en discours.

Les thèmes génériques – que nous appellerons le plus souvent isotopies ou fonds sémantiques – sont dominants dans une production sémiotique dans la mesure où ils en déterminent l'impression référentielle, c'est-à-dire son « sujet » (*topic*); le thème mésogénérique est le plus souvent responsable de cet « effet de réel » (Rastier, 2001 : 197 et 302; 2011 : 169).

Dans le cadre de cette étude, nous postulons que la dominance (ou saillance) et l'impression référentielle d'une isotopie générique ont partie liée avec sa densité sémique. Celle-ci se mesure par la fréquence des occurrences du sème isotopant (Rastier, 1996a : 114-115). Ainsi, dans un texte, plus il y a de signifiés indexés sur une isotopie donnée, plus elle sera étendue par rapport à une autre qui en comporte moins et plus elle se détachera de l'ensemble polyisotopique. Il s'agit là d'un critère de hiérarchie quantitative.

Nous ajoutons que le statut inhérent ou afférent des occurrences du sème isotopant détermine la saillance de l'isotopie. Si l'isotopie se compose surtout de sèmes inhérents, elle se révèle avec plus de relief dans la production sémiotique. Si elle comporte en plus ou uniquement des sèmes afférents, elle peut être plus ténue, car sa construction et sa mise en évidence nécessitent des parcours interprétatifs plus complexes, c'est-à-dire davantage de médiations argumentatives. Rastier (1996a : 113) ne semble pas considérer que l'opposition qualitative sème inhérent/sème afférent affecte la densité ou la saillance d'une isotopie, mais il est permis de penser que plus la validation d'une isotopie appelle de justifications pour les afférences sémiques, plus la prééminence de cette isotopie en termes d'impression référentielle devient relative.

Définissons maintenant le *thème spécifique*, qui, fondamentalement, est un groupement récurrent de sèmes spécifiques. Il s'agit en fait de ce que Rastier appelle une *molécule sémique*. Hébert (2007 : 179), reprenant la définition rastiérienne du concept, précise en notant qu'« [i]l est possible d'élargir le sens habituel de molécule, groupement des sèmes spécifiques, aux groupements impliquant des sèmes génériques et/ou spécifiques. » C'est cette définition élargie qui sera retenue et appliquée dans nos analyses de sites Web.

Une molécule sémique est susceptible de diverses lexicalisations; le thème d'un texte donné peut n'être exprimé par aucune dénomination particulière et même n'avoir de nom en aucune langue (Rastier, 1989 : 55)⁵⁴. De plus, « [u]ne même molécule peut être manifestée par des unités de nature et de grandeurs diverses (morphème, suite de morphèmes, [descriptions définies, substantifs, pronoms, syntagmes,] etc.). » (Hébert, 2001 : 87) Par exemple, Rastier (1989 : 57) décrit cette molécule sémique récurrente dans *L'Assommoir* de Zola : elle regroupe les sèmes /chaud/, /visqueux/, /jaune/ et /néfaste/, et se trouve diversement lexicalisée, en tout ou en partie, par des mots comme *jus, pipi, sauce, morve, beurre, bedon, cuivre, huile, lune, goutte*, etc. Pour notre part, le relevé et l'analyse des molécules sémiques de nos sites Web s'effectueront, au plan linguistique, sur des étendues sémiotiques plus larges que le mot (sans évidemment exclure celui-ci), qui seront conçues en termes de passages, ainsi que nous le verrons.

La molécule sémique⁵⁵ est érigée en *type* (modèle ou parangon) dans la mesure où le parcours interprétatif la stabilise – provisoirement, puisque l'interprétation, comme mouvement orienté, est constituée de moments – à travers l'actualisation de tous ses composants; on peut dire alors que la molécule est *compacte*. Ses occurrences, manifestées tout au long de la performance sémiotique, peuvent offrir différents degrés de typicalité, allant de la totalité des sèmes jusqu'à un seul trait. Comme le rappelle Hébert (2007 : 180), « [l]es variations de typicalité (ou typicité) des occurrences peuvent

⁵⁴ Cependant, les textes techniques vont lui accorder en général une appellation privilégiée, voire exclusive, pour éviter l'équivocité.

⁵⁵ Pour le contenu de ce paragraphe, nous synthétisons les éléments de Rastier (1989 : 57; 1991 : 202-203; 2006b, 2007b) et de Hébert (2001 : 124; 2007 : 179-180 et 229).

être interprétées comme des variations dans la saillance de la molécule (dans l'intensité de sa présence, de son actualisation). Il est possible d'étudier la constitution, le maintien intégral ou partiel et, éventuellement, la dissolution d'une molécule sémiique au fil de ses occurrences. » Ainsi les occurrences manifestant de façon inégale, partielle ou diffuse les parties de la molécule peuvent-elles être considérées, par rapport au type moléculaire, comme des *lieutenants*. En cours d'interprétation, la molécule est susceptible d'être remaniée dans sa configuration, par adjonction et/ou suppression de sèmes. « Loin d'être des unités statiques, les molécules constituent de puissants *morphogènes*. » (Rastier, 1989 : 57; c'est nous qui soulignons)

Quelques précisions terminologiques peuvent être faites en regard de la conceptualisation des précédentes unités sémantiques à l'intérieur de l'hypothèse de la perception sémantique. D'une part, dans la théorie morphosémantique de la sémantique interprétative, les paires *thème générique/isotopie* et *thème spécifique/molécule sémiique* sont désignées respectivement par les termes *fond sémantique* et *forme sémantique*, réunis de façon générique sous le nom de *morphologies sémantiques*. D'autre part, il faut mentionner que l'utilisation de la désignation *thème générique* par référence au concept d'isotopie convient plus ou moins parce que l'isotopie n'est pas une structure (Rastier, 2001 : 197). Il conviendrait de réservier le mot *thème* à la notion de molécule sémiique, qui est habituellement une structure sémantique. Mais la molécule sémiique peut être aussi analysée comme un groupement sémiique non structuré (ex. /sème X/ + /sème Y/)

Les unités expressives de la composante médiatique⁵⁶

Qu'on nous permette la souplesse conceptuelle d'emprunter à la sémantique interprétative la notion de *composante médiatique* (Rastier, 1989 : 103; 1994 : 41; 2001 : 249) et de l'élargir afin d'y inclure, par commodité et sans exclusive ni exhaustivité, ce qui concerne la « forme » du texte, c'est-à-dire les éléments du plan de l'expression, quelles que soient d'ailleurs leur dénomination, leur nature et leur taille : ponctèmes,

⁵⁶ Cette section retient des éléments de Rastier (2001 : 248-251 et 2007b).

graphèmes, chaînes de caractères et ensembles de chaînes de caractères qui matérialisent les grandeurs (signes) telles que morphèmes, lexèmes, grammèmes, lexies, mots, syntagmes, énoncés, paragraphes, sections, parties, texte, etc. Pour les sémiotiques non verbales, notamment visuelle et imagique, parfois associées au texte, nous pouvons répertorier indicativement des paramètres et des traits expressifs qui leur sont propres : couleurs, formes plastiques (spatiales), textures, typographie, etc.⁵⁷

Selon la théorie morphosémantique, la constitution des unités expressives emprunte sensiblement le même processus que celle des unités de contenu. Le plan du signifiant présente de ce fait des formes sur des fonds, ceux-ci étant érigés par l'actualisation de traits récurrents de l'expression et celles-là par regroupement d'éléments corécurrents de ce même type. Dans le cas du texte linguistique, un fond expressif peut se décliner en une isophonie, par exemple par la répétition de phonèmes ou de graphèmes comme dans les rimes d'un poème, les allitérations ou les assonances. Dans le cas d'une production visuelle, le fond expressif pourra se manifester par une isochromie : par exemple, tel bleu uniforme en arrière-plan d'une peinture d'un artiste donné se répète également dans une série de ses œuvres. La forme expressive de nature linguistique prendra parfois l'aspect de formules figées telles que les figures rhétoriques formelles (structures en embrassement ou chiasmiques, etc.) ou simplement celui du paragraphe réunissant les mêmes caractéristiques de mise en forme.

Dans la présente étude, nous parcourrons les morphologies sémantiques de sites Web de restaurants en considérant les éléments de l'expression de leur composante médiatique essentiellement comme réservoir d'interprétants contribuant à la construction du sens, sans chercher, si ce n'est secondairement, à décrire le plan de l'expression en termes de morphologies. Prenant appui sur la théorie morphosémantique du texte, nous recourrons à la formation sémiotique et rhétorique qu'est le *passage* pour mener nos parcours interprétatifs.

⁵⁷ Nous nous inspirons ici des propositions de Klinkenberg (2000 : 380-381).

La conception morphosémantique du texte, le passage et l'étude des morphologies sémiotiques

La sémantique de F. Rastier situe l'interprétation des contenus textuels et la reconnaissance des signifiants dans l'hypothèse générale et conjointe de la perception sémantique et de la perception de l'expression :

Sur chaque plan du langage, l'interprétation perçoit en premier lieu des formes qui se profilent sur des fonds. [...] Sur chaque plan, la dualité entre fonds et formes témoigne du fait que toute performance sémiotique se reconnaît par la perception sémantique comme par la perception de l'expression. La dualité entre fonds et formes est une constante de la perception, jadis mise en évidence par la psychologie de la Gestalt. Les stimuli prégnants et récurrents sont nécessaires à la perception des stimuli saillants et singuliers : dans la temporalisation propre à la mémoire de travail, les récurrences et les rythmes jouent un rôle fondamental dans la construction d'objectivités persistantes. Du point de vue gestaltiste, les isotopies et les isophonies relèvent de la loi de bonne continuité; les formes sémantiques et expressives de la loi de compléction. » (Rastier, 2007b : 32-33)

Ces propos mettent bien en évidence l'arrière-plan de la conception morphosémantique du texte, qu'il conviendrait peut-être de qualifier de *morphosémotique* : en effet, elle peut s'adonner à la caractérisation des morphologies des deux plans du langage, plus précisément à l'examen de leurs relations autant homoplanes (contextuelles), c'est-à-dire au sein d'un même plan, qu'hétéroplanes (sémiosiques), c'est-à-dire entre plans, l'interdépendance du contenu et de l'expression étant assurée dans la sémiosis (Rastier, 2007b, 2008b). Le lieu principal de cette saisie multiple et de cette sémiosis est le passage.

Pris largement, le passage (Rastier, 2007b) est une grandeur textuelle à empan et à clôture variables, *construite* dans le régime même du parcours interprétatif et selon les besoins et le point de vue de l'analyste. Il est un moment de la pratique interprétative, une porte d'entrée dans le texte, un point d'accès dans le cercle herméneutique. Il peut être choisi arbitrairement ou être discrétisé comme un nœud fort du texte. Le passage n'est pas nécessairement discret et continu, ou identifiable à un ou à des signifiants isolables, à une ou à des propositions ou à des séquences isolables comme des parties du discours au sens chosiste de la tradition logico-grammaticale. Il a une existence contextualisée par les rapports syntagmatiques locaux ou à longue portée qu'il entretient avec ses voisins.

Au plan de l'expression, consistant en un *extrait*, le passage peut être conventionnellement et *a fortiori* méthodologiquement isolé; par exemple, il peut s'agir d'une chaîne de caractères entre deux blancs, d'un mot, d'une phrase, d'un énoncé, d'un ensemble de syntagmes, d'un paragraphe, etc., lesquels peuvent, au sein du texte, être rattachés à d'autres étendues connexes. Au plan du signifié, consistant en un *fragment* qui coïncide plus ou moins avec l'extrait (puisque entre contenu et expression les rapports sont complexes et non nécessairement biunivoques), le passage pointe vers ses contextes gauche et droit, proches et lointains. Ainsi, le sens se tisse dans les relations entre passages, c'est-à-dire dans leurs parcours.

À partir de cette démarche herméneutique qui emprunte le passage, établissons les lignes essentielles d'une tâche descriptive de morphologies sémiotiques. Précisons tout de suite que cette approche est très générale et doit être nuancée et adaptée en fonction des objectifs de la recherche, ainsi qu'en fonction des exigences et particularités sémantiques et expressives des productions concrètes analysées. De plus, elle s'étend aux productions polysémotiques que sont les sites Web.

Puisque le sens d'une performance sémiotique résulte de parcours interprétatifs, il s'agit d'identifier contextuellement les unités sémiotiques sur chaque plan langagier, que ce soit à l'échelle interne du passage, entre passages d'une même production ou entre ceux de différentes productions mises en corpus. Sémantiquement, le rapprochement de passages les contextualise réciproquement, et de ce fait, la pratique interprétative propage les uns vers les autres des valeurs sémiques. Au plan du contenu, le parcours interprétatif interne d'un passage comme les parcours de passages aux paliers textuel et intertextuel consistent en des relations syntagmatiques entre signifiés et mettent au jour les isotopies et les molécules sémiques, qu'ils discrétisent dans un rapport fond/forme. Au plan de l'expression, les parcours de tous les paliers procèdent à l'édification des morphologies selon le même patron de reconnaissance, de structuration et de mise en contraste. Cette double caractérisation n'effectue pas des analyses parallèles : « [l]e “parcours des signifiés” est inséparable du “parcours des signifiants” » (Rastier, 2008c : 6). En effet, la perception des unités sémantiques s'effectue le plus souvent grâce au

recours aux signifiants, qui jouent le rôle d'interprétants, ce qui sera principalement la perspective adoptée dans cette thèse. La construction des morphologies expressives peut également s'appuyer sur des éléments de contenu, en vertu de la solidarité sémiotique des deux plans mis nécessairement et simultanément en jeu dans l'interprétation : « [...] le contexte d'une grandeur de l'expression peut compter une grandeur du contenu, et inversement. » (Rastier, 2007b: 36)

Dans les parcours du palier textuel et au sein d'un corpus, l'activité interprétative permet d'observer les dynamiques des morphologies sémiotiques et d'évaluer leurs transformations, analogues du reste pour le contenu et l'expression (Rastier, 2008b : 8). Ces transformations se présentent sous différents aspects : il peut s'agir d'un *métamorphisme* (changement de forme), d'une *métatopie* (changement de fond, dans le cas d'une production polyisotopique) ou d'une *transposition* (changement des rapports entre une forme et un fond : par exemple, une forme peut se diffuser dans un fond). Les transformations peuvent se percevoir entre passages d'un même texte (transformations intratextuelles) et entre passages de différents textes d'un corpus (transformations intertextuelles).

L'identification et l'interprétation des morphologies sémiotiques, ainsi que la description de leurs transformations sont paramétrées différemment selon les genres et les discours. Les diverses normes reliées à ceux-ci codent et facilitent la reconnaissance et la constitution des formes et des fonds aux deux plans langagiers, grâce à des opérations de présomption et de comparaison à des formes stéréotypées, les perceptions sémantique et expressive étant culturalisées en ce qu'elles anticipent et projettent dans les productions sémiotiques des morphologies déjà intérieurisées par l'interprète. Par exemple, on sait que les sites Web de presse reprennent sensiblement la même mise en forme mosaïque des articles qu'utilisent leurs équivalents papier. Cette connaissance prépare à l'interprétation.

CHAPITRE 4

GRILLE D'ANALYSE SÉMANTIQUE DES SITES WEB DE RESTAURANTS

Ce chapitre détaille les balises méthodologiques de notre démarche. Évidemment, nous nous approprions les éléments généraux de la sémantique interprétative et de la théorie morphosémantique, mais, en vue de répondre aux besoins de nos analyses des fonds et formes sémantiques des sites Web de restaurants, il est nécessaire d'adapter certains principes et notions et d'apporter des compléments. Le chapitre aborde la question de la segmentation et précise ainsi les paliers de description objectivables dans l'objet d'étude. Le concept de morphologie sémantique, développé à l'origine dans un cadre linguistique, est élargi aux unités polysémotiques présentes dans le site Web. Ensuite, nous discutons du problème du chaînage entre les diverses sémiotiques du site Web et proposons une typologie des relations de complémentarité entre ces langages au cours de l'interprétation. Enfin sont décrits les niveaux sémiotiques (textuel, visuel et documentaire) et les unités d'analyse à envisager à l'intérieur de chacun de ceux-ci pour permettre la description sémantique des sites Web de restaurants.

PALIERS DE DESCRIPTION - SEGMENTATION EN PAGES WEB ET EN PASSAGES

Comme dans toute analyse sémantique d'une performance sémiotique formatée d'une manière particulière par les contraintes de son support médiatique, il convient d'aborder la question de la segmentation. Autant dans la lecture spontanée de l'internaute que dans l'interprétation scientifique, le site Web de restaurant, voire tout autre type de site, est d'abord appréhendé dans l'espace de la page Web. Celle-ci est le palier de base qui s'offre comme unité de lecture. Du point de vue de la prise, c'est-à-dire de l'acte de saisir synoptiquement, d'un seul coup d'œil l'ensemble des blocs d'information présents, la page Web peut se manifester en différentes pages-écrans si elle s'étend au-delà de l'espace de la fenêtre de visualisation. Pour effectuer nos descriptions, nous

partirons généralement de cette étendue sémiotique qu'est la page Web, qui peut être conçue comme un passage global physiquement bien balisé dans un site. Tous s'accordent pour déclarer que la page Web est l'unité de base d'un site : internautes néophytes et experts, webdesigners, graphistes, informaticiens, etc. Un autre argument en faveur de notre choix est que, dans le site de restaurant, chaque page Web est habituellement consacrée à un aspect du contenu : page d'accueil, page de menus, page de présentation du chef, etc.

Dans les parcours interprétatifs des sites Web de notre matériau, la page Web sera, par décision méthodologique, un *point d'entrée* pour l'apprehension des morphologies sémantiques. Mais la page Web peut et doit être segmentée à son tour en passages locaux, afin de rendre nos analyses praticables. Ainsi qu'on le verra plus loin dans ce chapitre, nous sélectionnerons au sein de la page des passages faits des signes linguistiques (textes courants, titres, noms propres, menus, etc.), visuels (photos, images, logos, etc.) et documentaires (zoning, arrière-plans, etc.). En analyse de contenu classique, on dirait que le passage est l'unité d'enregistrement et que les unités de contexte sont les passages connexes (proches et plus ou moins lointains) dans l'ensemble de la page Web et, le cas échéant, dans l'ensemble du site. Le passage, lieu de la sémiosis unissant contenu et expression, nous permettra de saisir les unités sémantiques des sites Web de restaurants, en considération du principe suivant :

le signifiant n'[...]est pas le point de départ [de la sémiosis], car il a lui même à être reconnu. [L]es relations qui établissent le sens vont de signifié en signifié, aussi bien que du signifié vers le signifiant. Aussi, [...] la sémiosis [est définie] à partir du réseau des relations entre signifiés au sein du texte – en considérant les signifiants comme des interprétants qui permettent de construire certaines de ces relations.

[L]a sémiosis ne peut être fixée que comme résultat de l'interprétation, non comme son départ. L'identification des signifiants semble un des points d'entrée dans le parcours interprétatif, mais elle est précédée par les attentes et présomptions que définit le contrat propre au genre textuel de la pratique en cours; aussi semble-t-elle également un point de retour (Rastier, 2006c : 4).

Les divers découpages de l'espace de la page Web constituent donc, comme passages, des unités d'analyse accessibles et manipulables pour la saisie des morphologies. Mais n'oublions pas que la syntaxe tabulaire (ou toposyntaxe) (voir Klinkenberg, 2000 : 405-

410) propre à la page Web, sans doute davantage que la chronosyntaxe du texte écrit et « linéarisée »⁵⁸, peut induire des mises en relation délinéarisées entre différentes sections : la pratique interprétative construit de ce fait des liens de complémentarité entre passages, c'est-à-dire qu'elle effectue le chaînage polysémotique impliqué dans l'actualisation des unités sémantiques. Également, il faut tenir compte des déplacements oculaires et des foyers d'attention que l'internaute tend habituellement à privilégier sur une page Web qu'il visite. À cet égard, nous nous servirons d'un modèle de parcours de lecture pour aider notre tâche.

Ainsi, la délimitation et l'empan des passages pertinents au sein de la page Web sont variables selon le régime interprétatif de la tâche en cours, modulée en fonction des particularités formelles, ergonomiques et structurelles des matériaux, et conjointement en fonction de la « présentification » des morphologies sémantiques, lesquelles s'imposent par leur saillance, leur prénance ou leur régularité, ou plus fortement dans des moments ou des points caractéristiques de la performance analysée.

SÈMES TEXTUELS ET SÈMES RELEVANT D'AUTRES SÉMIOTIQUES, FONDS ET FORMES SÉMANTIQUES POLYSÉMIOTIQUES

Étant donné que les pièces de notre corpus sont polysémotiques, nous considérons, en nous appuyant sur Hébert (2007 : 192), que les signifiés manifestés par le langage verbal sont identiques à ceux qui sont portés par les sémiotiques non verbales et que ces deux types de signifiés s'analysent en sèmes. Ainsi, un sème linguistique ou textuel d'une dénomination donnée est identique à un sème non linguistique (imagique, visuel, voire musical) de même dénomination. En partant de ce principe, nous prêtions la possibilité aux isotopies et aux molécules sémiques d'être composées de sèmes participant des diverses sémiotiques constitutives des sites Web. Les fonds et les formes sémantiques peuvent donc être polysémotiques. Cela nous amène à problématiser le chaînage entre les diverses sémiotiques du site Web qui se joue dans l'édification de ces morphologies polysémotiques.

⁵⁸ Le lecteur peut toujours briser cette linéarité.

LE CHAÎNAGE ENTRE SÉMIOTIQUES DU SITE WEB

Problématique

Il est difficile avant toute analyse de clamer que nous trouverons exclusivement des unités sémantiques polysémotiques dans les sites Web. Convenons que la nature des isotopies et des thèmes pourra être bien entendu monosémotique. Mais comme le sens à l'intérieur des médias numériques se construit par la combinaison de plusieurs langages, le parcours interprétatif peut actualiser les occurrences d'une même morphologie sémantique au sein de passages appartenant à différentes sémiotiques coprésentes dans un site. Par exemple, lors d'une expérimentation effectuée sur le site du restaurant La Vieille Auberge (<http://www.la-vieille-auberge-restaurant.fr>), nous avons constaté que le thème de la RUSTICITÉ, composé, entre autres, des sèmes /ancien/ et /campagne/, compte des manifestations dans différents lieux du site, souvent de la même page : il se trouve dans le nom même du restaurant « La Vieille Auberge » (qui revient fréquemment) et dans le visuel récurrent d'une étable/auberge d'autrefois faite d'une maçonnerie en pierres. Dans ces conditions, cette molécule sémique pourra être dite polysémotique parce qu'elle est exprimée à la fois par le linguistique et l'iconique.

Les sèmes textuels et imaginaires (voire musicaux) étant considérés identiques, l'unité sémantique qui compte des occurrences dans différents systèmes de signes constitutifs de la même performance sémiotique se voit, en principe, intensifiée ou renforcée, donc rendue saillante dans l'interprétation d'ensemble de celle-ci. La redondance est ici intersémotique, mais elle peut être intrasémotique s'agissant d'une unité dont les occurrences ne se retrouvent qu'au plan textuel par exemple. De plus, le parcours interprétatif d'une morphologie sémantique déployée d'une sémiotique à l'autre peut mettre en évidence, pour ses différentes occurrences, des variations dans la composition sémique. C'est le cas notamment des thèmes. Ainsi, selon son niveau sémiotique de manifestation (nous définirons plus loin les niveaux textuel, visuel et documentaire des sites Web), et même à l'intérieur d'un même niveau, une forme sémantique est susceptible d'apparaître dans son intégralité (conservation), de voir virtualiser l'un ou plusieurs de ses sèmes (délétion) ou s'ajouter des traits afférents (insertion) (pour cette

typologie des opérations, voir Rastier, 1996a : 83). Il s'agit alors de transformations internes au site Web.

Typologie des rapports entre sémiotiques dans leur chaînage

Le parcours de morphologies sémantiques entre passages faits de différentes sémiotiques implique les rapports qu'entretiennent ces passages dans le site Web. Nous proposons ici une typologie des relations qui pourront être rencontrées dans nos analyses⁵⁹.

Barthes (1964) a été l'un des premiers à cerner clairement la problématique des relations texte/image. Alors que le sémiologue a insisté sur les fonctions du texte envers l'image (l'ancrage et le relais, repris également dans notre typologie), il est dorénavant de mise d'envisager ces relations en termes de complémentarité (Joly, 1993 : 101) et de se demander, par exemple, quelles fonctions peut remplir l'image envers le texte : ainsi une vignette peut-elle contribuer à circonscrire ou à expliciter la définition d'un dictionnaire. Élargie à tous les langages, la perspective de la complémentarité permet de saisir des échanges unilatéraux, multilatéraux ou réciproques entre les constituants (ou passages) visuels, verbaux, sonores, etc. d'un objet sémiotique donné, d'où il en peut résulter, notamment, des modifications sémantiques dans les morphologies actualisées. À cet égard, notons que les effets de la complémentarité entre éléments sémiotiques (unités ou langages) peuvent hypothétiquement être de différentes sortes :

- A et B restent les mêmes séparément ou ensemble (en vertu du principe de compositionnalité, le tout égalant la somme des parties);
- A et B forment quelque chose de différent de leur simple addition (en vertu du principe d'holisme, le tout étant plus que la somme des parties). Cette sorte d'effet de complémentarité peut se préciser ainsi :
 - A modifie B (mais pas l'inverse) (modification unilatérale);
 - B modifie A (mais pas l'inverse) (modification unilatérale);
 - A et B se modifient mutuellement (modification bilatérale).

⁵⁹ Les propositions développées ici s'inspirent en partie de Hébert (2012 : 160-165) et de Lugrin (2006).

En supposant que le site Web de restaurant ait pour objectif de communiquer un produit et des informations à une clientèle donnée (il ne cherche pas *a priori* à créer des effets rhétoriques ou poétiques, quoiqu'il puisse employer potentiellement des figures verbales ou visuelles), nous proposons une typologie fonctionnelle des relations de complémentarité entre sémiotiques, typologie qui peut s'appliquer également aux relations entre passages d'un même niveau sémiotique (chaînage intrasémiotique). De plus, en raison du caractère pratique de ce genre de site Web, nous employons une terminologie classique et établie pour désigner ces rapports. Ainsi, ces relations, non exhaustives (elles ne rendent pas compte de toutes les possibilités du chaînage polysémiotique) et non exclusives (elles se recoupent en partie), peuvent se décliner sous les formes suivantes.

- **L'ancrage :** Cette relation, dans sa définition traditionnelle, concerne d'abord la sémiotique verbale, notamment sous les espèces de la légende, et lui permet ainsi d'être un guide de lecture de l'image. Le sens de celle-ci pouvant être indécidable, indécidé ou simplement indéfini, l'élément linguistique fixe (ancre) la ou les valeurs à attribuer à l'élément visuel, en canalisant la lecture selon un point de vue précis. Parce qu'ils utilisent des codes de représentation spécialisés, c'est-à-dire des normes interprétatives dont ne dispose pas toujours le regardant moyen, les dispositifs de visualisation scientifique comme la schématisation de l'activité neuronale (non directement accessible) nécessitent une relation d'ancrage par le texte, notamment dans les publications de vulgarisation destinées au grand public.

Mais, inversement, l'image elle-même, alors qu'elle entretient un rapport étroit avec le linguistique au sein d'une performance sémiotique, peut être investie de cette relation d'ancrage. Le langage verbal peut avoir besoin d'être informé ou stabilisé par des éléments sémiotiques étrangers à sa nature et faisant partie de son entour contextuel. Imaginons, sur le site Web d'un restaurant donné, un texte rapportant le parcours professionnel d'un chef nommé Louis Groleau et dont la description le représente sous tels ou tels aspects (le linguistique constraint les images mentales). Intégrée en contiguïté au texte, la photo dudit chef, assis dans une posture

décontractée et vêtu en tenue civile et non pas en uniforme traditionnel, vient déterminer les traits de contenu à actualiser dans le nom propre du chef et certaines unités sémantiques déployées dans le texte descriptif.

- **Le relais :** Dévolue aussi d'abord au texte, la relation de relais est mise en œuvre quand l'énoncé verbal apporte des informations supplémentaires que l'image ne peut communiquer. C'est le cas notamment de la légende de photo de presse, par exemple celle d'une scène d'accident de voitures impliquant des morts et qui permet l'identification des lieux et des personnes.

Vu sous le jour de la complémentarité, le relais peut se traduire plus exactement dans la relation d'élucidation (d'explicitation), spécifiable, selon les situations, en relation de confortation ou en relation d'emphase⁶⁰. Ainsi, un élément ou un passage d'une sémiotique A peut relayer celui d'une sémiotique B en l'explicitant, celui-là dévoilant ou dépassant les procédés ou les limites de celui-ci. Un bon exemple est la vignette qui élucide une définition de dictionnaire encyclopédique : alors que la définition a terminé son travail de signification à l'intérieur de ses limites, la vignette prend la relève pour mettre en évidence ou ajouter des traits que le verbal ne peut exprimer.

Comme relation de confortation, le relais permet à des passages complémentaires de s'étayer mutuellement par redondance (de traits ou de formes sémantiques); par exemple, c'est cette relation qui advient entre la mention, dans un menu, d'un plat de poisson et la photo connexe l'illustrant. Dans une certaine mesure, le relais s'applique simultanément aux deux passages puisqu'ils s'explicitent l'un l'autre. De plus, cette relation peut être dite d'identité parce que les contenus manifestés par deux sémiotiques différentes se recouvrent fortement, presque exactement. Nous insistons sur l'expression « presque exactement » en ce que même les sèmes de contenus « identiques » peuvent varier plus ou moins en saillance entre l'une et

⁶⁰ Nous récupérons et adaptons ici la fonction d'élucidation développée par Lugrin (2006 : 116-117) à propos de l'iconotexte publicitaire.

l'autre des occurrences mises en relation. On parlera alors de relation de quasi-identité.

Comme mise en saillance, le relais entre passages relevant de sémiotiques différentes permet le renchérissement, voire l'exagération. Un contenu manifesté par une sémiotique donnée peut être intensifié en retour par l'expression « hyperbolique » de son occurrence dans une autre. Par exemple, la relation d'emphase se réalise si dans un passage de texte il est question d'étonnement (disons, normal) et qu'une image l'accompagnant montre une femme aux yeux excessivement écarquillés (dans une caricature).

- **La compositionnalité :** Le parcours interprétatif conjoint des passages de langages différents sans toutefois établir entre eux d'obligation précise l'un envers l'autre. Leur complémentarité est simplement postulée par leur coexistence au sein de la production sémiotique. Autrement dit, les passages de différentes sémiotiques n'ont pas nécessairement de renvois entre eux.
- **La synthèse :** De la complémentarité d'un passage visuel et d'un passage linguistique, par exemple, peut résulter un sens nouveau (principe holiste).
- **La signature :** Elle permet l'identification (la reconnaissance, la distinction) et la certification (la caution) (Lugrin, 2006 : 114). Ce rapport se retrouve en particulier dans le logo (uniquement visuel, mais aussi scriptovisuel), le nom de marque et le slogan (linguistique), et émerge de l'interrelation entre les éléments de ces passages.

En élargissant la typologie, nous pouvons faire appel à des catégories plus générales (mais qui ne répondent pas toujours au critère de la complémentarité) pour aborder d'autres possibilités de chaînage entre sémiotiques⁶¹. Il s'agit de relations comparatives.

⁶¹ Ici nous nous inspirons en partie de propositions de Hébert (2012 : 160).

- **La similarité :** Les passages de sémiotiques distinctes partagent la majorité des traits d'un même contenu, mais la composition de celui-ci diffère légèrement par au moins un trait dans l'un des passages. Il s'agit ici d'une relation à recouvrement partiel. Par exemple, un tableau portant le titre *Le courage* et montrant l'image d'un homme au sommet d'une montagne réalise cette relation de similarité.
- **La dissimilarité :** Les passages de sémiotiques distinctes manifestent des contenus quantitativement et qualitativement distincts mais qui détiennent minimalement dans l'un et l'autre des passages un trait commun. Dans une publicité de voiture sport montrant l'engin performant et le texte « Voici la bombe », nous avons affaire aux contenus dominants ‘voiture’ dans le visuel et ‘bombe’ dans le linguistique, mais ils ont tous deux unis par le sème /puissance/.
- **L'opposition :** Cette relation survient quand, dans une production sémiotique, l'interprétation rapproche des passages appartenant à différents langages et dont les contenus respectifs sont plus ou moins incompatibles. L'opposition peut prendre deux formes⁶² : (1) la contrariété se produit entre des signifiés comme ‘vrai’/‘faux’, ‘noir’/‘blanc’, etc.; par exemple, la contrariété polysémotique a lieu, dans un tableau, entre le titre « Personnage assis » (Magritte) et l'image d'un homme debout; (2) la contradiction se pose entre deux termes comme ‘vrai’/‘non-vrai’, ‘mort’/‘non-mort’, etc. (De façon strictement logique, l'affirmation de l'un entraîne la négation de l'autre, et inversement.) L'œuvre *La trahison des images* de Magritte illustre très bien la contradiction polysémotique, car elle comporte la légende « Ceci n'est pas une pipe » (signifié ‘non-pipe’) et montre l'image d'une pipe (signifié ‘pipe’).

⁶² La nature des différents types d'opposition implique une complexité beaucoup grande que ce que nous en présentons. Pour nos besoins d'analyse, nous nous tenons à des définitions et à des exemples minimaux.

NIVEAU SÉMIOTIQUE TEXTUEL DU SITE WEB DE RESTAURANT

Définition du concept de texte

Pour délimiter le niveau sémiotique du texte et ses passages constitutifs pouvant être couverts par nos analyses, reprenons cette définition de Rastier :

Un texte est une suite linguistique empirique attestée, produite dans une pratique sociale déterminée, et fixée sur un support quelconque. Un texte peut être écrit ou oral, voire présenté par d'autres codes conventionnels (Morse, Ascii, etc.), et en interaction avec d'autres sémiotiques (film, etc.). (Rastier, 1994 : 168)

Dans le chapitre 2, le site Web de restaurant a été situé comme genre dans la pratique sociale de l'alimentation et dans le discours qui y correspond. Quant au support, retenons simplement que le site Web s'affiche sur l'écran d'ordinateur à l'aide d'un logiciel de navigation et que son existence comme performance sémiotique trouve d'abord sa raison d'être à l'intérieur de ces dispositifs électroniques. De plus, il est clair depuis le début de notre étude que le texte du site Web est en interaction avec d'autres systèmes de signes, d'où la notion de polysémiotisme. Enfin – et c'est ce que nous voulons mettre en évidence – le texte, tel que nous l'entendrons ici et que nous le situons dans l'ensemble sémiotique du site Web, se caractérise par sa nature linguistique; le concept recouvrira restrictivement les passages verbaux écrits, éventuellement oraux (par exemple, s'il s'agit d'une voix *off* intégrée), prélevables sur le site et dont la nature (mot, phrase, énoncé, paragraphe, section, etc.), la taille et le découpage peuvent varier en fonction du parcours interprétatif et de la présence de morphologies sémantiques saillantes. Le terme « texte » ne comprendra donc pas d'éléments visuels (iconiques ou plastiques), sauf dans les cas où par exemple la suite linguistique (tel un slogan) se fond avec l'aspect graphique ou imaginaire (comme dans un logo fait de lettres et de mots).

Distinctions conceptuelles et terminologiques

Pour mieux distinguer notre grille d'analyse, les concepts et la terminologie que nous manipulerons dans la suite de l'exposé, il convient de rappeler la typologie de Genette (1982) à propos de la transtextualité (« tout ce qui met [un texte] en relation manifeste ou secrète avec d'autres textes », Genette, 1982 : 7). Cinq sortes de relations sont définies par l'auteur : (1) l'intertextualité : relation de coprésence entre deux ou

plusieurs textes (citation, plagiat, allusion); (2) la paratextualité (nous y reviendrons); (3) la métatextualité : relation de commentaire d'un texte par un autre; (4) l'hypertextualité : relation d'un texte B (hypertexte) à un texte antérieur A (hypotexte), lorsque le texte B transforme (parodie, travestissement, transposition) ou imite (pastiche, faux, etc.) le texte A; (5) l'architextualité : relation d'un texte à sa classe d'appartenance, par exemple son genre.

En regard de cette typologie, certaines nuances et prises de position s'imposent. Dans la sémantique des textes, l'intertextualité est conçue comme la mise en relation et le rapprochement de textes ou de performances sémiotiques (idéalement du même genre) réunis en corpus, le corpus étant érigé en intertexte par les parcours interprétatifs. Cette définition de l'intertextualité partage avec celle de Genette le trait commun que le rapprochement de passages textuels s'effectue par analogie de contenu (thèmes et/ou isotopies semblables); pour Genette la coprésence est implicite, pour la sémantique de corpus la confrontation s'effectue directement et consciemment par la mise en côte à côté des passages. L'hypertextualité recouvre de notre point de vue une acception technique et informatique d'une part (le fait pour un document électronique, un site Web ou une base de données notamment, d'être réticulé et d'avoir ses parties, ses pages interconnectées par des liens, ce qui en fait un hypertexte) et une acception sémiotique large (la lecture ou l'écriture d'un hypertexte), d'autre part.

La paratextualité chez Genette est définie comme la relation du texte proprement dit avec ce qui l'entoure (au sens large de ce terme) : dans le cas du livre⁶³, il s'agit du titre, du sous-titre, des intertitres, de la préface, de la postface, de l'avertissement, de l'avant-propos, des notes marginales, infrapaginaires ou terminales, des épigraphes, des illustrations, de la prière d'insérer, de la bande, de la jaquette, etc. (Genette, 1982 : 9) Le paratexte se divise lui-même en épitexte (ce qui se situe à l'extérieur du livre) et en péritexte (ce qui accompagne le texte à l'intérieur du livre).

⁶³ Genette situe sa réflexion sur la transtextualité essentiellement par rapport à l'œuvre littéraire.

C'est cette distinction au cœur du paratexte genettien qui nous sera utile pour la suite, en ce que, une fois défini de façon adaptée au site Web, seul le péritexte sera retenu comme catégorie et comme terme pour certains éléments verbaux de la page. Même s'il fait partie de l'entourage immédiat du texte principal, l'épitexte sera exclu parce qu'en principe il n'émane pas directement de l'auteur des contenus du site. Ainsi, nous ne nous attarderons pas, s'il y a lieu, aux publicités, aux bannières, aux réactions et commentaires laissés par les internautes et à tout autre texte assimilé, bien que ces contenus soient en principe acceptés par l'auteur-institution.

Les passages textuels constituants du site Web de restaurant

Convenons d'emblée que le niveau sémiotique textuel du site Web peut être analysé en *parties*, envisageables comme autant de passages. En raffinant les points conceptuels et terminologiques précédents, distinguons deux zones dans le niveau sémiotique textuel de la page Web : le texte principal et le péritexte. Chacune de ces zones comprend différents types *possibles* de passages que l'interprétation peut valoriser comme pertinents pour actualiser les morphologies sémantiques. Notons que la définition méthodologique que nous proposons pour les passages textuels provient essentiellement d'une première lecture du matériau. Il en est de même pour les passages visuels et documentaires

Le texte principal

Le texte principal sera pour nous un lieu privilégié d'accès aux morphologies sémantiques. Dans cette zone, nous n'incluons pas seulement ce qu'on appelle habituellement le texte courant et suivi tel qu'il peut apparaître dans un article de presse ou dans un livre. En font partie les sections, les ensembles et les constituants verbaux récurrents (ou à tout le moins possibles) du site de restaurant, dans la mesure où ils sont présents dans telle pièce de corpus.

- **Le texte d'accueil** : Selon l'Ergolab (2004), la page d'accueil sert d'abord à accéder aux contenus internes du site, c'est-à-dire ceux qui se trouvent sur d'autres pages; elle a donc une fonction de navigation. Mais elle a aussi une visée informative, d'où

la présence d'un texte qui rend compte synthétiquement des contenus des pages internes, des services offerts, des dernières actualités, etc. En plus de ces informations, le texte d'accueil du site de restaurant peut donner un aperçu de l'atmosphère de l'établissement, du type de cuisine, de la cave, etc. Dans notre étude, la page d'accueil du site Web constitue la porte d'entrée des parcours interprétatifs, parce que c'est elle qui généralement détermine en bonne partie le panorama des thématiques dominantes développées dans la performance sémiotique. Notons toutefois que la page d'accueil peut être dominée par un plus grand nombre d'éléments sémiotiques iconiques, par rapport au texte.

- **La description de l'établissement :** En tant que lieu d'un contenu interne du site, ce texte détaille souvent l'atmosphère, l'emplacement, le décor, le type de clientèle, la qualité du service, du personnel, etc. Les passages touchant ces aspects servent souvent à ériger le thème entourant l'identité du restaurant promu par le site Web.
- **La présentation du chef cuisinier :** Ce texte rapporte souvent le parcours professionnel du chef (formation, distinctions, lieux de pratique, etc.), ses compétences et ses spécialités, notamment pour fournir une dimension humaine à l'établissement et parfois pour dénoter le prestige dont il s'entoure.
- **Les menus et les cartes des mets :** Traditionnellement, la carte des plats est la liste des mets avec, habituellement, leur prix, regroupés en sections selon les parties du repas (entrée, plat principal, fromage, entremets, dessert). Le menu est une liste déterminée de plats composant un repas à prix fixe. En général, sur le site Web de restaurant, leur structure (mise en page, ordonnancement) ne diffère pas profondément de celle des versions papier. Ils peuvent être accompagnés d'un court texte pour mettre en appétit... Ils apparaissent directement en page Web standard le plus souvent, plus rarement en documents PDF.

Remarque terminologique : Pour les besoins de nos analyses sémantiques, nous proposons le néologisme **missonyme** pour désigner un nom de mets. Il est formé à partir de l'étymon latin *missum*, à l'origine de *mets*, et du suffixe **-onyme**. L'adjectif **missonymique** servira à qualifier ce qui est relatif au(x) missonyme(s)

(ex. un signifié missonymique). L'adjectif ***missumique*** sera aussi employé pour qualifier ce qui est relatif au(x) mets (ex. une photographie missumique, c'est-à-dire qui montre un plat cuisiné). Dans la section « Considérations sur le statut du nom propre », nous aborderons la question à savoir si le missonyme est un nom propre ou non.

- **Les cartes des vins :** La carte de vins est évidemment la liste desdits produits avec, habituellement, leur prix, mais elle dresse parfois la liste des autres types de consommations (apéritifs, champagnes, digestifs, bières). Elle présente les vins par catégories (rouges, blancs, rosés, cépages, régions). Habituellement, la structure de présentation de la carte des vins sur le site Web ressemble à celle de son homologue imprimé. Un texte peut l'agrémenter, en précisant par exemple ses particularités (sélections régionales, domaines vinicoles privilégiés, etc.). La carte des vins apparaît directement en page Web standard le plus souvent, plus rarement en document PDF.

Remarque terminologique : Pour les besoins de nos analyses sémantiques, nous proposons le néologisme ***vinyme*** pour désigner un nom de vin. Il est formé à partir de *vin*, et du suffixe *-(o)yme*. ***vinique*** semble l'adjectif le plus approprié pour nommer, par exemple, le thème, l'isotopie, le signifié, l'image, le texte, etc. associés au vin : il est attesté par plusieurs ouvrages de références et défini comme « ce qui est relatif, propre au vin » (*Nouveau Petit Robert, Antidote, Trésor de la langue française informatisé, TERMIUM Plus*).

- **Les articles de presse et les critiques culinaires intégrés au site :** Rédigés par des auteurs qui n'ont généralement pas participé à la confection du site, ces textes évaluent et commentent la table servie dans l'établissement en question. Comme la recette de cuisine, ils constituent des genres existant au sein du discours alimentaire. Mais encore, seuls des passages pertinents pourront être retenus en vue de la description des morphologies sémantiques du site⁶⁴.

⁶⁴ Ces textes pourraient être considérés comme des éléments de l'épitexte, c'est-à-dire externes au site parce que produits par d'autres auteurs. Au contraire, ils font partie du texte principal en ce qu'ils ont été délibérément sélectionnés par l'éditeur et l'auteur du site (il s'agit d'un contenu contrôlé et autorisé), à la différence des commentaires et des réactions que les internautes ajoutent et publient librement et immédiatement, sans l'intervention d'un modérateur qui s'occupe de la filtration avant publication.

- **Autres** : Nous insérons dans ce groupe les éléments marginaux pouvant faire partie du texte principal, présents seulement sur certains sites mais significatifs. Il peut s'agir aussi de sections textuelles moins typiques du site de restaurant.

Dans tous ces endroits du texte, les grandeurs sémiotiques à examiner sont non normalisées donc variables (c'est le propre du passage), d'où la difficulté à les définir ici une fois pour toutes comme unités d'analyse ayant un format stabilisé et prévisible en toute situation. Selon les morphologies rencontrées, le passage pourra être zoné minimalement dans un mot, une lexie, un syntagme, une phrase, un paragraphe, un groupe de phrases, de paragraphes, etc.

Le péritexte

Cette catégorie regroupe les constituants linguistiques périphériques au texte principal du site Web et qui sont internes à celui-ci dans la mesure où ils sont généralement le produit de l'auteur du site. Ces éléments, loin d'être seulement accessoires, fournissent des indications interprétatives cruciales menant vers les isotopies et les thèmes d'un site.

Même si notre approche n'est pas *a priori* ontologique mais sémantique, nous pouvons conférer une fonction d'identification référentielle à certaines unités péritextuelles. En effet, il arrive que celles-ci mènent à la reconnaissance immédiate des « entités », des « objets », des « acteurs », etc. dont il est question dans la production sémiotique. Mais à leur tour, ces « choses », ces concepts et ces « personnes » sont envisageables à travers leur expression dans le péritexte comme unités sémantiques, morphologies susceptibles d'induire des impressions référentielles qui prennent un caractère d'objectivité aux yeux du lecteur. Ainsi en est-il du nom de restaurant qui, en principe, « réalise » l'être de l'établissement visé ou encore celui de la cuisine qui y est servie, et parfois du slogan qui institue les attributs ou les aspects gravitant autour.

- **L'apothiconyme** : Apparaissant fréquemment en entête des pages, à proximité du logo ou du slogan, ou en tout cas dans une zone visuellement stratégique, le nom propre de l'établissement, c'est-à-dire l'*apothiconyme* (Dorion et Poirier, 1975;

Commission de toponymie, 2008), fait office de signature, de griffe du site Web. Par sa visibilité et sa lisibilité qui le détache distinctement du texte principal, il fait partie du périmente et représente une porte d'entrée privilégiée pour le parcours interprétatif. Il permet de référer distinctivement à l'identité de la maison, des mets, du chef, du propriétaire, à l'ambiance, etc. Il importe dans ces conditions d'effectuer des parcours interprétatifs onomastiques au sein des sites de restaurant. Nuessel (1992 : 96-97) propose une typologie des noms de restaurants. L'auteur distingue les noms de restaurants selon qu'ils sont fondés sur : 1) le nom d'une personne (ex. *Restaurant Romeo*⁶⁵), 2) le type de nourriture (locale, régionale, ethnique) (ex. *Okinawa Sushi*), 3) la réponse à un besoin (ex. *Restaurant Aux Copains*), 4) le lieu de l'établissement (ex. *Pizzéria D'Youville*). Dans chacune des occurrences du nom du restaurant qui se trouvent en différents emplacements du site (non seulement dans l'entête du site, mais aussi dans les textes suivis – à ce titre, il pourra arriver que le nom de restaurant puisse être se trouver dans la zone du texte principal) peuvent être véhiculés des formes et des fonds sémantiques.

Remarque terminologique : Pour les besoins de nos analyses sémantiques, nous proposons l'adjectif néologique *apothique* pour désigner ce qui est relatif au restaurant et à ses caractéristiques, plus particulièrement en regard de son identité sémiotique (dont le thème apothique témoigne). Il est généré sur la base du terme *apothiconyme* (*apothékē* « boutique »). L'adjectif *apothiconymique* servira également à qualifier ce qui est relatif au nom de restaurant (ex. un signifié apothiconymique).

- **Le slogan :** Selon Lugrin (2006 : 103), le slogan est couramment conçu comme une formule brève, concise et frappante. Sommairement, disons qu'il peut traduire la devise du restaurant, rendre compte de sa promesse (de service, de qualité gastronomique, etc.) et positionner (lisiblement et visuellement) la marque (le nom de l'établissement, les produits servis, l'atmosphère) sur le site. Dans toutes ces fonctions, le slogan peut constituer un passage-témoin pour notre tâche. Il se situe généralement dans l'entête des pages, mais peut occuper d'autres zones périmentuelles.

⁶⁵ Cet exemple et les suivants ont été choisis au hasard sur le Web.

Certains constituants péritextuels peuvent être qualifiés d'« organisateurs paralinguistiques » (Caro et Bétrancourt, 1998a, 1998b), car ils servent à identifier et à cerner le contenu du texte principal; ergonomiquement, ils ont pour rôle, d'une part, de mettre en valeur les informations selon leur importance et, d'autre part, de les différencier selon leur nature. Retenons ici la titraille.

- **La titraille :** L'ensemble des titres et des intertitres n'ont pas pour seule utilité de résumer les textes ou les sections qu'ils coiffent, mais répondent aussi à un principe élémentaire de circuit de lecture : par leur mise en évidence expressive (type de police, taille, gras, italique, romain), ils proposent « objectivement » un parcours parsemés d'informations à retenir, pertinentes donc indicatives des morphologies saillantes à construire en investissant le texte principal. Ils peuvent être parfois hyperliés.

Dans d'autres cas, les passages péritextuels sont davantage des « signes passeurs » (Jeanneret et Souchier, 2009 : 259-206), c'est-à-dire, de notre point de vue, des constituants verbaux qui permettent de naviguer hypertextuellement dans les contenus du site Web, à l'intérieur d'une même page ou dans d'autres pages. Paradoxalement, il peut s'agir d'hyperliens figurant dans le texte principal : à ce titre, ces mots, ces segments, etc. sont autant textuels que péritextuels, car ils peuvent être interprétés à la fois comme faisant partie d'une unité supérieure (phrase, paragraphe, etc.) lisible en continu et comme élément fonctionnel autonome permettant de circuler au-delà, dans les contenus situés sur d'autres pages du site. Mais, le plus souvent, les signes passeurs linguistiques hyperliés sont logés dans des espaces typiques du site Web tels que les listes, les barres et les menus de navigation, ou autres outils assimilés : en cela même ils sont à proprement parler des éléments péritextuels. Ils sont passeurs par le fait qu'ils se désignent et se donnent à lire eux-mêmes par leur mise en forme particulière (souligné, mise en relief, couleur, etc.) ou par leur changement d'apparence au passage du pointeur de la souris.

- **Les mots-clés et les énoncés-clés hyperliés :** Les mots-clés ou les énoncés-clés sont censés contribuer à la compréhension du sens principal d'un texte, à la description de ses caractères spécifiques et de son contenu; de fait, ils portent fréquemment le nom de descripteurs. Mais, même s'ils sont qualifiés de clés, ils ne permettent pas d'ouvrir complètement la serrure du sens, ils ne sont que des instructions élémentaires de sens. Ils indiquent ainsi la structure d'ensemble du site et il est possible qu'ils donnent un synopsis des thèmes saillants, qu'il nous appartiendra, le cas échéant, de construire plus précisément en allant dans le texte principal.
- **Autres :** Rangeons ici les péritextes marginaux ou secondaires comme les formulaires de réservation, la liste de partenaires, coordonnées, etc. susceptibles de renseigner le parcours des unités sémantiques déjà dessinées dans d'autres passages du site.

La typographie textuelle

Les passages du texte principal et du péritexte apparaissent formatés selon une certaine typographie. L'expression textuelle peut être très discriminante et influente dans la qualification des thèmes et des isotopies. Les ergonomes recommandent souvent l'utilisation d'une police noire sans empattement (Arial, par exemple) parce qu'elle se révèle plus facilement visible à l'écran. Mais les pratiques éditoriales des sites Web de restaurants ne respectent pas forcément ce standard (soit par ignorance, soit pour des motifs esthétiques). L'expression textuelle est soutenue principalement par les polices de caractère et la mise en forme matérielle.

- **Les polices de caractères et leur mise en forme matérielle :** Il s'agira simplement, là où ce sera nécessaire, de voir si tel type de police, la taille des caractères, le gras, l'italique, la couleur, la mise en majuscules, etc. sont, au-delà de leur rôle strictement fonctionnel de lisibilité, associables au sémantisme des morphologies récurrentes dans le site. Sans pousser l'analyse jusqu'à des considérations hypertechniques en typographie, il peut être utile de s'attarder à des éléments tels que l'empattement ou l'écriture manuscrite cursive, marquant éventuellement la sophistication, la tradition,

l’archaïque, etc., autant de valeurs que le site peut exploiter, par opposition à des valeurs techniques, fonctionnelles.

Considérations sur le statut des noms propres

Comme on le constatera dans nos analyses, le nom propre occupe une place importante dans le sémantisme des sites Web de restaurants. Pour cette raison, il importe de préciser tout de suite quelques points au sujet de l’onomastique de la restauration et du statut que nous conférons aux appellations d’établissements et de mets, notamment en ce qui concerne le contexte de la majusculation des missonymes.

Le cas du nom de restaurant, l’apothiconyme, se tranche aisément. Dans les sites de restaurants, il se manifeste comme un nom propre au sens conventionnel du terme : en plus d’être généralement positionné dans une zone stratégique d’identification au sein de la page (d’accueil ou autre), il porte toujours une majuscule et peut être ainsi envisagé comme une unité autonome tant au plan morphosyntaxique – il est saisi comme un tout formé d’un seul mot ou d’un syntagme de plusieurs mots – que sémantique – il renvoie certes, d’un point de vue référentiel, à une entité commerciale, mais plus important encore dans notre perspective, il acquiert un contenu dans un contexte textuel ou sémiotique par son insertion dans une production langagière telle que le site Web de restaurant. Des travaux comme ceux de Hébert (1995), de Vaxelaire (2005a et 2005b) et de Trudel (2009b) ont cherché à montrer que le sens des noms propres se construit essentiellement en les restituant dans leur contexte.

Le cas du missonyme paraît plus délicat. Dans les cartes et les menus des restaurants affichés dans les sites, les appellations de mets portent généralement la majuscule initiale. Le fait d’apposer une majuscule à une dénomination de plat en fait-il d’office un nom propre? Ou s’agit-il d’un simple artifice esthétique ou d’une convention typographique? On peut répondre tout de suite à la dernière question : la mise en liste dans un menu suscite, chez les concepteurs et les rédacteurs, la pratique spontanée ou réfléchie d’attribution d’une majuscule au premier mot des appellations de mets; cette pratique est d’ailleurs recommandée par les guides typographiques (voir, par exemple,

Ramat, 2008 : 75). Dans le cadre de cette thèse, nous notons les mets avec la majuscule initiale tels qu'ils figurent dans les sites de restaurants.

Pour ce qui concerne la première question, stipulons que la majuscule à la dénomination de plat n'en fait pas obligatoirement un nom propre. Sans doute tout nom propre doit être majusculé, mais tout nom majusculé n'est pas un nom propre. Certains noms de plat, les plus stéréotypés ou les plus courants, sont des noms communs ou en sont plus proches, par exemple « gratin dauphinois », « coq au vin », « magret de canard », etc. Ceux qui sont idiosyncratiques sont peut-être plus proches des noms propres, par exemple « Le Cochon Bourgeois » (restaurant Le Cochon Dingue, Québec, Québec, <http://www.cochondingue.com>). Mais il est aussi possible de considérer que l'appellation de mets se rapproche d'une description définie située à mi-chemin entre le nom propre et le nom commun. En effet, elle prend souvent une forme syntagmatique ou périphrastique contenant plusieurs lexies et, de ce fait, révèle les composantes du mets, par exemple « Suprême de poulet de grain des Voltigeurs, sauce aux agrumes » (restaurant le Temps des Cerises, Danville, Québec, <http://www.cerises.com>). Dans tous les cas, les noms de mets se prêtent à l'interprétation sémique en contexte de la même façon que tout autre type de passage textuel.

Ainsi, le néologisme *missonyme* proposé ne se réduit pas au concept de nom propre tel qu'on l'entend restrictivement et sert plus largement à désigner les possibilités de dénominations de mets décrites ci-dessus – bien qu'il puisse poser problème en raison de son insertion dans la série de termes qui renvoient à des noms propres avec majuscule initiale (*toponyme*, *anthroponyme*, *odonyme*, *patronyme*, etc.). Du reste, l'onomastique est une discipline marquée par la mouvance de son objet : de même que la majuscule d'un nom n'en fait pas un nom propre, de même la minuscule d'un nom n'en fait pas un nom commun. On trouve en effet des exemples de noms propres notés sans majuscule initiale, comme *intact* (compagnie d'assurance au Canada, plus précisément dans le contexte du logo, <http://www.intactassurance.com>) et *evenko* (promoteur/diffuseur et promoteur d'événements, <http://www.evenko.ca>).

NIVEAU SÉMIOTIQUE VISUEL DU SITE WEB DE RESTAURANT

Définition générale de la notion de signe visuel

Notre but étant ici d'établir une grille applicable pour conduire notre étude descriptive, nous retiendrons une définition large et opératoire du signe visuel, au sein de laquelle nous préciserons par la suite quelles sortes d'énoncés (ou passages) particuliers nous pourrons rencontrer dans le site Web de restaurant.

En nous fondant sur l'acception du terme *image* donnée par Vaillant (1999 : 266), nous affirmerons que le concept de signe visuel désigne tous types de grandeurs sémiotiques qui, pour manifester un contenu donné, se déploient sur un espace à (au moins) deux dimensions et dont le sens résulte de l'assemblage de formes (de « signifiants-gestalts » : traits, lignes, textures, couleurs, contours, volumes, parties ou unités constituantes du même ordre) perçues globalement par le canal visuel. La reconnaissance de ces formes permet l'interprétation d'un contenu, d'un ou plusieurs signifiés, déclinables évidemment en morphologies sémantiques.

Cette définition a l'avantage de désigner un vaste ensemble de sortes de signes visuels, du dessin au trait à la photographie, en passant par les signaux héraudiques, les pictogrammes, les graphiques, aussi bien que par la sculpture (tridimensionnelle) et l'imagerie scientifique.

Selon le point de vue théorique adopté, plusieurs rapports peuvent être envisagés dans l'interprétation d'un signe visuel. Rapportons-en quelques-uns pour nos besoins. (1) En excluant le référent du parcours interprétatif (c'est là notre position), un rapport de conformité (ou de transformation) s'établit entre le signifié-occurrence et le signifié-type (ou modèle), ou encore (comme le suggère Hébert, 2010) entre le signifié-occurrence et le simulacre multimodal correspondant (sorte de représentation mentale convoquant diverses modalités sensorielles, visuelles, auditives, olfactives, kinesthésiques, etc., voire

culturelles, selon Rastier, 1991 : 207-212)⁶⁶. (2) En voulant *stricto sensu* intégrer le référent dans le parcours interprétatif, un rapport d'analogie, de ressemblance ou de mimétisme s'établit entre le signifiant visuel et l'entité ou l'objet (concret, abstrait ou imaginaire) représenté – le signe visuel de ce type est à proprement parler une icône. (3) Au sein même du signe visuel, un rapport de contiguïté s'établit entre son signifiant et son contenu – il s'agit là au sens strict d'un indice. (4) Le signe visuel peut être le lieu d'un rapport conventionnel où son signifiant manifeste un contenu donné en vertu d'un code, d'une loi ou d'une norme (sociale, institutionnelle, voire individuelle) – il s'agit alors d'un symbole.

Le signe visuel iconique

Le Groupe μ (1992) distingue le *signe visuel plastique* du *signe visuel iconique*. Le signe plastique (dont les éléments, couleurs, formes, textures et composition, sont constitutifs à part entière dans l'élaboration du sens) se manifeste généralement sous les espèces de l'indice ou du symbole (Klinkenberg, 2000 : 380). Par exemple, tel rouge utilisé dans une publicité de sous-vêtements signifie la ‘sensualité’ selon les conventions adoptées dans la charte de la marque. La texture épaisse de la peinture ou encore de gros traits sinueux de pinceau peuvent être l'indice de la ‘violence’. D'ailleurs, certains aspects documentaires, comme nous le verrons plus loin, se classent parmi les signes plastiques.

Le signe visuel iconique peut être, nous l'avons déjà entrevu, analogique. Précisons encore : le signe visuel iconique réalise un signifié donné en établissant une relation de ressemblance entre son signifiant et son référent (celui-ci étant indifféremment concret, abstrait ou fictif). C'est cette définition que nous retiendrons pour notre grille d'analyse afin de concevoir les passages visuels renvoyant mimétiquement à une quelconque « réalité ». Mais, quitte à simplifier, et pour éviter d'insolubles problèmes liés au référent, nous nous en tiendrons au plan du contenu du signe visuel iconique – conformément à notre cadre théorique, nous traduirons ce plan du contenu en termes de morphologies sémantiques décomposables en sèmes. D'ailleurs, dans notre étude, nous

⁶⁶ Selon Hébert (2010), le simulacre multimodal est à rapprocher du *type* du Groupe μ qu'il place dans la structure du signe iconique, car le type est constitué de traits abstraits, conceptuels.

ne chercherons pas à évaluer la conformité du signe au référent (ce qui serait une entreprise voulant vérifier si les langages disent le vrai), mais plutôt à construire le sens en parcourant les signifiés et les signifiants dans les passages (visuels, textuels et documentaires) des performances sémiotiques de notre matériau.

Les passages visuels constituants du site Web de restaurant

Les passages iconiques

Ainsi donc seront conçus comme iconiques les images courantes placées sur le Web, mais plus particulièrement dans les sites de restaurants.

- **Les photographies et les dessins :** La photographie représente sans doute la catégorie de passages iconiques les plus massivement employés dans le genre étudié. Sa prépondérance est certainement due à son faible coût. Mais la photo offre un très fort potentiel iconique parce qu'elle est principalement testimoniale. Au-delà de cette fonction de monstration ou d'illustration, elle peut induire, de concert avec le texte le plus souvent, l'une des multiples relations de complémentarité sémiotique décrites plus haut. Soulignons tout de suite que, dans le site Web de restaurant, elle peut montrer les produits offerts, les lieux, le contexte de consommation, la clientèle, le personnel en action, etc. Aussi, le dessin, ou autre visuel assimilé, pourra faire partie de l'espace des pages.

- **Les animations et les vidéos :** Il arrive que le site Web intègre des signes visuels animés (ainsi, sur le site de La Vieille Auberge, <http://www.la-vieille-auberge-restaurant.fr>, de petits oiseaux voltigent récursivement à proximité de l'établissement, figuré par une ancienne étable, de même qu'une petite mésange frétille ses plumes, perchée sur l'enseigne vacillant au vent). Également, des séquences vidéo montrent par exemple le chef à l'œuvre, préparant les spécialités de la maison, ou une salle à manger bondée de consommateurs bruyants et se délectant de leur assiette, etc. Animations ou vidéos peuvent être activés par défaut à l'ouverture de la page ou cliquables à la demande de l'internaute. Ces passages

iconiques concourent évidemment à l'édification de l'univers thématique et isotopique du site.

Autres types de passages visuels

Certains passages visuels donnent à voir les informations d'une manière particulière (comme les tableaux et les graphiques), présentent un caractère hybride (par exemple, ils combinent un fonctionnement symbolique et iconique), etc. Il importe de prévoir une catégorie pour les signes visuels moins fréquents sur le site Web de restaurant. Mais signalons le cas du logo, porteur de l'identité de l'entreprise qui l'affiche.

- **Le logo :** Selon le glossaire du site E-Marketing.fr (2010), le logo est un « [g]roupe d'éléments graphiques qui symbolise, de manière spécifique et permanente, un nom, une marque, une entreprise, un organisme ou une organisation. Il peut être utilisé comme élément fédérateur des différents produits et/ou activités d'un groupe. Pour une identification plus aisée, on lui associe parfois le nom – en extension ou sous forme de sigle – de l'entité représentée. » Les éléments qui composent le logo relèvent souvent de l'ordre plastique, mais des éléments iconiques (et textuels) peuvent en faire partie.

Le prélèvement des passages visuels pertinents

Loin de viser l'exhaustivité, d'ailleurs illusoire dans toute entreprise de caractérisation sémiotique, l'interprétation tiendra compte des passages visuels *saillants* qui participent directement à la construction des morphologies dominantes du site. Et à l'intérieur des énoncés primés ne seront pris en considération que les signifiés saillants. Il importe de restreindre méthodologiquement l'analyse des énoncés visuels, notamment en raison du foisonnement des éléments qu'ils offrent – ils peuvent être théoriquement segmentés à l'infini – et de celui de ses interprétations, toujours plus labiles et plus précaires que celles d'unités linguistiques.

Ce principe d'extraction a été éprouvé avec succès dans le cadre de l'analyse sémantique générale de toutes les images du peintre René Magritte, analyse logée dans la base de

données Internet *Magritte* développée par Hébert et Trudel (2007-2013). La base répertorie les signifiés iconiques des images, c'est-à-dire les éléments représentés, reconnaissables ou non, qui ont qualité d'êtres, au sens large du terme. Elle est une sorte d'ontologie du corpus magrittien et, au moyen de descripteurs, lexicalise les entités (*pomme*, *chapeau*, *homme*, *femme*), les actions (*manger*) et les activités (*équitation*) prises comme tous remarquables dans les œuvres, et note certaines propriétés de ces touts (certains matériaux et certaines parties). Pour procéder à une interprétation sémantique particulière, il suffit de convertir ces éléments « ontologiques » en signifiés, quitte à les recontextualiser au sein de l'image dont ils sont tirés ou de toute la production magrittienne, afin de restituer les morphologies sémantiques qu'ils peuvent supporter. D'un point de vue théorique, nous considérons que les signifiés iconiques contiennent des sèmes inhérents. Par exemple, dans *La trahison des images* de Magritte, la pipe entraîne l'activation des sèmes /concret/, /inanimé/, /culture/, /article de fumeur/, /solide/, /léger/, /petit/, etc. Les valeurs par défaut s'actualisent en raison de la prototypicité des objets représentés ou de leurs propriétés suffisantes (taux minimum de redondance) permettant de les reconnaître et de les nommer grâce à une validation sur un modèle de notre encyclopédie mentale (développée par l'expérience et le contact avec la réalité)⁶⁷. L'afférence des signifiés iconiques s'effectue généralement par la propagation due à l'apport d'un autre signifié (visuel ou textuel) ou d'un interprétant présent soit à l'intérieur de la même image (par exemple, la pipe magrittienne paraît souvent /en lévitation/ – ce qui ne fait pas partie de ses caractéristiques « naturelles »); soit dans un passage contigu situé à l'extérieur de l'image (par exemple, dans l'espace de la Une d'un journal, on peut inférer le trait /immoral/ dans la photo d'un homme plus ou moins anonyme dont un texte environnant (titre ou *lead*) décrit le crapuleux meurtre, texte sans lequel il n'est pas possible de effectuer cette afférence).

Globalement, nous nous inspirerons de cette démarche pour l'analyse des passages visuels du site Web de restaurant.

⁶⁷ Pour plus de détails, voir Klinkenberg (2000 : 382-394).

NIVEAU SÉMIOTIQUE DOCUMENTAIRE DU SITE WEB DE RESTAURANT

Pertinence sémiotique du support documentaire

Les développements de la philologie numérique (Rastier, 2001) et la refondation des rapports entre texte et document (Roger T. Pédaue, 2003 et 2005) invitent à réhabiliter toutes les formes d'indices expressifs, notamment le support, comme niveau sémiotique pertinent dans la caractérisation des textes ou de toute autre production de sens.

Habituellement, la sémiotique empiriste considère que cette dimension se rattache seulement au plan de l'expression, mais puisque la sémiosis établit la solidarité du contenu et de l'expression, le support documentaire n'est pas qu'un complexe de signifiants purs, mais peut être le véhicule de formes sémantiques et de traits sémantiques.

Définition de la notion d'expression documentaire

Au niveau documentaire du site Web, nous pourrons retenir certains éléments sémiotiques comme unités d'analyse. Une distinction importante, à laquelle Rastier (2008a : 23) nous invite, s'impose entre l'expression du texte et l'expression documentaire, parfois confondues. Comme nous l'avons vu à propos du niveau sémiotique textuel, la typographie fait partie de l'expression du texte. L'expression documentaire recouvre principalement les structures de présentation et d'organisation du texte et des objets visuels au sein de la page, et celles des pages au sein du site Web. Bref, il s'agit de ce que nous appellerons par commodité la mise en page, l'ergonomie (incluant les outils de navigation) et la structuration informationnelle du site Web dans son ensemble. Bien qu'héritiers en partie de certaines pratiques éditoriales de l'imprimé (Trudel, 2005), les médias informatisés infléchissent et présentent les données textuelles et visuelles selon des normes spécifiques de mise en forme documentaire, dont les caractéristiques, invariantes si possible, pourraient être précisées par une *diplomatique numérique* (Rastier, 2008a : 23)⁶⁸.

⁶⁸ La diplomatique se définit généralement comme « la science qui étudie la tradition, la forme et la genèse des actes écrits en vue de faire leur critique, de juger de leur sincérité, de déterminer la qualité de

Les constituants documentaires du site Web de restaurant

L'un des aspects documentaires important du site Web est sa mise en page. Au sens large, celle-ci se définit comme le mode d'organisation locale et la division de la page Web en modules distincts et clairement localisés pour l'inscription des différents objets linguistiques et visuels : textes courants, images, photos, logos, menus et barres de navigation, listes de mots-clés hyperliés, etc.

Envisagée globalement comme super-passage dans une sorte de « parcours interprétatif documentaire », la mise en page et ses constituantes peuvent être, au plan local de la page Web, les lieux de la manifestation des fonds et des formes sémantiques propres au site analysé; ces contenus pouvant par ailleurs, évidemment, être véhiculés, relayés ou réitérés par le texte et le visuel. La lecture associe ces contenus à des éléments expressifs variables en composition et en taille : ainsi, ils peuvent être construits à partir d'éléments divers de la mise en page, selon le contexte des unités sémantiques mises en jeu. Cette procédure d'analyse est conforme à la notion de passage telle que la décrit Rastier (2006b, 2007b).

Parmi les variables documentaires du site Web, on peut compter la grille de mise en page. Comme supracatégorie documentaire, cette structuration en modules se décline en trois types principaux, valides d'ailleurs pour les autres genres de sites Web. Ces différentes grilles de mise en page peuvent évidemment être combinées entre elles. Dans nos analyses, il s'agira simplement d'identifier le type de grille de chacun des sites.

- **La grille modulaire :** « Une grille modulaire est une grille en colonnes avec un grand nombre de séparations horizontales qui découpent les colonnes en rangées, créant une matrice de cellules appelées “modules”. Chaque module définit les limites d'une zone d'information. Regroupés, ces modules forment des sous-ensembles qui

leur texte, d'apprécier leur valeur exacte en les replaçant dans la filière dont ils sont issus, de dégager de la gangue des formules tous les éléments susceptibles d'être exploités par l'historien, de les dater s'ils ne le sont pas et enfin de les éditer. » (Bautier, 2008). En ce sens, la diplomatique a partie liée avec la philologie. La diplomatique numérique aurait donc pour tâche de caractériser de façon critique les normes documentaires des genres qu'on peut distinguer (en respectant bien sûr une catégorisation par discours) parmi les médias informatisés.

assignent chacun une fonction spécifique au texte [pris ici au sens large de texte visuel, linguistique, etc.] qu'ils contiennent. » (Pignier et Drouillat, 2008 : 95) La figure 1 montre un exemple représentatif de la grille modulaire, la page d'accueil de UX Magazine, un magazine en ligne consacré à l'expérience utilisateur (<http://www.uxmag.com/>).

The screenshot displays the homepage of UX Magazine. At the top, there's a navigation bar with links for 'Strategy', 'Design', 'Technology', 'Jobs', 'Search', and 'UX Awards'. A 'MONDAY' button is also present. The main header features the 'UX MAGAZINE' logo with a red 'UX' icon. Below the header, a large red banner on the left contains the text 'THE FEDEX UX JOURNEY' next to a FedEx logo. To the right of the banner, there's a 'UX SNAPSHOT' box with a 'Last updated 2 days ago' message, a 'Hot topics' section listing items like 'ID (6)', 'acquisition (1)', 'Adobe (3)', 'Adobe AIR (4)', etc., and a 'Follow UX Magazine on Twitter.' section with a blue bird icon. The central area contains several article cards. One card on the left discusses 'Beyond The Pie Chart' and 'Demography in Industry Objectives'. Another card in the middle right is titled 'How FedEx is Improving the user experience of its systems, building an effective UX practice area, and moving the entire company toward strong UX competency.' On the far right, there's a vertical column for 'SHORT NEWS' with articles like 'Interested in remote usability and user research? Give us your opinion to win a free copy of "Remote Research"' and 'How UX Can Drive Sales in Mobile Apps'. At the bottom left, there's a section for 'UX MAGAZINE PUBLICATIONS' with a note about Creative Commons. The footer includes a copyright notice for '© 2010 MERC LLC, licensed under Creative Commons.' and a 'Powered by Zemanta' link.

Figure 1 - Grille modulaire du site de UX Magazine (<http://www.uxmag.com/>)

- **La grille hiérarchique :** Héritée de la presse écrite, elle classe les informations en ordre d'importance dans l'espace de la page en les y répartissant en modules et/ou en colonnes différenciables par leur mise en forme et la superficie que ces zones occupent (Pignier et Drouillat, 2008 : 101; Trudel, 2005). La page d'accueil du quotidien *Le Devoir* exploite la grille hiérarchique (figure 2).

The screenshot displays the homepage of *Le Devoir.com* from June 7, 2010. At the top, there's a navigation bar with links for "Lundi 7 JUIN 2010 | Corriger mes 4 jour(s) 25", "S'inscrire", "Nous joindre", "Aide", "FAQ", "Participation aux commentaires", and "Abonnement". Below the header is the main title "LE DEVOIR.com" with "Libre de penser" underneath. A search bar and a connection form are also present.

The main menu includes "ACTUALITÉS", "OPINION", "MULTIMÉDIA", "SERVICES ET ANNONCES", "LE DEVOIR", and "ABONNEMENTS". Sub-menus for "POLITIQUE", "INTERNATIONAL", "CULTURE", "ENVIRONNEMENT", "SOCIÉTÉ", "ÉCONOMIE", "SPORTS", and "LOISIRS" are shown below "ACTUALITÉS".

A prominent advertisement for "HYUNDAI TROIS-RIVIÈRES ACCENT L 3 portes" is displayed, featuring a car image and a price of "139\$".

The central content area features a large image of two fighter jets flying over clouds, with the headline "Avions de chasse: l'armée a fait son choix". Below the headline is a detailed article by Alain Caron, dated June 7, 2010. To the right of the article is a weather forecast for Montréal ("Montréal 25°C") and a "FIL DE PRESSE" sidebar with news items from June 10, 11, and 12, 2010.

On the left side, there are several news columns: "Taxe bancaire: torpillage réussi" (with a photo of a man), "L'entrevue - Le multiculturalisme égratigé" (with a photo of a group of people), and "Patravers: le nouveau plan de Québec suscite déjà la grogne" (with a photo of a document). On the right side, there are columns for "Chroniques", "Édition offerte aux abonnés", "L'HISTOIRE AU QUOTIDIEN", and "ARTICLES LES PLUS...".

At the bottom, there's a "CARICATURE" section with a small image and a "Commentaires" button.

Figure 2 - Grille hiérarchique de la page d'accueil du *Devoir* (<http://www.ledevoir.com>)

- **La grille rectangulaire :** Elle intègre texte et image(s) au sein d'une large zone rectangulaire occupant toute la page et souvent entourée d'importantes marges; les informations sont parcourues en continu dans un seul et même espace (Pignier et Drouillat, 2008 : 112) La page d'accueil d'IBM illustre bien la grille rectangulaire (figure 3).



Figure 3 - Grille rectangulaire de la page d'accueil d'IBM (<http://www.ibm.com>)

Les sous-catégories analytiques de la mise en page se définissent comme suit :

- **Le zoning :** Il concerne le placement, la hiérarchisation et la superficie des modules ou des zones où sont inscrits les objets de la page Web (textes, visuels, barres et menus de navigation, etc.). En s'inspirant des critères plastiques de la forme définis par le Groupe μ (1992) et Klinkenberg (2000), il s'agit de considérer, lorsque cela est pertinent, la position des objets (par exemple, à gauche, à droite, en haut, en bas, etc.) et leur dimension relative, leur importance spatiale les uns par rapport aux autres, déterminant, le cas échéant, une hiérarchie au sein de la page, une valeur sémantique donnée, etc.

- **Les trames de fond des modules :** Toujours en gardant à l'esprit les balises fournies par le Groupe μ (1992) et Klinkenberg (2000), il s'agit, le cas échéant, d'examiner les éléments plastiques (couleurs, lignes, formes, motifs, etc.) utilisés pour remplir la surface de fond des modules. Notamment, les couleurs témoignent de valeurs sémantiques qu'il est possible de dégager en s'appuyant sur diverses conventions associées spécifiquement au domaine et à la pratique sociale de la production sémiotique ou, plus largement, à des représentations partagées socialement. Pour déterminer les couleurs utilisées sur les sites Web analysés, nous nous aidons d'outils colorimétriques (dont le colorimètre numérique de Macintosh et une charte des codes colorimétriques RVB du Web, disponible à <http://www.perbang.dk/rgb/000000/>). Ils permettent commodément de trouver la couleur exacte et de la lexicaliser. Par suite, selon le contexte, l'interprétation peut lui conférer une ou des valeurs sémiques, actualiser à travers elle les unités sémantiques (molécule sémique, isotopie, etc.) constituant la thématique du site. À cet égard, des sites spécialisés en ergonomie nous donnent accès aux sens généralement conférés aux couleurs sur les interfaces Web (par exemple, Trinity Advise, <http://trinity-advise.com/>; Code-Couleur.com, <http://www.code-couleur.com/>).
- **Les arrière-plans de pages :** On peut porter une attention aux éléments plastiques (couleurs, lignes, formes, motifs, etc.) utilisés pour remplir la surface de fond *de la page Web*, délimitée par la fenêtre de visualisation du navigateur; c'est sur cet espace que se disposent les différents modules. Concernant les couleurs des arrière-plans, nous empruntons la procédure décrite ci-dessus appliquée aux trames de fond des modules.
- **Autres :** Ici sont traités les éléments de mise en forme marginaux, présents seulement sur certains sites. Par exemple, nous plaçons dans cette catégorie les boutons hyperliés composant une barre de navigation et leur traitement plastique (couleurs, formes, etc.).

DÉROULEMENT DES ANALYSES

La présentation de notre grille d'analyse ne doit pas laisser croire qu'elle structurera les parcours interprétatifs de nos corpus dans l'ordre chronologique où sont exposés les trois niveaux sémiotiques textuel, visuel et documentaire. Voici des précisions sur le déroulement des analyses.

Parcours-cadre de l'interprétation

Il n'y a pas *a priori* de point d'entrée purement objectif pour l'interprétation sémantique. La production sémiotique propose des indications pour attirer l'attention du lecteur, et en même temps celui-ci sélectionne les éléments qui correspondent à ses attentes, à ses stratégies ou à sa tâche. Mais il n'en demeure pas moins que le contenu d'un site Web de restaurant se manifeste d'abord au sein de la page et que, partant, il se caractérise par des points forts, des passages manifestant des morphologies sémantiques saillantes, en partie rendues telles par les caractéristiques expressives et documentaires.

Dans cet esprit, et pour guider notre travail, nous suggérons d'adopter un modèle de parcours de la page Web du site de restaurant. Les résultats de l'analyse des comportements de lecture des internautes, solidement documentée depuis quelques années (voir par exemple l'étude *Eyetrack III*, menée par The Poynter Institute, 2004; Baccino, 2004; Canivet, 2011), peuvent nous être ici d'un grand secours, car ils permettent de prévoir les déplacements oculaires typiques et plausibles sur une page d'accueil et sur les pages intérieures d'un site, lesquels mouvements peuvent préfigurer un parcours interprétatif sans que celui-ci s'y réduise.

Quand un internaute visite une page Web⁶⁹, il pose habituellement son regard sur la zone située dans le coin supérieur gauche de l'interface, conformément aux habitudes occidentales de lecture. Cette partie d'un site Web correspond à la zone identitaire et contient généralement le nom, le logo, le slogan ou tout autre élément permettant de déterminer la nature des contenus, des produits ou des services offerts. Ainsi, en

⁶⁹ La description du modèle de parcours de l'internaute est une adaptation et un enrichissement de Hardy (2005). Nous nous sommes aussi inspiré de Barrier (2000 et 2002) et de Boucher (2007).

cherchant à connaître le prestataire de ces éléments ou le sujet du site, l'interprète peut actualiser par présomption une forme sémantique donnée à travers le nom du restaurant situé en entête, avant même l'exploration plus attentive des autres contenus. Dans une seconde phase, les yeux de l'internaute s'attardent sur les régions centrales de la page, en tendant à privilégier la surface gauche de l'écran. Enfin, le lecteur balaye les informations du bas de la page, même si celle-ci doit être déroulée⁷⁰. D'après différentes études (citées par Canivet, 2011), l'internaute adopterait certains schémas de lecture selon le type de page visitée : en forme de F pour une page présentant surtout du texte (The Poynter Institute, 2004; Nielsen, 2006); en forme de « triangle d'or » pour les pages de résultats de recherche en mode textuel sur les moteurs de recherche tels que Google (Enquiro Research Solutions, inc., 2008); et en forme de E par focalisations successives sur des blocs, pour les pages de résultats de recherche combinant texte, images, cartes, vignettes, vidéos, actualités, etc. en raison de la recherche universelle (dans différents moteurs à la fois) (Enquiro Research Solutions, inc., 2007). Mais la priorité est généralement accordée au coin supérieur gauche.

Ainsi, le parcours de l'internaute se spécifiera en fonction des contraintes de l'expression textuelle et documentaire, ainsi que des objets de la page visitée. Par exemple, les passages textuels en gros caractères (tels que des titres d'articles journalistiques) peuvent faire l'objet d'une lecture plus systématique, notamment s'ils sont placés dans l'espace supérieur gauche. Mais les textes suivis en petits caractères ne sont pas forcément en reste. De même, davantage qu'un menu de navigation placé à gauche, une barre de navigation en haut de page obtient la faveur des clics. Il semble que les visuels comme les photographies ne constituent pas les premiers objets à être scrutés, le décodage linguistique pouvant être dominant chez les internautes. Toutefois, la taille des images influence le taux d'attraction : plus un visuel occupe une partie importante de la page, plus il est susceptible de retenir l'attention.

En revanche, la lecture n'est pas totalement subordonnée aux particularités structurelles et matérielles de l'interface. L'orientation du regard et de l'interprétation au sein de la

⁷⁰ Les études oculométriques confirment que les internautes scrutent les zones inférieures de la page Web.

page dépend aussi des objectifs de la tâche de lecture (exploratoire, sélective, réfléchie, analytique, etc.). Il importe de préciser ici que, de façon générale, la construction du sens et sa possibilité dépendent des stratégies et des instructions interprétatives convoquées dans le parcours d'une production sémiotique. Pour comprendre celle-ci, le récepteur fait appel à diverses informations externes, à des connaissances historiques, culturelles et encyclopédiques, le cas échéant. Ainsi, le sens n'est pas donné ni immanent, mais relatif aux opérations et à la compétence du lecteur, qui pourra être, selon le cas, expert, moyen ou faible. Pour les besoins de nos analyses sémantiques, nous retiendrons de Rastier les distinctions suivantes au sujet de la lecture, définie comme « résultat de l'interprétation » (la lecture peut donc être transcrise dans un texte) : « la lecture descriptive [...] stipule les traits sémantiques [inhérents et afférents] actualisés dans le texte; la lecture productive [...] en ajoute; enfin la lecture réductive [...] en néglige » (Rastier, 2001 : 299). Pour notre part, nous nous situerons essentiellement au niveau d'une lecture descriptive scientifique des sites Web de restaurants. Par la seule mise en œuvre du cadre théorique de la sémantique interprétative et par l'utilisation consciente de données encyclopédiques pertinentes, notre lecture des sites de restaurants prendra sans doute une forme plus « experte » et plus « savante » que celle de l'internaute cible, dont la compétence lectorale peut être considérée comme moyenne, mais surtout qui est sûrement plus pressé de trouver une bonne table que préoccupé d'analyser minutieusement le site.

Cela dit, si nous revenons au plan de la navigation de page en page dans le site de restaurant, nous emprunterons normalement, pour nos analyses, la séquentialité allant de la page d'accueil aux pages de contenus qui nous intéresseront particulièrement, c'est-à-dire le plus souvent les cartes et menus, la carte de vins, la présentation du restaurant, du chef, etc. La page d'accueil est le plus souvent le lieu où les morphologies importantes du site prennent naissance dans l'interprétation, car il s'agit du premier point de contact de l'internaute avec les contenus d'un site Web : la page d'accueil donne le ton à l'ensemble du site. Selon Canivet (2011 : 40), s'appuyant sur Nielsen et Tahir (2002), « [l]es pages d'accueil sont les plus importantes et les plus consultées des sites web. » Il est vrai qu'une requête Google, par exemple à l'aide du nom de restaurant, peut donner

accès au site Web par une de ses pages qui n'est pas celle d'accueil. Rappelons que le fonctionnement de Google repose sur le principe du *PageRank* : plus un document Web (une page) est pointé par un grand nombre d'hyperliens, plus il bénéficie de la possibilité de faire partie des premiers résultats de recherche. C'est donc une question de popularité déterminée par le référencement des sites, entre autres. Prenant acte de ce fait, nous faisons toutefois le choix analytique d'entamer l'interprétation par la page d'accueil, les sites Web étant souvent conçus pour être visités dans un ordre que cette page inaugure. C'est le cas à tout le moins des sites de notre matériau.

C'est à dessein que nous avons réduit le modèle de parcours/navigation d'une page Web à sa plus simple expression schématique : méthodologiquement, il nous permet de dresser des balises percursives non contraignantes mais suffisamment valides pour une interprétation ouverte des unités sémantiques de nos sites.

Analyse à la pièce des sites de chaque corpus

Pour le corpus principal (sites Web de restaurants français et québécois de cuisine française) et pour le corpus d'appoint (sites Web de restaurants français et québécois de cuisine libanaise), nous allons, respectivement au chapitre 5 et au chapitre 6, investir les sites un à un, en considérant le modèle de parcours ci-dessus et les aspects suivants pour chacun des sites :

- le relevé des fonds sémantiques prégnants (isotopies);
- la description des formes sémantiques (thèmes) saillantes ou régulières, de leur transformations à travers leurs occurrences au fil du site, en parcourant la majorité des passages forts des différents niveaux sémiotiques (textuel, visuel et documentaire) des pages pertinentes du site et en précisant au besoin le chaînage polysémotique, c'est-à-dire les liens de complémentarité entre ces passages.

Synthèse comparative

À la suite des analyses des pièces de corpus, nous tâcherons, au chapitre 7, d'effectuer une synthèse comparative, afin de faire ressortir, selon une optique « intertextuelle », des similarités et des différences en vertu des deux fractures différentielles présentes dans le

matériau (France/Québec, cuisine française/cuisine libanaise). Les contrastes seront mis en relief à travers la mise au jour des tendances dans :

- les fonds sémantiques typiques et/ou marquants des sites;
- les formes sémantiques récurrentes des sites (différentes déclinaisons, spécificités sémantiques, etc.).

Ces bilans comparatifs pourront mettre en évidence des régularités et des variations ouvrant une amorce de caractérisation sémantique du genre numérique dont relèvent les sites Web de restaurants de cuisine française et de cuisine libanaise.

CHAPITRE 5

ANALYSES DES SITES WEB DE RESTAURANTS DE CUISINE FRANÇAISE

Ce chapitre présente les analyses des 8 sites Web de restaurants de cuisine française de notre corpus principal. La première partie regroupe les descriptions des sites de restaurants de France (La Trilogie des Cépages, L'Assiette du Marché, Le Pré Verre et La Vieille Forge); la deuxième, celles des sites de restaurants du Québec (L'Entrecôte Saint-Jean, Au Petit Extra, Le Tire-Bouchon et Carte Blanche).

La première section de chaque analyse dégage la composition graphique et ergonomique du site et de ses pages, et annonce les thèmes majeurs qui seront interprétés. La deuxième section relève et commente les isotopies de la production sémiotique. Les parcours interprétatifs des formes sémantiques sont détaillés dans la troisième section. L'ordre de présentation des thèmes se fonde généralement sur le degré de saillance de ceux-ci dans le site. Chaque thème est décrit selon ses lieux de manifestation privilégiés (le plus souvent en commençant par la page d'accueil, conformément à notre modèle de parcours-cadre). Des schémas-synthèses, tout au long des parcours thématiques, résument les compositions sémiques potentielles des formes sémantiques du site. Enfin, la quatrième section de chaque analyse rend compte des éléments de l'expression textuelle (ex. la typographie) et documentaire (ex. les couleurs) du site et de leurs liens avec le sémantisme de celui-ci.

PARTIE I – LES SITES WEB DE RESTAURANTS DE FRANCE

SITE WEB DU RESTAURANT LA TRILOGIE DES CÉPAGES (MARSEILLE, FRANCE)

Parcours d'entrée : physionomie générale du site

Le site du restaurant La Trilogie des Cépages (Marseille, France, <http://www.trilogiedescepages.com>⁷¹) présente une interface relativement uniforme pour l'ensemble de ses pages. La mise en page emprunte le modèle de la grille rectangulaire. En effet, essentiellement, les pages se divisent en trois zones (voir figure 4).

Premièrement, le module principal rectangulaire, occupant près du deux tiers de la hauteur de la page, renferme les contenus principaux (images et textes) et apparaît sur un arrière-plan tenant lieu de marges latérales et supérieure; notamment, les pages « Restaurant » et « Vins » comportent un dispositif de type diaporama pour faire défiler horizontalement à la demande les photos et les textes. Deuxièmement, une bande intermédiaire constitue la barre de navigation. Troisièmement, la zone inférieure, valant pour le tiers de la hauteur de la page, contient le nom et les coordonnées de l'établissement, et comporte dans sa partie droite une vignette (ornement de feuilles de vigne) en filigrane. En entête, au-dessus du module principal, figurent le titre de chaque page et un péritexte variable (présent seulement sur les pages d'accueil, « Restaurant », « Cuisine », « Vins », « Actualités » et « Animations œnologiques »). Les éléments qui viennent d'être décrits sont pour la plupart permanents sur l'ensemble des pages du site.

⁷¹ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que **les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009**. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmee ou changée.

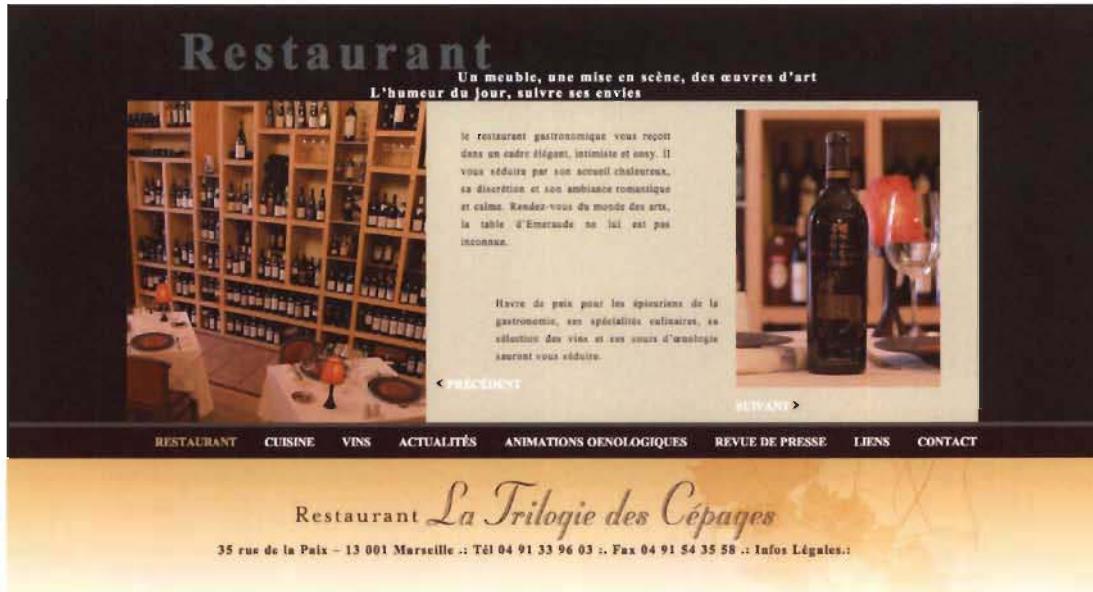


Figure 4 - Page « Restaurant » du site du restaurant La Trilogie des Cépages (<http://www.trilogiedescepages.com>)



Figure 5 - Page d'accueil du site du restaurant La Trilogie des Cépages (<http://www.trilogiedescepages.com>)

La page d'accueil (voir figure 5), tout en respectant l'essentiel de l'ergonomie générale du site, diffère par l'absence de titre en entête et d'éléments textuels dans le module principal, dominé par trois photographies. À gauche, une vignette chevauche le module principal, la barre de navigation et la zone inférieure. De plus, on trouve en pied de page

un « résumé » descriptif de l'établissement, de sa cuisine, de son ambiance et de sa situation géographique. À l'ouverture du site, ce texte risque de n'être pas lu parce que la zone inférieure semble close et complète telle qu'elle apparaît à l'écran, si bien qu'on pourrait être amené naturellement à ne pas faire défiler la page.

Les parcours du site nous conduisent à dégager trois thèmes majeurs : la forme vinique, la forme apothique LA TRILOGIE DES CÉPAGES⁷² et la forme culinaire CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE. Déjà les trois premiers hyperliens de la barre de navigation, « Restaurant », « Cuisine » et « Vins », informent, ne serait-ce que par leur ordre syntagmatique, sur l'importance de ces thèmes au sein du site.

Le site de La Trilogie des Cépages est un site complexe, foisonnant en informations, le texte y étant, quantitativement, une ressource sémiotique mise à profit de façon significative, surtout dans les pages « Restaurant » et « Vins » qui développent les contenus verbaux en les découplant par diapositives, ponctuées de constituants visuels non moins influents dans la construction du sémantisme. Dans ce foisonnement sémiotique, les thèmes identifiés précédemment apparaissent bien souvent enchevêtrés et disparates sur chacune des pages du site, même si, à première vue, leur distribution et leur balisage semblent assurés par le découpage en sections bien objectivées et signalées par la barre de navigation (« Restaurant », « Cuisine », « Vins »).

Pour l'analyse, nous diviserons l'exposé selon chacune des molécules thématiques identifiées. Le parcours interprétatif initial investira la page d'accueil, premier lieu de déploiement, dans la navigation, des thématiques saillantes du site. Nous nous dirigerons ensuite vers les pages où ces thèmes se manifestent plus nommément, mais nous serons parfois amené à les rechercher en brisant la « linéarité » de la page en question pour les prélever en des nœuds forts d'autres pages où ces formes sémantiques se profilent aussi. Commençons par préciser les fonds sémantiques.

⁷² Tout au long de nos analyses, les thèmes sont notés en PETITES MAJUSCULES pour faciliter la lecture.

Les fonds sémantiques du site

La pratique sociale dans laquelle s'inscrit le genre du site Web de restaurant y convoque par défaut le champ sémantique //restauration// dans lequel l'interprétation aborde *a priori* la production sémiotique. La morphologie sémantique associée à ce champ peut être décrite comme figée et faisant partie d'un répertoire autonome de formes culturelles (rapportables à des *frames* ou schémas) qui induisent la projection et la reconnaissance anticipée des contenus au contact d'une performance de sens (Rastier, 1994 : 136). L'examen du site Web de La Trilogie des Cépages confirme que l'isotopie /restauration/ traverse et encadre l'ensemble de la prestation. En effet, sa densité est extrêmement élevée, car, de façon générale, il s'agit pour le site de créer l'impression de réel, de mettre le client visé par le restaurant en face même de la cuisine élaborée et des boissons servies, de le placer dans l'atmosphère même des lieux, etc. Il semble qu'on ne cherche pas à présenter l'établissement et sa cuisine de façon métaphorique, par exemple en proposant une description éminemment poétique. Cela est sûrement à lier à la nature fonctionnelle et promotionnelle du genre. Mais nous verrons toutefois que quelques isotopies transitaires, plus minoritaires et non directement liées à l'alimentation se discernent dans le site.

L'isotopie /restauration/ chapeaute donc la production sémiotique, mais elle se décline plus précisément en fonds spécialisés (qu'elle englobe) selon les formes sémantiques considérées, les pages et les passages interprétés. Ainsi, quatre isotopies dominantes peuvent être extraites du site de La Trilogie des Cépages : /vin/, /restaurant/, /cuisine/ et /gastronomie/.

Pour la bonne compréhension des analyses, il convient de définir ici, sans exhaustivité, ce que recouvrent globalement les sous-champs auxquels se rattachent les isotopies relevées. Ce qui n'est ici qu'indicatif se précisera et se particularisera dans la praxis descriptive. Rappelons d'abord que le champ //restauration//, inclus à l'intérieur du domaine //alimentation//, renvoie à l'industrie des commerces où l'on sert des repas payants. Dans les sites de notre matériel, il est apparu pertinent pour notre tâche descriptive de dégager le sous-champ //restaurant//, qui concerne fondamentalement les

lieux du commerce et ses « traits de personnalité » (composantes, décors, environnement géographique, atmosphère, etc.), c'est-à-dire son identité sémiotique, laquelle se profile dans le thème apothique. Ainsi, le sous-champ //restaurant// ne comprend pas les autres sous-champs //vin//, //cuisine// et //gastronomie// (ou //bistronomie//, le cas échéant), comme ce serait le cas si le restaurant était considéré en tant que fonction. L'extraction des classes //cuisine// et //vin// s'est montrée productive pour dégager les formes sémantiques appariées, soit le thème culinaire et le thème vinique. Le sous-champ //cuisine// a trait aux aliments, aux plats, à l'activité et au savoir-faire culinaires, au chef et à son personnel, etc. Quant à //vin//, il intéresse les vins eux-mêmes, les différents cépages, la viticulture, la viniculture, l'œnologie, les personnes liées à ces activités, etc. //gastronomie// s'applique à la sphère de ce qui lie intimement la nourriture, le plaisir du goût et la convivialité autour du repas. Mais on verra que, le plus souvent, c'est la classe //bistronomie// qui s'avère la plus féconde pour le paysage isotopique et thématique des sites analysés. Mot-valise construit à partir de *bistro* et *gastronomie*, la bistronomie concerne le fait d'offrir des plats haut de gamme, de fine cuisine authentique et de qualité, à prix abordable, élaborés dans un contexte décontracté, où l'on cherche à démocratiser la haute gastronomie et où le service en salle se veut simple (Pageau, 2010; *Grand Dictionnaire terminologique*). La bistronomie est, comme son nom l'indique, caractéristique des restaurants s'identifiant comme bistro.

Afin d'accompagner la lecture de la section « Les fonds sémantiques du site » de chacune des analyses, les tableaux de l'annexe 1 font état des isotopies des sites Web de notre matériel en rapportant les signifiés induisant la répétition du sème isotopant et en tenant compte des systèmes de signes dont les unités relèvent. Au besoin, nous ajoutons des gloses interprétatives placées en notes de fin d'annexe.

Pour toutes les analyses, l'ordre de présentation des fonds sémantiques dans l'exposé correspond à la saillance avec laquelle ils s'imposent à la lecture dans l'ensemble du site. Leur relief respectif est évalué en fonction de la redondance du sème isotopant, du statut de celui-ci (inhérent ou afférent : plus il y a d'occurrences inhérentes du sème

isotopant, plus l'isotopie est saillante) et de leur visibilité sémiotique aux niveaux iconique et textuel.

L'isotopie /vin/

Le fond sémantique */vin/* offre un « poids » visuel incontournable dès l'entrée sur le site en page d'accueil : en effet, ce sont des éléments viniques (coupes, étiquette de bouteille, vignette) qui occupent l'espace graphique du module principal. De même, une navigation rapide dans les autres pages imprègne de cette présence imagique du */vin/* (en une quinzaine d'occurrences) : par exemple, des bouteilles de vin exposées dans un meuble savamment valorisé dans l'établissement ressurgissent au détour d'une diapositive à l'autre dans les pages « Restaurant » et « Vins ». Certes, le détachement de l'isotopie */vin/* par le niveau sémiotique visuel est à porter au compte de la grosseur des photographies, mais il semble que la petite taille des caractères des textes courants incite peu à porter le regard en premier lieu sur ceux-ci, qui nécessitent une lecture plus réfléchie, lente. Il n'empêche que les occurrences textuelles du sème */vin/* (notamment en statut inhérent) ont une fréquence significative (environ une trentaine de manifestations). Notamment, l'association nette de l'apothiconyme au sous-champ du *//vin//* (par « Cépages ») promeut l'isotopie à une saillance élevée. En raison de l'envergure du fond */vin/*, nous sommes amené à discerner d'abord la forme sémantique vinique comme dominante, à côté des autres thèmes.

L'isotopie /restaurant/

La représentativité en termes de *vilisibilité*⁷³ constitue encore l'argument de valorisation de l'isotopie */restaurant/*, ce qui la place au deuxième rang. Avec 6 manifestations

⁷³ Dans notre étude, la vilisibilité correspond au fait pour un texte ou une image d'avoir un impact dans l'appréhension du contenu en raison de son importance spatiale, de sa position, de son apparence chromatique, typographique, etc. Nous empruntons le terme à Anis (1983), qui le définit à propos de la poésie comme le fait pour les formes graphiques (comme le calligramme) de participer à part entière au sens du texte et de n'être pas de ce fait un simple corps étranger, un simple relais ou simple médium plus ou moins opaque ou transparent dans l'interprétation. On peut rattacher le concept *vilisibilité* à celui de *lisualité*. On parlera de motif ou de signe *lisuel* (contraction des mots *lisible* et *visuel*, proposée par Jean-Pierre Bobillot, *Trois essais de poésie littérale*, Romainville, Al Dante, 2003) lorsque ses « caractéristiques plastiques et verbales est maximale, et [que sa] préhension relève à la fois du processus

visuelles pour l'ensemble du site, ce fond est celui qui circonscrit la lecture en entrée de la page « Restaurant », en cohérence avec le titre éponyme, grâce à une photo de la terrasse (remplissant la moitié du module), à une autre de la salle à manger et à un texte décrivant la situation culturelle et géographique du restaurant au sein de la ville de Marseille. À la diapositive suivante, le texte poursuit sa lancée en précisant la « personnalité morale » (ambiance) de l'entreprise. Par ailleurs, sans compter l'apothiconyme et l'adresse qui rendent récurrent le trait sur toutes les pages, les passages péritextuels tels que ceux qu'on trouve en entête de la page « Restaurant » (ex. « Un petit coin de paradis », « Musarder en terrasse », « choisir une table », « investir les lieux »), de par leur contenu sémique bien entendu, mais aussi de par leur position et leur couleur typographique (caractères blancs sur un arrière-plan foncé), contribuent encore plus à la densité de */restaurant/*. Manifestée en tout par 65 occurrences du trait isotopant, celle-ci peut toutefois être relativisée par sa nature plus afférente qu'inhérente (19 sèmes inhérents et 46 sèmes afférents).

L'anaphorisation et la métonymie sont les principaux moyens par lesquels se constitue la redondance du trait */restaurant/*. Selon Rastier (1994 : 187), l'anaphore peut « désigner toutes sortes de renvois sémantiques par des mots ou syntagmes à des mots ou syntagmes précédents ou successifs dans le même texte. » Par exemple, le « petit coin de paradis » correspond, est identique sémantiquement à « La Trilogie des Cépages », l'apothiconyme, c'est-à-dire l'élément qui réfère, dans le contexte du site Web, à l'identité du restaurant concerné. La métonymie se manifeste, quant à elle, dans des cas comme « choisir une table », la pièce de mobilier *table* étant mise pour représenter le tout *restaurant*. Dans le texte courant également, ces phénomènes de cohésion sémantique participent à la constitution de l'isotopie (ex. de métonymie : « terrasse »; ex. d'anaphorisation : « haut lieu », « havre de paix »).

de déchiffrement de la lecture, linéaire, et de celui, éminemment tabulaire, de l'organisation du regard dévolu aux arts dits visuels » (Bret, 2008 : 44).

L'isotopie /cuisine/

Contrairement aux isotopies traitées précédemment, le fond sémantique */cuisine/* est plutôt faiblement représenté au niveau sémiotique visuel. Une occurrence iconique du trait isotopant se retrouve d'une part dans une photographie d'un 'dessert'; or, cette image est logée dans la troisième diapositive de la page « Restaurant » : cette manifestation sémique est donc non immédiatement accessible. D'autre part, le sème */cuisine/* est 5 fois récurrent dans l'unique photographie de la page « Cuisine », plus précisément celle d'une entrée, dans 'fromage', 'prosciutto', 'asperges', 'roulade de saumon fumé' (?) et 'cresson' (ou 'germes de soja'). De plus, la majeure partie du module est occupée par du texte courant de petite taille qui, néanmoins, caractérise sous différentes facettes l'univers culinaire de La Trilogie des Cépages et permet l'itération du sème isotopant majoritairement en inhérence. Enfin, tous les missonymes de la carte et des menus (plus d'une trentaine) comprennent aussi en inhérence le sème isotopant */cuisine/*, ce qui rend, au plan textuel, le fond extrêmement saillant. Ce qui peut en affaiblir le relief, c'est que les listes des mets se lisent non pas sur la page même, à la suite du texte courant, mais doivent être consultés en documents pdf téléchargeables sur l'ordinateur de l'internaute. Mises à part ces quelques limitations ergonomiques dans l'architecture de l'information, il apparaîtra pertinent de construire le thème culinaire qui se profile sur le fond sémantique présentement examiné.

L'isotopie /gastronomie/

Il convient de souligner l'existence de l'isotopie */gastronomie/*. Elle se montre plutôt légère par 9 occurrences textuelles de son sème isotopant – dont 3 signifiés sont manifestés nommément par la lexie « gastronomie », ce qui justifie la rétention de l'appellation éponyme du fond sémantique. Par ailleurs, celui-ci n'indexe aucun signifié iconique. Il semble que dans le site de La Trilogie des Cépages, la gastronomie se ramène essentiellement à la nourriture de qualité apprêtée selon les standards des arts culinaires français. En cela l'isotopie dégagée peut être associée, voire assimilée au fond */cuisine/*, nettement saillant. Au moment de traiter la molécule culinaire, le sème */gastronomie/* réapparaîtra.

Les isotopies mineures

Comme nous l'avons déjà signalé, des isotopies mineures sont présentes au sein du site. Véhiculées par la sémiotique verbale, elles apparaissent furtives dans le site, le temps de quelques mots ou énoncés. Il demeure intéressant de les signaler afin d'établir la polyisotopie émergente du site Web, où ces fonds sémantiques, sans être incompatibles (allotopes) avec les fonds dominants, entre en connexion avec eux dans la présentification de certains thèmes. Il s'agit des isotopies */littérature/*, */théâtre/* et */musique/*⁷⁴.

La forme sémantique vinique

Parcours thématique de la page d'accueil

C'est habituellement au contact de la page d'accueil que l'internaute prend connaissance de l'univers thématique d'un site Web. Seulement par leur position centrale et leur taille, les photographies de la page d'accueil du restaurant La Trilogie des Cépages attirent immédiatement l'attention de la lecture et amorcent de ce fait l'interprétation d'une des formes sémantiques majeures du site Web, le thème vinique, dont nous avons constaté que le fond isotopique est nettement prédominant. La première photographie, bien qu'elle exhibe un morceau de la salle à manger du restaurant, a pour sujet particulier les coupes de vin, en raison du cadrage en gros plan et du flou dont les deux récipients en avant-plan sont affectées. La deuxième photographie rapporte une portion d'un panneau estampillé d'une caisse de bouteilles de vin, à preuve le dessin de château (typique des labels de produits vinicoles), les mots « *cru* » et « *classe* », par exemple. La troisième image rend en contre-plongée un luminaire dont certaines composantes sont vraisemblablement des feuilles de vigne. Enfin, la vignette prééminente dans le coin inférieur gauche de la première photographie contribue à l'éveil d'une première manifestation de la molécule sémique vinique. Dans l'ensemble de ces éléments visuels, il se dégage une touche de finesse transmise par l'éclairage tamisé, la chaleur d'une

⁷⁴ On pourrait stipuler l'isotopie */philosophie/* par deux occurrences (quoique distantes) du signifié 'épicuriens' (page d'accueil et page « Restaurant »). Cependant, celles-ci sont prises dans un registre courant, doxal, et leur lien sémique avec la philosophie est plutôt ténu : il ne s'agit pas comme tel d'épicuriens, partisans de l'épicurisme.

ambiance ambrée et la qualité des nappes. Ainsi, en ces passages, le thème comporte le trait générique inhérent /vin/ et le trait spécifique afférent /raffinement/.

Site Web de La Trilogie des Cépages

Synthèse de la composition potentielle visuelle du thème vinique dans la page d'accueil

/vin/ +

/raffinement/

Remarque : Voici le mode de lecture à appliquer aux représentations schématiques des thèmes tout au long des analyses. La taille de caractères indique les degrés présentiels ou de prégnance des sèmes au sein de la forme sémantique : ainsi, les sèmes en 14 points ont une saillance élevée; ceux en 12 points, une saillance moyenne; et ceux en 10 points, une saillance atténuée ou estompée. La fréquence de manifestation (récurrence) du sème dans le parcours interprétatif est généralement le critère de détermination de la mise en saillance, mais la prégnance peut être due à l'effet de visibilité créé par les sémiotiques et leurs attributs (ex. taille des photographies, mise en forme typographique, emplacement des passages, etc.).

La perception de cette occurrence visuelle frappante de la forme vinique s'arrime aisément à la lecture de l'apothiconyme « La Trilogie des Cépages » situé en bas de page et qui peut sembler sémantiquement opaque pour l'instant. « cépages » permet l'actualisation en inhérence de /vin/. La typographie cursive qui formate l'apothiconyme rappelle peut-être lointainement le /raffinement/, mais ce type d'écriture, de concert avec la lexie « trilogie », n'implique-t-elle pas doublement le sème mésogénérique /littérature/ à l'intérieur du nom du restaurant? En effet, il est possible de projeter dans le passage proprial une série de trois œuvres écrites se faisant suite et, tout à la fois, la matérialisation d'un titre de livre à travers l'écriture anglaise. (Même, les sèmes /musique/ et /théâtre/ pourrait s'y propager en vertu de leur présence dans les menus et d'autres pages – car il existe également des trilogies dans ces domaines.) Cependant, même avec ces arguments, l'apothiconyme résiste à l'interprétation. L'afférence du

sème */littérature/* peut être soutenue dans la mesure où le trait sémique se trouve déjà dans le texte courant de la page « Restaurant » : « Rendez-vous du monde des arts, la table d'Emeraude ^[/littérature/] ne lui est pas inconnue. » En somme, en page d'accueil, la forme sémantique vinique bénéficie, de son occurrence visuelle à son occurrence textuelle, d'un chaînage de similarité, car nous trouvons dans l'un et l'autre des passages étudiés les sèmes communs */vin/* et */raffinement/* (celui-ci étant en position estompée en mode textuel), et le sème */littérature/*, dans l'apothiconyme, engendre une dissimilation et une ambivalence quant à la perception du ou des fonds sur lequel ou lesquels se détache le thème : */vin/*, */littérature/* ou les deux à la fois? Cette analyse thématique de l'apothiconyme vaut pour toutes les autres pages du site.

Site Web de La Trilogie des Cépages

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle apothiconymique) du thème vinique dans la page d'accueil

/littérature/ +

/vin/ +

/raffinement/

Le texte courant au pied de la page d'accueil ne déployant pas même une infime partie de la molécule vinique, nous orientons maintenant l'analyse thématique vers la page « Vins », signalée par l'hyperlien de la barre de navigation.

Parcours thématique de la page « Vins » (avec quelques incursions dans la page « Restaurant »)

La molécule vinique présente plusieurs visages morphogènes au fil de la page « Vins ». Rendons compte de quelques-uns de ces moments interprétatifs.

Sans nécessairement être privilégié en premier lieu, le péritexte d'entête (permanent au-dessus de chacune des diapositives de la page) suscite une occurrence incluant, outre le

composant générique /vin/, les sèmes /abondance/ et /variété/ : « plus de 950 références de vins issus de 48 pays différents sur l'année ». Les quatre énoncés visuels de la page semblent reprendre intégralement ce groupement sémiotique : une première photographie laisse apercevoir une vingtaine de panneaux estampillés provenant de caisses de bouteilles de vin, lesquels panneaux tapissent les murs de l'établissement; la deuxième et la quatrième exhibent chacune plus d'une dizaine de bouteilles de vins aux étiquettes distinctes; et la troisième constitue une sorte de mosaïque de labels. En ces zones visuelles, il est pertinent de réactualiser le sème /raffinement/, l'esprit des photographies étant sensiblement le même que celui de la page d'accueil.

Dans un mouvement d'aller-retour entre le péritexte et les photographies, le tracé interprétatif parvient à établir une série de rapports intersémiotiques de relais de confortation et d'emphase entre ces différentes occurrences du thème vinique. Au sein du péritexte, le trait /abondance/ connaît une intensité présente élevée en raison d'une « quantification chiffrée » (« 950 », « 48 »), tandis qu'au niveau visuel, le trait, alors en présence neutre, se perçoit par un effet global de multiplicité sans qu'il soit nécessaire de compter une à une les entités représentées. Le sème /variété/, au contraire, ressort singulièrement dans les photographies parce que chacune des entités reconnues (dessins d'estampilles, étiquettes de bouteilles) est unique et irréductible aux autres qui l'entourent. Par ailleurs, dans la page « Restaurant », trois photographies de la salle à manger expriment la même composition sémiotique du thème vinique. Enfin, le texte courant de la page « Vins » fait apparaître de manière diffuse et similaire les sèmes, donc la molécule, dont il est question ici. Par exemple, nous pouvons inférer les deux composants à travers le procédé d'énumération, même discontinue au long du texte, de *nombreux* et *différents* types, appellations, etc. de vins : « vin d'exception », « vins coups de cœurs », « vins nouveaux ou classiques », « vins du monde », « grands crus », « Petrus, Margaux, Haut Brion, Yquem, Vosne Romanée, Rayas et tant d'autres qu'il serait difficile de tous les citer », « vins de monocépage », « vins de pays », « des millésimes anciens aux plus récents », « des blancs se déclinant des plus secs aux plus doux », « des rouges fruités à tanniques », « des rosés aux clairets », etc. Conjointement avec /vin/, le sème /variété/ est actualisé dans le segment suivant pour déployer

partiellement la molécule : « les références évoluant au grès [sic] des trouvailles changent régulièrement » (c'est nous qui soulignons).

Site Web de La Trilogie des Cépages

Synthèse de la composition potentielle 1 (visuelle et textuelle) du thème vinique dans la page « Vins »

/vin/ + /abondance/ + /variété/ +
 /raffinement/

Exprimé d'abord dans le texte et activable par suite au niveau visuel, un autre ensemble d'occurrences de la molécule vinique se dessine sur le fond sémantique /théâtre/⁷⁵, joint alors à l'isotopie /vin/. Des passages tels que « une mise en scène renouvelée régulièrement », « Dans un meuble, mises en scène comme des œuvres d'art, les références évoluant... » mettent en avant-plan l'impression référentielle que la consommation de vins à La Trilogie des Cépages s'effectue dans un cadre dramatique. En effet, le trait mésogénérique /théâtre/ est récurrent en inhérence dans ‘mise en scène’ et ‘mises en scène’, ainsi qu’en afférence dans ‘meuble’ et ‘œuvres d’art’ (et sans doute dans ‘références’). La propagation du sème dans ‘meuble’ est possible dans la mesure où, à l’intérieur du contexte, on peut stipuler que la pièce de mobilier constitue la métaphore d’une scène matérielle. L’assimilation isotopique se poursuivant dans cette optique au sein du passage, ‘œuvres d’art’ et ‘références’ (qui est en lien d’anaphore avec celui-ci) héritent du trait par le moyen du comparatif « comme » – il est clair ici que les signifiés affectés équivalent à ‘vins’, ce qui permet le maintien et la récurrence du composant /vin/. Le péritexte de la deuxième diapositive de la page « Restaurant » abondent synthétiquement dans l’émergence de cette version du thème vinique : « Un meuble, une mise en scène, des œuvres d’art ».

⁷⁵ Ici l’association avec la trilogie théâtrale s’avère pertinente.

Si cette interprétation linguistique est établie, il est possible d'injecter en retour cette occurrence moléculaire dans les photographies (autant celles de la page « Vins » que celles de la page « Restaurant ») du meuble-scène où a lieu la prestation des *canons*, des œuvres d'art. De plus, tout comme il est présent dans les segments textuels (plus exactement ceux de la page « Vins ») véhiculant cette mouture du thème, le sème /variété/ déjà prélevé dans les images s'insère dans le groupement sémique ici examiné. Le rapport intersémiotique du texte aux images est l'ancrage, puisque celles-ci ne peuvent à elles seules supporter cette interprétation thématique : elles nécessitent le concours du texte, dont elles reçoivent une modification sémantique.

Site Web de La Trilogie des Cépages

**Synthèse de la composition potentielle 2 (visuelle et textuelle) du thème vinique
dans la page « Vins »**

/vin/ + /théâtre/ +

/variété/

Certains passages du texte courant de la page « Vins » affirment une autre figure intéressante de la molécule vinique et contribuent à éclairer la composition construite plus haut dans l'apothiconyme (/littérature/, /vin/ et /raffinement/), ce qui traduit une sorte de relation de relais d'élucidation. Dans l'invitation lancée par le texte, il est question de « découverte », d'« instant de paradis », de « connaître [l']histoire [des vins] », de « [se] [l]aisse[r] [...] porter par la magie des noms », de « partager un instant en dehors du temps » : il s'agit d'une « invitation au voyage » dans cet univers de vins abondants et variés. Ces quelques énoncés autorisent à inférer au sein du thème vinique le sème spécifique /évasion/, que peut aussi impliquer le domaine //littérature// en qualité de trait « fonctionnel » – car on peut compter la distraction comme l'une des visées des œuvres littéraires (d'ailleurs, l'« invitation au voyage » n'évoque-t-elle pas le poème éponyme de Baudelaire?). Ainsi le contenu de ‘La Trilogie des Cépages’ peut-il s'éclairer rétroactivement : l'expérience des vins de ce restaurant correspond en quelque

sorte à progresser dans l'univers imaginaire foisonnant d'une série d'œuvres dont le suspense de l'une incite à la découverte de la suivante. Grâce à cette interprétation, le sème /évasion/ semble pouvoir venir se greffer à la molécule vinique. En outre, rien n'empêche de relier cette saisie du thème avec celle associée au domaine //théâtre//, puisque ce domaine est voisin (donc compatible) avec //littérature//, d'autant plus qu'une trilogie est également définie comme un ensemble de trois pièces. Dans ces conditions, la polyisotopie est virtuellement forte dans le site Web de La Trilogie des Cépages.

Site Web de La Trilogie des Cépages

Synthèse de la composition potentielle 3 (textuelle) du thème vinique dans la page « Vins »

/vin/ + /évasion/ +

/littérature/ +

/théâtre/

Ce parcours du thème vinique en trois moments ne saurait évidemment l'épuiser. Par exemple, le texte courant pourrait encore permettre de construire le sème récurrent /plaisir/ : « plaisirs partagés autour de vin d'exception », « renouveler son plaisir », etc. L'analyse des trois figures moléculaires ci-dessus contribue néanmoins à montrer leur constitution polysémotique que rendent possible les ressources d'un médium riche tel que le site Web.

La forme sémantique apothique LA TRILOGIE DES CÉPAGES

Parcours thématique de la page d'accueil

La densité importante de l'isotopie /restaurant/ dans l'ensemble du site de La Trilogie des Cépages nous amène maintenant à primer le thème apothique LA TRILOGIE DES CÉPAGES, c'est-à-dire la forme sémantique qui renseigne sur l'« être » du restaurant

représenté dans la performance sémiotique. Certes, la molécule est surtout développée dans la page « Restaurant », mais elle est présente dès le péritexte d'entête de la page d'accueil : « Un petit coin de paradis... à deux pas du Vieux-port de Marseille... » En première lecture, le « petit coin de paradis » peut sembler obscur, mais le lien vite établi avec l'apothiconyme situé en bas de page permet de stipuler par anaphore une correspondance sémantique partielle entre les deux passages. Un petit détour s'impose toutefois avant d'éclairer le péritexte.

Alors que l'apothiconyme traduit, comme nous l'avons vu, une occurrence du thème vinique (*/littérature/ + /vin/ + /raffinement/*), il supporte bien évidemment la forme apothique : viendront donc s'y actualiser en saillance normale le sème générique */restaurant/* et le sème spécifique */La Trilogie des Cépages/*, celui-ci étant activé en vertu du champ sémantique *ad hoc* et largement ouvert *//noms de restaurants de tous types//*. Les sèmes de la forme vinique et les sèmes essentiels */restaurant/* et */La Trilogie des Cépages/* peuvent être regroupés pour former une constitution stable et récurrente du thème apothique, et ce, dans l'ensemble du site (par la répétition de l'apothiconyme sur toutes les pages et par sa mention dans les textes courants et le péritexte). De ce fait, cette forme sémantique se perçoit sur un triple fond sémantique.

Site Web de La Trilogie des Cépages

Synthèse de la composition textuelle du thème apothique LA TRILOGIE DES CÉPAGES dans l'apothiconyme

*/restaurant/ + /La Trilogie des Cépages/ + /littérature/ + /vin/ +
/raffinement/*

Or, cette composition, bien qu'elle puisse servir de cadre à la saisie du péritexte « Un petit coin de paradis... à deux pas du Vieux-port de Marseille... » de la page d'accueil, ne voit pas nécessairement s'actualiser au même niveau de saillance la totalité de ses

traits dans l’interprétation dudit segment anaphorisant. Plutôt, on y retient surtout les composants */restaurant/* et */La Trilogie du Cépages/*, les autres pouvant n’y apparaître que légèrement. De plus, en avant-plan dans la forme apothique, sont appelés les traits afférents spécifiques */hypocoristique/* (‘petit coin’), */plaisir/* (‘paradis’), ainsi qu’*/histoire/* et */marseillais/* (‘Vieux-port de Marseille’). Les traits qui, dans le passage péritextuel, se sont vus estompés (notamment */vin/* et */raffinement/*) vont ressurgir dans la part photographique de la page d’accueil, plus particulièrement par la ‘salle à manger’, alors métonymique comme partie du tout restaurant et lieu d’exposition de coupes de vin (*/vin/*) et de fins meubles et nappes (*/raffinement/*).

En somme, les liens intersémiotiques issus des précédents parcours des occurrences de la forme apothique au sein de la page d’accueil (allers-retours entre péritexte et apothiconyme, arrêt sur la zone photographique) peuvent être de l’ordre du relais d’élucidation et/ou de celui de la similarité, car, d’un passage à l’autre, il y a soit enrichissement sémique, soit estompage sémique, mais, dans tous les cas, un noyau dur demeure : */restaurant/* et */La Trilogie des Cépages/*.

Site Web de La Trilogie des Cépages

**Synthèse de la composition potentielle (textuelle et visuelle) du thème apothique
LA TRILOGIE DES CEPAGES dans la page d'accueil**

/restaurant/ + /La Trilogie des Cépages/ +

/vin/ + /raffinement/ +

/hypocoristique/ + /plaisir/ + /histoire/ + /marseillais/ + /littérature/?

Même si l’internaute peut escamoter le texte « invisible » du pied de la page d’accueil, ce texte contient néanmoins de nombreux passages métonymiques et anaphorisants qui constituent le thème apothique. Citons quelques-uns de ces segments remarquables : « situé à quelques mètres de la mythique place aux Huiles », « Au centre de Marseille, proche du Pharo », « un beau décor raffiné et une ambiance romantique et calme », « en

terrasse discrète », « un restaurant intimiste, au charme indéniable », etc. Déjà l'intuition peut discerner les sèmes exprimés par ces exemples. Mais parce que le texte peut échapper à la lecture, nous allons plutôt favoriser l'interprétation de passages semblables dans la page « Restaurant », où la molécule apothique peut être construite grâce à du texte directement et ergonomiquement accessible.

Parcours thématique de la page « Restaurant »

Partant de la page d'accueil, on est appelé naturellement à activer l'hyperlien permanent « Restaurant » de la barre de navigation afin de découvrir la description de l'établissement que cette étiquette préfigure. De ce fait, l'hyperlien, ne fût-ce que par la présence en son sein du sème /restaurant/, agit clairement à titre d'interprétant dirigeant vers la forme apothique. Le circuit emprunté confirme la promesse du signe-passeur. En effet, l'interprétation trouve sur la page « Restaurant » la cohésion sémantique attendue : des photos des lieux, terrasse et salle à manger, s'imposent à la vue, et nombre d'éléments pérertextuels et textuels font part de l'atmosphère de l'établissement et de sa situation culturelle et géographique.



Figure 6 - Première diapositive de la page « Restaurant » du site du restaurant La Trilogie des Cépages (<http://www.trilogiedescepages.com>)

Dans la première diapositive (voir figure 6), les passages verbaux et visuels fonctionnent fortement de concert. Voyons comment. Par sa position visible en entête, le péritexte suivant permet de construire l'état d'esprit que procure un séjour à La Trilogie des Cépages, lequel « pathos » contribue au thème apothique en raison de l'implication d'éléments physiques de l'établissement : « Musarder en terrasse, choisir une table, investir les lieux... Profiter de l'instant, se retrouver autour d'un verre ». Entre autres traits importants, le parcours suscite ici les sèmes */errance/, /découverte/, /plaisir/, /convivialité/* et */hic et nunc/*, qui, avec */restaurant/* et */La Trilogie des Cépages/*, intègrent la molécule. Bon nombre de ces valeurs se retrouvent dans les photos situées tout juste en dessous, en particulier celle de la terrasse. Il apparaît donc une interrelation forte entre les niveaux sémiotiques textuel et visuel, s'étayant par un rapport bilatéral de confortation (les contenus sémiques sont presque identiques). Par exemple, il est permis de supposer que les clients attablés à l'extérieur flâneront (*/errance/*) tout en se plaisant en bonne compagnie dans le moment présent (*/plaisir/, /convivialité/, /hic et nunc/*). En même temps, les visuels de la terrasse et de la salle à manger sont par eux-mêmes des outils de */découverte/*, par leur fonction même de monstration; le trajet de l'extérieur vers l'intérieur (de la terrasse à la salle à manger) qu'impliquent les photos elles-mêmes selon un déplacement oculaire de la gauche vers la droite – ce trajet, donc, traduit aussi une pénétration des lieux. L'hyperlien de tourne de diapositive « SUIVANT » peut être lui-même perçu comme une invitation à poursuivre l'exploration des lieux représentés visuellement et textuellement; la navigation dans le site du restaurant devient en quelque sorte une visite de l'endroit réel. Nous résumons ci-dessous l'interprétation précédente du thème apothique; en comparaison de l'occurrence de la page d'accueil, on remarquera la conservation des traits de base */restaurant/* et */La Trilogie des Cépages/*, ainsi que de */plaisir/*; en revanche, de nouveaux sèmes viennent enrichir la molécule sémique⁷⁶.

⁷⁶ Les sèmes */hypocoristique/, /historique/, /marseillais/, /vin/, /raffinement/* et */littérature/* construits en page d'accueil ne sont aucunement virtualisés mais simplement non (ou peu) actualisés dans les passages précis selon les arguments du présent parcours. Nous pourrons toutefois voir réapparaître certains d'entre eux dans le prochain parcours.

Site Web de La Trilogie des Cépages

**Synthèse de la composition potentielle 1 (textuelle et visuelle) du thème apothique
LA TRILOGIE DES CEPAGES dans la page « Restaurant »**

/restaurant/ + /La Trilogie des Cépages/ + /plaisir/ +
/errance/ + /découverte/ + /convivialité/ + /hic et nunc/

Pris en lui-même, le texte courant de la première diapositive, en apportant surtout des précisions sur la situation géographique et culturelle du restaurant, semble plutôt se trouver en relation de compositionnalité avec les visuels, notamment si nous considérons la photo de la terrasse qui ne montre que peu l'environnement global (hors cadre) du restaurant. Le passage nous apprend que La Trilogie des Cépages est un « [l]ieu unique situé à Marseille centre, dans le triangle de Marcel PAGNOL “place aux Huiles, vieux Port et Palais de Justice” au pied d'un escalier faisant partie du patrimoine classé au titre des monuments historiques, donnant sur la rue Sainte et perpendiculaire au Cours d'Estienne d'Orves.» Ainsi, les sèmes qui nous pouvons dégager de cette suite linguistique pour former le thème apothique, par exemple /singulier/, /marseillais/ et /histoire/, ne relèvent pas de l'évidence dans la photo de la terrasse; seul /histoire/ paraît s'y actualiser : les murs vieillots du bâtiment livrent des indices sur l'époque de la construction de ce dernier. Pour ces raisons, le passage textuel et le passage visuel entretiendraient peu de renvois sémantiques entre eux. Mais rien n'empêche, par une lecture allant de l'image au texte, que les valeurs de celui-ci s'accollent rétroactivement au visuel, l'image mentale, informée par le linguistique, complétant l'image matérielle vue sur le site. Dans ce cas, le rapport intersémiotique est le relais, puisque un premier passage (l'image) met en place un ensemble d'unités donné, se tait, après quoi un deuxième passage (le texte) prend la relève et contribue à l'explicitation ou à l'enrichissement de cet ensemble sémiotique. Ainsi, nous obtenons cette version du thème apothique :

Site Web de La Trilogie des Cépages

**Synthèse de la composition potentielle 2 (textuelle et visuelle) du thème apothique
LA TRILOGIE DES CEPAGES dans la page « Restaurant »**

/restaurant/ + /La Trilogie des Cépages/ + /histoire/ +
/singulier/ + /marseillais/⁷⁷

Alors que la taille prévalente et les objets des photos de la deuxième diapositive de la page « Restaurant » contribuent principalement à la saillance du thème vinique, le texte courant, bien que de petite dimension, est néanmoins le lieu du développement des caractéristiques morales et physiques de l'entreprise. Encore une fois, ce sont l'anaphorisation et la métonymie, visuelle et/ou textuelle, qui permettent l'émergence du groupement sémiotique. En général, le fond sémantique /restaurant/ est celui sur lequel se déploient les sèmes de l'occurrence moléculaire apothique ici rencontrée, mais certains segments textuels autorisent à effectuer la perception du thème en regard de l'isotopie /littérature/; également, l'effet de contiguïté des éléments pératextuels et visuels « viniques », tels que nous les avons analysés à propos de la forme vinique, peut ramener les fonds /vin/ et /théâtre/ à la mémoire.

Il n'est pas inutile de rappeler ici le principe de la stipulation et de l'interprétation du thème apothique LA TRILOGIE DES CÉPAGES : l'unité propre à « La Trilogie des Cépages » est le creuset, le lieu centripète de l'identité sémantique du restaurant. Ainsi, par la médiation du sème /restaurant/, présent par défaut ou par afférence dans d'autres passages du site, les contenus sémiotiques de ceux-ci vont venir s'associer à celui de l'apothiconyme soit par anaphorisation (« ce lieu », « havre de paix », etc.), soit par métonymie visuelle ou textuelle (« décor », ‘table’, ‘salle à manger’, etc.). C'est pourquoi on pourra y trouver, en plus de /restaurant/, le sème définitoire /La Trilogie

⁷⁷ Il est possible, par effet de rétention mnémonique, que les autres sèmes construits dans le parcours précédent (entre le pératexte et les visuels), mais non mentionnés dans la synthèse (ex. /plaisir/, /errance/, /découverte/, etc.), puissent être propagés en position estompée dans l'occurrence suscitée ici.

des Cépages/. Voyons, à partir de là, quelques exemples pertinents qui permettront de manifester une autre constitution de la molécule apothique.

Ce sont surtout les deux premières phrases qui permettent de saisir limpidelement, à travers l'expression linguistique, les qualités distinctives et propres de l'établissement⁷⁸. « [L]e restaurant gastronomique vous reçoit dans un cadre élégant, intimiste et cosy. Il vous séduira par son accueil chaleureux, sa discréction et son ambiance romantique et calme. » Cette suite permet d'inférer les quelques sèmes suivants s'intégrant à la molécule apothique : /raffinement/ (« cadre élégant »), /intimité/ (« cadre [...] intimiste », « discréction »), /confort/ (« cadre [...] cosy »), /romantisme/ (« ambiance romantique »), /paix/ (« ambiance [...] calme », « havre de paix »⁷⁹). Ce qui permet leur établissement à titre de composants moléculaires, c'est que nous les retrouvons corécourants avec /restaurant/ et /La Trilogie des Cépages/ dans les segments cités entre parenthèses et que cette coprésence se retrouve réitérée diversement dans d'autres passages du site, tels que le texte du pied de la page d'accueil ou les photos montrant les parties et les éléments du restaurant ('salle à manger', 'table', 'nappe', 'luminaire', 'couverts', etc.; voir les 3 diapositives de la page « Restaurant »). Dans ce dernier cas, la lecture se doit de passer du texte aux visuels, ce qui engendre une propagation d'afférence ou un renforcement de traits déjà inhérents (notamment /raffinement/), c'est-à-dire l'émergence de la molécule au plan visuel. Ainsi, nous aurons affaire à un rapport de chaînage d'ancre dans la mesure où le texte modifie l'image en lui injectant des éléments de contenu qu'il ne possède pas déjà (en bonne partie).

Dans ces entrelacs interprétatifs, les sèmes /vin/, /théâtre/ et /littérature/ pourront faire partie de la perception de la molécule apothique, rendant alors l'apprehension variablement et furtivement polyisotopique. En effet, l'actualisation parallèle du thème vinique au sein de la page « Restaurant » à travers la majorité des visuels et l'énoncé

⁷⁸ Gardons-nous de laisser entendre que les sèmes sont des qualités référentielles : les traits que nous dégageons pour le thème apothique par exemple ne sont que des unités produites par la textualité du site, des « effets de discours » si l'on veut, lesquels viennent procurer une image mentale de la formation sémantique LA TRILOGIE DES CÉPAGES, et non des éléments réels à propos du commerce concret situé à Marseille.

⁷⁹ Ce segment fait partie de la première phrase du deuxième paragraphe de la deuxième diapositive.

péritextuel « Un meuble, une mise en scène, des œuvres d'art » contribue à la présence récurrente des deux premiers sèmes précédemment mentionnés, qui de ce fait pourraient s'adjoindre au thème apothique; mais il est nécessaire d'avoir opérer la lecture vinique en premier lieu. Quant au sème /littérature/, que l'apothiconyme apporte déjà par sa présence concomitante en pied de page, nous le retrouvons deux fois dans cette phrase : « Rendez-vous du monde des arts ^[littérature], la table d'Emeraude ^[littérature] ne lui est pas inconnue. » Inhérent dans ‘la table d’Emeraude’ (œuvre connue de la littérature alchimique et hermétique), le sème devient afférent dans ‘monde des arts’ rétrogradement en spécifiant ledit signifié. Par l’intermédiaire des signifiés ‘Rendez-vous’ et ‘lui’, qui renvoient au contenu apothiconymique ‘La Trilogie des Cépages’, le sème /littérature/ peut faire fond au thème apothique, en même temps que /restaurant/.

Site Web de La Trilogie des Cépages

**Synthèse de la composition potentielle 3 (textuelle et visuelle) du thème apothique
LA TRILOGIE DES CEPAGES dans la page « Restaurant »**

/restaurant/ + /La Trilogie des Cépages/ + /raffinement/ +
/intimité/ + /confort/ + /romantisme/ + /paix/ + /vin/ + /théâtre/ + /littérature/

La forme culinaire CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE

Parcours thématique de la page « Cuisine »

Si le point de départ de la visite du site de La Trilogie des Cépages est la page d'accueil, nous n'accédons pas immédiatement à la description de la cuisine offerte dans cet établissement. Comme nous l'avons vu, c'est plutôt le thème vinique qui se manifeste au plan visuel, de même qu'à travers l'apothiconyme. Même s'il évoque des éléments culinaires, le texte courant de pied de page, par sa petitesse et par sa quasi-inaccessibilité ergonomique, les laisse ténus.

Dans la page d'accueil, l'hyperlien « Cuisine » est le principal déclencheur qui mène vers le thème culinaire. La page « Cuisine » est en effet, on s'en doute, le berceau de la forme sémantique liée à la cuisine, et c'est pourquoi il convient de construire la molécule en commençant par cette page du site. On verra aussi que le thème se trouve dans la page « Restaurant ».

Nous avons déjà souligné la faible densité de l'isotopie */cuisine/* au plan visuel dans l'ensemble du site. Elle est véhiculée par une seule photo dans la page « Cuisine », par la représentation d'une entrée; selon ce qu'on peut en reconnaître, ce plat est composé de fromage, de prosciutto, d'asperges, de roulades de saumon fumé (?) et de cresson (ou de germes de soja). Dans la page « Restaurant », la photo d'un dessert (une mousse au chocolat) rend également compte du sème isotopant. Toutefois, le texte courant de la page « Cuisine », qui tient en un seul module⁸⁰, permet d'asseoir fermement le fond sémantique, dont se détache, de façon davantage textuelle, le thème culinaire. En outre, la carte et les menus, utilisant uniquement la sémiotique verbale, développent abondamment la forme, qui, en ces lieux, apparaît plutôt « dissimulée » à cause du fait que les pages de mets sont téléchargeables et consultables en documents pdf sur l'ordinateur de l'usager. Pour ces raisons liées à l'ergonomie, le thème culinaire, dans l'ensemble du site, se classe comme moins saillant en comparaison des deux précédentes formes sémantiques.

Bref, la molécule sémique culinaire du site de La Trilogie des Cépages est véhiculée principalement par la sémiotique linguistique. Facilement accessible, un segment du péritexte d'en tête de la page « Cuisine » : « Cuisine inventive et élégante », campe déjà des traits sémantiques récurrents dans la caractérisation thématique : */cuisine/, /innovation/* et */raffinement/*. Retenons divers morceaux du texte courant qui, en relations de similarité et d'élucidation par rapport au péritexte d'entête, témoignent de l'évolution du thème, en offrant chacun une composition sémique variable :

⁸⁰ La page « Cuisine » ne comporte pas de division du contenu en différentes diapositives, à la différence des pages « Restaurant » et « Vins ».

- « une table de son temps » : */cuisine/ + /innovation/*;
- « la cuisine est inventive et librement inspirée par petites touches successives “sphérisations, azote liquide, déconstructivisme” » : */cuisine/ + /innovation/ + /approche moléculaire/*;
- « Réalisation élégante axée sur le produit » : */cuisine/ + /raffinement/ + /fraîcheur/*;
- « métissage des produits frais de saison et de techniques novatrices » : */cuisine/ + /fraîcheur/ + /innovation/*.

En leur sein même, d'autres parties du texte courant, tout en incluant le sème de base */cuisine/*, conjoignent en complémentarité des sèmes apparemment opposés : */innovation/* et */tradition/*. Ainsi pouvons-nous lire : « Les grands classiques ^[/tradition/] sont repris ^[/innovation/] avec respect » ou « [une cuisine] qu'il décline ^[/innovation/?] dans le respect des traditions des grands Maîtres ^[/tradition/] ». Dans le même temps, nous pouvons y actualiser le sème générique */gastronomie/* (dans ‘grands classiques’ et dans ‘traditions des grands Maîtres’), en le saisissant essentiellement dans la perspective de la préparation alimentaire, moins dans celle du plaisir de la dégustation. Néanmoins, le thème culinaire se présente aussi sur le fond */gastronomie/* envisagé en lien avec la dernière optique : par exemple, il s'agit d'une cuisine « qui n'a que l'ambition de combler les gourmands et surprendre les gourmets ».

La photographie des aliments située à gauche du module de la page « Cuisine » semble en relation de similarité avec le texte courant, car l'image traduit par elle-même une bonne partie des sèmes construits en zone textuelle; la saillance est particulière pour */raffinement/* (par l'assemblage chic des aliments dans une pièce de vaisselle reflétant la finesse) et pour */fraîcheur/* (par l'aspect des éléments qui proviennent d'une cueillette du jour). Nous ne saurions confirmer, dans cette occurrence de la forme sémantique culinaire, la position de */innovation/*, de */tradition/* et de */gastronomie/*; et */approche moléculaire/* ne semble pas présent faute d'informations, la photo ne montrant que partiellement le mets.

Site Web de La Trilogie des Cépages

Synthèse de la composition potentielle (textuelle et visuelle) du thème culinaire dans la page « Cuisine »

/cuisine/ + /innovation/ +
 /raffinement/ + /fraîcheur/ +
 /tradition/ + /gastronomie/ + /approche moléculaire/

Parcours thématique de la page « Restaurant »

Les passages textuels et l'un des deux passages visuels de la troisième diapositive de la page « Restaurant » réitèrent la majorité des valeurs du thème culinaire activées dans la page « Cuisine ». On y constatera aussi l'insertion de composants supplémentaires qui font connaître la forme de façon plus pointue. Toutefois, en raison de la position des contenus à un niveau profond du site (à partir de la page d'accueil, il faut cliquer trois fois pour y accéder), leur importance dans la navigation – autrement dit, éventuellement, leur saillance dans l'interprétation – peut être amoindrie.

Ici le péritexte d'entête est éloquent quant à la réalisation de la forme culinaire parce l'enchaînement syntagmatique des sèmes s'effectue selon une « nervosité » et une concentration dues à une structure parataxique : « Passion du bon [/cuisine/ + /raffinement/], tradition et Modernité [/cuisine/ + /tradition/ + /innovation/], travail artisanal [/cuisine/ + /tradition/ + /savoir-faire/], Gastronomie à la française [/cuisine/ + /gastronomie/ + /tradition/? + /français/], secret des arts [/cuisine/ + /tradition/ + /savoir-faire/] ». Par similarité au péritexte, le texte courant poursuit sensiblement sur la même lancée : « Ce bon restaurant offre une cuisine subtile [/cuisine/ + /raffinement/] qui met l'accent sur les saveurs selon les saisons [/cuisine/ + /fraîcheur/]. La carte et les menus se déclinent sous plusieurs palettes : Authentique [/cuisine/ + /tradition/], Tendance [/cuisine/ + /innovation/], Végétarienne [/cuisine/ + /innovation/?], Et toujours saisonnière [/cuisine/ + /fraîcheur/?]. » Située à gauche, la photo du dessert de mousse au chocolat implique, au cœur du thème culinaire incarné selon cette occurrence visuelle, un renchérissement des

sèmes */raffinement/, /innovation/, /savoir-faire/ et /tradition/* (relais de mise en saillance). En effet, le montage à la verticale des éléments du dessert peut être considéré comme une caractéristique d'une approche culinaire moderne, le tout dénotant une finesse et une légèreté dans les lignes et les formes; mais, en même temps, la mousse au chocolat demeure un classique. En revanche, la photo de la salle à manger, à droite, apparaît en relation de compositionnalité (absence de renvois sémantiques) avec les passages contigus qualifiant principalement la molécule culinaire ; seul le sème */raffinement/* semble être en commun. Mais, dans le contexte de la page « Restaurant », la présence d'une telle image semble conséquente en contribuant à l'actualisation du thème apothique. Dans l'ensemble, nous observons une relative cohésion sémantique entre les passages de différentes sémiotiques.

Site Web de La Trilogie des Cépages

**Synthèse de la composition potentielle (textuelle et visuelle) du thème culinaire
CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE dans la page « Restaurant »**

*/cuisine/ + /tradition/ +
/innovation/ + /savoir-faire/ +
/raffinement/ + /fraîcheur/ + /gastronomie/ + /français/⁸¹*

En plus des traits relevés dans la page « Cuisine », on notera l'apport des sèmes */savoir-faire/* et */français/* dans la page « Restaurant »; ils éclairent un peu plus sur la nature de la cuisine pratiquée à La Trilogie des Cépages : à ce stade de l'analyse, nous pourrions lexicaliser le thème culinaire CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE. Ainsi le site Web de l'établissement se fait-il le lieu sémiotique, le porte-étendard reflétant des caractéristiques reconnues de la pratique culinaire/gastronomique de la France actuelle : une manière d'apprêter de la nourriture de qualité selon des techniques et des normes

⁸¹ Le sème */approche moléculaire/* pourrait être afféré par l'attraction qu'exerce */innovation/*. Mais il n'en est pas nommément question dans la page « Restaurant ».

développées au cours des siècles par les grands noms du domaine, mais une approche qui témoigne d'une ouverture face à l'intégration de la nouveauté (techniques, combinaisons d'aliments, équipements, etc.)⁸².

Parcours thématique de la « Carte »

Malgré la moins grande accessibilité ergonomique des listes des plats (obligation de téléchargement sur l'ordinateur de l'internaute), nous nous devons d'examiner quelques missynomes afin de vérifier le déploiement, alors uniquement textuel, de la forme culinaire CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE.

Ici nous privilégions la carte pour l'analyse thématique. Celle de La Trilogie des Cépages comporte cinq sections habituelles (entrées, plats principaux de poisson, plats principaux de viande, fromage et desserts) dont nous retenons respectivement le premier élément pour mener la description sémique sur un échantillon; l'ordre d'apparition des sèmes indique leur force de saillance relative dans le thème culinaire.

- Entrée : « Carpaccio de thon, julienne de légumes croquants, consommé glacé de clams » : /cuisine/ + /gastronomie/ + /français/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /raffinement/ + /fraicheur/
- Plat de poisson : « Filet de loup cuit sur peau, primeurs du moment au jus de veau cuisinés en cocotte » : /cuisine/ + /gastronomie/ + /français/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /raffinement/ + /fraicheur/
- Plat de viande : « Médailloons de bœuf et d'agneau, petits légumes sautés et jus de viande » : /cuisine/ + /gastronomie/ + /français/ + /tradition/ + /savoir-faire/
- Fromage : « Fromage fermier du moment, cueillette éphémère à l'huile de noisette » : /cuisine/ + /gastronomie/ + /français/ + /tradition/ + /fraicheur/ + /raffinement/
- Dessert : « Le chocolat grand cru de plantation en variation de texture » : /cuisine/ + /gastronomie/ + /français/ + /tradition/ + /raffinement/ + /innovation/

⁸² Cette réflexion rejoue les dix commandements de la Nouvelle Cuisine promue par Gault et Millau : 1. « Tu ne cuiras pas trop. »; 2. « Tu utiliseras des produits frais et de qualité. »; 3. « Tu allégeras ta carte. »; 4. « Tu ne seras pas systématiquement moderniste. »; 5. « Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques. »; 6. « Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc. »; 7. « Tu élimineras les sauces riches. »; 8. « Tu n'ignoreras pas la diététique. »; 9. « Tu ne truqueras pas tes présentations. »; 10. « Tu seras inventif. » (Gault et Millau, <http://www.gaultmillau.fr>)

En raison de la structure navigationnelle du site de La Trilogie des Cépages, la lecture des contenus de la page « Cuisine » précède normalement la consultation de la carte, et, de ce fait, vient préparer mnémoniquement à l'interprétation des missonymes. Cela devrait avoir pour effet de propager dans ceux-ci la totalité des valeurs sémiques déjà activées du thème culinaire. Mais certains sèmes manifestés dans les mets ici sélectionnés le sont par défaut en saillance normale ou variable, et d'autres, non notés dans l'analyse des missonymes, sont estompés ou tout simplement non actualisés.

De plus, comme on peut le remarquer, les missonymes s'apparentent à des descriptions définies qui, dans la plupart des cas, rendent leur contenu sémantiquement transparent : c'est pourquoi leur analyse sémique est ici facilitée. Et, qui plus est, les groupements que nous en obtenons réaffirment l'existence du thème CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE découvert précédemment dans les pages « Cuisine » et « Restaurant ».

Donnons à présent une glose d'ensemble de l'analyse des missonymes ci-dessus. La composition tripartite de l'entrée et des plats de résistance (pièce principale, accompagnement et sauce) et la nature même, voire la qualité supposée des produits qui les composent (poisson ou viande, notamment l'appellation « médaillons », légumes, consommé ou sauce) relèvent de la pratique gastronomique et culinaire française classique. Nous pourrions en dire autant de l'apprêt ou de la technique de cuisson des aliments (« Carpaccio », « julienne », « glacé », « cuit sur peau », « sautés », « cuisinés en cocotte »), qui, également, traduisent une forme de finesse. Certaines autres expressions (« croquants », « primeurs du moment », « Fromage fermier du moment », « cueillette éphémère ») véhiculent la fraîcheur. Plus particulièrement, « Le chocolat grand cru de plantation en variation de texture » pose en prénance les sèmes **/raffinement/** et **/innovation/**, rendus possibles dans l'expressivité même du missonyme.

Fait remarquable dans le site de La Trilogie des Cépages, l'ensemble des missonymes de la carte et des menus peuvent être indexés sur l'isotopie **/musique/**. En effet, chacun des noms de sections des listes de plats comporte des termes relevant du vocabulaire de ce

domaine, et par cet « encadrement » péritextuel, le sème s'intègre par afférence dans tous les noms de plats et du même coup dans le thème culinaire. Dans la carte, les entrées font partie du « 1^{er} Mouvement », les poissons du « 2^{ème} Mouvement », les viandes du « 3^{ème} Mouvement », le fromage de l'« Opus 1 », et les desserts de l'« Opus 2 ». La carte devient alors une sorte d'œuvre musicale dont les noms de sections ici viennent ponctuer les parties du repas et sa progression projetée; les noms des mets choisis deviennent à leur tour les titres spécifiques du mouvement « dégusté », vécu par le convive. Notons une « entorse » dans l'utilisation du vocabulaire musical : un *opus* ne désigne habituellement pas la partie d'un morceau, mais une œuvre même dans la production entière d'un compositeur. Quant aux menus, ils portent chacun une appellation sélectionnée en fonction de la nature, de la complexité et de la structure du repas offert (repas du midi ou du soir, nombre de parties, nombre de plats au choix dans chaque partie) : « Presto 1h00 », « Menu Concerto », « Menu Sonate », « Menu Symphonie » et « Menu Opéra ». Par exemple, le « Presto 1h00 », qui peut comporter seulement une entrée et un plat principal, semble s'adresser au client pressé du midi. En revanche, le « Menu Symphonie », en plus d'inclure par défaut deux entrées, le fromage et le dessert, permet un choix entre quatre plats principaux. Servi uniquement le soir, le « Menu Opéra » consiste dans un « florilège de sept assiettes de dégustation » et nous supposons que le client cible, sans doute un gourmet, prend le temps d'apprécier chacune d'entre elles. Bref, du petit au grand menu, la complexité est croissante quant à la composition et à la longueur du repas : de même, une sonate diffère de la symphonie à l'égard de la dimension, de la variété des mouvements, des instruments et du nombre de musiciens qu'elle implique.

Si dans la carte et les menus de La Trilogie des Cépages, l'isotopie /musique/ s'impose, rien ailleurs dans le site n'annonce que le thème culinaire peut être appréhendé sur un « fond sémantique musical ». Il s'agit donc d'une polyisotopie (/cuisine/ + /gastronomie/ + /musique/) localisée. Par ailleurs, en raison de l'importance de l'isotopie musicale, il est possible de lire l'apothiconyme « La Trilogie des Cépages » comme un trilogie musicale.

Terminons cette section par une remarque globale sur le coût des mets. Il semble que la gamme des prix soit cohérente avec l'offre d'une CUISINE FRANÇAISE GASTRONOMIQUE : par exemple, un plat principal de la carte se détaille à moins de 30 €, ce qui équivaut à environ 38 \$ canadiens. On peut considérer ce montant comme abordable dans le cas d'un restaurant qui affiche un discours fidèle à la tradition de la gastronomie française mais qui ne semble pas vouloir s'autoranger parmi les grands établissements étoilés. Cette accessibilité économique est à lier à la démocratisation de la haute gastronomie à travers la promotion de la bistronomie. Dans ces conditions, il semble possible d'afférer le sème /abordable/ dans le thème culinaire, que nous pourrions, compte tenu des interprétants « économiques » mis à disposition dans la carte et les menus, appeler provisoirement le thème culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE. Cette forme est par ailleurs explicitement développée dans bon nombre de sites de notre corpus de sites de restaurants de cuisine française.

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

L'analyse chromatique du site de La Trilogie des Cépages démontre une forte cohésion sémantique entre le choix des couleurs principales de l'interface et les thèmes dominants. En fait, le contenu sémantique global du chromatisme du site s'accorde surtout avec celui du thème vinique et celui du thème apothique.

Ainsi, parmi les zones documentaires et les éléments typographiques du site qui, éloquemment et de façon uniforme (ce qui permet de postuler une isochromie), témoignent de cet accord sémantique, notons d'abord l'arrière-plan couvrant les deux tiers supérieurs de toutes les pages et sur lequel se détache le module principal où s'inscrivent textes et photos. Sa couleur rose très foncée est emblématique du /vin/, ce qui du reste est une signification sociolectale partagée en Occident. De même, la barre de navigation, omniprésente dans tout le site, répète ce sème générique par sa couleur pourpre très foncée, tout comme l'apothiconyme cramoisi foncé. Enfin, le noir rosé des caractères du texte courant (dans les diapositives du module principal) abonde dans ce sens. Jusqu'à maintenant, les couleurs rapportées manifestent un trait inhérent de la molécule vinique. En retour, comme les formes sémantiques prégnantes d'une

performance sémiotique ont une force d'attraction sur l'ensemble des éléments de contenu et de l'expression, il est possible que les couleurs se chargent des valeurs des molécules sémiques. C'est le cas ici de la gamme des roses et des rouges associés au vin qui reçoivent le sème /raffinement/, déjà renforcé par sa présence dans les images (par exemple celles de la page d'accueil) et dans l'apothiconyme, autant à propos du thème vinique qu'à propos du thème apothique. En réalité, ce sont la récurrence intersémiotique de ce trait et son actualisation dans toutes les formes sémantiques du site qui permettent son transfert dans le contenu chromatique des zones ici retenues.

Ce même sème /raffinement/, « multithématique », est rappelé dans les différentes déclinaisons d'orange-ambre (arrière-plan inférieur, hyperliens actifs, feuille de vigne en filigrane de droite) et de gris-ambre (filet de séparation horizontale entre le module principal et la barre de navigation, vignette à gauche de la page d'accueil, trame de fond du module de texte courant). Il est aussi diffusé en inhérence (sociolectalement) par le gris foncé des caractères des titres de pages (« Restaurant », « Cuisine », « Vins », etc.)⁸³. En particulier, il est permis de stipuler l'association (donc l'afférence) de ce sème à l'orange-ambre du document, car cette même couleur est celle que l'on retrouve de façon générale dans l'intérieur et le décor du restaurant (éclairage, panneaux estampillés de caisses de vin au mur, etc.) et dont nous avons déjà souligné le caractère de finesse. Par le biais de cette inférence, nous voyons là la possibilité d'injecter les sèmes /restaurant/ et /La Trilogie des Cépages/ dans les zones orange-ambre et d'y voir la présence partielle de la molécule apothique. Cela est particulièrement plausible pour l'arrière-plan inférieur où se trouve l'apothiconyme.

⁸³ En Occident, le gris est souvent considéré comme symbole de l'élégance (Trinity Advise, 2011).

SITE WEB DU RESTAURANT L'ASSIETTE DU MARCHÉ (LILLE, FRANCE)

Parcours d'entrée : physionomie générale du site

L'interface graphique du site du restaurant L'Assiette du Marché (Lille, France, <http://www.assiettedumarche.com>⁸⁴) croise deux types de grilles de mise en page, la grille modulaire et la grille hiérarchique. En effet, les pages se divisent en cellules où sont logés les éléments textuels et iconiques d'information, et la taille et la position spatiale des modules dans la page confèrent une valeur spécifique aux contenus et déterminent en partie la priorité que la lecture doit accorder à chacun. Par exemple, toutes les pages présentent dans la zone supérieure de gauche une photo qui ne manque pas de capter l'attention.

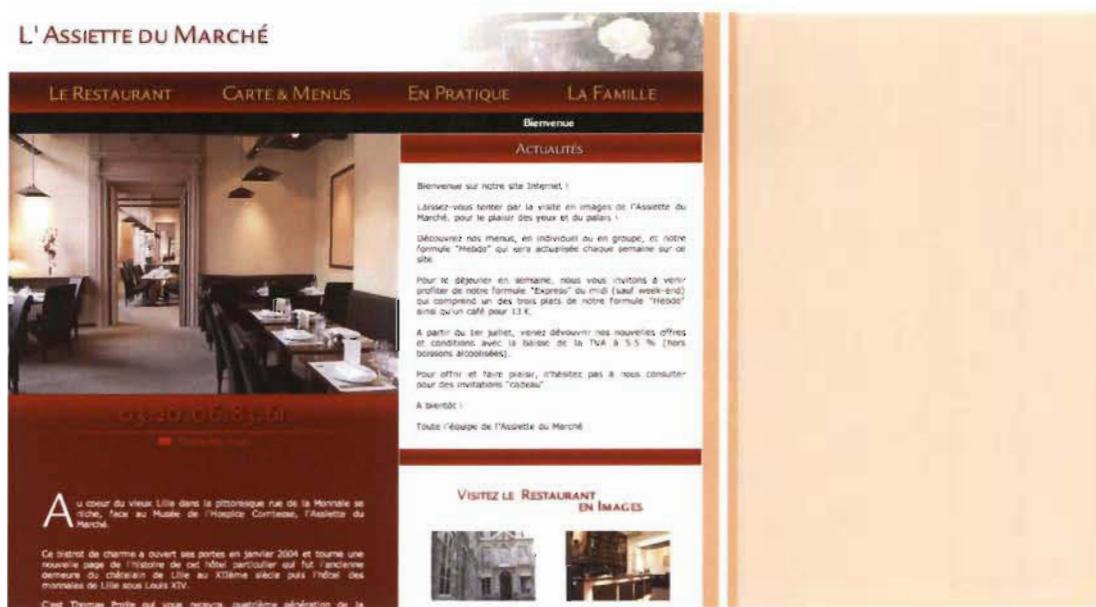


Figure 7 - Page d'accueil du site du restaurant L'Assiette du Marché
(<http://www.assiettedumarche.com>)

Les invariants de l'interface du site sont l'apothiconyme, la photo d'un vase et d'une rose décorative dans l'entête, ainsi que la barre de navigation dont deux hyperliens

⁸⁴ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmée ou changée.

(« Carte & Menus » et « En pratique ») se déclinent en sous-hyperliens dans une barre secondaire. Le module inférieur de gauche contient le numéro de téléphone et un hyperlien menant à un formulaire de contact. Enfin, pris globalement, les modules et les contenus textuels et iconiques se massent sur les deux tiers de la gauche de l'écran, l'arrière-plan occupant l'autre tiers à droite.

Il est important de noter quelques différences ergonomiques entre le groupe des pages d'accueil et « Le Restaurant » et celui des pages « Carte et Menus », « En pratique » et « La famille ». Dans les pages d'accueil et « Le Restaurant » (voir figure 7), les modules de gauche sont plus larges que les modules de droite, alors que les proportions s'inversent dans les autres pages. La photographie du module supérieur de gauche est donc prédominante en taille dans la page d'accueil et dans la page « Le Restaurant », où un diaporama fait défiler automatiquement différentes photos du restaurant. Dans la zone inférieure gauche de ces mêmes pages se dispose du texte courant, tandis que les autres pages y donnent à voir en filigrane le nom et logo de l'établissement. En accueil et en « Le Restaurant », la partie modulaire de droite (plus étroite) est divisée en deux zones par un bandeau, celle du haut étant destinée à du texte courant, et celle du bas contenant le nom et logo en arrière-plan, ainsi que des vignettes hyperliées menant à d'autres pages ou à l'ouverture de photos agrandies dans une fenêtre en incrustation. Dans les pages « Carte & Menus », « En pratique » et « La famille » (voir l'exemple de la figure 8), les modules de droite n'en forment plus qu'un seul plus large pour y placer texte courant, mets, vins et images en vignettes. Dans ces pages, l'espace accordé à la photographie du module supérieur de gauche est donc légèrement réduit.



Figure 8 - Page « Carte & Menus » du site du restaurant L'Assiette du Marché (<http://www.assiettedumarche.com>)

L'examen du site nous amène à extraire les thèmes apothique et culinaire comme les plus importants dans les parcours interprétatifs des pages. En effet, les photographies et les textes, particulièrement ceux des pages d'accueil et « Le Restaurant », lieux stratégiques dans l'ordre de l'exploration du site, tendent à mettre l'accent sur les vertus physiques et historiques du restaurant. La nourriture qu'on peut y manger fait l'objet de quelques passages textuels suivis des pages mentionnées, mais le thème culinaire est principalement consacré par les pages « Carte et Menus ».

Les fonds sémantiques du site

Le genre de la performance sémiotique implique le fond sémantique global /restauration/, qui se différencie significativement à travers les isotopies /restaurant/ et /cuisine/, appelant respectivement les thèmes dominants que sont l'apothique et le culinaire. Fait intéressant, l'isotopie /histoire/ se noue à /restaurant/, surtout grâce à l'intervention des textes courants des pages d'accueil et « Le Restaurant ». Cette cooccurrence sémique caractérise, comme on le verra, la composition de la forme sémantique apothique.

Le fond sémantique */vin/* est relativement mineur dans le site en comparaison des autres isotopies relevées. Il permet néanmoins l'émergence d'une forme vinique, que l'on peut essentiellement localiser dans deux passages de texte suivi, sept appellations de vins et quelques photos format vignette (pages d'accueil et « La Cave »). Toutefois, comme il ne s'agit pas d'un thème majeur, nous n'en ferons pas l'examen.

Les isotopies /restaurant/ et /histoire/

Une analyse à plat des signifiés textuels et visuels du site nous permet de classer en ordre de dominance les fonds */cuisine/, /restaurant/ et /histoire/*. Ce classement est possible en faisant abstraction du statut inhérent ou afférent des sèmes. Ainsi, l'isotopie */cuisine/* est constituée par près de 230 itérations du sème isotopant (les missynomes en étant responsables), */restaurant/* par près d'une quatre-vingtaine et */histoire/* par plus d'une quarantaine. On peut toutefois relativiser cette dominance en tenant compte du critère du nombre de sèmes inhérents et de sèmes afférents : */cuisine/* demeure alors en première position (213 inhérent et 17 afférents), */histoire/* vient en deuxième (24 inhérents et 19 afférents) et */restaurant/* en dernier (3 inhérents et 76 afférents).

Cette analyse fréquentielle ne rend toutefois pas justice à un parcours du site Web qui passe par la page d'accueil, point de départ de la navigation, et par la visibilité des contenus textuels et visuels les plus prégnants dans l'ensemble des pages. Dès l'entrée sur la page d'accueil, on est capté par la photo du module gauche qui montre l'une des salles à manger de L'Assiette du Marché. Le texte qui se trouve en dessous souligne principalement les atouts et l'arrière-plan historique de l'endroit. Les deux séquences de texte courant de la page « Le Restaurant » renchérissent sur ces aspects. De plus, en guise de redondance, cette page de présentation de l'établissement met en présence d'un diaporama où se succèdent différentes prises de vue du restaurant, et contient des vignettes cliquables qui permettent de « visiter le restaurant en images » dans des fenêtres en incrustation. Même, les pages de la carte et des menus mettent en vedette dans la zone supérieure du module de gauche des photos de la salle à manger, quelques mets étant représentés en images seulement au bas du module de droite, à la suite des listes de plats.

Ces quelques arguments nous amènent à valoriser d'abord les fonds sémantiques **/restaurant/** et **/histoire/** compte tenu de leur prégnance visuelle et textuelle dans la page d'accueil et la page « Le Restaurant », c'est-à-dire des lieux ergonomiquement et stratégiquement dédiés⁸⁵ dans l'ordre de la séquence de navigation de ce site. Dans les passages textuels où ces isotopies sont exprimées, elles apparaissent en alternance, sous le mode de l'entrelacement⁸⁶. En effet, de façon générale, les signifiés les véhiculant respectivement alternent dans un même phrase, ainsi que le montre le passage suivant : « Venez découvrir nos différentes salles et ambiances de restaurant : soit en verrière, ancienne cour intérieure du bâtiment et véritable puits de lumière; soit parmi les deux salles aux cheminées d'époque; soit encore dans le petit salon particulier; soit, enfin, autour du bar et ses caves à vin, face aux boiseries du XIXème à la gloire des conquêtes napoléoniennes. » (page « Le Restaurant ») Quelques passages lexicalisent même en certains de leurs points les deux isotopies à la fois. Au plan visuel, les photos de la devanture du restaurant, de ses salles à manger et de sa terrasse rendent cette polyisotopie, en voulant valoriser à la fois des éléments d'architecture du passé en eux-mêmes et des lieux en tant parties d'un établissement de restauration.

C'est sur ce double fond sémantique que la forme apothique L'ASSIETTE DU MARCHÉ se joue, comme on le verra plus loin.

L'isotopie /cuisine/

Malgré sa haute densité sémique due particulièrement à l'abondance des missonymes (plus de 70 occurrences), l'isotopie **/cuisine/**, bien qu'évidemment constitutive du site du restaurant, est moins remarquable dans l'interprétation globale de la production sémiotique, et ce, en vertu des arguments avancés à propos des fonds sémantiques **/restaurant/** et **/histoire/**. Comme mentionné, l'iconographie culinaire se caractérise

⁸⁵ « dédié » signifie, selon le *Grand dictionnaire terminologique*, « relatif à un dispositif, à un programme ou à une procédure consacrés à une tâche ou à un propos unique. La même source précise : « Sous l'influence de l'anglais, l'utilisation du terme *dédié*, sans déterminant (par exemple, *serveur dédié*, plutôt que *serveur dédié à la sécurité*), s'est généralisée en français dans le domaine des technologies de l'information. »

⁸⁶ Rappelons que « les isotopies entrelacées articulent des unités inférieures à l'énoncé (de l'ordre du sémème), alors que les isotopies successives articulent des unités égales ou supérieures à l'énoncé. » (Rastier, 1996a : 184) Ici nous ne visons pas à l'application stricte de la typologie de Rastier.

essentiellement par des photographies en format vignette placées dans le bas du module de droite des pages consacrées à la carte et aux menus. Les photographies connexes aux listes des mets, c'est-à-dire celles qui se trouvent dans le haut du module gauche, montrent les salles à manger, alors qu'on pourrait s'attendre à voir de grandes illustrations des produits servis. Il y a là, au moins partiellement, une forme de rupture isotopique entre le niveau textuel et le niveau visuel. En outre, aucune représentation iconique de bonne table ne fait partie du diaporama de la page « Le Restaurant ». Sans doute s'agit-il là d'un trait caractéristique de la stratégie publicitaire d'un site de restaurant qui mise avant tout sur les spécificités de l'établissement, par comparaison à une identité commerciale fondée sur un plat ou sur un type de cuisine, ou encore sur la personne d'un chef. Néanmoins, il importe de dégager la forme culinaire du site de L'Assiette du Marché, par l'analyse de l'apothiconyme qui en est clairement porteur par ses lexies, ainsi que par celle des quelques passages textuels et visuels s'y rapportant et d'un échantillon missumique de la page « Carte et Menus ».

La forme apothique L'ASSIETTE DU MARCHÉ

Parcours thématique de la page d'accueil

L'arrivée en page d'accueil du site de L'Assiette du Marché saisit en premier lieu la photo d'une salle à manger. Celle-ci se distingue à la fois par la modernité (/modernité/) de son mobilier (ex. chaises en cuir), de ses appareils d'éclairage et des couleurs (ex. murs orange clair) et par l'allure ancienne (/ancien/ et /histoire/) des moulures de l'entablement, de la corniche et du chambranle d'une porte qui sépare cette salle à manger d'une deuxième. Le tout procure à la pièce et à son ambiance une touche de classe (/raffinement/). Simultanément, il est probable que l'interprète remarque le vase et la rose décorative pour y lire une fois de plus une qualité de finesse (/raffinement/), et qu'il discerne l'apothiconyme en entête en y activant le composant sémantique /restaurant/ par présomption du genre de site Web; l'hyperlien intitulé « Le Restaurant » est un indice supplémentaire dans cette actualisation. De ce fait s'active le sème définitoire /L'Assiette du Marché/ en vertu du champ //noms de restaurants de tous types//. Ces traits de l'apothiconyme peuvent être transférés (donc rendus récurrents, saillants) dans la photographie pour permettre la reconnaissance du lieu

représenté (selon une relation métonymique, le tout restaurant montré à travers la partie salle à manger). À cette étape, où le sens se constitue par enrichissement mutuel entre éléments iconiques et verbaux (rapport intersémiotique de relais d'élucidation, mais aussi de signature), on obtient une première occurrence d'une molécule sémique centrée sur le commerce promu dans le site. Notons que la récurrence de l'apothiconyme sur toutes les pages du site et en différents points du texte courant suscite plusieurs occurrences du thème apothique avec ses sèmes définitoires (**/restaurant/ + /L'Assiette du Marché/**).

Site Web de L'Assiette du Marché

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique
L'ASSIETTE DU MARCHÉ dans la page d'accueil**

**/restaurant/ + /L'Assiette du Marché/ + /raffinement/ +
/modernité/ + /ancien/ + /histoire/**

L'interprétation peut être amenée à chercher à élucider ce thème en recourant au texte courant intitulé « Actualités » du module supérieur de droite. Bien qu'il y soit plutôt question d'une invitation à la découverte des différents types de menus, on nous incite dès le début à procéder à une « visite en images de l'Assiette du Marché, pour le plaisir des yeux et du palais ! » Il s'agit là d'un renvoi au péritexte « Visitez le restaurant en images » situé dans le module tout juste en dessous et qui chapeaute des images vignettes cliquables permettant de passer à la page « Le Restaurant » : dans celle-ci, l'internaute a accès à la visualisation d'un diaporama automatique de 8 photos des lieux et à 6 vignettes des lieux également, agrandissables dans une fenêtre en incrustation. En simulant pour l'internaute une expérience sensible de circulation dans l'espace physique de l'établissement, cette abondance photographique contribue nettement à la persistance de la molécule apothique dans l'ensemble du site (sans compter les illustrations des lieux sur les pages dédiées à d'autres sujets).

Parcours thématique de la page « Le Restaurant »

Les passages linguistiques de l'un ou l'autre des modules des pages d'accueil et « Le Restaurant » confirment ou précisent la constitution sémique du thème manifestée précédemment. Pour les fins de l'analyse, privilégiions ceux de la page « Le Restaurant ». Ils reprennent sensiblement les mêmes contenus que ceux de la page d'accueil et entretiennent des relations intersémiotiques étroites avec le diaporama photographique.

D'emblée, le fond sémantique */histoire/* traverse les deux séquences de texte courant et le diaporama de la page « Le Restaurant », et ce, conjointement à */restaurant/*.

Dans le module supérieur de droite, la qualification ‘bistrot de charme’ (mentionnée aussi dans la page d'accueil) appliquée à ‘L'Assiette du Marché’, tout en actualisant les traits définitoires */restaurant/* et */L'Assiette du Marché/* à travers le contexte équatif, introduit dans la forme les sèmes */bistronomie/* et */attrayant/*. Ce dernier composant est sans doute à lier à */raffinement/*, activé précédemment en mode visuel à propos des éléments décoratifs relevés dans la page d'accueil et qui se répètent en boucle par le défilement du diaporama. Sous l'effet de cette redondance iconique, les traits */modernité/* et */ancien/* se trouvent à réapparaître aussi. Par ailleurs, bon nombre des sèmes qui viennent d'être identifiés se manifestent avec évidence dans l'énoncé suivant du module inférieur de gauche : « le restaurant allie avec discréption les charmes de l'ancien et l'originalité du contemporain ». On remarquera l'adjonction pertinente du sème */originalité/*, qui permet d'éclairer ici */modernité/* (dans ‘contemporain’).

À vrai dire, le caractère */attrayant/* du restaurant se décline dans la multiplicité expressive et sémantique du site. Multiplicité dans « les traces de son *riche* passé » (*/richesse/*) et dans l'énumération même de ces traces (« les écuries dans la cour principale, les boiseries du XIXème, les cheminées et les façades d'origine »). Multiplicité véhiculée par les 8 photos du diaporama et les 6 vignettes visualisables en grand format qui procurent une variété des points de vue sur le restaurant. Multiplicité,

enfin, déployée dans l'énonciation des différents types d'atmosphères dégagées par les espaces et les éléments du décor de l'établissement :

- ‘salles aux cheminées d’époque’ → /chaleur/ ;
- ‘verrière’ et ‘puits de lumière’ → /vie/;
- ‘petit salon particulier’ → /privé/, /intimité/;
- ‘autour du bar et ses caves à vin, face aux boiseries du XIXème à la gloire des conquêtes napoléoniennes’ → /esprit de la Révolution française/;
- ‘[la terrasse] vous fera profiter d'un moment calme et convivial au cœur même du vieux Lille très passant’ → /convivialité/, /calme/, /intimité/ (la terrasse étant située dans la cour principale, supposément au centre du bâtiment à l'abri du bruit et des regards).

En détaillant ces particularités sémiques, ces parcours textuels à la suite de l'iconographie enrichissent le thème apothique L'ASSIETTE DU MARCHÉ. Par exemple, la photographie de la terrasse, en tant que passage reflétant le thème apothique, ne traduit pas en soi les sèmes /convivialité/, /calme/ et /intimité/, mais le lecteur portant son attention à la description textuelle de cette partie du commerce peut les actualiser dans la lancée de son parcours. Dans ces conditions, le rapport intersémiotique est de l'ordre du relais d'élucidation parce qu'il se produit des adjonctions sémiques.

Site Web de L'Assiette du Marché

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique
L'ASSIETTE DU MARCHÉ dans la page « Le Restaurant »**

/restaurant/ + /L'Assiette du Marché/ + /histoire/ + /raffinement/ +

/modernité/ + /ancien/ +

/attrayant/ +

**/bistronomie/ + /originalité/ + /chaleur/ + /vie/ + /privé/ + /intimité/ + /esprit de la Révolution
française/ + /convivialité/ + /calme/**

Jusqu'à maintenant, nous avons considéré l'apothiconyme dans son optique identificatoire : ainsi, le sème **/L'Assiette du Marché/**, de concert avec **/restaurant/**, sert essentiellement à déterminer que l'objet visé est un établissement de restauration. Cependant, il est difficile d'écartier une analyse culinaire de « L'Assiette du Marché » : la seule lecture de l'énoncé évoque le contenu d'un repas composé de produits frais. Dans cette perspective, que nous préciserons dans l'étude du thème culinaire, l'apothiconyme apparaît, dans une certaine mesure, en relation de compositionnalité avec les contenus textuels et iconiques qui, essaimés dans le site, mettent l'accent sur le commerce, donc manifestent essentiellement la forme apothique. Autrement dit, le nom du restaurant ne cautionne pas directement le portrait que le site renvoie de l'entreprise de façon générale. D'un autre côté, une zone de conjonction s'établit entre le contenu apothique et le contenu culinaire par le sème **/bistronomie/**, présent dans 'bistrot' (voir plus haut « bistrot de charme » qui anaphorise l'unité propre) et dans 'L'Assiette du Marché' en raison de l'idée que la cuisine de bistro se fonde sur des considérations économiques faisant appel par exemple à des fruits et des légumes de saison achetés à moindre prix auprès de producteurs locaux (qui peuvent avoir leur étal sur la place publique). De cette façon, un lien de dissimilarité (c'est-à-dire qu'il y a un élément commun) survient entre le thème apothique et le thème culinaire. C'est cette dernière forme sémantique qu'il convient maintenant de mettre un peu plus en lumière.

La forme culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE

Parcours thématique de l'apothiconyme

Sans doute, une lecture culinaire de l'apothiconyme, tant sous forme de texte courant que de péritexte, neutralise ou à tout le moins estompe le contenu non pertinent de la forme apothique. En revanche, elle entraîne l'actualisation de **/cuisine/**, notamment pour 'Assiette' pris comme contenu alimentaire, ainsi que celle de **/fraicheur/**, **/terroir/** et **/bistronomie/** pour 'Marché' dans la mesure où l'on renvoie (surtout dans le contexte de 'Assiette') au lieu public où des marchands offrent aux restaurateurs (et aux particuliers également) des denrées alimentaires produites et nouvellement récoltées par des exploitants agricoles locaux. Nous pouvons considérer ce parcours comme celui permettant d'ériger une première manifestation sensible du thème culinaire. Il vaut

basiquement pour toutes les occurrences de l'apothiconyme, d'ailleurs mis bien en vue dans l'entête de toutes les pages du site.

Site Web de L'Assiette du Marché

Synthèse de la composition textuelle du thème culinaire dans l'apothiconyme

/cuisine/ + /fraîcheur/ + /terroir/ + /bistronomie/

En lien avec le nom du restaurant, il faut tenir compte du logo, présent sur toutes les pages dans l'un des modules inférieurs de gauche ou de droite. De nature scriptovisuelle, il se constitue de l'apothiconyme (lequel est assorti d'une lettrine⁸⁷) et d'un couvert de table comprenant une fourchette, un couteau et une assiette. Dans cette association du nom et du visuel, nous pouvons voir d'abord une simple redondance, l'assiette permettant, en simultanéité, d'« imagiser » métonymiquement le signifié linguistique de la lexie « Assiette » (/cuisine/) comprise dans l'apothiconyme : la pièce de vaisselle est montrée pour ce qu'elle peut contenir. De plus, dans un mouvement qui va du nom à l'image et qui intègre la lecture sémique précédente de l'apothiconyme, il est possible, par l'effet de contiguïté, de propager en afférence dans le ‘couvert’ les sèmes /fraîcheur/, /terroir/ et /bistronomie/, /cuisine/ y étant inhérent selon le parcours construit préalablement. En cela il s'agit d'un ancrage partiel de l'image par le texte. Et entre les deux, on y verra aussi une relation de signature.

Parcours thématique des pages d'accueil et « Carte et Menus »

La composition moléculaire de l'apothiconyme se trouve enrichie (relais d'élucidation), transformée à différentes reprises dans le texte courant du module gauche inférieur de la page d'accueil : « A la carte, découvrez la cuisine revisitée des régions de France [/cuisine/ + /tradition/ + /français/ + /terroir/ + /innovation/] que la recherche des plus beaux produits [/cuisine/ +

⁸⁷ Le site fait aussi usage de la lettrine au début de quelques textes courants. Cet élément a une fonction essentiellement ornementale, et dans le contexte que nous avons dégagé autour du thème apothique, il rappelle le sème /raffinement/ qui y est associé.

/fraîcheur/, le rythme des saisons et les opportunités du marché [*/cuisine/ + /cyclique/ + /aléatoire/ + /fraîcheur/ + /terroir/ + /bistronomie/*] font évoluer chaque semaine [*/cuisine/ + /innovation/ + /cyclique/*] ». Le texte qui précède la carte réitère partiellement cet ensemble de sèmes : « Cette carte s'est voulue celle d'un "bistrot" qui emprunte les produits, les modes de préparation, les épices, les habitudes culinaires des quatre coins de France... En essayant bien modestement d'y apporter notre grain de sel personnel. » En effet, on y voit s'activer successivement */cuisine/*, */bistronomie/*, */tradition/*, */français/*, */terroir/* et */innovation/*; on peut aussi y voir */savoir-faire/* (dans 'modes de préparation' par exemple). Ces parcours intrasémiotiques (entre segments textuels d'une même page) et intertextuels (entre passages textuels de différentes pages) permettent d'établir que la lexicalisation CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE est appropriée pour dénommer la molécule culinaire du site de L'Assiette du Marché : pour preuve en sont les sèmes */français/* et */bistronomie/*. Évidemment, le contexte du site et la textualisation des contenus particularisent ce type moléculaire en en faisant varier les sèmes spécifiques (ex. */terroir/*, */cyclique/*), de même qu'un autre site comprenant ce même thème le singularisera à sa manière.

C'est sur la base de ces interprétations textuelles préalables du thème culinaire qu'il est possible de cadrer « adéquatement » le sens des vignettes situées en bas des modules droits inférieurs des pages d'accueil et « Carte et Menus » et qui montrent entre autres un 'plat de viande', des 'pinces de homard' et un 'plat de poisson'. Certes, en elles-mêmes, ces images portent le sème générique */cuisine/* et peuvent ainsi exprimer la molécule partiellement. */bistronomie/* semble aussi afférable en position estompée si l'on sait par exemple que les plats bistronomiques sont généralement dressés de manière dépouillée, sans trop de fioritures. En même temps, si nous faisons un examen attentif des passages visuels concernés, la présentation des aliments traduit une forme de */raffinement/*, ce qui contribuerait peut-être à impliquer les sèmes */tradition/*, */savoir-faire/* et */français/* dans la mesure où la cuisine classique française suppose un montage d'assiette selon une esthétique précise. Mais, en fin de compte, le recours aux contenus des passages textuels précédents – dont celui de l'apothiconyme, qui constitue dans ce site Web une sorte de minimum sémique pour percevoir substantiellement le thème

culinaire – semble nécessaire pour situer le contenu des images alimentaires du site de L'Assiette du Marché et ainsi d'y intégrer la molécule. Par ailleurs, ce détour interprétatif par le texte se justifie par la petite taille des photos, voire leur situation en bas de page : elles peuvent échapper à la vigilance de l'internaute faute de « clarté » sémiotique et d'accessibilité aux détails iconiques. L'ancre semblerait donc le rapport intersémiotique survenant ici, allant du textuel au visuel : les vignettes de mets incluent partiellement le thème culinaire, mais leur sens doit être stabilisé par l'apport du contenu textuel.

Site Web de L'Assiette du Marché

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire
CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE dans les pages d'accueil et « Carte et Menus »**

/cuisine/ + /fraîcheur/ + /terroir/ + /bistronomie/ +
 /français/ + /innovation/ + /tradition/ +
 /cyclique/ + /savoir-faire/

Parcours thématique de la « Carte »

Procédons maintenant à l'analyse thématique sur un échantillon de missonymes de la carte. Celle-ci se constitue de trois sections (entrées, plats et desserts). Nous retenons le premier mets de chacune des listes : une entrée, un plat de poisson, un plat de viande et un dessert. La forme sémantique culinaire s'y manifeste selon les configurations suivantes, dont les traits sémantiques apparaissent d'après leur saillance dans le missonyme :

- Entrée : « Escargots et champignons à la Bourguignonne » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /bistronomie/
- Plat de poisson : « Aile de raie au roquefort » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /bistronomie/
- Plat de viande : « Filet mignon de porc à la crème de camembert » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /bistronomie/

- Dessert : « Cannelé bordelais, compote de vieux vigneron » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /bistronomie/

Les missonymes correspondent à des descriptions somme toute assez simples et compréhensibles par le client ou l'internaute non spécialiste en terminologie culinaire. Dans la plupart des cas, on peut aisément se former une image mentale des plats désignés. Mais cette transparence place l'interprétation à un plan générique : à partir des seules appellations, c'est-à-dire prises isolément, il est difficile de savoir, hormis la nature bien française et classique de l'apprêt (ex. « à la Bourguignonne », sauces à base de fromages – français de surcroît), si les mets sont assurément composés de produits frais de provenance fermière (non industrielle de préférence) – mais on le suppose – ou s'ils sont des versions remaniées de recettes régionales (sauf peut-être le « cannelé bordelais ».) C'est pourquoi certains sèmes actualisés précédemment dans les parcours des passages de texte courant, comme les traits de base /terroir/ et /fraicheur/, ne peuvent être notés dans les missonymes en raison de leur « furtivité ». Toutefois, la prise en compte de ces passages verbaux, de même que l'enrichissement des vignettes par ceux-ci, peut contribuer à l'insertion (dans un rapport d'ancrage?), au sein des missonymes, de ces éléments en statut de sèmes afférents. Comme le dit Rastier (2008b) : « Qu'elle contextualise ou recontextualise, dans tous les cas la pratique des rapprochements génère du sens, de manière d'ailleurs inévitable sinon compulsive, selon un *principe de contextualité* qui pourrait s'énoncer ainsi : deux signes — ou deux passages d'un même texte mis côté à côté — sélectionnent réciproquement des éléments de signification (sèmes). »

/bistronomie/ est bien établi dans les noms de mets par l'intermédiaire des prix qui apparaissent raisonnables, « bistronomiques » donc /abordable/s : à la carte, les entrées sont offertes entre 7 et 10 € (entre 9 et 13 \$ canadiens), les plats entre 14 et 19 € (entre 18 et 25 \$ canadiens) et les desserts entre 6 et 7 € (entre 8 et 9 \$ canadiens). Le passage suivant de la page d'accueil témoigne lui-même de cette accessibilité économique propre à la cuisine bistronomique : « Soyez surpris, enfin, par *les prix très doux* qui finiront sûrement de vous réjouir avant de partir... ! » (C'est nous qui soulignons.)

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

Une correspondance sémantique nette peut être établie entre les tendances chromatiques du site de L'Assiette du Marché et le thème apothique. La couleur orange pâle, déclinée en différentes variantes dans les caractères des hyperliens de la barre de navigation, dans l'arrière-plan de la zone droite des pages et dans la bande verticale séparant cet arrière-plan et les modules informatifs, est un rappel de la couleur des murs du restaurant, visibles dans les photographies. En cette association, cette couleur permet, par son omniprésence sur toutes pages du site, donc par son isochromie, la récurrence des sèmes définitoires /restaurant/ et /L'Assiette du Marché/. De plus, traditionnellement, cette couleur évoque la vitalité et la joie (selon Trinity Advise, 2011), atmosphères de l'établissement que nous avons décelées sous les traits /vie/ et /chaleur/ dans certains segments textuels du texte courant de la page « Le Restaurant ». Et rappelons que ces deux sèmes sont des « figures » de l'aspect /attrayant/ de L'Assiette du Marché, élément dont se charge rétroactivement la couleur orange qui, par sa constance, devient identitaire. Nous avons donc là une cohérence ergonomique et sémantique déployée consciemment dans la conception du site.

Le rouge, abondamment utilisé pour les modules inférieurs de gauche, le logo, la barre de navigation et les caractères des péritextes tels que les titres de sections, s'arrime avec le thème apothique. Par son étendue au sein de toutes les pages, il fait partie intégrante de la personnalité sémiotique de L'Assiette du Marché, même si son rappel est peu visible dans l'iconographie portant sur l'établissement⁸⁸. Le rouge rend récurrents les sèmes /restaurant/ et /L'Assiette du Marché/ par l'effet de signature sémiotique qu'il implique par sa présence dans l'interface. Il fait apparaître la forme apothique sous le trait /attrayant/ parce qu'il est en soi une couleur frappante pour l'œil, et sous le trait /chaleur/, qu'on lui attribue souvent sociolectalement. Nous croyons que le rouge se charge aussi du trait /histoire/ par le rayonnement isotopique textuel et visuel de ce composant apothique à l'intérieur du site. Enfin, le rouge se rattache par nature au

⁸⁸ Mais on peut apercevoir une touche de rouge dans les caractères de l'apothiconyme inscrit sur les auvents de la devanture et dans les affichettes placées de chaque côté de la porte donnant sur la terrasse (pages « Le Restaurant » et « En pratique »).

domaine alimentaire, c'est pourquoi les sèmes /cuisine/ et /bistronomie/ peuvent, dans le contexte, y être minimalement associés, manifestant du coup le thème culinaire.

SITE WEB DU RESTAURANT LE PRÉ VERRE (PARIS, FRANCE)

Parcours d'entrée : phisionomie générale du site

Le restaurant Le Pré Verre est établi à Paris et à Tokyo. Son site (<http://www.lepreverre.com>⁸⁹) présente l'établissement de Paris et donne accès à des informations sur son établissement de Tokyo. À l'arrivée sur le site du restaurant Le Pré Verre de Paris, l'internaute découvre une page d'accueil relativement dépouillée (voir figure 9). On y aperçoit en premier lieu cinq images frappantes, illustrant des personnages portant pour la plupart des habits orientaux et dont la tête est un légume ou un fruit. Placés au centre, ces visuels sont hyperliés et conduisent aux pages intérieures principales du site, chacune étant identifiée au bas de l'image correspondante. En deuxième lieu, dans la partie supérieure centrale, l'apothiconyme « Le Pré Verre » apparaît graduellement par une écriture manuscrite simulée – comme si une plume traçait chaque lettre lentement et minutieusement. Sous le nom du restaurant suit immédiatement l'entrée en fondu/zoom du slogan « Cuisine et Vins d'Auteurs ». En troisième lieu, on lit sous les illustrations un énoncé péritextuel caractérisant synthétiquement la cuisine du Pré Verre. À sa suite sont listés, en colonnes, des hyperliens menant, notamment, aux pages « pratiques » du site de l'établissement de Paris (menu, carte des vins, coordonnées, horaires) et aux pages de l'établissement de Tokyo (dont la version en japonais). De plus, deux pages particulières (« Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle » et « Le restaurant : Le Pré Verre »), que nous retiendrons pour nos parcours interprétatifs, sont signalées à partir de cette liste. Enfin, la couleur de l'arrière-plan est sans doute, en plus des images, l'un des éléments sémiotiques les plus marquants de la page d'accueil, en raison de sa dominance vert

⁸⁹ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que **les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009**. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmée ou changée.

« printanier », voire « champêtre », et de sa forte luminance qui frappe l'œil. Cet arrière-plan garnit d'ailleurs les autres pages.



**Figure 9 - Page d'accueil du site du restaurant Le Pré Verre
(<http://www.lepreverre.com>)**

L'interface adoptée dans toutes les pages intérieures diffère de celle de la page d'accueil, en ce qui concerne le type et le placement des objets textuels et visuels (voir figure 10). Dans la partie supérieure, à gauche, elle affiche le logo, qui, dans un cadre rectangulaire et sur fond de même vert, réunit des coupes de vin, l'apothiconyme et une fourchette. À droite du logo se trouve la photographie de la devanture du restaurant, que surmonte un hyperlien menant à la page « Galerie d'images ». Le prochain élément rencontré est la barre de navigation reprenant les cinq hyperliens logés dans les images de la page d'accueil. Vient ensuite le texte courant informatif proprement dit, chapeauté par le titre de la page, généralement balisé par des intertitres et parfois émaillé de photographies. À gauche du texte s'affiche le menu permettant de naviguer à l'intérieur d'une section donnée et à droite, l'usager peut fouiller dans le site ou sur le Web à l'aide d'un petit moteur de recherche intégré et accéder aux dernières nouvelles du Pré Verre par l'hyperlien « Toute l'Actualité ». Seule la page « Animation » ne comporte pas de texte

courant, la vidéo et son péritexte descriptif étant les objets principaux à explorer – notons que la vidéo est démarrée à la demande de l'internaute.



**Figure 10 - Page « Le restaurant : Le Pré Verre » du site du restaurant
Le Pré Verre (<http://www.lepreverre.com>)**

Dans nos parcours interprétatifs, nous nous en tiendrons aux contenus portant sur Le Pré Verre établi à Paris et laisserons de côté les pages concernant l'établissement de Tokyo. Étant donné le foisonnement informationnel du site, notamment sous forme textuelle, nous avons essayé de cibler les passages significatifs pour l'analyse thématique. Même avec cette précaution, la complexité du site oblige à de longs développements, question de tâcher de rendre compte adéquatement de la dynamique du matériau.

Nous pouvons dégager dans le site du Pré Verre les trois thèmes typiques des sites Web de restaurants. Le thème culinaire y est dominant dès la page d'accueil, suivi de près par le thème vinique; ces deux formes sémantiques sont davantage réparties dans tout le site, alors que le thème apothique se manifeste d'une manière plus localisée, comme on le verra. Avant d'investir les thèmes du Pré Verre, regardons en premier lieu les fonds sémantiques qui les soutiennent.

Les fonds sémantiques du site

Compte tenu du genre étudié, /restauration/ est le champ prescrit par défaut pour la délimitation globale de l'univers sémantique du site du Pré Verre. Quatre sous-champs, tous potentiels dans notre corpus de sites de restaurants de cuisine française, structurent les contenus des pages du Pré Verre : /cuisine/, /vin/, /restaurant/ et /bistronomie/. Phénomène très remarquable, l'isotopie /arts/ s'insère dans l'arrière-plan sémantique d'ensemble et, comme nous le verrons, vient cadrer aussi les thèmes du site.

L'isotopie /cuisine/

Au plan strictement quantitatif et sans distinction des niveaux sémiotiques, l'isotopie /vin/ est supérieurement dense par rapport à l'isotopie /cuisine/ dans l'ensemble du site du Pré Verre. En effet, le fond /cuisine/ est formé par la récurrence de près de 300 occurrences du sème isotopant dont plus des trois quarts sont en statut inhérent, alors que /vin/ est soutenu par plus de 400 manifestations du sème isotopant dont la plupart apparaissent en inhérence. Ces données n'autorisent toutefois pas à considérer l'isotopie /vin/ comme la plus importante dans le site.

En page d'accueil, lieu privilégié de l'inauguration des contenus saillants d'un site Web, c'est plutôt /cuisine/ qui s'impose, d'abord en raison de la présentation, en zone centrale, de cinq dessins de personnages humains dont la tête de chacun est figurée par un légume ou un fruit (cresson, citrouille, aubergine, orange et chou-fleur). L'hybridation végétal-humain crée une forme de conflit de lecture, donc une attraction perceptive sur les objets en question, dans la mesure où nos catégories encyclopédiques normales sont momentanément bouleversées par cette jonction incongrue d'éléments opposés. Au final, ce sont les légumes et les fruits qui retiennent l'attention et permettent de ce fait la valorisation de l'isotopie /cuisine/. Conjointement, sous cette série d'images culinaires, un énoncé péritextuel, dont nous tiendrons compte dans le parcours du thème culinaire, synthétise la nature de la cuisine pratiquée au Pré Verre : « Le Pré Verre, une cuisine française autour des épices ». Centré en partie supérieure de la page, le slogan, qui apparaît en fondu/zoom et qui est formaté en lettres scriptes de couleur fuchsia, place tactiquement le sème /cuisine/ en premier dans la lecture : « *Cuisine et Vins*

d'Auteurs ». Aussi, la possibilité de réécrire l'apothiconyme 'Pré Verre' en 'pré vert', notamment grâce à l'omniprésence du vert d'un pâturage en arrière-plan, incite à l'actualisation afférente du sème mésogénérique /alimentation/ dans la mesure où le pré est une source de nourriture, ce qui peut donc impliquer obliquement /cuisine/.

Dans les autres pages du site, nous pouvons, grossso modo, observer que par rapport à /vin/ (abstraction faite de /restaurant/, /bistronomie/ et /arts/, qui peuvent potentiellement se superposer dans les mêmes signifiés), le fond sémantique /cuisine/ compte pour la moitié de l'espace sémantique textuel. Au moins une dizaine de pages parlent explicitement et en grande partie du sujet alimentaire – bien évidemment les pages « La carte du Chef », qui compte une quinzaine de missonymes, « L'idée du mois » et ses sous-pages de recettes, qui mentionnent de nombreux aliments et préparations alimentaires, des noms d'épices, etc. Dans certaines pages principales comme « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », auxquelles nous nous attarderons plus particulièrement dans les parcours thématiques, le traitement textuel consacre en parts à peu près égales des passages au champ de la cuisine et à celui du vin.

Au plan iconique, mentionnons que 25 des 37 secondes de la vidéo de la page « Animation » – seul passage central offert à l'exploration en ce lieu du site – sont consacrées à montrer l'activité de la cuisine, les cuisiniers en action, la préparation des plats et le montage des assiettes. En revanche, les photographies missumiques sont faiblement présentes : par exemple, la page « La carte du Chef » est essentiellement textuelle et ne comporte aucune illustration des plats servis. Dans les pages associées à « L'idée du mois », une photo accompagne la recette suggérée ou bien l'épice en vedette, mais ces pages sont secondaires dans la navigation du site et sont susceptibles d'être moins prisées par l'internaute-client magasinant d'abord et avant tout une bonne table. Enfin, l'isotopie /cuisine/ bénéficie d'une grande représentativité visuelle dans la page « Galerie d'images » grâce aux dessins (plus de 20 occurrences) d'aliments divers qui entrent pour la plupart dans la composition de personnages mi-humains mi-

alimentaires (comme en page d'accueil). Cependant, encore une fois, cette partie du site demeure annexe.

C'est dans ce paysage isotopique que le thème culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ORIENTALISÉE sera appréhendé. Cette forme sémantique, primordiale dans le site du Pré Verre, est rendue telle en raison de sa présentification en page d'accueil dans les passages que nous avons soulignés précédemment. Par la suite, plus précisément, nous nous attarderons à son évolution dans les passages des pages où elle compte des occurrences concentrées, soit les pages « L'idée du mois », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle » et « La carte du Chef ». Il importera également de saisir son déploiement sur le fond sémantique /bistronomie/, conjoint à /cuisine/ et que nous traitons séparément plus bas compte tenu de sa complexité. Enfin, nous tâcherons de garder à l'esprit que le thème vinique bénéficie, dans l'ensemble du site, d'une saillance comparable à celle du thème culinaire. À ce titre, regardons maintenant l'isotopie /vin/.

L'isotopie /vin/

Révélée par plus de 400 occurrences de son sème isotopant dans l'ensemble du site, l'isotopie /vin/ offre une très haute densité en inhérence, notamment en raison, bien entendu, des vynymes de la page « La carte des vins », mais aussi par le grand nombre de passages textuels incluant la lexie « vin » (seule ou intégrée en syntagme, au singulier ou au pluriel) et des termes du langage vinique et œnologique. Précédemment, nous avons souligné que dans des pages principales telles que « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », les passages textuels sont relativement équilibrés entre le sujet du vin et le sujet culinaire. L'iconographie vinique est également marquante, par plus de 70 manifestations sémiques inhérentes.

Malgré sa haute fréquence et sa forte densité due à sa nature essentiellement inhérente, l'isotopie /vin/ se présente qualitativement au deuxième rang par rapport à /cuisine/. En effet, en page d'accueil, nous avons constaté la prégnance de cette dernière isotopie pour les raisons invoquées précédemment : dessins frappants par l'utilisation de légumes en

guise de tête des personnages, péritexte descriptif de la cuisine, position tactique première du signifié ‘cuisine’ dans le slogan.

Tout à la fois – toujours dans la page d'accueil –, le fond sémantique /vin/ apparaît néanmoins en concomitance avec /cuisine/. L'actualisation du trait isotopant /vin/ est principalement textuelle, dans l'apothiconyme « Le Pré Verre », où ‘verre’ réécrit en ‘coupe de vin’ implique ce sème en afférence, ainsi que dans le slogan « Cuisine et Vins d'Auteurs » qui place l'occurrence du trait en position tactique deuxième. Iconiquement, l'isotopie /vin/ n'est pas véhiculée en page d'accueil mais vient dans les autres pages du site, surtout par la répétition du logo placé dans le coin supérieur gauche de chaque page et qui illustre des coupes de vin, ce qui assure au fond sémantique une représentation non négligeable.

Certes, l'isotopie vinique est rendue très saillante par son omniprésence dans les pages « Nos vignerons » et « Les portraits », où il s'agit de présenter, à l'aide du langage œnologique, une vingtaine de vignerons, leur domaine et leurs produits de vin, lesquels produits composent la carte du Pré Verre. Ces pages sont agrémentées de photographies de bouteilles de vin et de types visuels viniques (vignes, fûts, etc.). Mais insistons ici sur le fait que ces pages sont de niveau secondaire et qu'elles ne sont pas nécessairement ratissées par l'internaute ordinaire. Du coup, l'isotopie /vin/ peut devenir moins saillante que /cuisine/ dans les parcours au sein du site du Pré Verre.

Le thème vinique demeure cependant incontournable dans l'interprétation, simultanément au thème culinaire. C'est sur leur fond respectif que ces formes sémantiques seront décrites, bien entendu, mais il importe de tenir compte de l'isotopie /arts/ qui, de façon habile, encadre le déploiement des molécules sémiques dans le site du Pré Verre.

Les isotopies /restaurant/ et /bistronomie/

D'emblée, /restaurant/ compte comme l'isotopie la moins prégnante dans le site du Pré Verre. Elle est véhiculée par environ 150 manifestations du sème isotopant, dont plus

des deux tiers sont en statut afférent. Autrement dit, en raison de la nature davantage afférente du fond, sa densité est plus discutable. D'abord, l'apothiconyme « Le Pré Verre », apparaissant plus de 80 fois dans l'ensemble du site (dans le logo permanent, dans le texte courant mais aussi sous forme d'hyperliens et de titres), contribue au fond sémantique. Pour que le sème */restaurant/* devienne afférent dans l'unité proprelle, celle-ci doit être saisie en tant qu'énoncé à caractère identificatoire au sein d'une production sémiotique qui aura été génériquement reconnue comme un site Web de restaurant. Par ailleurs, le fond se localise principalement dans la page « Le restaurant : Le Pré Verre », dont le titre, comme on voit, est indicatif de la dimension apothique. Celle-ci y fait l'objet de quelques passages distribués diversement le long du texte courant, mais un paragraphe, situé environ dans le troisième tiers de la hauteur de la page, s'attarde particulièrement à décrire le décor et l'ambiance du restaurant (nous y reviendrons lors de la description du thème apothique). Des signifiés comme ‘restaurant’ (comptant 20 occurrences dans le site), ‘cette table’, ‘cet endroit’, ‘cet établissement’, etc. contiennent le sème isotopant */restaurant/* soit en inhérence, soit en afférence par reprise anaphorique. Encore, des contenus tels que ‘cadre de “néo-bistro”’, ‘ardoise’ (ou ‘ardoises’), ‘ambiances animées’, etc. véhiculent le trait, actualisé en afférence par métonymie (la partie du restaurant mise pour tout le restaurant).

Toujours dans la page « Le restaurant : Le Pré Verre », l'isotopie est valorisée par 7 photographies des lieux de l'établissement (devanture, terrasse, salle à manger, décors, ardoises etc.), laquelle iconographie appuie testimoniallement le texte qu'elle accompagne. C'est également une relation métonymique qui rend possible l'afférence du sème */restaurant/* dans ces images : telle partie ou tel élément montré dans la photo doit être rapporté à l'établissement-tout Le Pré Verre pour procéder à l'activation sémique. Du reste, bon nombre de photographies des lieux sont visualisables dans la « Galerie d'images », partie secondaire du site destinée à l'approfondissement souhaité par l'internaute curieux (ou par le client intéressé d'en savoir plus). En cela même, l'isotopie */restaurant/* s'en trouve amenuisée, par une sorte d'« éloignement » des contenus dans la structure informationnelle du site.

Tout à la fois, la page « Le restaurant : Le Pré Verre » associe clairement le fond sémantique */restaurant/* au fond sémantique */bistronomie/*, notamment dans le paragraphe descriptif du décor et de l'ambiance. Au début de ce passage, c'est surtout l'expression « cadre “néo-bistro” » qui autorise cette relation en venant propager son sème inhérent */bistronomie/* dans les contenus visuels et textuels qui, dans la page, métonymisent ou anaphorisent le */restaurant/*. Ainsi, dans le cours de la lecture du passage en question, ‘les tons rouges et noirs’, ‘[l’]horloge de style baroque’, ‘les nombreuses ardoises’, ‘les pochettes de 33 tours de jazz qui tapissent les murs’, ‘[l’]excellente musique de jazz ou de blues’ sont-ils de l’ordre de la */bistronomie/*. Tout comme le deviennent, par le même effet irradiant de l’expression « cadre “néo-bistro” », les manifestations visuelles de la ‘devanture’, de la ‘terrasse’, de la ‘salle à manger’, des ‘frises’, de ‘[l’]horloge’ et des ‘ardoises’, que l’on verra réitérées en multiples occurrences dans la « Galerie d’images ». Mais, dans ces derniers cas, l’afférence du sème */bistronomie/* doit être « forcée » par une médiation à distance, car l’actualisation du sème */bistronomie/* dans les énoncés visuels apothiques de la « Galerie d’images » demeure encore plus conditionnelle à la lecture préalable de ce passage textuel spécifique, dont nous avons indiqué qu’il se trouve plutôt vers le bas de la page « Le restaurant : Le Pré Verre ».

Néanmoins, nous pouvons relever en inhérence l’isotopie */bistronomie/* dans quelques passages précis du site. En effet, une séquence de la vidéo de la page « Animation » permet de voir des clients dont l’attitude dénote l’atmosphère « bonhomie » d’un bistro. En parlant d’une « ambiance décontractée », de « l’un des meilleurs rapports “qualité + plaisir / prix” », des « prix angéliques » (page « Le restaurant : Le Pré Verre ») ou bien encore de la « gentillesse », de l’« hospitalité », des « plaisirs gourmands », de la « simplicité », de l’« accueil », de l’« ouverture » et de la « cuisine généreuse » (page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle ») que l’on peut trouver au Pré Verre, le site intègre çà et là des caractéristiques habituellement prêtées à la */bistronomie/* (actualisation en inhérence). L’isotopie bistronomique ne touche pas seulement la dimension apothique, mais se joint également aux isotopies */cuisine/* et */vin/* par moments – par exemple, encore, dans des extraits comme « des recettes »

élaborées mais simples à réaliser qui nous séduisent et renouvellement avec brio notre appétit et notre plaisir à manger » et « plaisirs nouveaux » (en lien avec les vins) (page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »). Par extension, les missynomes et les vinymes du Pré Verre peuvent être affectés du sème **/bistronomie/**, ce qui nous autorise à l'activer au moins en degré estompé dans le thème culinaire et le thème vinique. Enfin, les prix relativement accessibles de la carte – 9 € (environ 12 \$ canadiens) pour les entrées, 18 € (environ 23 \$ canadiens) pour les plats principaux et 7 € (environ 9 \$ canadiens) pour les desserts – corroborent la présence discrète de l'isotopie **/bistronomie/**.

En somme, l'isotopie **/bistronomie/** est bien palpable sur le site du Pré Verre, même si la page d'accueil ne l'annonce pas d'emblée.

L'isotopie /arts/

On notera la très grande concentration de l'isotopie **/arts/** dans le site du Pré Verre. Avec plus de 500 occurrences de son sème isotopant, on pourrait croire qu'elle constitue le suprafond sémantique qui préside à toutes les unités sémantiques de la production, quel que soit leur type (signifié, sème, molécule ou isotopie). Il faut plutôt la saisir comme un « habillage », une doublure isotopique des thèmes développés dans le site.

D'abord, l'apothiconyme (manifesté plus de 80 fois sur le site) est porteur de ce fond. Il est possible que l'internaute avisé y décode l'homonyme non homographe « Prévert », nom du célèbre poète français, amateur de jeux de mots. Ainsi, sémantiquement, nous pouvons réécrire ‘Pré Verre’ → |‘Prévert’|, ce deuxième signifié permettant d'afférer **/arts/** dans le premier en raison de l'homonymie; plus spécifiquement, il serait aussi approprié d'actualiser **/littérature/**. Dans le même ordre d'idées, nous pouvons percevoir dans l'apothiconyme un calembour volontaire de la part de l'énonciateur du site, comme par mimétisme de Prévert, qui était maître de ce procédé langagier; ce qui renforce la présence du sème **/arts/** ou **/littérature/**. Ainsi, le discernement du jeu de mots peut amener à voir dans ‘Pré Verre’ la réécriture possible en |‘pré vert’|, soutenue

par la couleur verte d'un pré, utilisée en arrière-plan de toutes les pages. Nous reviendrons sur ces singularités de parcours au moment de traiter la thématique du site. Ensuite, la seule intégration, en page d'accueil, d'images d'un artiste – illustrant cinq personnages : un Romain ou un Grec à tête de cresson, portant une toge; un Asiatique (?) à tête de citrouille; un aïkidoka⁹⁰ à tête d'aubergine; une danseuse de baladi⁹¹ à tête d'orange; et un guerrier oriental à tête de chou-fleur – donc, cette insertion de telles créations suscite par elle-même la récurrence du sème /arts/. D'ailleurs, ces images rappellent les tableaux d'Arcimboldo où il a composé des personnages avec des légumes et des fruits (par exemple, *Vertumnus – Rudolf II*) – ce qui appellerait le sème /peinture/. Ces dessins sont le fait de Jean Lecointre⁹², dont le nom figure dans la liste de la page « Partenaires du site », aux côtés de celui de Franck Landron⁹³, réalisateur de la vidéo de la page « Animation ». D'ailleurs, dans la page « Galerie d'images », on trouve une vingtaine d'autres réalisations de Jean Lecointre et quelques exemples d'œuvres de Hervé Léauté⁹⁴, le concepteur de la carte du restaurant. Ainsi, cette « mise en vitrine » de talents à l'intérieur du site fait de celui-ci un lieu de promotion (sémiotique et sociale) des /arts/.

Le slogan « Cuisine et Vins d'Auteurs » affiché en page d'accueil constitue un autre passage majeur dans l'édification de l'isotopie /arts/. Par son pouvoir « intitulant », il fonde la perspective générale dans laquelle le lecteur doit situer la nourriture et les boissons présentés dans les pages du site du Pré Verre : les plats, les recettes et les vins y sont considérés comme des créations originales, développées par des « auteurs », c'est-à-dire le chef, ainsi que les vigneron dont le restaurant achète les « œuvres » pour sa carte des vins. Ainsi, par la médiation du slogan et sa force de balisage sémantique sur l'ensemble des pages du site, les occurrences de signifiés culinaires tels que ‘cuisine’

⁹⁰ L'aïkido est un art martial d'origine japonaise.

⁹¹ Le baladi est une danse orientale caractérisée, entre autres, par des ondulations du ventre, d'où son autre nom, « danse du ventre ».

⁹² Jean Lecointre est un illustrateur français contemporain, dont les œuvres sont souvent qualifiées comme étranges ou inquiétantes. Il crée des collages pour la presse, l'édition, la télévision et le Web. (<http://www.jeanlecoindre.com>).

⁹³ Franck Landron est réalisateur, acteur, peintre et photographe et possède sa propre maison de production à Paris (<http://www.francklandron.com>).

⁹⁴ Hervé Léauté est « artiste peintre, sculpteur aux multiples talents » (page « Partenaires du site »).

(ou ‘cuisines’), ‘recette’ (ou ‘recettes’), ‘chef’, ‘Philippe Delacourcelle’, etc., ainsi que les missonymes dans la carte ou dans le texte courant reçoivent par afférence le sème /arts/.

Du côté des vins, les pages associées à la section « Nos vignerons » comportent une cinquantaine de manifestations du signifié ‘vin d’auteur’, ce qui entraîne une forte récurrence du sème inhérent /arts/ par « auteur ». En outre, la centaine d’emplois, dans l’ensemble du site, de la lexie « portrait » pour désigner chacun des textes de présentation des vignerons et de leur domaine et produits respectifs implique davantage l’isotopie artistique, dans la mesure où le portrait correspond un genre pratiqué en peinture et en littérature. À partir de là, il est possible d’affectionner du sème /arts/ les signifiés comme ‘Nos vignerons’ (relevé plus de 70 fois), les noms propres des viticulteurs (30 occurrences) et les vynomes de la carte des vins (près de 70 occurrences), étant entendu que ces unités sémantiques pourraient être réécrites en |‘artistes’| pour les signifiés reliés aux personnes ou en |‘œuvres’| pour les signifiés reliés aux produits de vin.

La forme sémantique culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ORIENTALISÉE

Parcours thématique de la page d'accueil

Le parcours interprétatif thématique de la page d'accueil du site du Pré Verre met d'abord au jour une partie de la forme sémantique relative à la cuisine pratiquée dans cet établissement.

Comme indiqué précédemment, l'interface de la page d'accueil – en tant que ce lieu clé du site détermine les orientations thématiques saillantes par la mise en valeur de contenus ciblés, rendus visibles par les ressources sémiotiques – offre à la vue cinq illustrations de personnages à tête de légume. Immédiatement, à travers la perception de ces aliments, la dimension iconique convoque le domaine alimentaire, en permettant, plus exactement, d'activer en récurrence le sème générique inhérent /cuisine/ dans le contexte du site de restaurant. Tout à la fois, le regard est frappé par l'hybridation humain-végétal des personnages, ce qui, d'une part, augmente leur saisie dans

l'exploration de l'espace de la page et, d'autre part, entraîne l'apparition des sèmes /métissage/ et /originalité/, celui-ci étant rendu possible par le caractère surprenant des entités iconiques. Remarquons la nature particulière des costumes et des accessoires des personnages : nous pouvons identifier une toge (sans doute antique), une tenue traditionnelle orientale pour homme, un aïkidogi (sorte de kimono), une jupe et un corsage pour la danse baladi, une tenue de guerrier oriental et des sabres. Pour la majorité, ces objets iconiques véhiculent le trait inhérent /orientalité/, pour peu qu'on ait des connaissances culturelles à leur sujet. Jusqu'à maintenant, nous obtenons là une version partielle de la molécule culinaire et devons continuer à retracer son évolution.

Par la suite, ou même quasi simultanément, il est possible que le parcours de la page d'accueil considère l'apothiconyme et le slogan placés dans la zone supérieure : « Le Pré Verre », « Cuisine et Vins d'auteurs ». Ils sont tous deux formatés en lettres scriptes, le premier apparaissant graduellement par une simulation du geste d'écriture et le deuxième par une animation en fondu/zoom. Le thème vinique étant mis de côté pour l'instant, cet ensemble de passages implique essentiellement les deux sèmes suivants dans la molécule culinaire : /cuisine/ par le signifié éponyme; et /arts/ par ‘auteurs’, trait renforcé, d'une part, dans l'homonymie de l'apothiconyme avec le nom de Prévert, le poète des jeux de mots (‘Pré Verre’ → |‘Prévert’|), et, d'autre part, dans le calembour (sans doute fait sciemment par mimétisme du poète) entre ‘Pré Verre’ et |‘pré vert’|, compte tenu de l'arrière-plan des pages du site rappelant de toute évidence la couleur verte d'un pâturage. Dans ces conditions, /arts/ pourrait se spécifier en /littérature/ et impliquer /originalité/, autant dans le jeu homonymique que dans le calembour, qui témoignent de la mise en œuvre de procédés langagiers sur le site même. Qui plus est, /arts/ se voit réitéré dans l'emploi des cursives pour l'écriture de l'apothiconyme et du slogan. Ce même trait intervient dans le seul fait que le site inclut les illustrations originales d'un artiste, telles que celles de la page d'accueil (comme nous l'avons expliqué dans la section précédente sur les isotopies du site). Ainsi la série d'images de personnages hybrides et l'ensemble textuel apothiconyme/slogan se trouvent-ils liés par les isotopies génériques /cuisine/ et /arts/, et partagent-ils le sème /originalité/, le passage iconique comportant /métissage/ et /orientalité/ en plus, comparativement au

passage textuel. Le rapport de chaînage entre les énoncés semble donc relever plutôt de la similarité, car ils se recouvrent partiellement. L'apothiconyme et le slogan ont pour fonction, en principe, de signer l'*image de marque* de l'entreprise, mais notons que leur occurrence dans l'entête de la page d'accueil rend partiellement le contenu potentiel du thème culinaire en ce que, par exemple, /orientalité/ et /français/ (qu'on verra manifesté ci-dessous) en sont des composants qui le rendent proprement distinguable.

Justement, en parallèle, la molécule culinaire se trouve davantage mise en saillance et précisée dans le péritexte descriptif placé sous les illustrations, et ce, en prolongement intersémiotique de celles-ci, dans un rapport de relais de redondance : « Le Pré Verre, une cuisine française autour des épices ». À la lumière de la glose portant sur l'apothiconyme et le slogan, ‘Pré Verre’ contribue à inférer /arts/ dans ce passage. En plus de /cuisine/, l'énoncé apporte le nouveau sème /français/. Dans le contexte de ‘épices’, /orientalité/ s’actualise, en vertu du fait bien connu que les épices proviennent pour la plupart de l’Orient. Du rapprochement, à l’intérieur de l’énoncé, de /français/ et de /orientalité/ émerge le sème /métissage/, déjà présent dans les images. /originalité/ pourrait aussi y être vu étant donné l’innovation supposée dans ce mélange culinaire français et oriental. Nous verrons plus loin que des passages d’autres pages confirment ce croisement de la tradition culinaire française avec l’apport des assaisonnements exotiques. Rappelons en passant que le Pré Verre a un établissement à Tokyo, comme le signalent, sur la page d’accueil, les hyperliens « Le restaurant à Tokyo [fr] » et « Le Pré Verre Tokyo [ja] » qui donnent accès à la présentation et au site Web de ladite succursale; d’ailleurs, le site du restaurant de Paris offre une version en japonais. De ce fait, le sème /orientalité/ devient très saillant dans l’univers du Pré Verre. Pour résumer, la page d’accueil fait apparaître une version de la molécule culinaire que nous dénommons provisoirement CUISINE FRANÇAISE ORIENTALISÉE.

Site Web du Pré Verre

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire
CUISINE FRANÇAISE ORIENTALISÉE dans la page d'accueil**

/arts/ (ou /littérature/) +
 /cuisine/ + /orientalité/ + /originalité/ + /métissage/ +
 /français/

Parcours thématique des pages « L'idée du mois », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle » et « Animation »

Une incursion dans la page « L'idée du mois » permet d'éclairer différemment la variation dans la mise en saillance des composants de la forme sémantique culinaire et d'introduire des traits que ne laisse pas entrevoir la page d'accueil. Dès le titre principal, le /métissage/ et l'/orientalité/ de la cuisine du Pré Verre ressortent particulièrement : « Les recettes ^[/cuisine/] du Pré Verre... Mariages d'épices ^[/métissage/ + /cuisine/ + /orientalité/] ». Le texte courant qui suit ce titre est une entrevue du chef Philippe Delacourcelle qui, tel un artiste rendant compte de son processus de création, définit la quintessence de son activité et de ses productions.

Sur un mode essentiellement textuel, où se combinent, en différents points des passages, les rapports de relais d'élucidation, de confortation et de mise en saillance – bien des aspects de la cuisine du Pré Verre se dégagent de cette section du site. Ainsi, la /simplicité/ et l'/accessibilité/ sont de nettes caractéristiques de la molécule sémiotique ici décrite, et l'on verra poindre encore le cadre des /arts/ et s'insérer le nouveau trait /bistronomie/, impliqué en partie par la /simplicité/ : les plats proposés par le chef sont issus de « recettes simples ^[/cuisine/ + /simplicité/ + /bistronomie/], à base d'ingrédients courants ^[/cuisine/ + /accessibilité/], qui puissent être interprétées ^[/cuisine/ + /arts/] par des gourmands ^[/bistronomie/] pas nécessairement experts en art culinaire ^[/cuisine/ + /accessibilité/] ». Quant à l'objectif recherché dans le développement de cette cuisine, il se ramène, si l'on veut, à une /originalité/ et à un /métissage/ fondés sur l'/orientalité/ – présentée en fin de

compte comme l'*/élément distinctif/* – et sur le respect de la */tradition/* et du */savoir-faire/* culinaires */français/*. Le passage suivant en témoigne : « Ma démarche ne consiste pas à imiter les cuisines orientales *[/cuisine/ + /orientalité/ + /originalité/]* ou à rendre méconnaissables les plats français *[/cuisine/ + /tradition/ + /français/]*. Je superpose *[/métissage/]* à la base de notre tradition culinaire *[/cuisine/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /français/]* des ingrédients et des tours de main venus d'ailleurs *[/cuisine/ + /savoir-faire/ + /orientalité/ + /élément distinctif/]*, afin d'en tirer un autre sentiment, un autre accent *[/élément distinctif/]*. » Plus loin, nous pouvons lire : « [...] seules les épices apportent la note exotique *[/cuisine/ + /orientalité/ + /élément distinctif/]* : le savoir-faire est bien français *[/cuisine/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /français/]* [...] ». D'ailleurs, le titre qui précède cette phrase met encore plus en relief, en tant que péritexte, cette volonté de conserver l'aspect français.

Si nous poussons plus loin l'analyse, il est possible d'inférer dans le thème culinaire le sème */transformation/*, notamment par le segment « afin d'en tirer un autre sentiment, un autre accent », et de le relier à */arts/* (qui est de ce fait renforcé), dans la mesure où le travail sur un matériau est propre à l'action créatrice, manifestée ici dans la figure particulière de la cuisine. D'ailleurs, les mots employés dans l'extrait suivant corroborent cette interprétation du processus créatif et transformateur : « C'est un jeu fascinant qui élève et allège les saveurs, accentue leur poésie et leur potentiel de rêve. »

Site Web du Pré Verre

Synthèse de la composition potentielle (textuelle) du thème culinaire **CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ORIENTALISÉE dans la page « L'idée du mois »**

*/cuisine/ + /arts/ +
/français/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /orientalité/ + /élément distinctif/ +
/métissage/ + /transformation/ +
/originalité/ + /bistronomie/ + /accessibilité/ + /simplicité/*

Tout compte fait, au sein de la page « L'idée du mois », la forme sémantique culinaire se détaille en multiples traits et peut être dénommée CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ORIENTALISÉE dans la mesure où le « volet » français y est davantage stabilisé mais alors dans une perspective bistronomique (quoique estompée), ainsi que le contexte le met en relief.

Dans la page « Le restaurant : Le Pré Verre », un paragraphe important intéresse directement le thème culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ORIENTALISÉE. Il se trouve toutefois dans la deuxième moitié de la page, ce qui, du point de vue ergonomique de la lecture, en amoindrit l'impact quant à la mise en valeur du contenu. Avant d'analyser ce paragraphe, notons que le thème est néanmoins discernable en début de page, au moins par les sèmes /cuisine/, /arts/, /orientalité/, /français/, /originalité/, /accessibilité/ et /simplicité/, et ce, dans un passage « promotionnel » annonçant la sortie de livres du chef Philippe Delacourcelle (ce qui confirme encore son statut d'auteur) :

Deux nouveaux livres ! sortis en octobre 2009 :

* Un livre de recettes de Philippe Delacourcelle illustré de photos de Franck Landron : 60 recettes de poissons, originales, rapides et faciles à réaliser en France. *Tsukiji, Le plus grand marché aux poissons du monde*

* Un récit de Philippe Delacourcelle : On découvre là un Japon innatendu [sic], ou [sic] la modernité se mêle naturellement à la tradition... *Le goût du Japon* (page « Le restaurant : Le Pré Verre »)

Bien que moins visible, le contenu du paragraphe « culinaire » de la page « Le restaurant : Le Pré Verre » mérite d'être analysé en certaines de ses parties en vue de fonder davantage le présent parcours thématique. Ainsi, dans la continuité d'un relais de confortation par rapport au passage « promotionnel » de début de page, nous voyons une fois de plus l'apparition des sèmes « identitaires » du thème dans ces paroles du personnel de service dont le texte rend compte : « “[Philippe Delacourcelle] fut l'un des premiers chefs français (voire le premier) [/cuisine/ + /originalité/] à oser [/originalité/] incorporer [/métissage/ + /transformation/] des épices aromatiques et orientales [/cuisine/ + /orientalité/] dans la cuisine française [/cuisine/ + /français/ + /tradition/].” » La suite du paragraphe ne fait que consolider, notamment par relais de mise en saillance, une grande partie des sèmes de la

forme culinaire comme nous l'avons construite dans la page « L'idée du mois », tout en contribuant à l'adjonction de nouveaux sèmes (relais d'élucidation):

[Philippe Delacourcelle] élabor[e] des assiettes qui sortent des sentiers battus [/cuisine/ + /originalité/], percutantes et nettes [/cuisine/ + /élément distinctif/], toujours passionnantes [/cuisine/ + /attrayant/]. Sa surprenante cuisine [/cuisine/ + /attrayant/] est faite de mariages harmonieux de saveurs [/cuisine/ + /métissage/ + /équilibre/], avec une utilisation des épices toujours bien vue, jamais “gadget” [/cuisine/ + /orientalité/ + /équilibre/ + /pertinence/]. Bien évidemment tous ses plats témoignent d'un savoir-faire remarquable : respect des produits du marché, précision des cuissons, justesse des assaisonnements [/cuisine/ + /savoir-faire/ + /excellence/ + /tradition/ + /français/], subtil dosage des épices [/cuisine/ + /orientalité/ + /équilibre/]. Tout est ici original, audacieux [/cuisine/ + /originalité/], savoureux, tout simplement excellent [/cuisine/ + /délectable/]

Le détail de la description explique le nombre et la variété des sèmes qui peuvent être actualisés potentiellement dans la forme culinaire. La grande quantité de texte présente dans le site du Pré Verre permet à la thématique de se développer selon une multiplicité de visages.

Site Web du Pré Verre

Synthèse de la composition potentielle (textuelle) du thème culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ORIENTALISÉE dans la page « Le restaurant : Le Pré Verre »

/cuisine/ + /originalité/ +
 /orientalité/ + /français/ + /équilibre/ + /métissage/
 + /tradition/ + /attrayant/ + /arts/ +
 /accessibilité/ + /simplicité/ + /élément distinctif/ + /transformation/ + /pertinence/ +
 /savoir-faire/ + /excellence/ + /délectable/ + /bistronomie/

Pour revenir au dernier passage traité, précisons que le trait /bistronomie/ pourrait y être intégré en raison de la proximité, un peu plus haut dans le texte, du cadre textuel descriptif « “néo-bistro” » et des photographies qui viennent qualifier le thème

apothique. Mais, dans ce point du parcours, cette afférence contribue seulement à une mise en saillance faible du sème au sein de la forme culinaire, le lien d'interprétance entre les passages étant tenu.

Éclairons maintenant le parcours du thème culinaire avec quelques passages clés de la page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle ». Dans le contexte de cette section du site, le sème **/bistronomie/** est rendu récurrent, comme le fait ressortir d'ailleurs l'analyse isotopique. De ce fait, le thème culinaire l'intègre inévitablement, ne serait-ce par l'impact de l'entour textuel. Un passage comme celui-ci véhicule le trait **/bistronomie/** en inhérence mais ne retient pas les composants proprement identificatoires de la molécule culinaire – c'est-à-dire (mis à part **/cuisine/**) **/orientalité/**, **/français/** et **/métissage/** : « Les frères Delacourcelle nous invitent à partager une cuisine généreuse et exigeante ^{[/cuisine/ + /bistronomie/ + /excellence/ + /savoir-faire/?]}} en nous proposant des recettes élaborées ^{[/cuisine/ + /arts/ + /originalité/?]}} mais simples à réaliser ^{[/cuisine/ + /simplicité/ + /accessibilité/ + /bistronomie/]}} qui nous séduisent et renouvellent avec brio notre appétit et notre plaisir à manger ^{[/cuisine/ + /bistronomie/]}}. » Un peu plus loin dans le texte, les composants particularisants précédemment soulignés s'actualisent – si bien qu'il se réalise un rapport de similarité (recouvrement sémantique partiel) en regard de la phrase citée précédemment : « [Philippe Delacourcelle] enrichit ^{[/cuisine/ + /métissage/ + /transformation/]}}, avec un talent remarquable ^{[/cuisine/ + /savoir-faire/ + /excellence/]}}, ses bases classiques ^{[/cuisine/ + /français/ + /savoir-faire/ + /tradition/]}} en cuisine d'influences et en produits d'ailleurs ^{[/cuisine/ + /orientalité/]}}. » Dans cette phrase, les sèmes **/français/** et **/orientalité/** sont activés en afférence à l'aide d'une lecture nécessairement préalable de passages où ils y sont explicites (inhérents), par exemple dans la page d'accueil.

Enfin, la vidéo de la page « Animation » retient l'attention de la lecture à l'égard du thème culinaire, car près des trois quarts de sa durée manifestent, d'une scène à l'autre, le sème générique **/cuisine/** en montrant l'activité de la cuisine, les cuisiniers en action, la préparation des plats et le montage des assiettes. Toutefois, qu'en est-il des composants moléculaires repérés jusqu'à maintenant? Cursivement, disons que nous pouvons discerner **/bistronomie/** par l'attitude décontractée des clients, des propriétaires

(Marc et Philippe Delacourcelle) et des membres du personnel de cuisine et de service. À l'évidence, il se dégage des tours de main, des techniques de cuisson (par exemple le poêlage) et des types d'aliments (poissons, viandes, sauces, baguettes de pain) l'approche et la tradition culinaires françaises, d'où que nous inférons dans l'animation les traits */français/, /tradition/ et /savoir-faire/*. Dans cette prédominance sémiotique, le sème */orientalité/* peut être entraperçu dans la présence discrète des assaisonnements que les cuisiniers introduisent dans l'apprêt des plats – mais là encore cette actualisation fragile repose sur l'hypothèse que l'internaute aura d'abord passé par la page d'accueil en cernant le sème */orientalité/* dans l'énoncé placé sous les images (« Le Pré Verre : une cuisine française autour des épices ») et/ou que la lecture de l'usager est nettement perspicace quant aux détails relatifs aux ingrédients présents dans la vidéo. Du reste, la qualité esthétique du montage des assiettes nous amène à activer */arts/*, et pourquoi pas */raffinement/*, sans doute en lien avec le */savoir-faire/* trahi dans le doigté des « artistes-cuisiniers ». */délectable/* pourrait aussi y être vu. En somme, le thème culinaire est discernable dans la vidéo, mais sa construction nécessite un parcours attentif, conditionné par une interprétation redevable aux autres pages du site; de plus, l'obligation pour l'usager d'activer lui-même le court film peut laisser lettre morte la thématique culinaire potentielle.

En termes de chaînage intersémiotique avec les autres passages du site, l'animation vidéo, faisant l'objet d'une page dédiée, assure un prolongement de l'isotopie */arts/* en tant qu'œuvre clairement identifiée et attribuée à Franck Landron, son réalisateur, dont une brève présentation est faite dans la page secondaire « Partenaires du site ». Pour ce qui est de son rapport avec la forme culinaire, nous dirons qu'elle rend vivante d'une partie des sèmes moléculaires en les renchérisant (relais d'emphase) grâce à la nature animée de leur véhicule. Ainsi, ce que le texte et les images fixes auront mis de l'avant en mode plus ou moins neutre dans le thème, la vidéo permet de le faire ressortir avec une plus grande impression de réel concret, *in vivo*.

D'autres passages pourraient bien sûr être analysés, mais retenons ici que les manifestations de la molécule culinaire apparaissent abondamment dans le site, et sous

diverses figures réduites ou étendues, et que cette abondance et cette variété sont sans doute à relier à l'expression essentiellement textuelle du thème. Dans la page d'accueil, la sémiotique visuelle la met en valeur, tout comme l'animation vidéo; toutefois, dans les pages intérieures du site, il faut la rechercher plus attentivement, ce qui fait en sorte que l'internaute ordinaire peut échapper à toutes les subtilités que nous avons mises au jour.

Parcours thématique d'un échantillon de la page « La carte du Chef »

Il s'agit maintenant de vérifier le déploiement de la molécule culinaire dans la missonymie de la page « La carte du Chef ». Nous retenons un échantillon de noms correspondant à chacun des types de mets suivants, le premier élément qui apparaît dans la liste étant sélectionné : une entrée, un plat de poisson, un plat de viande et un dessert. Voici les compositions thématiques qui se dégagent de chacun des missonymes, l'ordre de présentation des traits reflétant leur saillance dans le signifié :

- Entrée : « Soupes [sic?] de potimarrons, quenelles d'huitre au carvi » : /cuisine/ + /orientalité/ + /français/ + /tradition/ + /métissage/ + /élément distinctif/ + /bistronomie/
- Plat de poisson : « Aile de raie poêlée à la citronnelle » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /orientalité/ + /métissage/ + /élément distinctif/ + /bistronomie/
- Plat de viande : « Onglet de bœuf poêlé, sauce wasabi et purée fumée » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /orientalité/ + /métissage/ + /élément distinctif/ + /bistronomie/
- Dessert : « Poire pochée et mousse de pain d'épices » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /orientalité/? + /métissage/? + /bistronomie/

Comme on le constate, la promesse thématique culinaire se réalise nettement dans les missonymes, qui présentent tous les composants essentiels de la molécule CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ORIENTALISÉE. Pour l'entrée, l'aspect oriental domine en raison de sa double apparition dans ‘potimarrons’ (courge d'origine chinoise) et dans ‘carvi’ (épice). Pour le plat de poisson, /français/ et /tradition/ semblent pouvoir se placer avant /orientalité/, car le type même d'aliment (la raie) et le procédé de cuisson (le poêlage) sont communs dans la cuisine française, alors que la citronnelle est la touche exotique. Il est de même pour le plat de viande : la grillade est une tradition bien

française, mais la sauce au wasabi est un simple accompagnement (second). Pour le dessert, nous pouvons nous demander si l'aspect oriental n'est pas simplement amenuisé parce que tous les éléments du mets semblent couramment français, le pain d'épices y compris. Dans tous les cas, le /métissage/ traduit la combinaison des aliments exprimés conjointement dans les missonymes. Quant à l'**/élément distinctif/**, il indique en général le statut d'accent de l'**/orientalité/** par rapport à la base **/français/e** essentielle du plat, présentée dans d'autres passages du site comme n'étant jamais noyée dans l'apprêt ou l'ingrédient venu d'ailleurs.

Les missonymes ne comportent pas des sèmes « qualificatifs » supplémentaires tels que **/délectable/** ou **/attrayant/** que certains passages textuels ont fait toutefois poindre plus tôt. Mais il importe d'y afférer **/bistronomie/** en les rapportant aux prix abordables (**/abordable/** serait alors actualisable) – 9 € (environ 12 \$ canadiens) pour les entrées, 18 € (environ 23 \$ canadiens) pour les plats principaux et 7 € (environ 9 \$ canadiens) pour les desserts. Enfin, **/arts/** (non relevé dans les éléments de l'échantillon) peut être inclus dans tous les contenus missumiques de la carte, directement par la mention qui vient avant le menu (« Philippe vous propose de découvrir sa cuisine d'auteur... ») et lointainement par le slogan de la page d'accueil.

La forme sémantique vinique VIN FRANÇAIS DU TERROIR

Parcours thématique de la page d'accueil, de l'apothiconyme et du logo

En même temps que le thème culinaire, mais d'une manière secondaire, le parcours thématique de la page d'accueil construit la forme vinique. C'est principalement dans l'apothiconyme et le slogan (« Le Pré Verre / Cuisine et Vins d'Auteur ») que cette forme se manifeste d'abord, et ce sont sensiblement les mêmes facteurs d'interprétance employés pour le thème culinaire qui justifient sa constitution et qui font en sorte que la forme culinaire et la forme vinique partagent certains sèmes. Ainsi, **/vin/** s'actualise en inhérence par le signifié ‘Vins’, tandis que ‘Auteurs’ implique **/arts/** par défaut, lequel se répète dans l'homonymie ‘Pré Verre’/‘Prévert’, dans le calembour ‘Pré Verre’/‘pré vert’ (énoncé par l'étendue du vert en arrière-plan des pages du site) et dans la mise en forme en lettres cursives du nom propre et de la formule péritextuelle qui l'accompagne.

Dans ce contexte, /littérature/ peut constituer un sème spécifiant pour /arts/, et /originalité/ émerge de la réalisation *in vivo* d'une forme de rhétorique au sein du site. C'est là l'essentiel des composants faisant partie l'occurrence de la molécule vinique dans la page d'accueil, mais cette manifestation moléculaire ne trouve pas vraiment de points d'ancrage visuels dans cette section du site, la dimension iconique étant surtout réservée, comme nous l'avons montré, à l'actualisation de la forme culinaire.

Le travail de manipulation sur le langage se poursuit dans un autre aspect de l'apothiconyme que nous avons abordé brièvement dans l'analyse isotopique. Rappelons d'abord que, dans « Le Pré Verre », ‘verre’ peut se réécrire en |‘coupe de vin’| dans le contexte du slogan (« Cuisine et Vins d'auteurs ») qui permet d'établir nommément le lien avec le vin et qu'en conséquence, /vin/ devient afférent dans le nom du restaurant. Il peut y avoir davantage dans la lecture de l'apothiconyme, mais insistons ici sur le fait la présente interprétation repose complètement sur une rationalisation *a posteriori*, dans la mesure où elle fait appel à un passage d'une version plus récente du site Web du Pré Verre (2012)⁹⁵. Dans cette version, on peut y lire une glose du nom du restaurant⁹⁶ : « Le logo de la carte du restaurant fait penser à un pré vert où poussent des verres tulipes ». En effet, sur toutes les pages de notre version de corpus, le logo, tramé du même vert pré que l'arrière-plan, figure des coupes de vin qui ont la forme de tulipes. Dans la page « La carte du Chef », on peut apercevoir en miniature, tout juste au début du menu, un groupe de « verre tulipes » (voir figure 11). C'est cette dernière image que l'on retrouve en « intégral » sur toutes les pages du nouveau site du Pré Verre. Or, à la lumière de ces éléments interprétatifs, il est permis de lire dans l'apothiconyme |‘Le pré de verres tulipes de vin’| et, en lien avec cette réécriture, de considérer le logo de notre version du site comme le véhicule de la molécule vinique. Non seulement le signifiant chromatique *vert* perçu dans son étendue suggère-t-il le ‘pré vert’ (il est un *champ* vert), mais aussi, à la rigueur – il s'agit là d'une inférence pas nécessairement produite par l'internaute

⁹⁵ Le site du Pré Verre a une mouture différente de celle que nous avons dans notre corpus, laquelle a été recueillie en 2009.

⁹⁶ Nos interprétations précédentes, par exemple au sujet des réécritures homonymiques, ont été inspirées en partie de passages extrinsèques provenant d'une plus récente version du site du Pré Verre, mais elles se proposent aussi « d'elles-mêmes » dans la seule version que nous étudions.

ordinaire – pourrait-il devenir porteur du signifié ‘Le pré de verres tulipes de vin’, donc du sème /vin/. Encore une fois, il s’agit de réitérer dans ces lieux sémiotiques les traits /vin/, /arts/ et /originalité/ en vertu de la créativité déployée dans le potentiel sémantique du nom propre et dans la réussite de cohérence de celui-ci et du choix chromatique avec le logo : entre péritexte onomastique, élément visuel et élément plastique, il s’établit, outre une relation de signature, un double rapport d’élucidation puisque l’émergence de ce pré de verres de vin résulte d’échanges entre apothiconyme, logo et couleur d’arrière-plan.



**Figure 11 - Logo du Pré Verre et une image de la page « La carte du Chef »
(<http://www.lepreverre.com>)**

Site Web du Pré Verre

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème vinique dans la page d'accueil, l'apothiconyme et le logo

/arts/ (ou /littérature/) +
/vin/ + /originalité/

Parcours thématique des pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »

D’autres passages textuels révélateurs de la forme vinique se trouvent, selon l’« ordre » de visite du site, dans les pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle ». Ils se situent vers le bas de celles-ci, ce qui en réduit potentiellement l’accès à la lecture. Néanmoins, il est intéressant de les investir, parce qu’ils présentent des traits non actualisés dans la page d’accueil, l’apothiconyme et le logo, et qu’ils ne font pas apparaître, si ce n’est de manière très estompée, certains sèmes

que ceux-ci comportent (soit /arts/ et /originalité/). Il s'agit de lieux « transformatoires » importants de la molécule, ainsi rendus pertinents pour le parcours interprétatif en raison des différences constatées entre occurrences moléculaires. Par leur apport de contenu, ils impliquent des rapports successifs de chaînage en relais d'élucidation.

Voici donc comment se configure le thème vinique en différents points des extraits en question :

- La sélection présentée sur ardoise [/*vin*/ + /*bistronomie*/], élaborée par Marc Delacourcelle [/*vin*/ + /*savoir-faire*/], vaut le détour : avec un seul bordeau (“pour les étranger”), elle est très pointue, dotée de jolies trouvailles [/*vin*/ + /*recherche*/], surtout auprès de petits propriétaires du Sud [/*vin*/ + /*terroir*/ + /*français*/ + /*artisanal*/?], avec un large choix de vins au verre [/*vin*/ + /*abondance*/ + /*variété*/], au compteur ou au pichet, le tout commenté avec passion [/*vin*/ + /*savoir-faire*/ + /*passion*/]. (page « Le restaurant : Le Pré Verre »)
- « Quant à Marc, son frère, il explore avec méthode et passion [/*vin*/ + /*savoir-faire*/ + /*passion*/] le vignoble français [/*vin*/ + /*terroir*/ + /*français*/]. Il en rapporte des vins rares ou typés [/*vin*/ + /*recherche*/] qui achèvent de nous convaincre, dès la première gorgée [/*vin*/ + /*bistronomie*/]... Que le métissage est synonyme de plaisirs nouveaux [/*vin*/ + /*bistronomie*/ + /*découverte*/] [...]. » (page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »)
- « Ses trouvailles dans les crus [/*vin*/ + /*recherche*/] qu'il a exploré [sic] avec beaucoup d'amour et de technique [/*vin*/ + /*passion*/ + /*savoir-faire*/], Volnay santenot, Châteauneuf du pape, Cour Cheverny, Muscadet, Vouvray [/*vin*/ + /*recherche*/]... Sont les hôtes parfaits de la table de Philippe. Ils nous aident à découvrir et concevoir des goûts inconnus et des émotions nouvelles [/*vin*/ + /*bistronomie*/ + /*découverte*/]. » (page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »)

Il semble pertinent de rapprocher ces trois passages en raison de la récurrence de structures moléculaires viniques (indiquées entre crochets droits dans les passages) plus ou moins analogues, ce qui indique la cohésion thématique, dans le texte courant à tout le moins. Ainsi, ce qui ressort notablement dans le thème vinique est la provenance des vins servis au Pré Verre : ils relèvent exclusivement du territoire hexagonal (/terroir/, /français/) et sont le fruit de producteurs à petite échelle (/terroir/, /artisanal/). Cet aspect se confirme aisément dans la carte des vins et les pages « Nos vignerons » – ce qui autorise à partir de maintenant de dénommer la forme vinique VIN FRANÇAIS DU

TERROIR. Les pages susmentionnées témoignent également des traits /abondance/ et /variété/. Le thème permet aussi de mettre l'accent sur l'expertise (/savoir-faire/) et l'investissement affectif (/passion/) de l'œnologue du Pré Verre par rapport à la sélection et au service des produits. Cela est sans doute à lier au caractère /recherché/ des vins. Enfin, un autre volet moléculaire, qui ne semble pas se manifester remarquablement ailleurs dans le site, est celui du plaisir bistronomique lié à l'exploration à travers les vins (/bistronomie/, /découverte/).

Insistons ici sur le caractère exclusivement verbal de ces occurrences du thème vinique. En effet, l'iconographie de la page « Le restaurant : Le Pré Verre » se compose essentiellement de photographies des lieux. Ce contexte visuel, parce qu'il frappe l'œil du lecteur qui y identifie d'emblée les attributs physiques de l'établissement, « noie » la saillance textuelle de la forme vinique, si du moins celle-ci est actualisée. D'un autre côté, il faut rappeler que le sème /bistronomie/ est afférent dans les visuels apothiques et que de ce fait, le thème vinique peut pointer par ce trait. La page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle » offre une seule photo des propriétaires du restaurant, l'œnologue Marc Delacourcelle et le chef Philippe Delacourcelle; il est vrai toutefois que le thème culinaire et le thème vinique sont intimement définis par rapport à la personne de ces individus, valorisés pour leur parcours, leur expertise, etc., mais l'énoncé visuel ne rend compte qu'avec ténuité des formes sémantiques par leur sème générique (/vin/ dans ‘coupe de vin blanc’ et /cuisine/ dans ‘uniforme de cuisinier’). En cela s'établit, entre texte courant et photographies, un rapport de dissimilarité.

Site Web du Pré Verre

Synthèse de la composition potentielle (textuelle) du thème vinique VIN FRANÇAIS DU TERROIR dans les pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »

/vin/ + /bistronomie/ + /savoir-faire/ + /recherché/ +
 /passion/ + /français/ + /terroir/ + /découverte/ +
 /artisanal/ + /abondance/ + /variété/

Parcours thématique des pages « La carte des vins » et « Nos vignerons »

De cette configuration maximale, « La carte des vins » valorise surtout les sèmes /recherché/, /français/, /terroir/, /abondance/ et /variété/, se détachant évidemment sur le fond /vin/. La forme vinique y est rendue très saillante, car il s'agit d'une page uniquement réservée au sujet, où figurent près de 70 sortes de vins différents, dont la plupart (sauf ceux de la section « Le plaisir des grandes cuvées ») se détaillent entre 20 et 40 € (26 et 52 \$ canadiens), ce qui les classe comme bistronomiques. Les sèmes /abondance/ et /variété/ ressortent de la liste et, dans les pages « Nos vignerons », se traduisent dans l'énumération des 30 fournisseurs de vin du Pré Verre et dans la présentation par portrait de 23 d'entre eux, sans compter, dans ces descriptions textuelles mais aussi dans les photographies de vins spécifiques, toutes les mentions de produits offerts par ces viticulteurs.

Le caractère /recherché/ annoncé dans les pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle » est vraisemblablement rendu récurrent dans la carte des vins, à supposer que celle-ci soit le résultat d'un processus de choix rigoureusement critérié œnologiquement. En tout cas, ce trait prolifique dans les pages « Nos vignerons », justement à travers la sélection judicieuse et la présentation, par l'œnologue Marc Delacourcelle, de vignobles particuliers qui méritent d'être portés à la connaissance du public et de la clientèle du Pré Verre. De cette façon les descriptions des domaines sont-elles le lieu potentiel de leur /découverte/ parce qu'elles constituent, à l'intérieur du site du Pré Verre, une sorte de plateau médiatique de *révélation*.

La palette de vins du Pré Verre, comme celle des portraits des domaines privilégiés, démontre clairement la provenance du /terroir/ /français/ : à preuve, on fournit les coordonnées des vignobles du Pré Verre, tous sis en France. De plus, la mise en gras des noms de domaines dans la carte des vins révèle sans doute une volonté de mettre en valeur la particularité de ces vignobles, autant en regard de leur appartenance hexagonale (on peut en trouver les adresses sur le site) qu'en regard que leur nature de petits domaines *régionaux*. Le composant /terroir/ s'avère à la lecture rapide de quelques portraits, où sont cités par exemple le fait que les vignobles sont des terres

familiales cultivées et transmises de génération en génération ou que la culture de la vigne et l'élevage du vin reposent sur une tradition de longue date. Dans la même veine, l'aperçu, dans les portraits, des techniques des viticulteurs et parfois de l'amour qu'ils mettent dans leur travail rappelle les sèmes */savoir-faire/* et */passion/*. Le côté */artisanal/* (par opposition à */industriel/*) peut se discerner dans l'approche biologique (par exemple, « Pas d'engrais ni de désherbant, rien que des produits naturels ») et « manuelle » de la viniculture de certains producteurs.

Dans cet ensemble de traits du thème vinique parcouru dans les pages « Vignerons », réapparaît en saillance le sème */arts/* (probablement aussi */originalité/*, par implication) discerné plus tôt en page d'accueil. Nous avons déjà souligné le facteur principal de cette actualisation au sein du site du Pré Verre : l'association de la figure de l'artiste (auteur) à la personne du vigneron qui développe des vins-créations, notamment dans le slogan (« Cuisine et Vins d'auteurs ») et l'intitulé de chacun des textes de présentation des vins et des viticulteurs préférés du Pré Verre (« Portrait d'un vin d'auteur »).

Enfin, toujours dans les portraits, le thème vinique et le thème culinaire se recouvrent par les sèmes */métissage/* et */orientalité/*, présents dans l'évaluation des vins-œuvres par Marc Delacourcelle, qui suggère leur dégustation dans une alliance avec une épice appropriée ou bien sûr un aliment donné (par exemple : « Il faut donc marier [le vin] avec des touches de limetier ou de citronnelle, d'aneth peut-être même le gingembre. Le vin n'étant pas lourd, il faut préférer un poisson de rivière comme la truite, ou bien la finesse d'un bar. », page « Nos vignerons. Portraits : Domaine Saint Nicolas »).

Ce parcours global de la thématique vinique du Pré Verre nécessite, certes, un investissement d'une certaine profondeur dans le site étant donné le statut « annexe » des pages « Nos vignerons » (bien que le lien de la barre de navigation les place au même niveau que les autres pages). La densité du texte par rapport au visuel demande aussi une approche « lente » telle que nous menons. L'internaute, lui, ne s'attarde pas nécessairement à lire « réflexivement » tous les détails disponibles dans les contenus,

échappant ainsi aux inflexions possibles des thématiques, quelles qu'elles soient (toutefois, il peut en être affecté sans être conscient de la source de cette affectation).

Notons, pour terminer ce parcours interprétatif, que si l'iconographie vinique est affirmée dans les pages « Nos vigneron », elle demeure plutôt effacée dans le reste du site, ce qui fait en sorte que la molécule vinique se place après la molécule culinaire. D'ailleurs, la haute saillance des sèmes moléculaires au sein des pages ici parcourues n'entraîne pas obligatoirement que le thème vinique ressort plus fortement dans l'univers thématique global du site. Il s'agit d'une dominance localisée.

Site Web du Pré Verre

Synthèse de la composition potentielle (textuelle) du thème vinique VIN FRANÇAIS DU TERROIR dans la page « La carte des vins »

/vin/ + /recherché/ + /français/ + /terroir/ + /abondance/ + /variété/ +
/bistronomie/

Site Web du Pré Verre

Synthèse de la composition potentielle (textuelle et visuelle) du thème vinique VIN FRANÇAIS DU TERROIR dans les pages « Nos vigneron »

/vin/ + /français/ + /recherché/ + /découverte/ + /abondance/ + /variété/ +
/arts/ +
/terroir/ + /savoir-faire/ + /passion/ + /artisanal/ + /orientalité/ + /métissage/

La forme sémantique apothique LE PRÉ VERRE

Lors de l'analyse de l'isotopie */restaurant/*, nous avons indiqué la moindre densité de celle-ci. De même en est-il de la forme sémantique qui s'en détache conjointement et dont nous rendons compte ici. Le thème apothique LE PRÉ VERRE prend naissance dans l'apothiconyme lui-même, manifesté dans la page d'accueil comme dans tout autre endroit du site où il apparaît. La simple énonciation du nom propre dans le contexte d'un site Web dont l'internaute sait pertinemment qu'il s'agit d'une plate-forme destiné à la promotion d'un établissement de restauration renforce son rôle identificatoire. Et il semble, à partir de là, que seuls les sèmes définitoires tels que */restaurant/* et */Le Pré Verre/* (commandé par le champ sémantique *ad hoc //noms de restaurants de tous types//*) puissent y apparaître. Par contre, les arguments interprétatifs convoqués en faveur de l'apparition des sèmes */arts/* et */originalité/* dans le parcours des formes culinaires et viniques restent valides. La reconnaissance du nom homonyme « Prévert », du « pré vert » et du « pré de verres », et donc la présence de jeux de mots y sont toujours potentielles.

Site Web du Pré Verre

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème apothique LE PRÉ VERRE dans l'apothiconyme

/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /arts/ + /originalité/

Cela dit, les nœuds forts du site où se développe la forme apothique se trouvent dans la page « Le restaurant : Le Pré Verre ». Voyant que le restaurant se situe « [e]n plein cœur du quartier latin », le lecteur peut peut-être pressentir le sème */arts/* dans la mesure où il sait déjà qu'il s'agit d'un lieu associé à la culture, ainsi que le rappelle un passage de la page « Adresse et plan » : « La tradition universitaire est encore vivante dans ce quartier, lieu de culture très animé où se cotoient [*sic*] de nombreux cafés, restaurants, cinémas et librairies. » Dans le même ordre d'idées, cette même page précise que le Pré Verre se

trouve près du quartier Saint-Germain-des-Prés, que fréquentait le poète Prévert⁹⁷. Ce sont là des éléments en faveur de la saillance du sème /arts/ dans le thème apothique.

Situé environ dans le troisième tiers de la hauteur de la page « Le restaurant : Le Pré Verre », c'est le paragraphe descriptif du décor et de l'ambiance qui concentre le plus fortement le thème apothique à travers plusieurs occurrences consécutives. Le passage explique les raisons du succès du Pré Verre. Mettons-y au jour les traits sémantiques du thème apothique, en tenant pour acquis que les sèmes /restaurant/ et /Le Pré Verre/ sont afférés par métonymie dans les segments visés, qui de ce fait peuvent être assimilés à l'apothiconyme et qui, à partir de celui-ci, entraînent un rapport de relais d'élucidation :

D'abord un cadre de "néo-bistro" [/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/ + /modernité/], dans les tons rouges et noirs, assez épuré mais très réussi [/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/ + /arts/ + /originalité/ + /modernité/]. Impossible de ne pas voir l'énorme horloge de style baroque [/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/ + /arts/ + /originalité/ + /modernité/ + /baroque/ + /métissage/], les nombreuses ardoises [/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/] et les pochettes de 33 tours de jazz qui tapissent les murs [/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/ + /arts/ + /originalité/ + /modernité/]. Ensuite une ambiance décontractée, agitée (voire bruyante) [/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/] où se mélangent dans un formidable brassage les conversations animées [/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/] d'une clientèle hétéroclite, de tous âges, de toutes nationalités, de toutes origines [/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/ + /métissage/]. Avec en fond sonore, une excellente musique de jazz ou de blues [/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/ + /arts/ + /modernité/].

Comme on le constate, la molécule s'assortit de façon constante du sème très saillant /bistronomie/ : l'expression « cadre "néo-bistro" » chapeaute le passage et, en conséquence, propage le trait dans la lecture des signifiés qui, dans la suite, équivalent aux parties ou éléments désignées du restaurant; mais, aussi, le sème peut être caractéristique (inhérent) dans les signifiés tels que 'ardoises', 'ambiance décontractée, agitée' et 'conversations animées', qui sont des membres reconnus du champ de la bistronomie. Les /arts/ sont omniprésents dans l'univers du restaurant, par exemple dans

⁹⁷ Une version plus récente (2012) du site du Pré Verre rappelle cette indication. Remarquons aussi que la présence du mot « prés » dans le nom du quartier n'est certainement pas innocente dans le choix de l'apothiconyme.

le souci et l'agencement esthétiques des éléments et dans la mise en valeur de la musique. La /modernité/ de l'endroit se traduit dans son caractère « néo », dans les couleurs qu'il affiche (rouge et noir) et dans le type de musique qu'il privilégie (blues, jazz). L'/originalité/ se vérifie dans l'emploi de pochettes de disques pour l'ornementation des murs et dans la mise en valeur d'un élément baroque dans un environnement moderne. Cette rencontre d'époques induit le /métissage/, sème exprimé dans la mention du mélange générationnel et « ethnique » qui caractérise la clientèle du Pré Verre.

Ce passage textuel étant éclairé, il reste à voir si les photographies qui l'accompagnent contiennent les composants actualisés précédemment. Si le regard est d'abord captivé par les éléments iconiques environnant le texte, les sèmes /restaurant/ et /Le Pré Verre/ peuvent y être chargés dans la mesure où les signifiés visuels manifestés ('salle à manger', 'frises', 'horloge', 'ardoises', etc.) sont rapportés au restaurant, par exemple par l'aide identificatoire (la signature) procurée par l'apothiconyme et le titre de la page en cours de lecture. En outre, ces énoncés photographiques pourraient contenir en inhérence le sème /bistronomie/ en ce que nos connaissances actuelles dans le domaine de la restauration associent « naturellement » les types représentés (notamment les ardoises, les couleurs rouge et noire, etc.) au milieu physique du bistro. D'un autre côté, /bistronomie/ s'y trouverait par l'effet de propagation de l'expression « "néo-bistro" », par exemple. Le rapport peut donc être d'ancrage du texte vers les énoncés visuels, c'est-à-dire que les occurrences du thème apothique qui y sont actualisées peuvent bénéficier d'une précision sémique. Le texte viendrait transmettre ses composants sémantiques aux visuels ou bien expliciter ceux qui y sont possiblement à l'état « flou », à condition que la lecture verbale ait été faite au préalable. Pour illustrer, prenons le cas de /arts/, de /originalité/ et de /baroque/. /arts/ est sans doute actualisable en inhérence, car la photographie du bas de la page montre des œuvres (vraisemblablement) peintes aux murs, mais rien n'empêche, à la lumière du texte, de considérer l'ensemble du décor comme le résultat d'une esthétique réfléchie. L'/originalité/ et encore une fois /arts/ promus dans le texte, par exemple, peuvent s'accorder à l'« horloge » présentée tout juste sous le paragraphe que nous avons analysé, à moins que l'internaute produise lui-

même ces traits à la seule vue de l'objet en question – remarquable par sa taille et son design. Par contre, la lexicalisation, dans le texte, du type d'horloge est certainement nécessaire à une catégorisation « adéquate » dans la lecture de l'image, faute de quoi elle reste aux yeux de l'internaute une horloge générique.

Site Web du Pré Verre

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique LE PRÉ VERRE dans la page « Le restaurant : Le Pré Verre »

/restaurant/ + /Le Pré Verre/ + /bistronomie/ + /arts/ +
 /modernité/ + /originalité/ +
 /baroque/ + /métissage/

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

L'analyse chromatique et typographique du site du Pré Verre sera somme toute assez simple et brève, étant donné que nous avons déjà abordé le rôle de la couleur verte dans le site et que la palette chromatique est relativement limitée. Il n'est plus nécessaire d'insister sur la contribution de ce vert pré dans l'écho qu'il trouve dans les diverses lectures de l'apothiconyme ('Pré Verre' → |'Prévert', |'pré vert'| ou |'pré de verres'|) et, conséquemment, dans son lien avec le domaine des /arts/. Isochromique parce que répété sur toutes les pages, il fait résolument partie de l'identité visuelle du restaurant. En fait, il est si criant et si omniprésent que ce seul élément plastique pourrait concourir à l'identification apothique « avant la lettre », c'est-à-dire avant la lecture proprement dite du nom propre « Le Pré Verre » : en lui-même, il pourrait évoquer un pré vert.

Il est une hypothèse que nous n'avons pas avancée au cours de l'analyse du thème culinaire, faute d'avoir pu en trouver dans le site des points de vérification suffisamment probants. Le vert du pré peut évoquer en lui-même la fraîcheur des produits utilisés dans la cuisine. Cependant, le développement du thème culinaire insiste davantage sur

l'hybridité des bases françaises avec les épices et assaisonnements exotiques. À la rigueur, rien n'empêche d'affecter la couleur du sème /fraicheur/. Et ce vert s'accorde avec l'idée de produits biologiques (censément frais), notamment les vins des artisans fournisseurs de l'établissement.

Certaines couleurs utilisées pour la typographie semblent en cohérence avec la thématique du vin et de la cuisine du Pré Verre. C'est le cas du fuchsia du slogan en page d'accueil et de nombreux hyperliens (barre de navigation et menu de section), mais aussi d'éléments du logo (dont des coupes) : il s'agit d'une couleur, certes « stylisée », rendant l'aspect du vin. Il est d'autres couleurs de la typographie et d'objets des pages qui rendent le thème culinaire en général mais peut-être plus précisément l'aspect /orientalité/ au regard des épices et assaisonnements. Par exemple, le jaune des boutons de navigation et les différentes variantes de vert ainsi que l'orangé dont sont affectés les titres de pages et des menus de navigation ne rappellent-elles pas les couleurs possibles des ingrédients exotiques intégrés à la cuisine du Pré Verre? De même le vert constant en arrière-plan des pages s'assimile-t-il à ce sens. Plus largement, c'est là une hypothèse d'autant plausible que les couleurs vives déployées sur le site du Pré Verre, notamment l'orangé et le jaune, font partie du répertoire chromatique sociolectal du domaine de l'alimentation (selon Trinity Advise, 2011).

SITE WEB DU RESTAURANT LA VIEILLE FORGE (MESQUER, FRANCE)

Parcours d'entrée : phisionomie générale du site

L'interface graphique du site du restaurant La Vieille Forge (Mesquer, France, <http://www.vieilleforge.fr>⁹⁸) est relativement sobre et conserve la même grille de mise en page pour toutes les sections de la production. Elle regroupe tous les blocs d'informations à l'intérieur d'un seul et même module central détaché sur de larges marges latérales qui font office d'arrière-plan (voir figure 12). Dans l'entête de ce

⁹⁸ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmée ou changée.

module se trouve la barre de navigation munie de quatre hyperliens, le premier servant à retourner à la page d'accueil, le deuxième et le troisième donnant accès directement aux pages « Restaurant » et « Contact » et le quatrième permettant de permuter à la version anglaise du site⁹⁹. Sous l'entête, dans le premier tiers vertical du module, à gauche, vient une zone encadrée où figurent le logo illustrant un soufflet de forge et l'apothiconyme « La Vieille Forge ». À droite de cette zone d'identification s'affiche une photographie du restaurant, visuel permanent sur toutes les pages, tout comme l'ensemble logo/nom propre d'ailleurs. Les deux autres tiers du module comprennent, à droite, une zone réservée au texte courant, sous lequel s'insère parfois une photographie. Enfin, à gauche, se trouve le menu de navigation, sous lequel sont inscrites les coordonnées de l'établissement. Cette grille de mise en page répond au modèle de la grille rectangulaire, qui, par définition, se caractérise par le fait qu'elle donne à voir les informations textuelles et visuelles dans un seul et même espace entouré de marges importantes.



**Figure 12 - Page d'accueil du site du restaurant La Vieille Forge
(<http://www.vieilleforge.fr>)**

⁹⁹ En fait, seul le texte courant de la page d'accueil est traduit. De plus, étrangement, la majorité des titres chapeautant les textes courants des pages sont en anglais. De même, les hyperliens du menu de navigation sont en anglais, sauf sur les pages d'accueil, « Restaurant » et « Contact ». Comme il s'agit sans doute d'une maladresse de conception, nous n'avons pas tenu compte de l'incidence de ce « défaut » dans l'analyse.

Nos parcours thématiques permettent de déployer significativement deux des trois thèmes typiques des sites de restaurants. Ainsi, le thème apothique surgit au premier abord de la page d'accueil et en occupe presque tout l'espace visuel (logo et photographie) et textuel (apothiconyme, péritexte et texte courant). La thématique culinaire se décline en trois formes sémantiques distinctes : les deux premières, manifestées d'abord brièvement de façon textuelle en page d'accueil, en viennent à se fusionner pour en former une seule dans d'autres parties textuelles du site. Toutefois, la thématique culinaire n'exploite pratiquement pas la sémiotique visuelle. Le thème vinique est quasi absent du site de La Vieille Forge et n'est donc pas récurrent, une seule mention au bas de la page « Produits » en faisant foi. Pour cette raison, nous n'avons pas analysé cette thématique.

Les fonds sémantiques du site

Liés par le champ //restauration//, les isotopies /restaurant/ et /cuisine/ sont les fonds sémantiques principaux du site de La Vieille Forge : ils permettent corrélativement de générer le thème apothique et le thème culinaire, respectivement. Quantitativement, c'est /restaurant/ qui compte la plus haute fréquence de signifiés indexés, mais elle se distingue aussi qualitativement en ce qu'elle est rendue visible dès la page d'accueil par des passages iconiques. Elle est intimement liée à l'isotopie /histoire/, notamment au sein de l'apothiconyme, du logo et de la page « Histoire ». Entamée cursivement en page d'accueil, l'isotopie /cuisine/ se place au deuxième rang et se concentre surtout dans les pages « Le chef » et « Menus », bien entendu. Elle s'accompagne du fond /gastronomie/, sur lequel se détache parfois le thème apothique. Détaillons maintenant la réalisation de ces isotopies.

Les isotopies /restaurant/ et /histoire/

Quantitativement et qualitativement, c'est l'isotopie /restaurant/ qui constitue le fond sémantique majeur du site de La Vieille Forge. Elle permet d'indexer 133 signifiés, dont 57 contiennent le sème isotopant en inhérence et 76, en afférence. Certes, on pourrait la considérer comme plus ou moins saillante parce qu'elle est plus afférente qu'inhérente (les afférences étant dues à la métonymie et à l'anaphorisation). Toutefois, il faut

souligner que la sémiotique visuelle offre 32 signifiés manifestant ce fond sémantique. Dès la page d'accueil, des passages iconiques qui font la promotion de l'établissement s'imposent au regard : en effet, deux photographies montrent l'extérieur du restaurant. Située dans la partie supérieure droite du module, l'une d'entre elles est permanente sur toutes les pages du site. Du reste, on constatera que l'iconographie majoritaire du site concerne la dimension apothique, alors que celle portant sur la dimension culinaire est nettement faible, aucun visuel n'exposant les mets de la maison, par exemple.

Un autre interprétant en faveur de la prédominance du fond */restaurant/* est la présence, dans la barre de navigation dans l'entête, de l'hyperlien « Restaurant » qui mène à la page dépeignant les caractéristiques des lieux; également, le même hyperlien est placé en premier dans le menu de navigation de droite. Que le concepteur du site l'ait voulu ou non, l'inscription en double, dans l'interface de toutes les pages, de ce péritexte fonctionnel rehausse l'importance accordée à la dimension apothique, comme si le message adressé à l'internaute était : « Cette page du site au sujet de l'établissement est absolument à visiter et à lire. »

Dans son texte courant, cette page « Restaurant » précise la particularité du commerce, à savoir qu'il s'agit d'une ancienne forge. Dès la page d'accueil, la valorisation de cet aspect s'effectue grâce à l'apothiconyme même « La Vieille Forge », omniprésent dans la partie supérieure gauche du module de toutes les pages. Conjointement, le logo qui, dans la même zone, accompagne le nom propre renforce ce point : il figure métonymiquement un soufflet, l'emblème d'une forge d'antan. Ces passages sont donc des éléments identificatoires de l'établissement : c'est pourquoi ils véhiculent l'isotopie */restaurant/*. De plus, la mention « restaurant gastronomique » à proximité d'eux permet d'y propager le sème */restaurant/* et en exclut une lecture uniquement métallurgique (d'où une possible virtualisation-actualisation du sème */métallurgie/*).

Ce qui est ainsi accentué dans les éléments visibles du site – photographies, hyperliens, apothiconyme et logo – est poursuivi de façon significative dans d’autres endroits et passages du site :

- le texte courant de la page d'accueil, où deux paragraphes sur trois sont de nature apothique, en soulignant notamment les caractéristiques de l'environnement géographique du restaurant;
- le texte courant de page « Région », qui élargit la précédente description promotionnelle aux attraits du bourg de Mesquer (en Bretagne¹⁰⁰), où est sis le restaurant – ainsi, comme on le verra, le sème */tourisme/* fait-il partie de l'aspect apothique;
- le poème de la page « Histoire », qui met en contraste les usages et faits passés du lieu (forge) avec ceux d'aujourd'hui (restaurant).

Corrélativement au fond */restaurant/*, l'isotopie */histoire/* apparaît explicitement. D'une part, dans l'apothiconyme « La Vieille Forge », le sème isotopant est déployé successivement par ‘Vieille’ et ‘Forge’, en inhérence dans le premier cas et en afférence dans le deuxième (par prédication qualificative), d'autant plus que la lexie « forge » peut évoquer spontanément une entreprise ancienne de métallurgie. Du coup, en lien avec cette interprétation de l'unité onomastique, toutes les photographies de l'intérieur et de l'extérieur de l'entreprise se chargent du sème */histoire/*, par l'effet identificatoire et d'ancre du nom propre. Élément visuel répété, le soufflet du logo porte en lui-même la marque de l'*/histoire/* en tant que type représentatif de la forge d'autrefois. D'autre part, appuyés par le titre et par l'hyperlien de la page « Histoire », de nombreux signifiés de son poème multiplient le sème */histoire/* en s'opposant dans l'alternance du passé et du présent. En outre, l'insertion d'un poème dans le site place d'une certaine manière l'aspect apothique dans le domaine des */arts/*, qui inclut */poésie/* (plus spécifique pour le présent cas). L'aspect culinaire et consommatoire, abordé dans la dernière strophe du poème, se trouve aussi inscrit sur ce fond sémantique. Enfin, on trouve le sème */histoire/* dans la page « Région », par exemple dans « vestiges du passé » et « vieilles maisons ». Remarquons au passage que l'isotopie et le sème */histoire/* sont présents dans le site de L'Assiette du Marché.

¹⁰⁰ Il s'agit, selon toute vraisemblance, de la Bretagne historique et non de la région administrative de la Bretagne (qui inclut néanmoins celle-ci).

C'est donc dans ce cadre sémantique majeur et dans les parties sémiotiques mentionnées précédemment que le thème apothique du site de La Vieille Forge sera parcouru.

Les isotopies /cuisine/ et /gastronomie/

Bien que, dans l'ensemble du site, le fond sémantique */cuisine/* indexe 105 signifiés et que 81 d'entre eux contiennent le sème isotopant en inhérence, il ne parvient pas, dans la page d'accueil, à s'imposer plus fortement que le fond */restaurant/*. Nous avons observé que, visuellement, l'aspect apothique y devient saillant par les photographies de l'établissement et le soufflet en logo, passages repris ailleurs dans le site. En revanche, l'isotopie */cuisine/* n'est soutenue que par 2 signifiés visuels, discernables d'ailleurs dans une seule et même photographie de la page « Le chef » : le chef Thierry Mousset et son épouse. L'afférence du sème isotopant s'y effectue par le recours au texte courant, car c'est seulement une fois que celui-ci est lu que nous pouvons identifier les personnes, qui d'ailleurs sont en tenue ordinaire, trop « anonyme » pour indiquer qu'il s'agit des maîtres préparateurs de l'établissement. Du reste, nulle part dans le site on ne trouve des passages illustrant les spécialités culinaires de la maison.

Au plan textuel, il y a, essentiellement, un paragraphe de la page d'accueil qui aborde *directement* la cuisine (« Vous pourrez déguster des plats traditionnels bretons tel qu'un superbe dos de cabillaud rôti accompagné de sa brandade de morue maison ou le pulgogi plat national du pays du matin calme »), alors que les deux autres, comme on le sait, couvrent surtout l'apothique. Là où l'isotopie */cuisine/* est davantage répartie sur toute l'étendue du texte courant, c'est dans la page « Le chef ». Mais il ne faut pas oublier que l'isotopie gagne en saillance grâce au placement au deuxième rang du titre-hyperlien de cette page au sein du menu de navigation, ce qui signale la page comme hiérarchiquement importante dans le parcours du site. On remarquera également l'inclusion d'une page « Produits », dont l'hyperlien se situe au quatrième rang dans le menu de navigation; son rôle est d'indiquer à l'internaute la provenance et les fournisseurs des produits de La Vieille Forge, et une quinzaine de termes alimentaires y répètent le trait */cuisine/*. Le poème de la page « Histoire » contribue non seulement à l'édification du fond */restaurant/*, mais aussi à celui de */cuisine/* (par exemple, à travers

‘fumets’, ‘couteaux’, ‘tablier’, etc.). Enfin, les pages « Menus » comportent une vingtaine de missonymes, ce qui constitue l’un des lieux du site où se concentre la thématique culinaire que nous allons parcourir.

Le fond sémantique */gastronomie/* s’associe à l’isotopie */cuisine/*. En tout état de cause, c’est la dénomination « gastronomie » qui s’impose autant pour la classification de la variété de cuisine que pour la détermination de l’ambiance de consommation de La Vieille Forge. La permanence du péritexte « restaurant gastronomique » accompagnant l’apothiconyme dans la zone du logo tend résolument vers cette optique; il est de même pour le titre qui chapeaute le texte courant de la page d’accueil et qui est une reprise du péritexte onomastique cité précédemment. Essentiellement, la gastronomie peut se définir, dans le contexte du site de La Vieille Forge, comme le fait de se délecter des mets de haute qualité relevant de la tradition culinaire bretonne (éventuellement française) et/ou de la tradition coréenne, comme l’indiquent des passages des textes des pages d’accueil et « Le chef » (par exemple, « Vous pourrez *déguster* des plats traditionnels bretons... »; « Son imagination [...] saura vous *séduire* avec cette cuisine »). En ces parties textuelles, le sème */gastronomie/* est inhérent. De plus, selon la page d’accueil encore, mais aussi les pages « Restaurant » et « Région », cet esprit gastronomique ne se limite pas à l’expérience alimentaire, mais se prolonge également dans l’expérience du pittoresque et de l’atmosphère du bâtiment (une ancienne forge), ainsi que dans la découverte du milieu touristique dont fait partie l’établissement (le bourg de Mesquer et la presqu’île de Guérande, en Bretagne). Dans les passages concernés, le sème */gastronomie/* apparaît comme afférent et touche la thématique apothique.

Il est possible de percevoir le trait */gastronomie/* dans les dénominations complexes des mets. Par exemple, un missonyme tel que « Les noix de saint jacques poêlées et leur aumônière de homard aux petits légumes, coulis de crevettes grises » reflète, par son expression et son contenu linguistiques mêmes (longueur, précision, détails), le caractère recherché d’une grande cuisine.

Le sème **/bistronomie/** semble complètement absent du site de La Vieille Forge, dans la mesure précise où le restaurant ni sa cuisine ne sont qualifiés nommément à l'aide du terme « bistro » ou « bistrot ». Toutefois, même sans cette autodésignation bistronomique, le site en reproduit le cadre. Les indices porteurs de l'isotopie **/bistronomie/** pourraient se traduire entre autres dans les passages démontrant le caractère convivial de l'établissement et soulignant l'invitation à profiter de ses charmes. De même, les prix assez abordables des menus – on peut manger un trois services pour 25 ou 36 € (environ 32 ou 46 \$ canadiens) – semble faire poindre le trait.

Au reste, il faut considérer que les thèmes culinaires que nous dégagerons se déploient principalement sur les fonds conjoints **/cuisine/** et **/gastronomie/**.

La forme sémantique apothique LA VIEILLE FORGE

Parcours thématique de la page d'accueil et de la page « Région »

Le thème apothique se trouve particulièrement relevé dans l'ensemble du site par la mise en évidence du fond **/restaurant/** qui le soutient, et ce, à travers les passages percutants que nous constatons sur la page d'accueil : les photographies des lieux, le logo, l'apothiconyme et les hyperliens intitulés « Restaurant ». C'est dans l'interaction subtile de ces éléments que peuvent s'établir les « prémisses » de l'identité de l'établissement, que le texte courant vient enrichir.

À l'arrivée sur la page d'accueil, la forme sémantique apothique n'est pas donnée d'emblée dans toute sa clarté, car ce qui semble attirer l'œil d'abord est la photographie située à droite de la zone de l'ensemble logo/apothiconyme. Or, cet énoncé visuel, dans une certaine mesure, paraît indécidable quant à son contenu, c'est-à-dire que nous y décodons *a priori* un bâtiment d'allure plus ou moins commerciale sans que nous puissions y discerner un ‘restaurant’. Cette saisie interprétative iconique est provisoire et s'avère subsumée par la lecture de l'apothiconyme et du logo, qui eux-mêmes doivent bénéficier d'une attention particulière pour mettre au jour le thème apothique. Ainsi, le nom propre « La Vieille Forge » contient les traits thématiques **/restaurant/**, **/La Vieille Forge/** et **/histoire/**. Le sème **/histoire/** est inhérent dans ‘Vieille’ et afférent dans

‘Forge’ (le premier signifié le lui donne, mais aussi une forge peut impliquer l’idée d’ancien). Le trait /restaurant/ est rendu possible dans l’apothiconyme par la médiation du texte qui le complète : « restaurant gastronomique ». Dans la zone de l’ensemble logo/nom propre, cet énoncé se présente en petits caractères, mais sa portée sémantique est compensée tout juste en dessous, dans le titre plus grand et plus lisible du texte courant de la page d’accueil, où il est repris pour également accompagner l’unité onomastique. De cette prédication nécessaire il devient possible d’inférer le composant /La Vieille Forge/ dans le nom propre (qui l’inclut dans le champ sémantique *ad hoc* //noms de restaurants de tous types//). De plus, la présence de l’hyperlien « Restaurant » en deux occurrences dans l’espace de la page (en entête et dans le menu de navigation) permet d’asseoir fermement le sème isotopique /restaurant/ dans l’apothiconyme. À partir de là, nous pouvons mieux cerner le rôle identificatoire de celui-ci au sein du site qui nous occupe.

Comme on le voit, la construction du thème apothique dans le site ne va pas de soi et demande un parcours complexe. Car le nom propre « La Vieille Forge » pourrait susciter, chez le lecteur pressé, une interprétation dans le domaine de la métallurgie, notamment à cause de son contenu de base, mais aussi de sa taille et du logo figurant un soufflet, symbole de la forge. Mais l’aperception des éléments environnants contrôle cette lecture étroite, ce qui n’empêche nullement la présence simultanée du sème mésogénérique /métallurgie/. Par ailleurs, le ‘soufflet’ du logo devient, par la complémentarité de l’apothiconyme, porteur de la molécule apothique en intégrant tous les traits déployés jusqu’à maintenant : /restaurant/, /La Vieille Forge/ et /histoire/, ce dernier sème étant déjà inclus dans la représentation sociale associée à cet objet issu d’une période moins industrielle, plus artisanale. Par leur omniprésence sur toutes les pages, l’apothiconyme et le logo rendent le thème apothique particulièrement saillant dans l’ensemble du site. En retour, une fois effectué ce parcours onomastique et logotypique qui met en valeur le rôle de signature des éléments concernés, la photographie du bâtiment en partie supérieure droite – visuel lui aussi permanent sur toutes les pages – reçoit les sèmes actualisés précédemment pour constituer la molécule apothique, grâce à un rapport d’ancrage proprement dit. L’autre photographie de la

devanture du restaurant, au bas de la page d'accueil, peut aussi bénéficier de cette actualisation.

Enrichissant le thème apothique par relais d'élucidation par rapport à l'apothiconyme, le logo, le titre et les photographies, le texte courant de la page d'accueil insiste sur l'*âme* de l'établissement, personnalité créée par les attributs socioculturels même de ses propriétaires exploitants: « [L]e restaurant la Vieille Forge vous accueille dans un *cadre* à la fois issu de la *culture celte* de Thierry, le chef, et de la *tradition coréenne*, pays d'origine de sa femme Keum-sun. » Dans ce passage, le terme « *cadre* », prenant à la fois le sens d'« atmosphère », d'« état d'esprit » et de « milieu physique », est métonymique de tout le restaurant et, du coup, manifeste le thème apothique dans sa composition fondamentale (*/restaurant/ + /La Vieille Forge/ + /histoire/*). Son complément procure de nouveaux sèmes à l'identité du commerce : */celte/* et */coréen/*. En fait, il serait mieux de retenir, pour l'uniformité de l'analyse, le trait */breton/* au lieu de */celte/*, quoique qu'ils soient ici « *synonymes* ». C'est que le terme « *breton* » revient à quatre reprises dans le site. Prenons le cas d'une précision quant à la situation géographique du restaurant donnée par le premier paragraphe du texte courant d'accueil (« [s]itué dans une jolie petite bourgade *bretonne* »), ainsi que la mention, dans le dernier paragraphe, d'attrait touristiques de la Bretagne qui se trouvent à proximité de La Vieille Forge et dont le client peut jouir : « Après vous êtes [*sic*] régalés dans cet établissement agréé “Cuisinerie gourmande” vous pourrez vous balader sur le *port de Kercabellec* ou vous reposer face à la mer en admirant les *côtes sauvages de Pen bé ou Pénestin*. » Dans ces points, le sème */breton/* est particulièrement saillant dans le thème apothique dans la mesure où ces éléments textuels ne sont pas simplement incidents : ils sont clairement (intentionnellement) insérés pour montrer l'identité proprement régionale du commerce, que c'est par eux (référentiellement) que celui-ci se démarque.

Tout à la fois, grâce au dernier passage cité, le sème */gastronomie/* s'insère dans la molécule apothique, la portée de ce trait ne se limitant pas à l'expérience du manger : c'est notamment par effet de propagation à partir de ‘régalés’ et de ‘gourmande’ (là où il est en inhérence) que */gastronomie/* est répandu dans ‘vous balader sur le port de

Kercabellec' et 'vous reposer face à la mer en admirant les côtes sauvages de Pen bé ou Pénestin'. Autrement dit, dans le fil syntagmatique de la lecture de la phrase, l'art de la dégustation est directement lié à l'excursion touristique dont les lieux d'intérêt sont assimilables ou à tout le moins associables à La Vieille Forge. Du même coup, le composant /tourisme/ s'actualise dans le thème apothique.

Site Web de La Vieille Forge

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique LA VIEILLE FORGE dans la page d'accueil

/restaurant/ + /La Vieille Forge/ + /histoire/ +
 /métallurgie/ + /breton/ + /gastronomie/ +
 /tourisme/ + /coréen/

La page « Région » poursuit, en relais d'élucidation encore, ce travail d'intégration thématique du sème /tourisme/ en concentrant ce trait sur l'ensemble de son texte courant ; en tout cas, celui-ci se situe dans ce domaine sémantique de façon homogène. La carte de la région de Guérande, sous le texte courant, soutient également la présence du composant, et ce, en guise de relais « spatialisant » ce qui, textuellement, pourra apparaître restrictivement abstrait à l'internaute. Ce qui peut autoriser le maintien du trait dans la forme apothique, c'est le surplomblement du texte par l'apothiconyme et le logo – c'est-à-dire les vecteurs primordiaux du thème. Remarquons en passant que la certification « Cuisinerie gourmande », dont bénéficie La Vieille Forge, est associée au tourisme (selon la page « Partenaires », elle entre dans le « classement officiel Restaurant de tourisme »). En outre, le sème /breton/ se trouve réitéré dans la page « Région », à travers la mention des toponymes de la Bretagne dans le texte et sur la carte géographique (dont « Mesquer » et « Guérande », l'un ou l'autre étant d'ailleurs présent dans les pages « Restaurant », « Plan », « Partenaires » et dans les coordonnées). Enfin, en cohérence avec l'apothiconyme et le logo, des signifiés tels que 'vestiges du passé' et 'vieilles maisons' véhiculent /histoire/.

Site Web de La Vieille Forge

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique LA VIEILLE FORGE dans la page « Région »

/tourisme/ + /breton/ +
 /histoire/ + /La Vieille Forge/ + /restaurant/

Parcours thématique de la page « Restaurant »

Dans le site de La Vieille Forge, la page « Restaurant » est rendue incontournable par la double inscription de l'hyperlien éponyme dans l'entête et le menu de navigation. D'entrée de jeu, la composition basique du thème apothique s'y déploie : son actualisation est suscitée par le parcours lectoral descendant qui va, par action assimilatrice, de l'ensemble apothiconyme-logo, au titre « Restaurant » et au début du texte courant : « Une ancienne forge bâti [sic] en 1711 réinvesti [sic] en restaurant ». En effet, il s'établit une équivalence entre les trois passages parcourus grâce une chaîne anaphorique. Ainsi, d'un passage à l'autre, nous retrouvons la composition moléculaire de base /restaurant/ + /La Vieille Forge/ + /histoire/ à travers un relais de confortation, mais dans le segment de texte courant, le sème /histoire/ est particulièrement saillant par son apparition successive dans ‘ancienne’, ‘forge’ et ‘1711’, grâce à un relais d'emphase. Comme nous le soulignions plus tôt, le sème /métallurgie/ peut être activé dans le thème apothique. En fait, ce sème apparaît en mode actualisé-virtualisé dans la mesure où le texte précise que le restaurant conserve sous forme « muséale » la vocation antérieure des lieux. Des signifiés comme ‘Vieille’, ‘ancienne’ et ‘réinvesti’, qualifiant tous ‘forge’, marquent cette actualisation-virtualisation de /métallurgie/, en situant le bâtiment à la fois dans le passé (la forge) et le présent (le restaurant-forge). Bref, les sèmes génériques /restaurant/ et /métallurgie/ coexistent, s'impliquent mutuellement dans le thème apothique, y devenant ainsi compatibles.

Sans développer, signalons que le passage « un paysage fascinant, car situé à Mesquer dans la presqu'île guérandaise », c'est-à-dire le deuxième segment du premier paragraphe de la page « Restaurant », inscrit le thème apothique sur le fond */tourisme/* et l'assortit du sème */breton/* (par ‘paysage’, ‘Mesquer’ et ‘presqu’île guérandaise’) et du nouveau sème */découverte/* (par ‘fascinant’). Il s’agit d’un prolongement d’élucidation cohérent avec ce qui est entamé en page d’accueil et pleinement déployé dans la page « Région », ainsi que nous l’avons mis en lumière précédemment.

En relation avec la description du premier paragraphe, le site met à disposition une photographie de la partie de la salle à manger où est exposé le soufflet authentique de l’ancienne forge. Toutefois, ce visuel n’est accessible et chargeable que si l’internaute détecte l’hyperlien caché sous le mot « forge » de la première ligne – car aucune forme de signalement (souligné, caractères d’une couleur différente, etc.) n’indique l’existence d’un tel hyperlien. Néanmoins, cette photographie réitère testimoniallement et intégralement la molécule apothique manifestée dans le segment « Une ancienne forge bâti [sic] en 1711 réinvesti en restaurant ». En effet, en montrant le véritable soufflet, les murs de pierres conservés de l’ancienne forge et les tables du restaurant, elle « réalise » la composition moléculaire que verbalise le passage textuel associé. En fait, du texte à la photographie, nous voyons là une relation de relais intersémiotique d’amplification de réel par l’iconisation des composants */restaurant/, /La Vieille Forge/, /histoire/* et */métallurgie/*. Malheureusement, ce parcours iconique a peu de chances d’être effectué par l’internaute parce les éléments techniques y contribuant sont mal programmés dans l’interface. Il demeure quand même pertinent de signaler le potentiel de cette interprétation.

Le deuxième paragraphe amène une description du restaurant qui enrichit le thème apothique : « Découvrez l’ambiance douce, dans un décor fascinant, dépaysant et climatisé : plaisir des yeux, des senteurs et des saveurs ! ». Par métonymie, les signifiés ‘ambiance’ et ‘décor’ portent le contenu fondamental de la forme sémantique (*/restaurant/ + /La Vieille Forge/ + /histoire/*). Appliqués à l’un ou l’autre des noms de ces sémèmes, les adjectifs qualificatifs « douce », « fascinant », « dépaysant » et

« climatisé » suscitent les nouveaux sèmes thématiques /calme/, /attrayant/ et /confort/. /découverte/ est également repris mais appliqué plus restrictivement au commerce, alors qu'il concernait, un paragraphe plus haut, l'environnement touristique. Lors du chargement de la page « Restaurant », il y a sous le texte courant une photographie de la salle à manger. Ce visuel s'allie en fait plus directement à la description textuelle qui vient d'être analysée. En soi, il traduit peu de valeurs « atmosphériques » de l'intérieur de La Vieille Forge, sa fonction étant essentiellement illustrative. Peut-être cette photographie manque-t-elle d'« âme sémantique ». C'est le texte qui servira alors d'ancre forcée aux valeurs sémiotiques /calme/, /attrayant/, /confort/ et /découverte/, qui deviendront alors différentes dans la photographie. Mais encore faut-il que l'internaute transfère sa focalisation de lecture du texte vers l'image, qui se trouve au bas de la page. Cette propagation peut encore s'opérer pour une autre image de la salle à manger, accessible par l'hyperlien caché sous l'expression « ambiance douce ». Intrinsèquement, il s'y dégage en effet une aura de /calme/ et de /confort/ grâce à la lumière tamisée produite par l'appareil d'éclairage placé dans le coin de la pièce montrée. Dans cet énoncé visuel, les traits mentionnés deviennent donc prédominants au sein de la forme apothique s'ils sont redoublés par le texte associé (relais d'emphase), alors que les autres pourront, par ancrage, y être actualisés en afférance et à tout le moins à un degré de saillance estompé. Mais n'oublions pas qu'à cause du défaut ergonomique touchant l'invisibilité de l'hyperlien, l'interprétation ici suggérée reste virtuelle dans le parcours de la page « Restaurant »¹⁰¹.

Les sèmes /calme/, /attrayant/, /confort/ et /découverte/ qui viennent d'être mis au jour dans le dernier parcours peuvent être associés au sous-champ //bistronomie//. C'est ce que nous avons constaté par exemple dans le site de L'Assiette du Marché. Le site de La Vieille Forge ne présente toutefois pas le restaurant comme un bistrot. Mais rien n'empêche qu'il peut en reproduire les valeurs dans la molécule apothique et que celles-ci s'indexent localement au sous-champ //gastronomie//, qui se donne alors comme évident dans la production sémiotique mais dont la définition se restreint classiquement

¹⁰¹ Remarquons aussi l'étiquetage erroné de la deuxième photographie de la salle à manger, la légende indiquant : « Le soufflet [sic] de la forge - Restaurant la vieille forge ».

à l'art de la bonne chère, sans référence explicite au contexte de convivialité de l'établissement et de son service. Dans ces conditions, le sous-champ //gastronomie// est en quelque sorte remanié par le contexte du site de La Vieille Forge, par l'inclusion de contenus appartenant plutôt à la //bistronomie// (contenus rendus, par exemple, dans « ambiance douce », « décor fascinant, dépaysant et climatisé »).

Site Web de La Vieille Forge

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique LA VIEILLE FORGE dans la page « Restaurant »

/restaurant/ + /La Vieille Forge/ + /histoire/ +

/métallurgie/ +

/tourisme/ + /breton/ + /découverte/ + /calme/ + /attrayant/ + /confort/ + /gastronomie/

Parcours thématique de la page « Histoire »

Le caractère historique de La Vieille Forge, lequel caractère est nommément exprimé dans l'apothiconyme et le logo, fait l'objet d'une page spécifique intitulée justement « Histoire ». C'est là l'indice d'une constante et d'une cohérence dans le développement de la thématique apothique. On recourt à un « poème-chronique » pour raconter la mémoire des lieux et les mettre en contrepoint de l'usage qui en est fait aujourd'hui. Ainsi, puisqu'il y s'agit de la vocation du bâtiment, le texte poétique s'avère en grande partie le véhicule de la forme apothique, notamment dans les deux premières strophes.

Le thème apothique présente une intensification remarquable du sème /histoire/ dans chaque vers. Les procédés contribuant à ce rehaussement sémique consistent dans l'alternance, au sein de la première strophe, des temps verbaux imparfait et présent et dans l'emploi, au sein de la deuxième strophe, de verbes de « passation » du passé au présent, de la forge au restaurant (« ont fait place », « a laissé », « ont succédé »). Mais, plus intéressant encore dans le poème, il survient un clivage entre l'entité forge /passé/e

et l'entité restaurant /présent/e¹⁰². Sans parler de patron rythmique, cela crée une sorte de structure tactique patente pour chacune des deux premières strophes apothiques, ainsi que le montre l'analyse sémique suivante (l'ordre d'apparition des sèmes indique leur degré de saillance) :

Naguère la forge résonnait allègrement [/histoire/ + /passé/ + /métallurgie/] A
 Sous les martèlements du grand-père Louis [/histoire/ + /passé/ + /métallurgie/] A
 Aujourd'hui ce sont les fumets du restaurant [/histoire/ + /présent/ + /cuisine/ + /restaurant/ + /La Vieille Forge/] B
 Qui s'échappent de la cuisine de Thierry [/histoire/ + /présent/ + /cuisine/ + /restaurant/ + /La Vieille Forge/] B

Ainsi les marteaux [/histoire/ + /passé/ + /métallurgie/] A
 [ont fait place aux couteaux [/histoire/ + /présent/ + /cuisine/ (+ /restaurant/ + /La Vieille Forge/)] B ,
 Le forgeron [/histoire/ + /passé/ + /métallurgie/] A a laissé son tablier au cuisinier [/histoire/ + /présent/ + /cuisine/ (+ /restaurant/ + /La Vieille Forge/)] B ,
 A l'enclume [/histoire/ + /passé/ + /métallurgie/] A ont succédé les fourneaux [/histoire/ + /présent/ + /cuisine/ (+ /restaurant/ + /La Vieille Forge/)] B ,
 Reste le soufflet, mémoire vivante du passé [/histoire/ + /passé/ + /présent/ + /métallurgie/ + /restaurant/ + /La Vieille Forge/] C

Sans procéder ici à un examen approfondi, remarquons que la première strophe emprunte, sur sa verticale, une structure tactique à regroupement de type A, A, B, B. Chacun des trois premiers vers de la deuxième strophe respecte, sur son horizontale, la structure A, B. Ou encore, on peut voir la deuxième strophe structurée ainsi : A + B, A + B, A + B, C.

La composition sémique A constitue une réalisation partielle de la forme apothique en retenant les sèmes /histoire/ et /métallurgie/, mais, d'une certaine manière, elle pourrait former une molécule sémique en elle-même en cernant uniquement l'entité ‘forge’ /passé/e qui, sur le temps chronologique réel, ne prévoit pas la vocation ‘restaurant’ attribuée au bâtiment. D'un autre côté, dans la mise en regard faite en maints lieux du

¹⁰² Les deux domaines en présence voient leur signifiés correspondants ('forge', 'martèlements', 'marteaux', 'forgeron', 'enclume' pour //passé//; 'fumets', 'cuisine', 'couteaux', 'tablier', 'fourneaux' pour //présent//) unis par une forme de connexion métaphorique, avec pour traits communs /feu/, /artisanal/, /production/, etc.

site, il faut considérer que l'ancienne forge implique d'office le restaurant. La composition sémique B constitue une réalisation plus « complète » du thème apothique en incluant ses traits fondamentaux, mais sa mise en relief s'effectue par le biais du sème */présent/*. Le sujet culinaire, que nous allons examiner bientôt, se trouver à recouper avec ténuité la forme apothique dans les passages manifestant la composition B, par la présence du sème générique */cuisine/*. La composition sémique C est un mixte de A et B, mais supprime le sème */cuisine/*.

La majeure partie de la dernière strophe du poème concerne davantage la thématique culinaire, mais son premier vers (« C'est rue d'Aha en breton "A la bonne heure" ») effleure l'apothique en présentant le signifié métonymique 'rue d'Aha'. Le sème */breton/* y est actualisé par deux fois dans 'Aha' (dont la lexie est un mot breton) et 'breton'. Ce trait, comme on le verra, fait aussi partie de la thématique culinaire.

En plus des sèmes actualisés ci-dessus, */poésie/* est récurrent et particulièrement saillant sur l'ensemble du texte en vertu du genre déployé. Observons ici que le poème est constitué de trois quatrains où l'auteur, semble-t-il, a voulu faire des vers plus ou moins alexandrins (le compte des syllabes est difficile à trancher dans certains cas) et où les rimes, bien que présentes, ne se constituent toutefois pas en patrons. Néanmoins, la versification et la disposition classiques recherchées dénotent un rattachement au */passé/*. Ainsi, en cette partie du site, il s'érige un fond sémantique localisé autant pour le thème culinaire qu'apothique.

Sur l'ensemble de la page « Histoire », les relations de chaînage allant de l'apothiconyme, du logo et de la photographie permanente vers le poème relèvent surtout du relais d'élucidation et du relais d'emphase.

Site Web de La Vieille Forge

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème apothique LA VIEILLE FORGE dans la page « Histoire »

/histoire/ + /poésie/ +

/passé/ + /présent/ + /métallurgie/ + /restaurant/ + /La Vieille Forge/ + /cuisine/ +
 /breton/

Les formes sémantiques culinaires CUISINE BRETONNE GASTRONOMIQUE et CUISINE CORÉENNE GASTRONOMIQUE

Parcours thématique des pages d'accueil et « Produits »

Nous avons vu que c'est le thème apothique qui s'impose d'abord et avant tout à la lecture de la page d'accueil du site de La Vieille Forge, laquelle page est normalement visitée en premier lieu par l'internaute-consommateur. Le parcours interprétatif retrouvera peu la thématique culinaire dans la sémiotique visuelle. Dans la page d'accueil comme dans les autres pages où est développé le sujet proprement alimentaire, c'est la sémiotique linguistique qui en est la principale porteuse. Parce que, au sein du site, la molécule apothique occupe des lieux stratégiques et visibles tels que le logo, l'apothiconyme et la presque totalité de l'iconographie, la thématique culinaire se situe en seconde place dans la production sémiotique. De plus, ces passages incontournables dans la constitution des morphologies d'un site Web (notamment le logo et l'apothiconyme dans le cas qui nous occupe) ne sont pas directement employés à actualiser ce qui touche les produits servis à La Vieille Forge.

Ainsi, c'est dans le parcours du texte courant de la page d'accueil que naissent deux formes sémantiques culinaires distinctes : CUISINE BRETONNE GASTRONOMIQUE et CUISINE CORÉENNE GASTRONOMIQUE. Déjà le premier paragraphe préfigure ce clivage thématique en qualifiant la forme apothique par l'intégration dans celle-ci des sèmes /breton/ et /coréen/, ainsi que l'avons vu.

Le deuxième paragraphe est le passage principal d'activation des formes culinaires : « Vous pourrez déguster des plats traditionnels bretons [/cuisine/ + /tradition/ + /breton/ + /gastronomie/] tel qu'un superbe dos de cabillaud rôti accompagné de sa brandade de morue maison [/cuisine/ + /tradition/ + /breton/ + /savoir-faire/ + /raffinement/ + /gastronomie/ + /délectable/ + /qualité/] ou le pulgogi plat national du pays du matin calme [/cuisine/ + /tradition/ + /coréen/ + /gastronomie/] ». Évidemment, la nature culinaire des thèmes dégagés se fonde sur l'existence du sème générique **/cuisine/** dans toutes leurs manifestations.

Du côté de la version bretonne, prédominante par deux occurrences, la présence du sème **/tradition/** se justifie évidemment par l'apport de « plats traditionnels », mais aussi par le qualificatif « maison » appliqué à l'accompagnement du mets. **/savoir-faire/** et **/raffinement/** peuvent s'inférer à travers l'adjectif « superbe », qui suggère le souci esthétique et l'approche technique dans la préparation du plat nommé. Cette même prédication adjectivale suppose aussi le sème **/gastronomie/** en désignant l'exquisité et le degré de qualité de la nourriture : en ce cas, il est possible d'afférer dans le missonyme les traits **/délectable/** et **/qualité/**. Le libellé complexe et descriptif du nom de mets suggère déjà le composant **/gastronomie/**; quant à la première occurrence du thème culinaire breton, il hérite par propagation du même sème par ‘déguster’, qui se trouve en amont. D'ailleurs, le segment « restaurant gastronomique » en contiguïté à l'apothiconyme et complétant le titre du texte courant de la page d'accueil chapeaute par avance du trait **/gastronomie/** le thème culinaire à venir dans le deuxième paragraphe; ce qui rehausse l'intensité du composant à l'intérieur de la molécule.

Du côté de la version coréenne, seconde par rapport à la version bretonne parce qu'elle s'offre en une seule occurrence dans le passage retenu, l'actualisation de **/gastronomie/** s'effectue aussi sur la base précédemment indiquée. Nous ne saurions introduire dans la forme coréenne les sèmes « supplémentaires » dont bénéficie la version bretonne (**/savoir-faire/, /raffinement/, /délectable/** et **/qualité/**) faute d'interprétants prédictifs applicables à cette version coréenne. Le trait **/coréen/** s'y accomplit en inhérence grâce au nom même du mets « pulgogi » d'origine coréenne et se trouve réitéré au moyen de la précision en apposition « plat national du pays du matin calme », « pays du matin

calme » étant une phraséologie périphrastique consacrée sociolectalement pour désigner la Corée. Enfin, le trait /tradition/ s'annexe à la molécule coréenne en vertu du segment « plat national », en supposant que, dans le domaine culinaire, ce qui est national est traditionnel.

Au fil de la manifestation des deux formes culinaires le long des segments du passage analysé, nous pouvons stipuler un rapport de dissimilarité puisque les thèmes en présence diffèrent qualitativement et quantitativement en contenu sémique tout en étant liés par les traits communs /cuisine/, /tradition/ et /gastronomie/.

Site Web de La Vieille Forge

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème culinaire CUISINE BRETONNE GASTRONOMIQUE dans la page d'accueil

/cuisine/ + /tradition/ + /breton/ + /gastronomie/ +
 /savoir-faire/ + /raffinement/ + /délectable/ + /qualité/

Site Web de La Vieille Forge

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème culinaire CUISINE CORÉENNE GASTRONOMIQUE dans la page d'accueil

/cuisine/ + /tradition/ + /coréen/ + /gastronomie/

Le troisième paragraphe de la page d'accueil apprend à l'internaute que le restaurant La Vieille Forge jouit de la certification « Cuisinerie Gourmande ». Dans la mesure où le visiteur du site cherche à se renseigner sur cette homologation valide en restauration française – il peut y parvenir en empruntant l'hyperlien correspondant dans la page « Partenaires » –, cette mention dans le texte permet d'élargir potentiellement la

thématique culinaire dans ses deux volets, notamment en rejoignant partiellement la composition de la version bretonne telle que nous l'avons construite ci-dessus.

Cursivement, énumérons, sans égard à leur saillance ni à leur ordre d'apparition, les sèmes qui constituerait globalement l'occurrence thématique culinaire issue du texte décrivant la certification « Cuisinerie Gourmande » (texte reproduit en annexe 2) : */cuisine/ + /gastronomie/* (dans ‘Gourmande’) + */qualité/ + /tradition/ + /savoir-faire/ + /fraîcheur/ + /terroir/ + /artisanal/ + /transparence/*. Les cinq premières valeurs moléculaires sont déjà révélées par le parcours du texte courant de la page d'accueil. Les quatre autres se manifestent à différents endroits du site, notamment dans la page « Produits », qui apparaît toutefois comme une section secondaire susceptible de ne pas être explorée par l'internaute. Néanmoins, il vaut la peine d'y examiner globalement le développement moléculaire. En effet, la page « Produits » corrobore le souci de */transparence/* exigé par les standards de la certification « Cuisinerie Gourmande », et ce, en rendant publique la traçabilité¹⁰³ des produits utilisés par La Vieille Forge. Cette section du site dresse la liste de fournisseurs locaux et d'autres régions françaises et, de la sorte, promeut les sèmes */terroir/* et */français/*, mais nous constatons que */breton/* est davantage mis de l'avant (par exemple, dans l'indication de toponymes des environs de l'établissement : « Croisic », « Saint-Nazaire », « Guérande », « Kercabellec », « Pend'hué de Saint Molf »). */fraîcheur/* figure dans des passages tels que « les poissons sont achetés frais à la criée », « les légumes proviennent de primeurs de la région », « les pâtes fraîches sont fabriquées de façon artisanale par Mr et Mme Leclec'h à Guérande », « le pain est fabriqué dans le laboratoire du restaurant avec la farine “Signée” tradition française du Moulin de Cadillac de Noyal-Muzillac ». Quelques-unes de ces phrases suscitent également le composant */artisanal/* et répètent */qualité/, /tradition/* et */savoir-faire/*, déjà présents en page d'accueil.

¹⁰³ La traçabilité est définie comme la « possibilité de retrouver, pour un produit donné, la trace de toutes les étapes de sa production et de sa commercialisation, ainsi que la provenance de tous ses composants » (*Antidote*).

Site Web de La Vieille Forge

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème culinaire CUISINE BRETONNE GASTRONOMIQUE dans la page « Produits »

/cuisine/ + /gastronomie/ + /transparence/ + /terroir/ + /breton/ (/français/) +
 /fraîcheur/ + /artisanal/ + /qualité/ + /tradition/ + /savoir-faire/

En somme, le parcours précédent souligne que c'est davantage une occurrence thématique culinaire bretonne qui ressort de la page « Produits ». La forme bretonne se voit transformée, d'une part par l'adjonction de */transparence/*, */fraîcheur/* et */artisanal/*, d'autre part par la délétion ou la non-actualisation de */délectable/* et */raffinement/*, du moins si, pour tracer son évolution morphologique, nous nous référons au contenu de sa première manifestation en page d'accueil. Ainsi, dans le parcours entre les passages de pages d'accueil et « Produits », il apparaît à la fois un relais d'élucidation (apport de sèmes) et une relation de similarité (dans la mesure où une légère différence est marquée par la non-présence de certains traits dans l'un des passages). Dans la page « Le chef », nous assistons à une fusion de la version bretonne et de la version coréenne.

Parcours thématique de la page « Le chef »

Alors que les deux formes culinaires du site de La Vieille Forge se déploient nettement de façon séparée dans la page d'accueil, elles tendent à se croiser pour ne faire qu'une dans certains points des passages du texte courant de la page « Le chef », dans un mouvement de chaînage de « synthèse additive », si l'on peut dire.

Le premier paragraphe contribue surtout à la mise en place d'occurrences « réduites » de la version bretonne, avec une ouverture sur une variante superordonnée du style de cuisine : « Après avoir appris son métier à Paris et Londres [/cuisine/ + /savoir-faire/ + /français/ + /anglais/] », Thierry MOUSSET a élu domicile dans le pays de son enfance pour y créer son établissement [/cuisine/ + /savoir-faire/ + /breton/]. » Indiquons simplement ici, à propos de la

deuxième occurrence, que le trait */breton/* doit être afféré à l'aide des informations tirées de la lecture de la page d'accueil, à savoir que le restaurant La Vieille Forge est situé en Bretagne.

Le second paragraphe est un lieu flagrant d'hybridation des thèmes culinaires : « [...] après avoir rencontré son épouse d'origine coréenne, Keum-Sun, il étudie la cuisine orientale *[/cuisine/ + /coréen/ + /savoir-faire/]*, pour vous en offrir toute sa quintescence *[sic]* *[/cuisine/ + /savoir-faire/+ /coréen/ + /tradition/]* qu'il mariera avec des produits traditionnels bretons *[/cuisine/ + /coréen/ + /breton/ + /tradition/ + /savoir-faire/]*. » Certes, sur l'ensemble du passage, il y a deux occurrences de la forme culinaire coréenne (où, en raison de l'effet de propagation du premier segment « après avoir rencontré son épouse d'origine coréenne, Keum-Sun », il est préférable de choisir */coréen/* plutôt que simplement */oriental/* malgré la présence de l'adjectif « orientale »). Mais la finale de l'extrait laisse sur une lecture assimilatrice qui génère une seule et même forme sémantique culinaire, et ce, par l'emploi du verbe « mariera », responsable de la fusion moléculaire; remarquons ici que le mariage du chef breton et de son épouse de nationalité coréenne peut, dans le contexte du deuxième paragraphe, s'homologuer avec celui des deux cuisines...

En ce point précis du second paragraphe de la page « Le chef », il est permis de lexicaliser le thème culinaire unique par CUISINE BRETONNE-CORÉENNE GASTRONOMIQUE. On s'étonnera de voir inclus l'aspect gastronomique dans l'appellation de la forme sémantique. Bien qu'il n'y ait pas d'interprétant interne au deuxième paragraphe (ni même au premier ou au troisième) adjoignant directement au thème le trait */gastronomie/*, il est permis de croire que la lecture préalable, en page d'accueil, du thème apothique et des deux thèmes culinaires répande le trait dans l'interprétation des contenus de la page « Le chef ». De même, il est possible que le périmente apothiconymique « restaurant gastronomique » fasse irradier la valeur sémique vers le texte courant. Ainsi, toutes les versions de formes culinaires peuvent bénéficier du composant */gastronomie/* au moins en saillance faible.

Le troisième paragraphe de la page « Le chef » produit aussi une fusion des deux formes culinaires initialement construites et suscite le nouveau sème */innovation/* : « [L']imagination débordante, mais contenue, [du chef] saura vous séduire [/cuisine/ + /savoir-faire/ + /innovation/ + /tradition/ + /gastronomie/] avec cette cuisine classique teintée d'insolites saveurs asiatiques [/cuisine/ + /breton/ + /tradition/ + /coréen/ + /innovation/ + /gastronomie/]. » Dans le segment textuel véhiculant la première occurrence moléculaire, l'« imagination » est le ressort d'une compétence professionnelle (d'où */savoir-faire/*) qui cherche à « séduire » (d'où */gastronomie/*) par des mets renouvelés (*/innovation/* dans « débordante ») qui sont tout à la fois respectés dans leur origine (*/tradition/* dans « contenue »). En ce qui concerne la deuxième occurrence, le mélange sémique s'effectue de la variante traditionnelle bretonne (dans « cuisine classique », où */breton/* est afférent) vers la variante coréenne, présentée alors sous le jour de l'*/innovation/* (dans « insolites saveurs asiatiques », « asiatiques » étant, dans le contexte, synonyme de « coréens »). Le croisement est dû à l'adjectif joncteur « teintée ».

Partout dans le texte de la page « Le chef », la cuisine repose sur la qualité et la compétence du chef Thierry Mousset, ce qui entraîne une intensification du trait */savoir-faire/* dans la thématique culinaire (unifiée ou déclinée en deux unités distinctes); même, il serait convenable de préciser ce sème par */savoir-faire du chef/* puisque le maître cuisinier et exploitant est l'objet d'une page spécifique du site : en témoignent le titre de l'hyperlien « Le chef » dans le menu de navigation, le titre venant avant le texte courant (en anglais : « The cooker : Thierry Mousset ») et la photographie mettant en scène l'individu en question et son épouse.

Justement, une fois que le parcours du texte courant a mis au jour les différents moments où les formes culinaires se manifestent soit comme distinctes, soit comme fusionnées, cette photographie illustre à merveille le clivage thématique comme son unification. Le texte ayant déjà permis d'identifier les personnes montrées, leur nationalité et leur rôle au sein du restaurant, il s'avère que le sujet Thierry Mousset incarne la forme culinaire bretonne; le sujet Keum-Sun, la forme culinaire coréenne (la physionomie asiatique de la femme en est un bon indice); et l'accordade entre l'homme et la femme, la fusion des

deux thèmes en un seul. Dans ce décodage du visuel, le texte joue un rôle clair d'ancrage qui permet d'établir correctement les correspondances que nous observons.

Site Web de La Vieille Forge

**Synthèse de la composition potentielle (textuelle et visuelle) du thème culinaire
CUISINE BRETONNE GASTRONOMIQUE dans la page « Le chef »**

/cuisine/ + /savoir-faire du chef/ +
 /breton/ +
 /gastronomie/

Site Web de La Vieille Forge

**Synthèse de la composition potentielle (textuelle et visuelle) du thème culinaire
CUISINE CORÉENNE GASTRONOMIQUE dans la page « Le chef »**

/cuisine/ + /savoir-faire du chef/ + /coréen/ +
 /tradition/ +
 /gastronomie/

Site Web de La Vieille Forge

Synthèse de la composition potentielle (textuelle et visuelle) du thème culinaire combiné CUISINE CORÉENNE-BRETONNE GASTRONOMIQUE dans la page « Le chef »

/cuisine/ + /savoir-faire du chef/ +
 /coréen/ + /breton/ + /tradition/ + /gastronomie/ +
 /innovation/

Parcours thématique de la page « Histoire »

Au moment de traiter la manifestation du thème apothique dans le poème de la page « Histoire », nous avons rapidement noté que la troisième strophe couvre la thématique culinaire :

C'est rue d'Aha en breton “A la bonne heure” [/restaurant/ + /La Vieille Forge/+ /breton/ + /gastronomie/]
 Que Keum-Sun et Thierry ont l'honneur [/cuisine/ + /coréen/ + /breton/ + /gastronomie/]
 De vous inviter à savourer sans pignocher [/cuisine/ + /gastronomie/]
 Ni piacher (*) leurs délectables spécialités [/cuisine/ + /gastronomie/ + /breton/ + /coréen/ + /délectable/].

Rappelons que le premier vers se concentre davantage sur le thème apothique tout en en faisant ressortir le caractère gastronomique au sens d'un contexte accueillant et convivial – l'expression « à la bonne heure » ne se réduit pas au moment approprié mais s'élargit au lieu. Dans les autres vers, les entités ‘Keum-Sun’ et ‘Thierry’ sont les creusets de la forme culinaire mixte parce qu'ils sont coordonnées par la conjonction « et » (deuxième vers) et que le nom « spécialités » est introduit par le déterminant possessif pluriel « leurs » (quatrième vers) qui implique que les mets servis sont le propre des deux personnes et non de l'une seule : ainsi, au sein d'un unique thème culinaire, les sèmes /breton/ et /coréen/ sont-ils rendus conjoints, sur le fond /cuisine/. La mention du rôle d'hôtes du chef et de son épouse (« [ils] ont l'honneur de vous inviter »), du plaisir *garanti* de manger (« savourer sans pignocher ni piacher ») et de la succulence des plats (« délectables ») permet d'activer densément /gastronomie/ dans la molécule. Enfin, le sème /breton/ s'y trouve un peu plus saillant que le sème /coréen/ en raison de l'emploi des mots « pignocher » et « piacher » : le premier est donné comme vieilli par le dictionnaire *Antidote*, mais son attestation dans le poème indique sans doute sa vivacité en Bretagne. Le deuxième est un mot gallo qui désignerait l'action de mâcher¹⁰⁴ : même si la langue bretonne est propre à la partie ouest de la Bretagne historique (la Basse-Bretagne, là où se situe La Vieille Forge) et la langue gallo, à la partie est (la Haute-Bretagne), il est possible que certains mots gallo fassent partie du breton pratiqué par l'auteur du poème.

¹⁰⁴ Selon le site *Roger le Contou et Fred le Disou* (2006), qui comporte un dictionnaire gallo (<http://www.contoudisou.com/>, consulté le 14 septembre 2012).

Site Web de La Vieille Forge

**Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème culinaire combiné
CUISINE CORÉENNE-BRETONNE GASTRONOMIQUE dans la page « Histoire »**

/cuisine/ + /gastronomie/ + /breton/ +
 /coréen/ +
 /délectable/

Parcours thématique de la page « Menus »

Pour la page « Menus », nous retenons les missonymes des menus « Saison », « Saveurs régionales » et « Saveurs orientales », le menu « Dégustation » n’offrant pas d’appellations de plats. À la seule lecture des titres, il semble que le menu « Saveurs régionales » soit *a priori* porteur de la molécule culinaire bretonne (« régionales » manifestant notamment /breton/ et /terroir/) et le menu « Saveurs orientales », de la coréenne. Quant au menu « Saison », rien de son appellation respective ne permet de faire pencher en faveur de l’une ou l’autre des trois versions culinaires dégagées jusqu’à maintenant.

Il importe donc d’aller au-delà des seuls titres de menus et d’examiner directement l’ensemble des missonymes, tous types de menus confondus, afin de tracer les tendances quant à la dominance de l’une ou l’autre des versions thématiques culinaires au sein de la page « Menus ».

Dans le tableau 1, nous avons catégorisé les missonymes selon leur section de repas respective. La molécule CUISINE BRETONNE GASTRONOMIQUE est la plus saillante par 7 occurrences, comparativement à la molécule CUISINE CORÉENNE GASTRONOMIQUE et à la molécule combinée CUISINE BRETONNE-CORÉENNE GASTRONOMIQUE, qui comptent chacune 3 occurrences. Quelques précisions s’imposent toutefois pour nuancer ces tendances.

Tableau 1 - Répartition des missonymes des menus de La Vieille Forge selon le thème culinaire

Missonymes manifestant CUISINE BRETONNE GASTRONOMIQUE	Missonymes manifestant CUISINE CORÉENNE GASTRONOMIQUE	Missonymes manifestant CUISINE BRETONNE-CORÉENNE GASTRONOMIQUE	Missonymes manifestant autre thème culinaire
Entrées			
Les noix de saint jacques poêlées et leur aumônière de homard aux petits légumes, coulis de crevettes grises	Les queues de crevettes sel et poivre à l'orientale et son kim-chi (spécialité coréenne) (2 occurrences)		
		La mousseline de poissons blancs farcie aux écrevisses, crème de crustacés et citronnelle ?	
Plats principaux			
Le dos de cabillaud rôti et sa brandade de haddock, sauce lie de vin	Le pulgogi (barbecue coréen) : fines tranches d'entrecôte émincées et marinées cuites de façon traditionnelle coréenne		Le curry de bœuf à l'indienne et son achar de légumes, riz à la noix de coco ?
Les médaillons de lotte aux épices douces en timbale, pomme de terre au safran, nage d'écrevisses et légumes de fin d'hiver			
Le tournedos de filet de bœuf à la plancha, sa tranche de foie gras poêlée à la fleur de sel et son ris de veau pané, cappuccino parfumé à la truffe			
Fromage			
		Plateau de fromages et salades mélangées ? (2 occurrences)	
Desserts			
Le moelleux au chocolat et sa crème glacée maison au nougat			Le tiramisu traditionnel dolce vita et sa crème glacée
La tartelette aux fruits coiffée de son soufflé frais à la vanille de Madagascar			
La ronde des plaisirs (assortiment de desserts maison)			

Tout d'abord, soulignons que le trait /gastronomie/ se trouve dans la majorité des missonymes, peu importe la variété de thème qu'ils manifestent. Cette actualisation est due par exemple à la complexité et la longueur des appellations¹⁰⁵, à leur niveau de minutie descriptive, voire à leur poéticité (ex. « La tartelette aux fruits *coiffée* de son soufflé frais à la vanille de Madagascar », « *La ronde des plaisirs* »). L'« individuation » des mets va aussi dans le sens d'une gastronomie qui cherche à ériger en monuments ses

¹⁰⁵ L'« interminabilité » des missonymes est un interprétant pertinent dans l'actualisation de /gastronomie/.

créations : elle se traduit notamment dans l'utilisation de déterminants définis et possessifs (ex. « *Le tournedos de filet de bœuf à la plancha, sa tranche de foie gras poêlée à la fleur de sel et son ris de veau pané, cappuccino parfumé à la truffe* »). La gastronomie de La Vieille Forge se veut toutefois assez accessible selon les prix qu'elle affiche : ainsi, toutes les parties de repas incluses, le menu « Saison » se détaille à 25 € (environ 34 \$ canadiens) et les menus « Saveurs régionales » et « Saveurs orientales » à 36 € (environ 48 \$ canadiens). De la sorte, nous voyons que la cuisine de La Vieille Forge peut être aussi qualifiée de bistronomique, bien que le restaurant ne s'autocatégorise aucunement comme bistro.

La dominance de la version bretonne à travers les missonymes s'explique sans doute par la nécessité pour La Vieille Forge de se conformer à la certification « Cuisinerie Gourmande ». Celle-ci exige « l'utilisation des produits frais régionaux » et la disponibilité d'un « Menu "Saveurs Régionales" représentatif de la région ». À la lumière de cette information, il est aisément de comprendre la présence marquée des sèmes */terroir/* et */breton/* dans les noms de mets figurant dans la première colonne du tableau. D'ailleurs, les poissons (cabillaud, haddock, lotte) et les fruits de mer (homard, crevettes grises, écrevisses) font la réputation de la Bretagne, La Vieille Forge étant elle-même située près de la côte Atlantique. Assurément, le sème */fraîcheur/* s'adjoint aux missonymes manifestant la forme bretonne, à supposer que l'approvisionnement en produits de la terre et de l'océan composant les plats désignés se fasse quotidiennement auprès des fournisseurs; c'est ce que nous apprend la page « Produits » et le titre « Saison » suscite cette actualisation. De plus, nous pouvons supposer que la */tradition/* affecte ces missonymes bretons, un menu régional devant de respecter les manières conventionnelles d'apprêt et de combinaison d'ingrédients pour les plats offerts.

Les missonymes « *Le tournedos de filet de bœuf à la plancha, sa tranche de foie gras poêlée à la fleur de sel et son ris de veau pané, cappuccino parfumé à la truffe* » et « *Le moelleux au chocolat et sa crème glacée maison au nougat* » sont classés comme véhicules de la forme bretonne. Cependant, ils peuvent comporter, conjointement à */breton/*, le sème */français/* étant donné que les composantes principales de ces plats

(tournedos de filet de bœuf, moelleux au chocolat) et leur accompagnement (foie gras, truffe) sont des classiques de la cuisine de l'Hexagone sur tout son territoire. Le premier des noms cités peut d'ailleurs s'assimiler au fameux tournedos façon Rossini¹⁰⁶.

Les deux missonymes manifestant la forme coréenne le font sans ambiguïté, notamment par l'activation nette de */coréen/* (dans les mots d'origine coréenne « kim-chi et « pulgogi », l'expression « à l'orientale » et l'utilisation récurrente de différentes formes de « coréen ») et de */tradition/* (dans « spécialité » et « façon traditionnelle »).

Il n'est pas certain que les missonymes de la forme mixte bretonne-coréenne la rendent d'une manière catégorique; c'est ce que révèle le point d'interrogation noté à la suite de chacun. « La mousseline de poissons blancs farcie aux écrevisses, crème de crustacés et citronnelle » penche plus vers la version bretonne par l'inclusion du poisson et des fruits de mer, mais la citronnelle est une épice orientale, d'où la possible présence de */coréen/* dans l'appellation. Quant au « Plateau de fromages et salades mélangées », son libellé ne spécifie pas la provenance de ses composantes; celles-ci peuvent bien être coréennes et bretonnes. Mais on peut supposer que les fromages viennent davantage de France, qui en est un grand producteur réputé mondialement.

Enfin, signalons l'existence, au sein de la page « Menus », de molécules culinaires relevant d'autres traditions culinaires. Ainsi en est-il, par exemple, du missonyme « Le tiramisu traditionnel dolce vita et sa crème glacée » qui révèle au moins partiellement une forme */italien/ne*.

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

Hormis l'utilisation du blanc en guise de trame de fond pour le module principal et du noir pour les caractères de la majorité des textes et péritextes – sans doute en vertu des conventions de lisibilité admises en ergonomie Web –, on observe, dans le site de La Vieille Forge, la généralisation d'un vert décliné en plusieurs nuances selon les zones de

¹⁰⁶ Le tournedos Rossini est le plat le plus connu de la gastronomie française à être apprêté selon la préparation recourant au foie gras et aux truffes.

l'interface et dans le caractère de l'apothiconyme. Cette couleur s'accorde à la fois avec la thématique apothique et la thématique culinaire.

Nous avons relevé que les attraits touristiques environnant La Vieille Forge s'associent intimement à l'identité de celui-ci, le sème /breton/ s'actualisant alors dans la forme apothique parce que le restaurant et ces lieux sont situés en Bretagne. Or, le vert est l'une des couleurs de la Bretagne, l'autre étant le bleu, ainsi que nous le constatons dans le logo officiel de la région (figure 13) : le bleu et le vert symbolisent respectivement la mer et la terre, deux éléments emblématiques de la région¹⁰⁷. En cela, il est permis de croire que le vert du site diffuse le trait sémantique /breton/ et qu'en conséquence, les zones qu'il colore sont susceptibles d'intégrer par afférence le thème apothique¹⁰⁸.



Figure 13 - Logo de la région de la Bretagne

Comme symbole de la terre bretonne, le vert traduit naturellement le sème /terroir/, dont nous savons qu'il fait partie de la molécule culinaire, notamment en raison de l'importance accordée aux produits régionaux dans la préparation des mets de La Vieille Forge. C'est pourquoi il apparaît conséquent de considérer cette couleur en cohérence avec la thématique culinaire au plan de la dimension documentaire du site. D'ailleurs, idiolectalement, le vert est associé au règne végétal et à la nature. Elle peut ainsi incarner la /fraîcheur/ des récoltes maraîchères, ce trait étant aussi culinaire.

¹⁰⁷ Voir le site officiel de la région de la Bretagne, au sujet du logo : http://www.bretagne.fr/internet/jcms/l_21817/logo-et-charte.

¹⁰⁸ Mentionnons au passage qu'il y a un seul mot breton, « Glas », pour exprimer toutes les variétés deverts. Voir la base terminologique TermOfis de l'Office de la langue bretonne (<http://www.ofis-bzh.org/index.php>) et d'Hérouville (1941).

PARTIE II – LES SITES WEB DE RESTAURANTS DU QUÉBEC

SITE WEB DU RESTAURANT L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN (QUÉBEC, QUÉBEC)

Parcours d'entrée : physionomie générale du site

En ouverture du site du restaurant L'Entrecôte Saint-Jean (Québec, Québec, <http://www.entrecotesaintjean.com>¹⁰⁹) (voir figure 14), formaté entièrement en animation Flash¹¹⁰, ses éléments surgissent successivement en glissant vers l'intérieur de la page d'accueil, de part et d'autre, ainsi que du bas et du haut. Tout d'abord, le module central prend place, dans lequel s'insèrent ensuite l'image d'une table garnie d'assiettes de bifteck frites fumants, de salade et de coupes de vin, l'apothiconyme, les hyperliens de navigation, le texte courant et des vignettes cliquables à agrandir; des arabesques, enfin, surmontent le visuel principal. Les exhalaisons des pièces de bœuf sont remarquablement « réelles », car on a cherché à reproduire, en l'animant à l'aide du potentiel de la technologie Flash, la montée d'une vapeur ondulante émanant d'aliments tout droit sortis du gril. De plus, un bruit assimilable à celui d'une tourne de page accompagne chacun des mouvements et des clics hypertextuels du site; cet élément sonore remplit une fonction de navigation souvent utilisée sur le Web et a de ce fait une incidence essentiellement pragmatique sur le parcours du sens dans la mesure il simule (et stimule?) les actions de navigation; il s'agit au reste d'un procédé bien intégré dans la pratique des internautes. Cette entrée interactive est aussi marquée par l'accompagnement d'une musique de type bistro/lounge, jouée par un saxophone, une guitare classique et un accordéon. Sur ce fond, une voix féminine hors champ fait la promotion, entre autres, des services et des atouts de l'établissement (voir verbatim transcrit en annexe).

¹⁰⁹ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmée ou changée.

¹¹⁰ La technologie Flash est utilisée par 3 des 8 pièces du corpus de sites de restaurants de cuisine française, les 5 autres empruntant un formatage visuel plutôt statique en HTML. Ces sites en Flash sont celui du Tire-Bouchon (Boucherville, Québec), de L'Assiette du Marché (Lille, France) et, bien entendu, de L'Entrecôte Saint-Jean (Québec).



**Figure 14 - Page d'accueil du restaurant L'Entrecôte Saint-Jean
(<http://www.entrecoetesaintjean.com>)**

Ce site correspond pour l'essentiel à un modèle de grille rectangulaire. En effet, la plupart des textes et des images sont localisés dans une seule zone rectangulaire occupant une part importante de la page dont l'arrière-plan tient lieu de marges.

Dans ce jeu de passages hétérogènes et concomitants de la page d'accueil se dégagent deux thèmes distincts empruntant sensiblement, en certains points, les mêmes configurations d'expression. D'une part, apparaît la forme sémantique *missumique*¹¹¹ ENTRECÔTE SAINT-JEAN : elle donne à voir le « cœur culinaire » du restaurant. Elle se révèle à la fois dans le visuel principal où sont mis en scène les biftecks frites, dans l'apothiconyme « L'Entrecôte Saint-Jean » écrit en lettres cursives tout juste au-dessus de ce visuel, dans le texte courant situé à droite du module et dans le texte oral émis par la voix *off*; cette molécule sémiotique la plus proéminente du site Web est propre à celui-ci, car elle apparaît seulement dans la production sémiotique en question, et seulement dans celle-là, mais dans aucun autre site de restaurant de notre corpus (à tout le moins). Par comparaison, le thème global CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE, qui par ailleurs est

¹¹¹ Il convient de qualifier le thème de *missumique* plutôt que de *culinaire* parce qu'il est fondé essentiellement sur un mets vedette.

développé en plusieurs occurrences textuelles au sein de la page des mets à la carte de L'Entrecôte Saint-Jean, est une morphologie commune à la plupart des sites de restaurants de cuisine française (au moins dans notre corpus), mais rendue dans chacun selon des modalités sémantiques et expressives propres.

D'autre part, la forme sémantique apothique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN côtoie la précédente et y est même superposée. Elle profile l'identité de l'établissement et se présente bien entendu dans l'apothiconyme; elle est reprise dans le texte courant, dans le texte oral et dans la musique; iconiquement, les vignettes (ainsi que leur légende) trouvées dans la zone inférieure droite du module en témoignent, mais aussi le visuel des biftecks frites semble en être le véhicule (par métonymie). Nous détaillerons ces parcours en partant de passages de la page d'accueil mais aussi en nous dirigeant vers ceux des autres pages du site qui informeront notre cheminement analytique. Commençons par préciser les fonds sémantiques.

Les fonds sémantiques du site

L'isotopie /restauration/ constitue le « supra-fond » sémantique général sur lequel se détachent les deux formes moléculaires identifiées. Elle se décline selon trois sous-champs habituels du site de restaurant : /cuisine/, /restaurant/ et /bistronomie/. Le relevé isotopique indique que, fréquemment, le fond /cuisine/ se classe au premier rang, /restaurant/ au deuxième et /bistronomie/ au troisième. Toutefois, au sein du site de L'Entrecôte Saint-Jean, la hiérarchisation et la valorisation en saillance des isotopies sont « labiles » selon l'une ou l'autre des formes sémantiques parcourue (missumique ou apothique), les lieux visités dans le site et les différents liens et rapprochements intersémiotiques effectués entre les passages textuels, visuels et musicaux préconisés. Et le classement quantitatif à plat des isotopies ne saurait à lui seul stipuler la dominance de l'une d'entre elles. Bref, le site de L'Entrecôte Saint offre des couches superposées et simultanées d'interprétation par l'intervention concomitante des sémiotiques qui l'animent au même moment dans l'espace des pages, surtout dans la page d'accueil.

L'isotopie */vin/*¹¹² est certes présente au plan visuel par la permanence de l'image principale sur toutes les pages, grâce aux coupes et à la bouteille de rouge. Au plan textuel, elle est essentiellement localisée dans la page de la carte des vins, par la mention de quelque 40 vynymes. Parce que circonscrite, elle se révèle comme secondaire aux côtés des fonds plus prégnants */cuisine/*, */restaurant/* et */bistronomie/*. Et le vin ne fait pas l'objet d'un développement thématique en texte courant ou d'une iconographie dédiée. En conséquence, l'analyse laissera de côté l'aspect vinique du site.

Les isotopies /cuisine/ et /bistronomie/

Dans l'ensemble du site, toutes sémiotiques confondues, l'isotopie */cuisine/* est rendue récurrente par 88 occurrences de son sème isotopant, dont 84 sont inhérents et 4 afférents. Elle est donc dense et saillante en termes quantitatifs. Au plan textuel, cette dominance est assurée par la vingtaine de missonymes de la page « Carte des plats ». Le critère qualitatif, « sensoriel » prend le dessus dans le parcours de ce fond sémantique, si l'on tient compte de l'effet de présence imposante de l'image des steaks frites fumants sur toutes les pages. Tout de suite, */cuisine/* s'impose directement en alliance avec le fond */bistronomie/*. L'isotopie culinaire continue d'être supportée dans la mesure où le nom propre « L'Entrecôte Saint-Jean » est identifié comme l'étiquette du mets présenté dans l'image. Dans la page d'accueil comme dans la « Carte des plats », les paragraphes de texte courant offerts à la lecture se focalisent nettement sur la « spécialité de la maison », tout en l'*« enrobant »* de son trait de dégustabilité (donc bistronomique). Les prix accessibles de la spécialité (ex. 24,95 \$, soit environ 20 €, pour un potage, une entrée, le plat principal – une pièce de viande de 150 grammes –, le dessert et le café) et des autres mets de la carte témoignent manifestement de la tendance bistronomie de L'Entrecôte Saint-Jean.

¹¹² L'isotopie */boissons/* pourrait aussi convenir dans la mesure où serait analysée plus particulièrement la gamme des alcools offerte par l'établissement, ce que nous laisserons de côté.

Tout à la fois, l'isotopie */bistronomie/*, dont il faut souligner qu'elle est constituée par 33 occurrences de son sème isotopant (16 en statut inhérent et 17 en statut afférent¹¹³), concerne le restaurant comme lieu, ainsi que l'on verra dans la section suivante.

L'isotopie /restaurant/

Le fond sémantique */restaurant/* indexe 42 signifiés, dont 41 offrent le sème isotopant en statut afférent et 1 en statut inhérent. Malgré sa grande composition afférente, cette isotopie demeure notablement perceptible dans le site parce que ses véhicules se placent sur la page d'accueil. La récurrence et la saillance s'effectuent évidemment par l'apothiconyme permanent, mais aussi par les éléments textuels anaphorisants ('maison', 'adresse', etc.) et métonymiques ('ambiance', 'salle à manger', 'salon privé', 'décor', etc.) contenus dans le texte écrit courant et dans le texte oral concomitant. Les photographies testimoniales de la salle à manger et du salon privé visualisables en fenêtre en incrustation reconduisent la présence de l'isotopie */restaurant/* dans la suite de l'identification de ces lieux dans le troisième paragraphe de la page d'accueil. La musique accompagnant la visite du site est également décodable comme constitutive de l'être de l'établissement.

En raison de la double nature apothiconymique et misronymique du visible péritexte permanent « L'Entrecôte Saint-Jean », */restaurant/* se détache en même temps que */cuisine/*, comme c'est le cas pour leurs formes sémantiques corrélatives. De même, */bistronomie/* redouble le fond apothique, à l'aide de prédictions appliquées aux lieux, telles que « ambiance intimiste », « quiétude de notre salon privé » ou « intimité de notre terrasse » (descriptions transférables aux photographies associées), et surtout du classement clair de l'établissement comme « Bistro » au début du premier paragraphe de la page d'accueil. Enfin, la musique bistro jouant en boucle contribue à l'itération du sème */bistronomie/*, de même que le contenu du texte de la voix *off* (elle aussi diffusée en boucle) en soulignant le plaisir de la bonne compagnie.

¹¹³ La densité en inhérence de l'isotopie */bistronomie/* est augmentée dans la mesure où sont indexés les misronymes de la carte.

La forme sémantique missumique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN

Parcours thématique de la page d'accueil

Nous avons indiqué que les thèmes reconnus dans le site émergent sensiblement par les mêmes signifiants : cela est surtout vrai pour le passage visuel des biftecks frites fumants, permanent sur tout le site, et le passage textuel proprial « L'Entrecôte Saint-Jean », qui se manifestera, selon la lecture qu'on en fait, comme *apothiconyme* ou comme *missonyme*. On notera d'entrée de jeu, au sein de certains passages du site, l'hésitation à marquer la lexie « entrecôte » d'une minuscule ou d'une majuscule initiale, s'agissant du missonyme surtout. Nous constatons le statut flou de l'appellation de mets qui n'est pas un nom propre au sens étroit. À cet égard, nous avons déjà souligné le fait que la majuscule ne fait pas le nom propre et que le missonyme présente une nature variable : il peut être considéré parfois comme simple nom commun pour les plats courants et prototypiques (ex. « croque-monsieur »), davantage comme nom propre pour les plats idiosyncratiques (ex. « La merveille des dieux ») ou (souvent) comme description définie (ex. « Le carré d'agneau du Québec en croûte de moutarde »).

Il y a tout lieu de penser que la scène iconique des biftecks frites s'impose à la perception du visiteur arrivant sur le site. Il s'agit d'un objet qui se détache de l'espace de l'interface tant par sa taille que par l'animation des exhalaisons dont sont flanquées les aliments; ces caractéristiques, jointes à la position centre-gauche du visuel, favorisent une captation prioritaire par l'œil. Spontanément, l'internaute un tant soit peu carnassier reconnaît dans la seule image des morceaux de viande, sans doute bovine. La sauce recouvrant les tranches et les frites qui tiennent lieu d'accompagnement dans les assiettes mettent sur une piste : voilà, ces plats sont des occurrences du typique bifteck frites, mets national français comme le déclarait Barthes dans ses *Mythologies* en 1957, mais qui a sans doute encore la cote dans l'Hexagone d'aujourd'hui. Cette identification constitue la première étape de l'actualisation d'un thème culinaire, comportant alors pour l'essentiel les traits /cuisine/, /bifteck frites/, /français/, /spécialité/, /bistronomie/ et /délectable/. Les sèmes /cuisine/ et /bifteck frites/ y ont caractère définitoire. Par la norme socioculturelle stipulant que le plat illustré est le favori de l'Hexagone, le composant /français/ est activé en afférence. /spécialité/ s'adjoint en raison de

L'importance spatiale de l'image dont l'objet est éloquemment mis en vedette, et à cet argument s'ajoute celui du contexte générique du site Web de restaurant où nous pouvons supposer que les produits mis en valeur visuellement (par taille ou par répétition) sont souvent ceux qui font la marque de l'établissement. /**bistronomie**/ et /**délectable**/ sont rendus possibles en afférence, d'une part au moyen de la mise en table des couverts qui trahit une convivialité, un repas représenté, en cours ou encore potentiel, dans un bistro¹¹⁴ (/**bistronomie**/) – il est reconnu d'ailleurs que les bistro servent traditionnellement le bifteck frites –, et d'autre part au moyen des vapeurs simulées (/**délectable**/, qui est alors saillant par l'animation Flash). Dans ce passage visuel primé isolément en premier lieu, l'occurrence moléculaire se détache donc sur double fond sémantique /**cuisine**/ et /**bistronomie**/, où /**cuisine**/ prévaut par densité. Par sa constante manifestation sur chacune des pages du site, le thème est affecté d'une intensité de présence élevée.

Site Web de L'Entrecôte Saint-Jean

Synthèse de la composition visuelle potentielle du thème culinaire dans la page d'accueil

/**cuisine**/ + /**bifteck frites**/ + /**délectable**/ + /**bistronomie**/ +
 /**français**/ + /**spécialité**/

Poursuivant le parcours avec, en mémoire, cette première manifestation thématique plus ou moins nommée, la lecture semble pouvoir être portée à relier celle-ci à l'énoncé textuel figurant au-dessus : « L'Entrecôte Saint-Jean », notamment en raison de la taille du segment. Ici se produit un processus de prédication en ce que ce passage accolé une « étiquette » à l'objet-vedette du visuel principal : ce plat s'appelle « L'Entrecôte Saint-Jean ». L'énoncé est posé comme missonyme dont le rôle est d'identifier le produit exposé iconiquement. Le rapport établi entre l'image et le péritexte onomastique serait

¹¹⁴ Notons que le type de table circulaire est caractéristique du bistro.

donc de l'ordre du relais d'élucidation dans la mesure où celui-ci explicite celle-là successivement dans le parcours : ce bifteck frites est une entrecôte de bœuf, mais précisément *l'unique*, celle dont l'individualité propre réside seulement dans l'association avec la lexie « Saint-Jean » dont on pourra saisir plus tard le contenu dans le parcours de la molécule apothique. La relation intersémiotique se présente en outre comme une signature.

Le thème ici investi dans sa version verbale se voit modifié à cette étape de l'interprétation. Maintenant, grâce au signifié misonymique ‘L’Entrecôte Saint-Jean’, il comporte en position de saillance le trait */cuisine/* (mettant donc en avant-plan le fond sémantique du même nom, par rapport à l’isotopie */bistronomie/*) de même que le trait spécifique */L’Entrecôte Saint-Jean/* (en considération du taxème //mets de L’Entrecôte Saint-Jean//, où on inclura les autres éléments de la carte). – Notons que le sème */L’Entrecôte Saint-Jean/* a ici une nature missumique en tant qu'il appartient à une molécule culinaire dont l'existence repose sur un mets de spécialité, et il convient de le libeller avec une majuscule initiale par homologation avec la majusculation du misonyme-étiquette en entête. Par ailleurs, on verra que le sème prend une nature apothique dans le parcours du thème apothique. – Le sème */L’Entrecôte Saint-Jean/*, donc, spécifie, tout en le suspendant, le trait */bifteck frites/* de l'occurrence iconique. */spécialité/* demeure important par le rôle de distinction attribuée au misonyme. Quant à */français/*, il figure quelque peu en estompé, le mouvement et la prévalence de la lecture textuelle atténuant son activation précédemment effectuée à la rencontre de l'image. Si */bistronomie/* et */délectable/* font encore partie de la molécule dans cette manifestation linguistique, ils ne le pourront que faiblement, par propagation, par rétention des effets laissés en mémoire à propos de la scène gourmande et des vapeurs simulées; il n'y a pas vraiment d'interprétants verbaux présents dans le passage « L’Entrecôte Saint-Jean » qui permettent de les rappeler explicitement. Toutefois, la coprésence et la contiguïté de l'image et de l'unité propre maintiennent légèrement actifs les derniers sèmes mentionnés.

On considérera également qu'entre l'image et le missonyme, il s'installe une relation de similarité, dans la mesure où l'un et l'autre, liés par une majorité de sèmes communs, se différencient chacun par un trait propre (*/bifteck frites/* d'une part et */L'Entrecôte Saint-Jean/* de l'autre).

À ce stade, la molécule sémique trouve une lexicalisation privilégiée : **L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN**. Mais il est difficile de déterminer si, pour cette raison, le missonyme est le véhicule de la constitution maximale du thème, c'est-à-dire de son type. Dans l'affirmative, il s'agit d'une reconstitution abstraite *a posteriori* à partir d'une synthèse des parcours des passages où la forme sémantique est manifestée. Dans la négative, l'unité onomastique peut n'être saisie que comme un moment dans l'interprétation.

Site Web de L'Entrecôte Saint-Jean

**Synthèse de la composition missonymique potentielle du thème missumique
L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN**

/cuisine/ + /L'Entrecôte Saint-Jean/ +

/spécialité/ +

/délectable/ + /bistronomie/ + /français/

Dans la poursuite de la navigation au sein de la page d'accueil, nous sommes amené à cerner davantage, ou sous une configuration légèrement remaniée, le contenu d'une autre occurrence de la forme missumique **L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN** dans le deuxième paragraphe du texte courant : « Venez y déguster la spécialité de la maison : l'entrecôte Saint-Jean¹¹⁵ avec sa sauce unique en Amérique du Nord, accompagnée de pommes de terre allumettes à la française et de sa salade aux noix. » – Certes, par l'intermédiaire du pronom de reprise *y*, ce passage évoque le lieu même du restaurant, autrement dit, en

¹¹⁵ L'emploi de la minuscule initiale au missonyme témoigne ici du statut mouvant de celui-ci en tant que nom propre.

termes sémantiques, la forme apothique que nous aborderons plus loin et qui d'ailleurs est développée dans le premier et le troisième paragraphes de la page d'accueil. – Or, de l'image principale à cet extrait de texte, ou de l'énoncé misonymique à celui-ci, il s'établit une expansion thématique. En effet, par rapport au visuel et au misonyme, quelques détails descriptifs et identificatoires supplémentaires sont livrés quant à ce qui caractérise exactement ce plat et à ce qui le compose, dans la mesure où la forme missumique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN est un tout dont les parties (sèmes) peuvent être exprimées et parsemées dans l'étendue-tout du passage textuel ici considéré. Celui-ci devient en quelque sorte une *définition* du mets. Observons-y les actualisations sémiques. Ainsi, dans le thème, les sèmes /spécialité/ (dans « spécialité de la maison »), /L'Entrecôte Saint-Jean/ (dans « entrecôte Saint-Jean »), /français/ (dans « à la française ») et /délectable/ (par ‘déguster’ et ‘sauce unique’) sont confirmés d'emblée. Parmi les traits qualificatifs intéressants qui s'adjoignent, mentionnons /singulier/ (par « sauce unique »), /américain/ (par « Amérique du Nord »; ce sème est opposé mais non incompatible à /français/), etc. Le rapport de chaînage d'une occurrence moléculaire à l'autre (de l'image au texte courant ou du misonyme au texte courant) peut être dit de relais d'élucidation puisque ce parcours informe graduellement à la hausse le thème missumique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN. Confirmant le fond sémantique dominant sur lequel s'exprime cette occurrence thématique dans le texte courant, le sème /cuisine/ apparaît récurrentement le long du passage dans ‘spécialité’, ‘entrecôte’, ‘sauce’, ‘pommes allumettes’, ‘salade’, ‘noix’. L'isotopie /bistronomie/ se manifeste un peu plus discrètement en ce lieu précis, la redondance de son sème isotopant étant repérable dans ‘déguster’ et ‘sauce unique’.

Toutefois, si, simultanément à ce paragraphe analysé précédemment, l'interprétation porte attention au propos de la voix hors champ, une autre occurrence de la molécule missumique, et exprimée assez semblablement, permet de ramener le fond sémantique /bistronomie/ au même niveau de saillance que /cuisine/. Voici le passage en question : « Connaissez-vous la spécialité de la maison? L'Entrecôte Saint-Jean vous propose une expérience riche en saveurs. Nappé d'une sauce exclusive en Amérique du Nord et servi avec pommes allumettes et salade aux noix, c'est difficile d'y résister. Allez, laissez-

vous tenter. » Comme on voit, des segments tels que « expérience riche en saveurs », « c'est difficile d'y résister » ou « Allez, laissez-vous tenter » plantent tour à tour un décor bistronomique, d'autant plus que le sujet auquel ils s'appliquent est d'ordre alimentaire (pris hors contexte, ils pourraient concerner un autre produit, étant des clichés, voire des phraséologies du discours publicitaire). Ils renforcent également dans la forme le sème /délectable/, qui, rappelons-le, est originairement activé en afférence dans l'image principale grâce à la reproduction iconique animée des vapeurs fumantes des morceaux de bœuf. Le rapport intersémiotique du deuxième paragraphe du texte courant de la page d'accueil à l'énoncé oral semble relever de la similarité, moins de l'identité, car, comme on le voit, la composition de la molécule missumique varie autant à l'égard des traits inclus que dans l'intensité présente de ceux-ci. La similarité s'applique également au chaînage menant du missonyme ou de l'image vers le texte oral.

Site Web de L'Entrecôte Saint-Jean

**Synthèse de la composition potentielle (textuelle et « orale ») du thème missumique
L'ENTRECOTE SAINT-JEAN dans la page d'accueil**

/cuisine/ + /bistronomie/ + /L'Entrecôte Saint-Jean/ + /délectable/ +
 /spécialité/ + /singulier/ + /américain/ +
 /français/

Le site de L'Entrecôte Saint-Jean (dans la version utilisée pour cette analyse) donne accès à une vidéo, signalée par l'hyperlien « Cliquez ici pour voir la présentation de l'Entrecôte » situé en bas du module principal. Bien que nous n'ayons pas obtenu cette vidéo dans l'aspiration du site, il a été néanmoins possible de retracer sur YouTube une publicité du restaurant datant de 2011 (disponible à <http://www.youtube.com/watch?v=fBrLxId-ZoU>). Même si celle-ci n'est pas forcément contemporaine de la version du site dont nous disposons (octobre 2009), il apparaît pertinent d'y relever rapidement le thème missumique, en tenant compte qu'une telle

vidéo est moins susceptible d'être visionnée par défaut en raison de sa fonction accessoire et de son placement à un niveau plus profond dans le site; d'ailleurs, elle est activable à la demande de l'internaute. Ainsi, globalement, sans considération de la saillance, y figurent surtout les sèmes missumiques */cuisine/, /L'Entrecôte Saint-Jean/, /bistronomie/, /délectable/, /spécialité/* et */français/*, entraînant par là un relais de confortation si l'on part du missonyme pérıtectuel. Par exemple, la grande part d'images successives montrant en gros plan les composantes de la spécialité de la maison (dont l'entrecôte et la salade) et d'autres mets (pavé de saumon et cuisse de canard confite) suscitent évidemment */cuisine/* mais aussi */délectable/*, sans doute par la valorisation due au cadrage. L'aspect */français/* réapparaît par la mention, dans le texte oral et le visuel concomitants, du « steak frites » et de la « cuisse de canard confite ». */bistronomie/* s'actualise en vertu encore du bifteck frites classique du bistro. À la toute fin de la publicité, L'Entrecôte Saint-Jean elle-même – le mets – est mise en vedette avec son étiquette missonymique affichée au-dessus (le nom propre étant à la fois l'apothiconyme, puisque l'adresse de l'établissement l'accompagne). En cette section de la vidéo se trouvent les sèmes */L'Entrecôte Saint-Jean/* et */spécialité/*¹¹⁶.

Parcours thématique de la page « Carte des plats »

La poursuite du parcours du thème missumique dans la page « Carte des plats » continue de le valoriser sur double fond */cuisine/-/bistronomie/*. Il y a là des effets de redondance et non pas simple redite ou homogénéisation des occurrences thématiques. Observons simplement une variance dans la concentration/diffusion des isotopies selon les parties sémiotiques vectrices de la forme sémantique; à la rigueur, il serait juste d'affirmer que, lue dans l'ensemble, la page « Carte des plats », sous ce jour, entremèle les fonds retenus. À y regarder analytiquement, pour ce qui est de */cuisine/*, le produit est présenté en priorité à la fois textuelle et visuelle, par exemple dans « La table d'hôte », « Notre spécialité » et la reprise de la description, énoncés auprès desquels on trouve une vignette qui illustre le plat et qui peut être cliquée afin d'en obtenir la photo agrandie

¹¹⁶ Cette brève analyse ne vise aucunement à l'exhaustivité ni à la prise en compte de tous les éléments de la publicité, mais seulement à confirmer la cohérence thématique en regard de la forme sémantique la plus marquante du site.

dans une autre fenêtre; cette photo est la même que le visuel principal, à cette différence qu'on y a laissé l'environnement physique original où elle a été prise (la terrasse) et qu'elle est statique. La définition du plat est complétée par le détail des formats, des prix et des inclus que d'autres passages ne précisent pas (potage, dessert, boisson). Quant au fond /**bistronomie**/, il peut chronologiquement occuper le premier plan si la lecture commence par le texte situé en haut de page, dont cette citation-devise gastronomique de Bernard Shaw : « Il n'y a pas d'amour plus sincère que celui de la bonne chère » et la conclusion incitative/promotionnelle qu'on tire subséquemment de cette dernière : « L'Entrecôte Saint-Jean vous invite donc à venir déguster la spécialité de la maison! ». Une fois de plus, ce sont surtout de multiples relations de similarité qui s'établissent entre les différents passages de la page « Carte des plats » manifestant la molécule missumique. Plus précisément pour le parcours vers la vignette et l'image en fenêtre en incrustation, on parlera plutôt d'ancrage.

Alors que le thème missumique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN occupe le devant de la scène du site selon différents modes sémiotiques, un coup d'œil à la liste des entrées, plats et desserts disponibles à la carte met en lumière la récurrence principalement textuelle de la molécule culinaire sociolectale et typique CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE. La constitution basique et synthèse de cette molécule sémique pourrait être la suivante dans la « Carte des plats » : /**cuisine**/ + /**bistronomie**/ + /**français**/ + /**tradition**/ + /**abordable**/. /**cuisine**/ et /**bistronomie**/ y occupent le statut de sèmes génériques, érigent ainsi les fonds sémantiques dans la mesure où ils sont répétés dans plusieurs signifiés. Donnons quelques exemples frappants de mets confirmant la présence de cette molécule, qui, comme on le verra, prend un visage sémique particulier selon certains missonymes où elle se manifeste. Les entrées telles que « *Mousse de foie de volaille* »¹¹⁷, « *Rillettes aux deux saumons* » ou « *Terrine du chef* » renvoient clairement à des pièces inspirées de la tradition culinaire française. Les plats principaux comme « *Croque Monsieur* » et « *Cuisse de canard confit* » (mentionnée aussi dans la publicité) tirent leur origine de l'Hexagone, de même que des desserts comme « *Crème caramel* » ou « *Mousse au chocolat* ». Les appellations « *Salade Niçoise* » et « *Salade Auvergnate* »

¹¹⁷ Le soulignement est de notre fait.

sont bel et bien consacrées dans la langue culinaire et, par leur seule expression, introduisent dans la forme sémantique des traits « régionaux »¹¹⁸ (respectivement /niçois/ et /auvergnat/) qui virtualisent /français/ pour le spécifier. Il semble que la gamme des prix des mets puisse actualiser le sème /abordable/ en afférence dans la majorité des missynomes de la carte, ce qui implique /bistronomie/. Par exemple, la cuisse de canard confit se détaille à 16,95 \$ canadiens, ce qui équivaut à environ 13 €; il s'agit là d'un montant bien loin de ce qu'affiche un grand restaurant étoilé.

Terminons cette section de l'analyse morphosémantique en faisant quelque remarques sur l'appropriation que ce site Web de restaurant québécois fait de la cuisine française. Le seul examen des noms de mets ne semble pas, à première vue, mettre en évidence une « couleur québécoise » dans le rendu du domaine, comme l'ont montré les quelques exemples mentionnés à propos de la molécule CUISINE BISTRONOMIQUE FRANÇAISE, mais plutôt le trait /français/ est activé en plusieurs lieux. Toutefois, la forme missumique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN peut faire poindre indirectement la touche québécoise si nous pouvons considérer que le trait /américain/ relevé plus tôt dans une de ses occurrences peut impliquer le sème /québécois/. De même, la mise en rapport de ce thème avec la forme apothique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN pourrait manifester par afférence ce même sème, par exemple en raison de la lecture d'un passage comme « en plein cœur du *Vieux-Québec* » (page d'accueil) et/ou, simplement, de « Saint-Jean » qui renvoie à la rue éponyme réputée (et principale) de la « plus vieille cité française en Amérique du Nord » (page « Carte »). Mais, à la lumière d'extraits tels que le dernier, nous pouvons constater une « ambivalence sémique », car les composants /français/ et /québécois/ cohabitent dans le site Web, conférant ainsi une double perspective à la saisie de la nature de la cuisine française pratiquée dans un établissement québécois.

¹¹⁸ Une incursion en dehors de la zone culinaire française se réalise par la « Salade de poulet à la Grecque ».

La forme sémantique apothique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN

La forme missumique, par son expression saillante dans l'appréhension sémantique, peut faciliter la construction conjointe d'une forme superposée et « synchrone » : le thème apothique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN. Cette molécule sémiotique n'est pas nécessairement dépendante de la première pour être déployée, mais elles peuvent s'impliquer mutuellement.

L'activation la plus simple de la molécule apothique consiste à passer, notamment, encore une fois, par l'unité textuelle propre à « L'Entrecôte Saint-Jean » et, concurremment, par l'image principale permanente du site. Sans doute, la seule lecture de ces deux passages ne pourrait toutefois pas suffire à établir une grande partie de la molécule. Pour en voir les diverses facettes, il peut être nécessaire d'avoir recours, par intermédiaire, aux premier et troisième paragraphes du texte courant de la page d'accueil, à certaines parties du texte oral et aux visuels montrant les locaux de l'établissement.

Or, au moment de l'entrée sur le site Web du restaurant, il est fort probable que l'internaute identifie par présomption générique le segment « L'Entrecôte Saint-Jean » comme étant le nom même du restaurant. En effet, puisque le lecteur qui visite le site a le plus souvent un objectif de recherche précis en tête (magasiner un restaurant sur le Web), cette motivation l'amène délibérément à décoder cette information linguistique comme un apothiconyme; au surplus, les noms propres se trouvent normalement dans la zone gauche et/ou supérieure qui est celle attribuée à l'identification selon les normes ergonomiques Web. En ce contexte textuel et selon une telle aperception à l'état brut, la molécule comporte le sème générique /restaurant/ et le sème spécifique /L'Entrecôte Saint-Jean/ en vertu du champ sémantique *ad hoc* et largement ouvert //noms de restaurants de tous types//. On remarquera que le trait /L'Entrecôte Saint-Jean/ a une ici une nature apothique, malgré son libellé identique avec son homologue culinaire (mais non identique) dans la forme missumique.

Le lien de l'apothiconyme avec l'image des biftecks frites peut ne pas se faire automatiquement, mais, en vertu d'une interprétation missumique concomitante telle que nous l'avons exposée dans la section précédente, il est permis de penser qu'une sorte de métonymie intersémiotique s'effectue de l'image vers l'apothiconyme : le plat « L'Entrecôte Saint-Jean », qu'on aura identifié comme tel préalablement grâce à un processus de relais et qui est une partie (importante) du menu du restaurant, est tout le restaurant, la personnalité de celui-ci peut se résumer à sa spécialité. Cette trajectoire d'élucidation permet d'afférer momentanément dans la forme apothique les sèmes pertinents appartenant à la forme missumique : /cuisine/, /L'Entrecôte Saint-Jean/¹¹⁹, /spécialité/, etc.¹²⁰, la plaçant de ce fait sur double fond isotopique.

Par un mouvement intersémiotique d'élucidation, le développement de la molécule apothique se poursuit verbalement dans le texte courant de la page d'accueil et profile graduellement d'autres facettes du portrait de l'établissement. Les passages suivants augmentent la composition sémique du thème, par des afférences dues, par exemple, au parcours allant de l'apothiconyme proprement dit à ces paragraphes activateurs : « Dans l'ambiance intimiste d'un Bistro Parisien... en plein cœur du Vieux-Québec... » et « Tout en profitant de l'ambiance de notre salle à manger, de la quiétude de notre salon privé ou en été, de l'intimité de notre terrasse... ». La forme conservant ses traits définitoires /restaurant/ et /L'Entrecôte Saint-Jean/, il s'adjoint, au moyen de ce rapprochement, les sèmes /intimité/, /paix/, /bistronomie/, /français/ et /québécois/. La lecture pose, par anaphore, une identité « référentielle » entre ‘L’Entrecôte Saint-Jean’ et ‘Bistro Parisien’ (signifié par lequel adviennent /bistronomie/ et /français/) et, par propagation interne aux passages et par métonymie, rapporte ainsi à l’« entité-tout » les caractéristiques et parties discernables (‘ambiance intimiste’ : /intimité/¹²¹; ‘en plein cœur du Vieux-Québec’ : /québécois/; ‘ambiance de notre salle à manger’ : /intimité/);

¹¹⁹ Le sème /L'Entrecôte Saint-Jean/ est alors activé dans sa version missumique.

¹²⁰ D'autres traits pourraient apparaître encore.

¹²¹ Nous pouvons nous demander si le texte du site prend *intimiste* dans l'optique domaniale de la littérature ou de la peinture (ex. : « Ce peintre se plaît à représenter des scènes intimistes. »). Nous pensons plutôt que, dans le contexte, le sens de ce mot est à assimiler à celui d'*intime* utilisé dans le segment « intimité de notre terrasse ». Signalons que le dictionnaire *Antidote* répertorie, pour *intimiste*, le sens « propice à l'intimité » (ex. « un décor intimiste »). C'est pourquoi nous penchons pour l'activation du sème /intimité/.

‘quiétude de notre salon privé’ : /paix/ et /intimité/; ‘intimité de notre terrasse’ : /intimité/).

Dans cette lancée, le lecteur peut suivre la linéarité syntagmatique du troisième paragraphe et considérer particulièrement les locaux du restaurant dont il est question (la « salle à manger » et le « salon privé »), pour les lier aux vignettes qui se trouvent en dessous et dont les objets sont identifiés par des légendes : « Salle à manger » et « Salon privé ». Il est intéressant d’observer que les points de suspension qui ponctuent la fin de l’énoncé effectuent la transition entre le texte et les visuels concernés, que l’internaute pourra découvrir en format agrandi dans une nouvelle fenêtre de navigation. En effet, les photos de la salle à manger et du salon privé seraient censées réaliser, par rapport au texte, la complétude exigée par la ponctuation suspensive (qui, justement, dans le contexte, presuppose une incomplétude de contenu). Le texte esquisse verbalement l’/intimité/ et la /paix/ des lieux désignés, mais sans doute à un niveau très général du point de vue du lecteur : les photos devraient donc permettre, dans une certaine mesure, d’en spécifier l’atmosphère selon ces traits. Toutefois, elles ne semblent que peu traduire ces valeurs : remplissant essentiellement une fonction objective et testimoniale, elles montrent à voir des salles vides de clients, avec leurs éléments normaux (nappes, chaises, tables, couverts, etc.). Néanmoins, en prenant en compte ces indices, il est possible, dans un enchaînement d’ancrage du texte courant aux images, de transférer en position estompée les sèmes en question à l’intérieur des visuels, /intimité/ dans ‘salle à manger’ ainsi que /paix/ et /intimité/ dans ‘salon privé’. En outre, étant donné que ces signifiés (textuels par les légendes, visuels par les photos) peuvent être pris comme des parasyonymes métonymiques exprimant partiellement la forme sémantique apothique (la pièce, la partie, *est* le restaurant, le tout), ils induisent minimalement en leur sein les sèmes /restaurant/ et /L’Entrecôte Saint-Jean/. Parallèlement, le texte oral attribue au salon privé un potentiel climat /festif/¹²² (mais aussi quelque peu une allure de /raffinement/) : « Le temps des Fêtes est si vite arrivé. Soyez prêt! Réservez dès aujourd’hui notre salon privé pouvant accueillir jusqu’à 50 personnes. Party de Noël, party de bureau, toutes les raisons sont bonnes pour se réunir et s’amuser. [...] Nous

¹²² Ce même point aussi dans la publicité convoquée plus tôt.

avons un élégant salon privé pour vos réunions d'affaires, anniversaires ou tout autre événement spécial. » Enfin, la musique de style bistro (et lounge?) audible pendant la navigation sur le site met en évidence le trait **/bistronomie/**, plongeant l'internaute par avance et presque *in vivo* dans l'ambiance effective du restaurant.

Site Web de L'Entrecôte Saint-Jean

Synthèse de la composition potentielle (textuelle, visuelle, « orale » et musicale) du thème apothique L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN dans la page d'accueil

/restaurant/ + /L'Entrecôte Saint-Jean/ (version apothique) +

/bistronomie/ +

/intimité/ + /paix/ + /français/ + /québécois/ +

/festif/ + /raffinement/ + /cuisine/? + /L'Entrecôte Saint-Jean/ (version missumique)? + **/spécialité/?**

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

L'analyse chromatique du site contribue à déterminer que les couleurs employées sur les pages (toutes identiques d'ailleurs) développent un sémantisme enrichissant le parcours des formes sémantiques fortes. Plus précisément, il y aurait lieu d'accorder le contenu chromatique global à celui de la molécule apothique dans la mesure où les couleurs choisies pour ce site font partie de l'identité de l'établissement.

Ainsi, en examinant les pages de haut en bas, nous remarquons que l'arrière-plan est constitué d'un dégradé descendant d'ambre à ambre pâle. Également, le module encadrant les visuels et les éléments textuels est rempli d'un dégradé descendant d'ambre-gris à ambre-gris pâle. Les arabesques situées à l'arrière de l'image principale et dans la partie supérieure droite des pages, ainsi que la plupart des caractères des textes, des titres et des hyperliens sont formatés en gris-ambre de différentes déclinaisons. Enfin, le lettrage de l'apothiconyme/missonyme est rendu selon une teinte

de bleu marine, sans doute utilisé en rappel de la couleur de la table montrée dans le visuel principal.

Si nous nous appuyons sur la typologie de Trinity Advise (2011), l'ambre, oscillant ici entre le jaune et le orangé, peut être aisément associé au domaine alimentaire (ce qui semble un choix cohérent compte tenu du genre). De ce fait, l'uniformité de ce choix chromatique nous amène à stipuler une isochromie à laquelle s'associe le fond sémantique */restauration/*, qui fait partie du domaine *//alimentation//* et dont nous avons déjà dit qu'il constitue le cadre englobant des « sous-isotopies » */cuisine/, /restaurant/, /bistronomie/* et */vin/*. Si encore nous nous inspirons de la source citée ci-dessus, le gris (ici décliné selon une variante ambrée) pris pour la typographie textuelle traduit une forme de */raffinement/*, sème intégré dans le thème apothique. Quant au bleu de l'unité textuelle onomastique et de la table, il est une couleur se rapportant sans doute à l'identité à la fois */québécois/e* et */français/e* du restaurant – en lien avec le bleu royal du fleurdelisé de la Belle Province qui évoque la couleur du blason des souverains de France¹²³.

SITE WEB DU RESTAURANT AU PETIT EXTRA (MONTRÉAL, QUÉBEC)

Parcours d'entrée : physionomie générale du site

La page d'accueil du site du restaurant Au Petit Extra (Montréal, Québec, <http://www.aupetitextra.com>¹²⁴) (voir figure 15) suggère au regard une photographie de la devanture de l'établissement. Cette image, située dans la zone gauche de la page, est accompagnée à sa droite d'un péritexte disposé en quatre blocs de deux lignes énonçant la mission du commerce et ses coordonnées (également répétées au bas de toutes les pages du site). L'apothiconyme « Au petit Extra » est placé dans le coin supérieur gauche, le segment *Au petit* étant formaté dans un caractère sans empattements

¹²³ Source : Société Saint-Jean Baptiste de la Mauricie (s.d.). « Le drapeau du Québec », disponible à http://www.ssjbmauricie.qc.ca/client/documentation/ssjbmauricie_drapqueb.pdf (consulté le 18 mai 2012).

¹²⁴ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmee ou changée.

(apparemment) identitaire à la maison, et le segment *extra* dénotant une écriture scripte à la craie ou bien au fusain. La barre de navigation domine le haut de la page et demeure permanente sur toutes les pages; certains de ses hyperliens offrent des menus déroulants contenant d'autres hyperliens. L'ensemble des objets de l'interface se massent sur la partie gauche de la fenêtre de navigation (à raison d'environ trois cinquièmes de la largeur), alors que la partie droite est occupée par l'arrière-plan général du site.



**Figure 15 - Page d'accueil du site du restaurant Au Petit Extra
(<http://www.aupetitextra.com>)**

L'interface des autres pages du site (« Présentation », « Visite des lieux », « Menus », etc.) suit cette répartition. Par rapport à la page d'accueil, leurs particularités ergonomiques résident en la présence d'une photo thématique (en lien avec le sujet traité) dans la zone d'entête, d'un module principal renfermant textes, pérertextes et visuels, ainsi que du logotype du Lion d'Or (un cabaret voisin du restaurant), à droite sous ledit module (voir figure 16). Cette organisation générale démontre ainsi la tendance à l'utilisation d'une grille de mise en page dite rectangulaire. Notons seulement que la page « Menus » rappelle plus ou moins la disposition hiérarchique d'un site de presse par la superposition sur la verticale des blocs textuels et visuels, entraînant une sorte de mise en ordre d'importance de ceux-ci.



**Figure 16 - Page « Présentation » du site du restaurant Au Petit Extra
(<http://www.aupetitextra.com>)**

Deux thèmes prédominants méritent d'être abordés : le thème apothique et le thème culinaire. Le premier fait l'objet de plus nombreux passages dans l'ensemble du site, alors que le deuxième se concentre surtout dans la page « Menus », mais se détecte également ailleurs en juxtaposition au thème apothique. Cela veut dire, en première approximation, que l'identité et les lieux du restaurant sont privilégiés dans le sémantisme du site. Le thème vinique se manifeste très localement en 3 passages (dans le texte de la page « Présentation », dans une photo de la page « Visite des lieux » et dans la page « Événements »). C'est pourquoi nous ne nous y attarderons pas en particulier.

Les fonds sémantiques du site

/restauration/ est l'« hyperisotopie » du site et se particularise, en ordre d'importance, selon les fonds /restaurant/, /cuisine/ et /bistronomie/. Dans la page « Présentation », l'isotopie mineure /navigation/ (formée par ‘barre’, ‘bateau’, ‘radeau’ et ‘paquebot’), non connexe en tant que telle au champ //restauration//, peut être discernée. Plus loin,

on verra qu'elle s'allie au fond */restaurant/* pour le déploiement du thème apothique, dans une forme de connexion métaphorique.

L'isotopie /restaurant/

Bien que, dans l'ensemble du site, l'isotopie */restaurant/* compte moins d'itérations de son sème isotopant (plus de 160 occurrences) et qu'elle soit presque totalement afférente, comparativement à */cuisine/* (indexant environ 220 signifiés, dont la majorité contiennent le sème isotopant en inhérence), elle est soutenue fortement par les dimensions visuelle et textuelle dès le début de la consultation du site. Cette dominance est en effet assurée perceptivement par la mise en valeur de l'établissement dès l'entrée en page d'accueil, grâce à la photo de la devanture du commerce. Par ailleurs, un parcours à la volée du site, sans décompte formel des passages visuels qui contiennent */restaurant/*, laisse l'impression que la stratégie publicitaire mise sur les attributs physiques et « moraux » de l'établissement. Cette évaluation est confirmée par les photographies (plus de 20 occurrences) des lieux versées sur le site. Conjointement à la sémiotique visuelle, au moins 4 pages de contenus (« Présentation », « Visite des lieux », « Salon privé – Informations générales » et « Lionceau ») sont spécialement consacrées à l'endroit, à ses qualités, à son cadre et à ses services, et ce, sous forme de texte courant descriptif (mais aussi promotionnel, bien entendu) et de péritexte (ex. légendes de photos). La prévalence du fond */restaurant/* pourrait être mise à mal par la densité de l'isotopie */cuisine/*, mais, comme on le constatera plus loin, celle-ci est majoritairement manifestée par la sémiotique textuelle dans les différents missynomes et types de menus, et l'iconographie alimentaire proprement dite (montrant des mets précis ou des spécialités) est inférieure à l'iconographie apothique : par exemple, la page principale d'accès aux menus ne montre qu'un bifteck frites. Par l'importance du fond sémantique */restaurant/* dans le site du Petit Extra, il apparaît judicieux de décrire quelques occurrences du thème apothique qui y est lié.

Les isotopies /cuisine/ et /bistronomie/

En plus des raisons invoquées précédemment, d'autres facteurs peuvent expliquer la secondarisation du fond */cuisine/*. D'après notre lecture des signifiés s'y indexant,

notamment au niveau visuel, ce sont essentiellement l'activité culinaire (ex. la mise en scène de la chef et des cuisiniers en action) et les moyens d'énonciation de la cuisine (ex. la photo de l'ardoise-menu) qui ressortent. Au niveau verbal, la qualification de la cuisine pratiquée Au Petit Extra ne fait l'objet que de courts passages de texte courant, contrairement aux lieux, dont les spécificités sont mises à l'honneur au sein de plusieurs paragraphes. Certes, les 7 types de menus disponibles (en excluant les menus pour les événements spéciaux) et leurs missonymes (plus d'une centaine) induisent en haute récurrence le sème isotopant */cuisine/*, mais ces zones textuelles du site sont peu appuyées par des éléments visuels les représentant en redondance, par exemple. Malgré tout, nous ne saurions passer sous silence le thème culinaire, car il s'agit d'une molécule sémiotique (habituellement) constituante du sémantisme de tout site Web de restaurant.

Dans le site du Petit Extra, le fond sémantique */bistronomie/* (présent dans au moins une vingtaine de signifiés offrant pour la plupart le sème isotopant en inhérence) s'adjoint, se noue au fond */cuisine/* pour le nuancer, spécifier le type de produits servis et l'atmosphère dans laquelle ils sont consommés. Dans le cas de certains signifiés (ex. ‘une cuisine savoureuse et inventive’), les sèmes */cuisine/* et */bistronomie/* pourraient être synthétisés dans le trait */cuisine bistronomique/*. Il vaut mieux toutefois, analytiquement, les garder distincts parce que la bistronomie ne concerne pas seulement la nourriture mais aussi un état d'esprit, un type de clientèle, une gamme de prix donnée, etc. Par ailleurs, malgré la présence de la lexie « gastronomique » dans le site, l'isotopie */gastronomie/* (définie ici en tant que tout englobant le plaisir gustatif, la convivialité liée au repas et la nourriture de qualité préparée selon les traditions des grands maîtres d'établissement étoilés) n'est pas à privilégier comme fond sémantique, ou en tout cas, ce n'est pas la meilleure dénomination à adopter. Le texte courant de la page « Présentation » est en partie responsable de l'actualisation du fond */bistronomie/* plutôt que de celle de */gastronomie/*, entre autres par l'effet encadrant qu'il a sur la propagation ou le renforcement du sème isotopant dans les signifiés visuels qui l'entourent ou qui peuvent s'y rapporter (ex. la photo de clients décontractés à table). De même, les missonymes comportent le sème */bistronomie/* en raison, encore une fois, de la portée définitoire de passages du texte de « Présentation » (ex. « cuisine bistro ») et du

texte d'introduction de la page « Menus » (ex. « cuisine d'inspiration française raffinée à la fois classique et inventive pleine de soleil et de saveurs »). Enfin, les prix accessibles (ceux des plats de la table d'hôte du soir, variant entre 12,75 et 27,50 \$ canadiens, soit entre 10 et 21 €, peuvent être un bon échantillon) sont un argument supplémentaire en faveur de l'existence de /bistronomie/.

La forme sémantique apothique AU PETIT EXTRA

Parcours thématique des pages d'accueil et « Visite des lieux »

L'examen des fonds sémantiques du site Web du Petit Extra montre que l'isotopie /restaurant/ est la plus saillante d'entre toutes. Corrélativement, la forme sémantique apothique est qualitativement la plus en relief en termes de richesse sémiotique : c'est en effet le langage visuel qui, en s'imposant dès la page d'accueil, assume en bonne partie la transmission de ce thème. Ainsi, la photographie de la devanture de l'établissement, par sa taille même (le tiers de la page) et son emplacement à gauche central (dans l'ordre de la lecture), crée un « effet de réel empirique intense » (Rastier, 2011 : 171) en valorisant nommément un lieu. Toutefois, le visuel à lui seul ne peut livrer le contenu de la molécule sémique. Or, la lecture établit un lien soit avec l'apothiconyme placé dans le coin supérieur gauche de la page d'accueil, soit avec le péritexte disposé en quatre blocs immédiatement à droite de la photographie : « Un nom : Au Petit Extra », « Une adresse : 1690, rue Ontario Est », « Une vocation : Faire du bonheur tout un plat! », « Réservez au : (514) 527-5552 ». De toutes façons, des parcours multilatéraux peuvent être effectués entre ces trois ensembles.

L'arrêt sur le nom du restaurant permet de cerner une occurrence du thème apothique, que nous dénommons AU PETIT EXTRA. L'ensemble de l'unité onomastique induit les sèmes /restaurant/ (parce que nous savons que nous visitons un site de restaurant) et /Au Petit Extra/ (en vertu du champ sémantique *ad hoc* //noms de restaurants de tous types//); ‘Petit’ », le sème /hypocoristique/; et ‘Extra’, les sèmes /supplémentaire/ et /singulier/. Il s'agit là d'une composition sémique où tous les traits présentent une saillance normale. En principe, elle vaut pour toutes les occurrences du nom de restaurant situées en entête des pages du site.

Site Web du Petit Extra

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème apothique AU PETIT EXTRA dans l'apothiconyme

/restaurant/ + /Au Petit Extra/ + /hypocoristique/ (ou /affectueux/) +
/supplémentaire/ + /singulier/

Après cette station à l’apothiconyme, qui fait office de signature, le sens de la photographie s’éclaire par le transfert du contenu onomastique, dans une relation d’ancrage : il est confirmé que cette façade qui peut apparaître inconnue à première vue est bien celle d’un /restaurant/ s’appelant *Au Petit Extra* (/Au Petit Extra/). Il est vrai que l’enseigne qu’on y aperçoit contient les mots « apéritifs », « vins », « champagne » et « eaux-de-vie » et que, de ce fait, elle pourrait laisser croire que le bâtiment montré est un bar chic et non un restaurant. Mais la saisie du péritexte à droite de la photographie assoit, aussi par ancrage, la présence de la molécule apothique à l’intérieur de l’énoncé visuel, et ce, dans l’intégralité sémique d’origine (où les traits varieront évidemment en saillance).

D'abord, dans le segment « Un nom : Au Petit Extra », le signifié ‘un nom’ implique une forme d'autonymie (le fait qu'un mot ou un énoncé se désigne lui-même comme signe) : une instruction métalinguistique indique que l'apothiconyme est l'objet d'une attention particulière. Le sème /singulier/ devient afférent dans ‘un nom’ par cette médiation, mais aussi par le fait que le déterminant « un » prend une valeur non pas indéfinie mais plutôt spécifiante. /singulier/ ne s'en trouve que renforcé dans l'occurrence apothiconymique voisine. Ici la molécule apothique est entière avec ce composant particulièrement saillant et peut être projetée une fois de plus dans le visuel, où également le trait /singulier/ se voit remarquablement activé grâce au cadrage qui met en vedette *cette* devanture de *cet* établissement.

Le segment « Une adresse : 1690, rue Ontario Est » abonde dans la consolidation du même trait et comprend également le thème apothique, car il insiste sur le lieu physique même de l'établissement, ‘adresse’ et ‘1690, rue Ontario Est’ étant ici anaphoriquement équivalents à ‘Au Petit Extra’, notamment en raison de l'enchaînement syntagmatique des énoncés qui se présentent en structure anaphorique, symétrique (Un X : Y). En retour, la visibilité du numéro d'immeuble (« 1690 ») constitue une redondance et permet de conférer à la photographie une fonction de certification. Nous retrouvons cette même fonction de caution dans la photo placée en entête des pages « Présentation », « Heures d'affaires », « Visite des lieux » et « Lionceau » : la façade est recadrée par un plan rapproché montrant en particulier le numéro d'immeuble, et une relation forte de signature émerge entre cette image d'entête et l'apothiconyme. Davantage, une vignette de la série de photographies de la page « Visite des lieux » insiste sur ce numéro par un gros plan sur le haut de la porte du restaurant, d'autant plus que la légende qui l'accompagne reprend le passage de la page d'accueil : « Une adresse : 1690, rue Ontario Est ». En cela il y a un rapport de mise en saillance.

Dans la photographie de la page d'accueil, la façade en bois ouvré de l'établissement manifeste le /raffinement/ de l'endroit. Le trait sémantique lié au chic s'ajoute dans cette occurrence visuelle du thème apothique. Le sème est repris en saillance dans les visuels de la page « Visite des lieux ». Sur 9 photos, 7 offrent à voir l'aspect de l'établissement et celui des salons privés Lionceau qui se situent dans la même cohérence esthétique du restaurant lui-même; ainsi, les signifiés que ces visuels véhiculent sont en relation de métonymie en tant que parties du tout ‘Au Petit Extra’. Des tentures en velours, un parquet en lattes de bois franc, un bar fait de caissons et de moulures travaillées, un ameublement cossu, des lustres, un éclairage tamisé, etc. : autant d'éléments qui contribuent à l'activation du composant /raffinement/ au sein de cette occurrence (répétée 7 fois¹²⁵) de la forme sémantique AU PETIT EXTRA dans la page « Visite des lieux ». Globalement, de la photographie de la page d'accueil à celles de la page « Visite des lieux », ou entre celles-ci, il y a, en matière de chaînage sémiotique,

¹²⁵ Le nombre d'occurrences est doublé si on tient compte de la possibilité de visualiser les photographies en format agrandi.

relais de confortation et de mise en saillance, ce qui entraîne une prégnance particulière de la forme apothique en de nombreuses zones du site.

Site Web du Petit Extra

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique AU PETIT EXTRA dans les pages d'accueil et « Visite des lieux »

/restaurant/ + /Au Petit Extra/ + /singulier/ +
/raffinement/ +
/hypocoristique/ + /supplémentaire/

Alors que les deux premiers segments du péritexte de la page d'accueil attirent l'attention sur le lieu, le troisième segment intéresse le devoir de l'établissement : « Une vocation : Faire du bonheur tout un plat ». Il n'active pas à proprement parler le thème apothique, mais celui-ci s'y actualise tout de même partiellement. Le déterminant « une », par son effet particularisant, suscite en effet le sème /singulier/ et appelle le sème afférent /absolu/ au sein de la ‘vocation’ qui comprend en inhérence les traits /mission/ et /passion/ : laissant de côté le caractère mercantile du service (profession), le personnel du Petit Extra se consacre tout entier à cet objectif ultime tourné vers sa clientèle. Car il s'agit bel et bien du « bonheur » gourmand des hôtes qu'il faut chercher à combler en en « fai[sant] [...] tout un plat » (expression impliquant /processus/ et /intensif/, celui-ci étant répliqué dans le point d'exclamation). Pour cette raison, les sèmes /cuisine/ et /bistronomie/ s'actualisent dans cette lecture parce qu'il est question de plaisir du manger. Ainsi donc, dans le passage « Une vocation : Faire du bonheur tout un plat », il se dégage la forme suivante : {/mission/ + /singulier/ + /absolu/ + /processus/ + /cuisine/ + /bistronomie/ + /intensif/}. La molécule apothique type point par /singulier/. De cette façon, un lien de dissimilarité intra- ou intersémiotique peut s'établir entre l'apothiconyme et ce segment vocationnel, ainsi qu'entre celui-ci, les deux premiers segments ou la photo de la façade, puisque que tous ces passages partagent au moins un élément commun.

Remarquons enfin que le péritexte disposé en quatre blocs de deux lignes à droite de la photo de la page d'accueil peut être considéré comme une forme de syllogisme appartenant à la stratégie promotionnelle du site. Chaque bloc constitue un argument et l'enchainement des trois premiers segments, grâce à leur structure anaphorique et leur disposition typographique en énoncés distincts, mène à la conclusion prescriptive adressée au client-destinataire du Petit Extra : « Réservez au : (514) 527-5552 ».

Parcours thématique de la page « Présentation »

L'internaute attisé par la page d'accueil veut sans doute en savoir plus sur le restaurant qu'il vient d'y découvrir. La barre de navigation contient un lien dont l'intitulé, « Au Petit Extra », incite à penser que l'exploration des lieux se poursuit par un clic. En effet, nous sommes conduit sur la page « Présentation », dont le titre actualise en totalité la forme apothique parce qu'il est en lui-même un interprétant de la mise en valeur de l'identité du Petit Extra dans cette partie du site (présenter est l'action de faire connaître l'identité de quelqu'un ou de quelque chose). Cette reconnaissance est aidée par le chaînage des éléments de l'entête (l'apothiconyme et la photo de la devanture en plan rapproché) vers le module central de texte (ancrage du texte par un ensemble image-texte). En vertu de ce parcours, il semble possible de réécrire ‘Présentation’ → |‘Présentation du Petit Extra’|.

Le premier paragraphe de cette présentation ouvre sur ces propos, mis en relief par leurs caractères graissés : « De bistro de quartier qu'il était à l'origine, en 1985, le Petit Extra est vite devenu le lieu de rendez-vous des artistes, étudiants, gens d'affaires ou de profession. » Ce passage offre un cas intéressant d'évolution de la molécule apothique, où s'opère intratextuellement un relais d'élucidation. Dans le contexte, le signifié ‘bistro de quartier’, équivalent par anaphore à ‘[Au] Petit Extra’ en raison d'une prédication, introduit et fait ressortir dans la forme sémantique les traits /**bistronomie**/ (par ‘bistro’) ainsi que /**populaire**/ et /**trivial**/ (par ‘de quartier’), tout en conservant les composants de base en position neutre (/**restaurant**/ et /**Au Petit Extra**/ par ‘bistro’) ou estompée (/**hypocoristique**/, /**supplémentaire**/ et /**singulier**/, transmis par défaut mais non renforcés).

Site Web du Petit Extra

Synthèse de la composition potentielle 1 (textuelle) du thème apothique AU PETIT EXTRA dans la page « Présentation »

/bistronomie/ + /populaire/ + /trivial/ +
 /restaurant/ + /Au Petit Extra/
 + /hypocoristique/ + /supplémentaire/ + /singulier/

L'évolution sémantique de la molécule est, dans la suite de la phrase, ponctuée syntagmatiquement par des indices temporels tels que « en 1985 » et « est vite devenu ». Ce balisage percursif au sein du passage étudié mène à une occurrence du PETIT EXTRA « opposée » à la première, grâce au signifié suivant : ‘le lieu de rendez-vous des artistes, étudiants, gens d'affaires ou de profession’. Ce contenu ne virtualise aucun des traits fondamentaux de la molécule, mais permet de conférer une visibilité importante au sème /singulier/ à travers l'apport des traits afférents /élite/ et /raffinement/, présents dans « artistes », « étudiants », « gens d'affaires ou de profession » selon la norme sociale qu'un individu occupe un rôle important dans la société en raison de son statut professionnel, de son degré de richesse ou de scolarité. Dans le chaînage du segment du début du passage à celui de sa fin, c'est-à-dire entre les deux occurrences précédemment mises au jour, il apparaît une forme d'opposition de contrariété.

Ce parcours est soutenu en partie par la photo située à droite du texte, où l'on voit, attablées, des personnes qui ne semblent pas faire partie du gratin mais plutôt être des gens aux statuts divers ou à tout le moins plus ou moins identifiables. Néanmoins, le ‘décor de la salle à manger’ s’entoure d’attraits distingués (par exemple les boiseries et les luminaires, où se perçoit encore une fois /raffinement/). Par rapport au texte du premier paragraphe de la page « Présentation », le niveau visuel prend ainsi un relais de confortation parce qu'il recouvre simultanément, et à divers degrés, les deux occurrences moléculaires apothiques décrites précédemment (version populaire et version élitiste) : d'une part, au moyen de la monstration de lieux de qualité (cette salle à manger, la

partie, est métonymiquement le tout restaurant Au Petit Extra), et d'autre part, au moyen du caractère indéfini ou plutôt double de la clientèle représentée (citoyen moyen ou la fine fleur?). Secondairement, il est possible de faire le lien de l'occurrence prestigieuse du PETIT EXTRA avec la mention, en fin du texte de la page « Présentation », des lieux tels que Le Lion d'Or et le Lionceau¹²⁶, des salles de réception et des salons privés décrits comme des endroits de haute qualité et de grande distinction destinés à l'organisation d'événements (mariages, repas d'affaires, cocktails, etc.) – ces salles, notamment le Lionceau, font l'objet de nombreuses photos dans le site (pages « Menus », « Visite des lieux », « Lionceau »).

Site Web du Petit Extra

Synthèse de la composition potentielle 2 (textuelle et visuelle) du thème apothique AU PETIT EXTRA dans la page « Présentation »

/singulier/ + /élite/ + /raffinement/ +
 /restaurant/ + /Au Petit Extra/
 + /hypocoristique/ + /supplémentaire/

Notons, pour finir ce parcours thématique, et toujours dans le texte courant de la page « Présentation », ce passage tiré de la chronique culinaire de Jean-Philippe Tastet du journal *Voir* (Montréal) : il introduit une connexion métaphorique¹²⁷ à propos du Petit Extra en le comparant successivement à des véhicules navals de différentes tailles : « [L]a chef Nathalie Major accomplit un travail remarquable à la barre de ce gros bateau parti comme un radeau et devenu paquebot. » Dans un premier temps, grâce au contexte proche, il va sans dire que les signifiés comparants ‘ce gros bateau’, ‘un radeau’ et

¹²⁶ Il est intéressant de souligner la relation de parenté sémantique comme ontologique entre les noms propres « Lion d'Or » et « Lionceau ». D'ailleurs, le texte du site livre lui-même la motivation morphologique et sémantique du nom « Lionceau » : « [D]écouvrez le dernier-né du Lion d'Or : le Lionceau. » Remarquons aussi que « Lion d'Or » retient le trait /raffinement/ par le métal précieux.

¹²⁷ Connexion métaphorique : « Connexion entre sémèmes lexicalisés, telle qu'il y ait une relation d'incompatibilité entre au moins un de leurs traits génériques, et une relation d'identité entre au moins un de leur trait spécifique. » (Rastier, 1996a : 275)

‘paquebot’ (indexés sur l’isotopie **/navigation/**) sont équivalents par anaphore au comparé ‘Au Petit Extra’ et que ceux-là sont en connexion métaphorique avec celui-ci¹²⁸. En cela les sémèmes comparants sont porteurs de la molécule apothique, mais ils la modifient comme nous l’analysons dans ce qui suit. Dans les trois cas, les sèmes génériques incompatibles sont **/restaurant/** et **/navigation/**. Les sèmes identiques dépendent du signifié naval avec lequel ‘Au Petit Extra’ est connecté dans la lecture : pour ‘ce gros bateau’ et ‘paquebot’, ce sera **/de grande importance/**; pour ‘radeau’, **/de caractère modeste/**. Remarquons par ailleurs que l’apothiconyme témoigne intrinsèquement de la progression quantitative souligné par le segment « bateau parti comme un radeau et devenu paquebot », en passant de « Petit » à « Extra ».

Cette interprétation permet d’homologuer le passage où s’établit cette connexion métaphorique au premier paragraphe de la page « Présentation » analysé plus haut. D’une part, la version populaire du thème apothique manifestée dans ‘bistro de quartier’ peut, par les sèmes **/populaire/** et **/trivial/**, être recoupée avec l’occurrence moléculaire que présente ‘radeau’ par **/de caractère modeste/**. D’autre part, la version élitiste manifestée dans ‘le lieu de rendez-vous des artistes, étudiants, gens d’affaires ou de profession’ rejoint, par les sèmes **/élite/** et **/raffinement/**, le contenu de ‘ce gros bateau’ et ‘paquebot’ par **/de grande importance/**. Ainsi les occurrences « navales » du thème apothique entrent-elles dans un rapport d’opposition de contrariété.

La forme culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE

Parcours thématique de la page « Menus » (avec quelques incursions dans la page « Présentation »)

Considéré dans son ensemble, le passage d’introduction de la page principale des menus met en place une occurrence concentrée et étendue du thème culinaire :

La chef Nathalie Major et sa brigade proposent une cuisine d’inspiration française [*/cuisine/ + /français/*] raffinée [*/cuisine/ + /raffinement/*] à la fois classique [*/cuisine/ + /tradition/*] et inventive [*/cuisine/ + /innovation/*] pleine de soleil et de saveurs [*/cuisine/ + /fraîcheur/ + /abondance/ + /variété/ + /couleur/ + /délectable/*].

¹²⁸ Du même coup, le signifié ‘chef Nathalie Major’ peut être lu sur l’isotopie **/navigation/** par afférence rétrograde du sème isotopant (notamment grâce à ‘à la barre’) et être réécrit ‘capitaine Nathalie Major’.

La table d'hôte, inscrite sur l'ardoise, est constamment renouvelée */cuisine/ + /innovation/* à l'exception des plats vedettes.

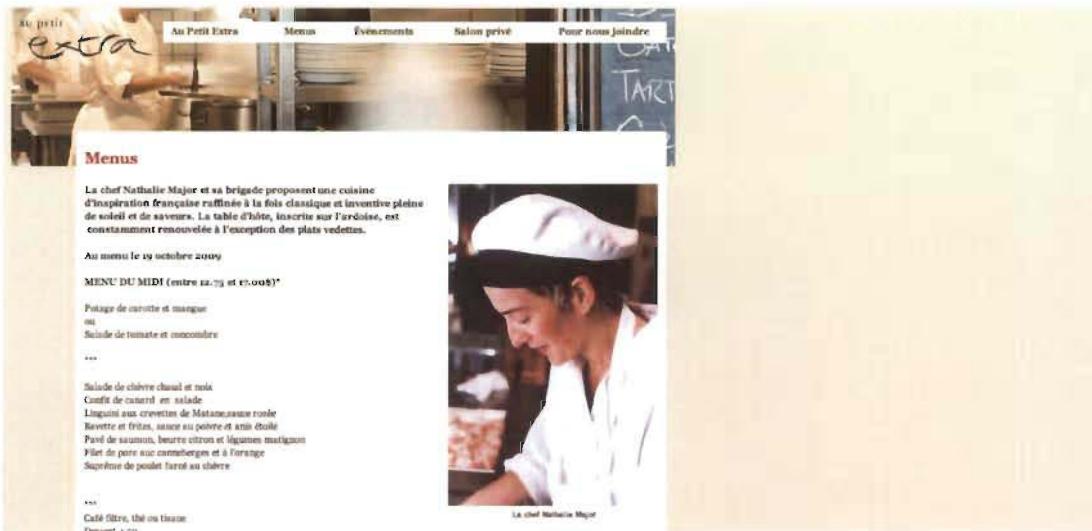
Certes, le qualificatif « cuisine pleine de soleil et de saveurs » est associable à la cuisine de la Méditerranée (par exemple, celle du Maroc, du Midi de la France ou du Liban), d'où l'éventuelle actualisation du sème */méditerranéen/*. Sans doute certaines dénominations de mets font pointer une telle cuisine (par exemple, « Pita à l'houmous »), mais elles ne sont pas légion et on ne saurait confirmer ailleurs dans le site la présence explicite du sème associé, comme à l'intérieur d'un texte descriptif. Le Petit Extra ne se réclame pas comme tel d'une approche culinaire méditerranéenne. Il semble plutôt que l'expression citée plus haut veuille simplement signifier la richesse et la diversité esthétiques et nutritives des assiettes à l'égard des couleurs, de la fraîcheur, de la nature et du goût des ingrédients, d'où les différents sèmes appropriés que nous avons sélectionnés : */fraîcheur/, /abondance/, /variété/, /couleur/ et /délectable/*.

Ces traits participent peut-être des caractéristiques de la */bistronomie/* – composant générique qu'il serait possible d'inférer dans le passage précédent. Le recours à deux passages de la page « Présentation » permet en retour d'établir par afférence (relais d'élucidation « rétrograde » dans l'exploration du site), et ce plus fermement, le fond sémantique */bistronomie/* dans le thème culinaire, ce qui permet, à cette étape du parcours interprétatif, de lexicaliser cette forme par CUISINE BISTRONOMIQUE FRANÇAISE :

- « ...les propriétaires du Petit Extra déploient des efforts considérables pour constamment améliorer le produit */cuisine/ + /innovation/ + /bistronomie/*¹²⁹ qu'ils proposent aux amateurs de cuisine bistro */cuisine/ + /bistronomie/*. »
- « une cuisine savoureuse et inventive */cuisine/ + /délectable/ + /innovation/* servie avec professionnalisme, empressement et esprit */bistronomie/*¹³⁰. »

¹²⁹ */bistronomie/* est propagé rétrogradement par la présence de ‘cuisine bistro’.

¹³⁰ Ici il serait juste de voir les sèmes */savoir-faire/, /qualité/ et /dévouement/*, en supposant que le « professionnalisme », l’« empressement » et l’« esprit » soient des aspects propres au service d'un restaurant bistronomique.



**Figure 17 - Page « Menus » du site du restaurant Au Petit Extra
(<http://www.aupetitextra.com>)**

On remarquera la mise en valeur de la chef (et de son équipe de cuisiniers) dans l'existence même de la cuisine du Petit Extra (« La chef Nathalie Major et sa brigade proposent une cuisine... »). La « substance » des plats de l'établissement repose hypothétiquement sur la qualité du travail, la créativité et les compétences de la chef et de ses compagnons. Par là même est impliqué, par le segment cité, le sème /savoir-faire/ dans la molécule culinaire. Dans la page « Menus » (voir figure 17), cette activation est réitérée dans la photo de la chef en plan rapproché, lequel visuel voisine immédiatement le texte d'introduction analysé plus tôt et où la cuisinière est visiblement affairée à la préparation alimentaire; du texte à l'image, ou à l'inverse, il semble y avoir un rapport de relais d'emphase (pour le trait en question et non pour la totalité de la composition du thème), mais aussi une relation de signature, puisque la chef incarne l'identité de la cuisine du Petit Extra. La mise en vedette – donc l'activation, encore une fois, de /savoir-faire/ – se révèle également dans une photo de la page « Visite des lieux », d'abord en vignette où la chef est montrée en particulier en plan américain (importance accordée à la personne et à son activité : en train de cuisiner) et ensuite en format agrandie en plan de demi-ensemble (de manière à présenter le personnage en action dans son environnement de travail). De même, la photographie d'en-tête des différentes pages de la section « Menus » suggère cette monstration.

Site Web du Petit Extra

**Synthèse d'une composition potentielle (textuelle et visuelle) du thème culinaire
CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE dans les pages « Menus » et « Présentation »**

/cuisine/ + /bistronomie/ + /innovation/ + /savoir-faire/ + /délectable/ +
/français/ + /raffinement/ + /tradition/ + /fraîcheur/ + /abondance/ + /variété/ +
/couleur/

Parcours thématique d'un échantillon de la table d'hôte

Voyons maintenant comment le thème culinaire est rendu dans les missynomes. L'échantillon retenu provient de ce que le Petit Extra appelle la « table d'hôte », offerte en version « menu du midi » et version « menu du soir ». Ce dernier semble la formule la plus apparentée à une carte (qu'on ne trouve pas libellée comme telle sur le site). Le premier mets de chaque section du menu du soir est extrait : une entrée, un plat de poisson et un plat de viande. Comme ce menu ne comporte pas de liste de desserts, nous retenons le missynome de dessert du menu du jour. Les configurations thématiques présentent les traits d'après leur prégnance respective :

- Entrée : « Chèvre chaud et salade » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /bistronomie/
- Plat de viande : « Bavette de bœuf grillée à la moutarde de moût de raisin et frites » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /bistronomie/
- Plat de poisson : « Pavé de morue à la basquaise » : /cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /bistronomie/
- Dessert : « Fondant au chocolat » : /cuisine/ + /tradition/ + /français/ + /bistronomie/

Cette analyse montre simplement que les plats sont des classiques de l'univers culinaire français, d'où la récurrence de /français/ et /tradition/. Par exemple, le plat de viande est un bifteck frites, un emblème dans les bistrots et les restaurants de l'Hexagone. Justement, en redondance, ce mets est mis en scène sur une photo intercalée entre le

menu du jour et le menu du soir¹³¹. De même, l’apprêt du poisson à la manière basquaise (préparation avec des tomates, des poivrons, de l’ail et du jambon de Bayonne¹³²) révèle un lien fort avec le patrimoine alimentaire français. D’ailleurs, dans tous les types de menus, les produits du restaurant Au Petit Extra témoignent peu d’une volonté de distinction dans la promotion d’une cuisine à touche québécoise, si ce n’est dans quelques missynomes indiquant la provenance des ingrédients (ex. « Gigot d’agneau du Québec »¹³³).

Par leur libellé simple, bref, courant et connu (par opposition à un libellé poétique ou descriptif complexe), les noms de mets n’incluent pas des sèmes comme /délectable/ ou /couleur/ permettant la qualification extensive du thème comme il a été relevé dans le texte d’introduction. Rien n’empêche toutefois de les y afférer au moyen d’une lecture préalable de ce passage textuel.

Enfin, il est permis d’activer par afférence le trait /bistronomie/ dans les unités onomastiques, en les reliant aux prix relativement économiques (/abordable/) : ainsi, les entrées du menu du soir se détaillent entre 7,75 et 14,75 \$ canadiens (entre 6 et 11 €) et les plats principaux, entre 12,75 \$ et 27,50 \$ canadiens (entre 10 et 21 €). Toujours dans la page « Menus », un segment de péritexte véhicule cette abordabilité essentielle d’un bistro : « Une formule qui n’a rien de petit, mis à part le prix... »

L’expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

L’interface du site Web du Petit Extra traduit une cohérence ergonomique et sémantique avec le thème apothique. On peut en effet constater des liens de rappel et/ou de prolongement entre les couleurs typographiques et documentaires, et les couleurs des lieux montrés dans l’iconographie du site. Une quasi-identité chromatique s’établit entre le brun de certains hyperliens (surtout ceux de la barre de navigation) et le brun des

¹³¹ La photo en question est accompagnée d’une légende : « le Petit Extra a la frite! Dorénavant, au menu steak-frites et plats santé coexistent. À quand votre prochaine visite? » Sans développer, notons ici la coprésence des fonds voisins /cuisine/ et /diététique/.

¹³² Le jambon de Bayonne est « l’appellation la plus connue, la plus consommée et le plus régulièrement par les français », selon le site Jambon de Bayonne (<http://www.jambon-de-bayonne.com>).

¹³³ L’agneau du Québec est réputé (un site y est entièrement consacré : <http://agneauduquebec.com>).

boiseries de la devanture et de l'intérieur du restaurant. Les variantes de rouge (trame de fond des menus déroulants et caractères de pérertextes dont les titres de texte courant) s'apparentent au rouge des tentures mises en évidence dans certaines photos de la page « Visite des lieux » et dans celle de la zone d'entête de la page « Salon privé – Informations générales ». Pour ces raisons, les traits basiques */restaurant/* et */Au Petit Extra/* de la molécule apothique chargent le sémantisme du brun et des rouges répétés de l'expression textuelle et documentaire du site. Appartenant aux ‘boiseries’ et aux ‘tentures’, le trait */raffinement/*, qui n'est pas forcément attribué sociolectalement à ces couleurs, peut y être adjoint en vertu des renvois intersémiotiques diagnostiqués ci-dessus entre les niveaux iconique, textuel et documentaire. Dans toutes les parties du site où se trouvent ces couleurs, nous obtenons des occurrences fragmentaires du thème AU PETIT EXTRA, constitué alors des trois traits cités.

Perceptible sur toutes les pages, le beige, décliné en deux variantes dans l'arrière-plan, dans la trame de fond du module principal et dans celle de la barre de navigation, résiste à l'attribution d'un contenu précis, à tout le moins de prime abord, car il ne trouve pas d'écho dans les signifiants iconiques des énoncés visuels portant sur le restaurant. Selon nous, il suscite en lui-même un effet de douceur, d'élégance. En cela, on peut y voir le sème */raffinement/* et, par la présence de ce sème, effectuer l'actualisation en afférence des sèmes */restaurant/* et */Au Petit Extra/*. Le beige s'assimile alors au thème apothique, lequel exerce un effet attractif sur la couleur « sans contenu », par exemple dès la page d'accueil où nous avons mis au jour la prégnance de la forme.

Il est intéressant de considérer les caractères manuscrits du mot *extra* de l'apothiconyme en entête. Ils semblent tracés à la craie et rappelle de ce fait une pratique des tenanciers de bistro qui inscrivent les menus sur une ardoise – pratique appliquée au Petit Extra, comme en témoignent le texte d'introduction de la page « Menus » (« la table d'hôte, inscrite sur l'ardoise ») et quelques photos de certaines pages de cette section du site. Ainsi l'imitation de l'écriture manuscrite du nom de restaurant suscite-t-il au sein du thème apothique le sème */bistronomie/*.

SITE WEB DU RESTAURANT LE TIRE-BOUCHON (BOUCHERVILLE, QUÉBEC)

Parcours d'entrée : phisionomie générale du site

Le site Web du restaurant Le Tire-Bouchon (Boucherville, Québec, <http://www.letirebouchon.ca>¹³⁴) possède une interface relativement dépouillée et aérée (voir figure 18). L'ouverture de la page d'accueil, tout comme celle des trois autres pages du site, se fait en mode dynamique (animation Flash) : au chargement, les différents blocs composant la page apparaissent successivement. Dans la page d'accueil vient d'abord la barre de navigation dans la zone d'entête. Ensuite, dans la première zone horizontale, dont la délimitation du bas est curviligne, la partie de gauche comprend l'apothiconyme et le logo de l'établissement sur un fond texturé; un diaporama de photos de mets défilant en boucle, présent d'ailleurs sur toutes les pages, occupe la partie de droite de cette première zone. « Surgissant » d'en dessous de celle-ci, une deuxième zone horizontale se forme en deux temps : à droite se « déroule » un module contenant des citations de commentaires de critiques culinaires; à gauche les pérertextes de titraille et le texte courant descendant sous le diaporama. Incluant une promotion de menu à droite et une photo de la salle à manger à gauche, la troisième zone, située en bas de page, se charge en même temps que la barre de navigation. La page « Réservation » emprunte sensiblement la même répartition (barre de navigation et trois zones horizontales), le même mode de chargement dynamique et le même ordre d'apparition des modules.

¹³⁴ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que **les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009**. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmee ou changée.



Figure 18 - Page d'accueil du site du restaurant Le Tire-Bouchon (<http://www.letirebouchon.ca>)

La division de l'interface des pages « Menu » et « Cellier » en deux zones plutôt que trois les différencie des deux pages décrites précédemment. À leur tour, la page des mets et celle des vins se distinguent par ceci : la première dispose de part et d'autre du module les différents types de menus offerts, alors que la deuxième donne à voir une photo de casier à bouteilles de vin dans la partie gauche et dresse à droite la carte des vins.

En somme, nous avons là une grille de mise en page relevant du modèle rectangulaire, car, bien qu'il y ait regroupement et répartition des contenus en modules, nous pouvons considérer que l'interface ainsi divisée par des frontières « poreuses » peut être parcourue en continu comme un seul et même espace informationnel.

L'analyse interprétative du site du Tire-Bouchon fait ressortir les trois thèmes typiques du site de restaurant, et ce, dans l'ordre de saillance suivant : le thème culinaire, le thème apothique et le thème vinique. On pourra être étonné de constater que le thème vinique ne se classe pas comme le plus dominant étant donné l'évocation frappante du domaine du vin dans le nom même du restaurant, « Le Tire-Bouchon », et, qui plus est, son illustration dans le logo qui montre des mains en train d'ouvrir une bouteille de vin avec un tire-bouchon. Bien entendu, le thème vinique fait partie de l'emblématique du

commerce, mais l'apport sémantique et l'interaction des visuels et des textes dans l'ensemble du site, en particulier dans la page d'accueil, poussent au premier plan le thème culinaire et le thème apothique. Voyons d'abord comment s'érigent les fonds sémantiques du site.

Les fonds sémantiques du site

Le champ **/restauration/** résume l'univers sémantique du site du Tire-Bouchon. Nous y retrouvons quatre principaux sous-champs, tous propres au site Web de restaurant : **/cuisine/, /bistronomie/, /restaurant/** et **/vin/**. Autrement dit, aucune autre isotopie étrangère ou non connexe au domaine de l'alimentation ne vient notamment côtoyer les fonds sémantiques mentionnés.

Nous pouvons constater une sorte d'indécidabilité quant à la dominance, au sein du site, de l'une ou l'autre des isotopies répertoriées. En effet, à l'exploration de la page d'accueil, premier point de contact pour l'internaute, nous remarquons que chacun des fonds occupe des zones sémiotiques stratégiques fortes d'égale importance – par exemple, **/vin/** se trouve dans l'apothiconyme et le logo; **/cuisine/** et **/bistronomie/** dans le diaporama, le péritexte et le texte courant; et **/restaurant/** dans le diaporama, une photo de bas de page, le texte courant et le péritexte. Il faut comprendre que l'importance des passages est redévalable à la qualité ergonomique du site, qui présente une interface relativement aérée rendant facilement et quasi simultanément lisibles les contenus offerts. Ainsi, l'interprétation « de surface », de premier abord de la page d'accueil peut difficilement hiérarchiser les fonds sémantiques manifestés. Toutefois, un examen minutieux permet de relativiser la saillance des isotopies du site. Il apparaîtra donc que **/cuisine/** et **/bistronomie/** viennent au premier rang, **/restaurant/** au deuxième et **/vin/** au troisième.

*Les isotopies **/cuisine/** et **/bistronomie/***

Dans l'ensemble du site Web du Tire-Bouchon, toutes sémiotiques confondues, l'isotopie **/cuisine/** est quantitativement moins dense que l'isotopie **/vin/**. Pour **/cuisine/**, le sème isotopant apparaît près de 100 fois en statut inhérent et 7 fois en statut afférent;

une grande partie de l'isotopie est soutenue par la quarantaine de missynomes des menus. Pour /vin/, le sème isotopant ne compte que des occurrences inhérentes, soit près de 140, nombre incluant la centaine de vinyymes de la carte des vins.

Malgré la supériorité numérique de l'isotopie /vin/, le fond /cuisine/ demeure qualitativement et globalement le plus prégnant dans le site du Tire-Bouchon. Il est vrai que, sur toutes les pages, /vin/ est métonymiquement véhiculé d'emblée par l'apothiconyme « Le Tire-Bouchon » à travers l'appellation de l'outil en question, ainsi que par le logo représentant des mains ouvrant une bouteille de vin avec l'instrument idoine. Toutefois, notamment dans la page d'accueil, point de départ cristallisant l'univers sémantique du site parcouru, l'isotopie /vin/ se trouve peu réitérée. Ce qui s'impose au regard, ce sont plutôt les photos du diaporama défilant en boucle : en effet, 5 d'entre elles montrent en gros plan des mets de la maison (confit de canard, poisson blanc, saucisses merguez, boudin noir, dessert en baluchon). En plus d'être accrue par le défilement en boucle des visuels, cette impression perceptive de l'isotopie /cuisine/ est renforcée par le fait que le diaporama fait partie intégrante de toutes les pages du site, ce qui ancre davantage sa visibilité.

Toujours dans la page d'accueil, immédiatement sous le diaporama, le premier péritexte de titre « Cuisine bistro avec une touche marocaine » ainsi que le texte qui l'accompagne contribuent, par leur seule fonction de description de la cuisine servie au Tire-Bouchon, à rehausser qualitativement la présence de l'isotopie culinaire, la plupart des signifiés, dont des missynomes précis de la carte, s'y indexant.

En même temps, le titre descriptif de la cuisine du Tire-Bouchon en page d'accueil favorise la présence du fond /bistronomie/. Par la qualification dès l'entrée en page d'accueil grâce au segment « Cuisine bistro », on obtient une propagation du sème /bistronomie/ vers les missynomes dans le texte courant qui suit, car c'est une qualification définitoire et pivot en tant qu'elle relève d'un péritexte plutôt visible dans le parcours de l'interface. Une deuxième prédication présente dans la première phrase du premier paragraphe du texte courant (« de style bistro ») vient davantage renforcer cette

propagation. Les mets présentés en images dans le diaporama héritent également du sème par l'effet de cet entour textuel qu'est le titre chapeautant le texte courant. À la rigueur, cette actualisation sémique en page d'accueil peut être importée dans les missonymes de la page « Menu », lesquels, s'ils ne contiennent pas déjà le sème, n'en seront que forcément mieux insérés dans l'isotopie bistronomique. Ainsi, nous pouvons affirmer, conjointement à la présence de l'isotopie */cuisine/*, celle de */bistronomie/*, bien qu'elle soit plutôt afférente qu'inhérente. Par ailleurs, la fourchette des prix abordables de la carte, par exemple allant de 18 à 25 \$ canadiens (de 14 à 19 €) pour les plats principaux, justifie encore la présence de l'isotopie */bistronomie/*.

Nous verrons plus loin que, apparaissant sur ce double fond isotopique, la thématique culinaire du Tire-Bouchon se décline en deux formes distinctes, l'une étant caractérisée par un trait français et l'autre par un trait marocain.

L'isotopie /restaurant/

Même si elle ne compte que 30 occurrences de son sème isotopant (3 inhérents et 27 afférents), l'isotopie */restaurant/* est aussi qualitativement plus présente, comparativement à */vin/*. Sur la page d'accueil, elle est certes, au plan visuel, secondaire : dans le diaporama, elle est manifestée discrètement par la photo métonymique d'une table de pierre, élément caractéristique du décor de l'établissement; dans le bas de la page, une photo de la salle à manger permet encore de la discerner. Dans la page « Réservation », au bas de la page, deux autres photos permettent de corroborer l'isotopie dans le site, l'une montrant la salle à manger, l'autre la terrasse. Pour ce qui est de sa manifestation textuelle, */restaurant/* fait l'objet de 5 passages en page d'accueil : l'apothiconyme¹³⁵ (en tant qu'il vise ici, par sa situation dans le genre de la production sémiotique, l'entité commerciale et non pas « littéralement » l'outil qu'il exprime en même temps), le deuxième titre (« Sobriété et élégance ») et le paragraphe descriptif qui le suit, ainsi que deux citations de commentaires de critiques

¹³⁵ Rappelons que le nom du restaurant se répète sur toutes les pages.

(« “Bistro chic sur la rive-sud” »; « “Le charme discret du Tire-Bouchon” »). Essentiellement, c'est sur cette base que nous qualifierons le thème apothique.

L'isotopie /vin/

En nommant l'ustensile servant à ouvrir les bouteilles de vin, l'apothiconyme « Le Tire-Bouchon » convoque tout de suite le sème */vin/*, et ce, par une sorte d'hypostase (Leblanc, 2006 : 56), c'est-à-dire par un changement de catégorie lexicale, le nom commun devenant un nom propre. On pourrait dire aussi qu'il y a là métonymie, en ce que l'accessoire devient l'essentiel, l'outil incarnant le produit. Il en est sensiblement de même pour l'image du logo qui accompagne l'unité onomastique et qui met en scène les mains d'un sommelier ou d'un serveur ouvrant une bouteille à l'aide de l'ustensile en question. Mentionnons également la petite feuille de vigne qui apparaît au passage du pointeur auprès des hyperliens de la barre de navigation. Or, de par leur fonction de signature dans le déploiement de l'identité commerciale de l'établissement, les lieux sémiotiques que sont l'apothiconyme et le logo, omniprésents sur toutes les pages et situés stratégiquement dans la zone gauche du premier tiers de la hauteur de l'interface, laissent croire que l'isotopie */vin/* se place au même rang que les autres fonds sémantiques du site Web, comme si la réputation du restaurant était principalement fondée sur les vins qu'il offre au client. Sur les quatre pages composant le site, une (« Cellier ») est entièrement consacrée à la carte des vins, laquelle est agrémentée d'une photo de casier à bouteilles et où l'on dénombre plus d'une centaine de vinymes. En somme, l'isotopie */vin/* présente une saillance fréquentielle élevée en inhérence.

Cependant, en dehors de ces parties du site, cette isotopie reçoit peu d'appui pour s'ériger au premier plan de l'interprétation. De concert avec les visuels missumiques du diaporama défilant sur toutes les pages du site, les passages textuels et pérertextuels de la page d'accueil valorisent davantage la cuisine premièrement, l'établissement deuxièmement. Cela apparaît tant dans l'ordre syntagmatique de la lecture textuelle de la page (1^o titre et paragraphe descriptifs de la cuisine offerte; 2^o titre et paragraphe descriptifs de l'établissement; 3^o liens avec les commentaires de critiques, etc.) que dans la densité sémique les représentant dans les passages, particulièrement les visuels du

diaporama, qui permettent d'amplifier la saillance de l'isotopie /cuisine/ par les cadrages en gros plan et l'effet de réel empirique créé par la sémiotique iconique. En revanche, dans la page d'accueil, l'isotopie vinique fait l'objet d'une seule courte phrase et peut être discernée dans la présence des coupes de vin partiellement visibles dans le diaporama.

Néanmoins, le thème vinique qui se détache sur le fond /vin/ mérite d'être décrit, car il est amorcé dans des nœuds sémiotiques incontournables du site, c'est-à-dire dans l'apothiconyme et le logo. Il s'agira également de voir comment la carte des vins témoigne de la forme sémantique.

Les formes sémantiques culinaires CUISINE FRANCAISE BISTRONOMIQUE et CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE

Parcours thématique de la page d'accueil

La prisée de la page d'accueil, c'est-à-dire sa lecture d'ensemble dans l'interaction des différents passages visuels et textuels, met au jour deux thèmes culinaires distincts qui, dans certains lieux, se présentent plus ou moins en alternance dans le déroulement tactique des signifiés. C'est le cas dans le diaporama, ainsi que dans le titre « Cuisine bistro avec une touche marocaine » et le texte courant descriptif qui lui succède.

Les formes sémantiques CUISINE FRANCAISE BISTRONOMIQUE et CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE naissent ainsi d'une interprétation faisant le pont entre les signifiés missumiques visuels du diaporama et ceux du texte s'y rapportant. En raison du défilement des photos, de leur taille relativement importante dans l'espace de la page, de leur position en zone supérieure droite et de leur cadrage en gros plan, l'œil du lecteur est spontanément porté à considérer, à identifier minimalement les plats aperçus en les rapportant encyclopédiquement à la tradition culinaire appropriée selon leur nature même. D'emblée, ces contenus iconiques portent tous en inhérence le sème générique /cuisine/, les indexant ainsi sur le fond éponyme. Ce qui les distingue, c'est qu'ils peuvent comporter l'un des traits spécifiques /français/ ou /marocain/, manifestant ainsi, partiellement toutefois, l'une ou l'autre des molécules culinaires. De plus, il est

possible d'y inférer le composant /raffinement/ par la qualité soignée du montage des assiettes; les sèmes /tradition/ et /savoir-faire/ peuvent aussi (selon les cas) y être visibles en raison de la nature classique du mets et de la discernabilité dans le visuel des techniques d'apprêt et de présentation. Les thèmes suivent cette succession dans le diaporama : ‘poisson blanc’ [/cuisine/ + /français/ + /raffinement/ + /savoir-faire/], ‘confit de canard’ [/cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /raffinement/ + /savoir-faire/], ‘saucisses Merguez’ [/cuisine/ + /marocain/ + /tradition/ + /raffinement/ + /savoir-faire/], ‘boudin noir’ [/cuisine/ + /français/ + /tradition/ + /raffinement/ + /savoir-faire/] et ‘dessert en baluchon’ [/cuisine/ + /français/ + /raffinement/ + /savoir-faire/]. Ici nous voyons que la version française de la thématique culinaire prédomine.

Le titre « Cuisine bistro avec une touche marocaine » se présentant immédiatement sous le diaporama permet de confirmer par complémentarité le sémantisme de celui-ci, tout en renforçant, textuellement cette fois-ci, le primat de la CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE par rapport à la CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE. En effet, dans l'actuel contexte, ‘cuisine bistro’ véhiculant, comme nous le verrons, la version française, sa position en tête de segment et, conjointement, l'emploi du grammème ‘avec’ (/attributif/), traduisent une subordination syntaxique et sémantique du thème CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE rendu par ‘touche marocaine’. Cette molécule marocaine semble donc, à la seule lecture du titre, une caractéristique dans l'ensemble de la cuisine préparée au Tire-Bouchon – comme si les mets relevaient *a priori* d'une palette française et qu'on y intégrait des ingrédients et des apprêts marocains –, mais il s'agit plutôt d'un /élément distinctif/ secondaire par l'existence de quelques mets marocains parmi une plus grande majorité de plats proprement de tradition française, ainsi que nous le verrons dans le parcours thématique des menus. C'est dans cette optique qu'il faut saisir le segment « une *touche* marocaine ». Et c'est ce dont témoigne le diaporama, qui ne comporte qu'une occurrence iconique du thème CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE (plat de merguez), aux côtés de 4 manifestations visuelles de mets de CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE. En conséquence, le lien intersémiotique entre le diaporama et le titre relève, à un niveau global, d'une forme de relais de confortation puisqu'on peut y apercevoir à peu près la même répartition entre les « poids sémantiques » des thèmes en présence. À l'égard de la composition sémique des

occurrences, nous remarquons que le titre ne retient que les sèmes basiques de chacune des versions thématiques (*/cuisine/* et */français/* d'une part, */cuisine/* et */marocain/* d'autre part, éventuellement */bistronomie/* pour les deux, selon l'explication donnée ci-dessous), alors que les signifiés visuels comprennent davantage de sèmes (*/tradition/*, */raffinement/*, */savoir-faire/*). Ainsi, au plan de la constitution sémique, avons-nous affaire à une relation de similarité faible entre le diaporama et le titre. En anticipant, signalons qu'il en est de même pour le chaînage entre le diaporama et les différents segments du premier paragraphe véhiculant les occurrences de l'une ou l'autre des versions thématiques culinaires.

Toujours dans le titre précité, le signifié ‘cuisine bistro’ exprime la molécule saillante CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE (*/cuisine/* + */bistronomie/* + */français/*). C'est la première phrase du premier paragraphe descriptif, « Le Tire-Bouchon propose une *cuisine française de style bistro* », qui contribue à cette complétude en précisant le trait */français/*, qui devient afférent dans ‘cuisine bistro’ par propagation rétroactive. Par ailleurs, la qualification « *bistro* » dans le titre et le premier paragraphe permet l'actualisation du sème */bistronomie/* vers tous les énoncés textuels (dont les missonymes mentionnés en texte courant) et visuels (dans le diaporama) manifestant autant la molécule française que la molécule marocaine, bien que cette prédication s'applique *a priori* à la version française.

Par ailleurs, tel qu'il est formulé, ce passage « expansif », définitoire (c'est-à-dire « Le Tire-Bouchon propose une cuisine française de style bistro ») occulte momentanément le thème culinaire marocain, comme si les produits offerts étaient exclusivement français... Pourtant, la formulation même des phrases suivantes, chacune étant consacrée à une section du repas canonique (entrée, plat principal, dessert), place au même niveau la CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE et la CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE par l'utilisation d'expressions corrélatives comparatives telles que « aussi bien... que » et « autant... que » référant à l'égalité :

Sur la carte, on retrouve en entrée *aussi bien* le foie gras de canard [CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE] que la pastilla [CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE]. Les plats vont du boudin noir au couscous [CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE] et de l'onglet de bœuf [CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE] au tagine d'agneau [CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE]. Au dessert, on peut choisir *autant* un trio de crèmes brûlées [CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE] qu'un thé à la menthe comme à Marrakech [CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE].

Notons du même coup l'« entrelacement » des deux thèmes culinaires au sein de chaque phrase selon les configurations suivantes¹³⁶ : entrées : F M; plats : M F M; desserts : F M. Certes, ici, les occurrences moléculaires marocaines sont plus nombreuses que les françaises (4 contre 3). Toutefois, à regarder de plus près l'ensemble de la page d'accueil, cette supériorité ponctuelle et le placement *ex aequo* des thèmes sont mis à mal par la faible représentation visuelle de la CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE dans le diaporama. Ainsi, à partir de cette interprétation, pourrait-on affirmer que le lien intersémiotique entre le texte descriptif et le diaporama est de l'ordre de la dissimilarité à l'égard de la représentativité des thèmes culinaires, et qu'une forme de rupture thématique se produit entre eux, ce qui ergonomiquement pourrait être erratique dans la cohérence informative.

Site Web du Tire-Bouchon

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE dans la page d'accueil

**/cuisine/ + /français/ + /tradition/ +
/raffinement/ + /savoir-faire/ + /bistronomie/**

¹³⁶ Où F correspond à CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE et M, à CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE.

Site Web du Tire-Bouchon

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire
CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE dans la page d'accueil**

/cuisine/ + /marocain/ + /tradition/ +

/raffinement/ + /savoir-faire/ + /élément distinctif/ + /bistronomie/

Parcours thématique de la page « Menu »

En consultant la page « Menu », nous nous apercevons de la dominance de la CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE, tant dans la « Suggestion du midi », la « Suggestion du soir » que dans « Notre formule ». D'une certaine cette façon, l'adéquation sémantique entre le diaporama et le texte est réhabilitée par rapport au dernier parcours effectué dans la page d'accueil. De plus, dans cette partie du site, le sème /bistronomie/ se confirme dans les deux thèmes. En effet, les fourchettes de prix sont de l'ordre de l'abordable bistronomique : par exemple, à la carte, les entrées varient entre 6 et 14 \$ canadiens (entre 5 et 11 €), les plats entre 18 et 25 \$ (entre 14 et 19 €) et les desserts entre 6 et 8 \$ (entre 5 et 6 €).

Étant donné la dualité thématique culinaire dans le site Web du Tire-Bouchon, il peut être pertinent de regarder plus attentivement les missonymes dans les types de menus, afin de faire ressortir la saillance de l'une et l'autre des formes culinaires circonscrites, ou encore leur particularisation.

Dans le tableau 2, où les noms de mets sont classés selon leur section de repas respective, on observe que la molécule CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE compte résolument plus d'occurrences que la molécule CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE. Cette distribution de passages textuels reflète la représentativité visuelle de chacune de ces formes sémantiques dans le diaporama. Cependant, certains noms de mets, marqués dans le tableau par un point d'interrogation, véhiculent une partie de l'une et l'autre des

formes, voire d'autres formes, si bien que le classement, en apparence catégorique et polarisé, peut être nuancé.

Tableau 2 - Répartition des missonymes des menus du Tire-Bouchon selon le thème culinaire

Misonymes manifestant CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE	Misonymes manifestant CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE
Entrées	
Salade mesclun	Salade de pois chiches, tomates et chorizo
Verrine d'avocat aux crevettes	Halomi, betteraves jaunes et roquette à l'huile d'olive et citron ?
Braisé de joue de veau de lait, risotto aux parfums des bois ?	Pastilla comme faisait mamie Chouchou
Iceberg vinaigrette au bleu, pommes et noix	
Ballottine de poulet aux pistaches, frisée aux lardons	
Légumes grillés gratinés au fromage de chèvre, vinaigrette à l'aubergine ?	
Rillettes aux deux saumons	
Tarte feuilletée de boudin noir aux pommes	
Foie gras de canard au torchon, pain d'épices et figues au porto ?	
Plats principaux	
Tartine de notre ami Dominic « Prosciutto, figue et parmesan reggiano » ?	Couscous aux merguez mon frère
Mixed Grill « Foie de veau, onglet de bœuf et veau haché »	Tajine d'agneau aux pruneaux, amandes et sésames
Brochette de la mer « Pétoncles, crevettes, saumon et morue »	
Saisie de pétoncles façon Rossini, sauce homardine, purée de pomme de terre au confit de canard	
Boudin noir et sa tartelette façon tatin	
Saumon rôti à l'infusion de carotte au gingembre et à l'orange	
Filet de morue, purée basquaise, chorizo et piments d'Espelette ?	
Tartare de saumon à l'huile de truffe blanche, salade d'haricots verts	
Tartare de bœuf, pommes frites et salade	
Foie de veau au balsamique, purée de panais aux amandes ?	
Confit de canard, pommes de terre sarladaises	
Onglet de bœuf, beurre à l'échalote, pommes frites	
Desserts	
Double-crème d'Alexis de Portneuf et son chutney poire ananas et pain aux raisins ?	Panacotta au thé vert, biscuit à l'étable, salade de dattes à la menthe et au citron ?
Vieux cheddar et compote de pommes au calvados	Thé à la menthe comme à Marrakech
Nougat glacé	
Crumble aux pommes, glace aux épices ?	
Crème de citron et mascarpone léger	
Terrine au chocolat, orange confite	
Forêt-Noire à notre façon	
Trois crèmes brûlées (vanille, chocolat et café)	

Ainsi, alors que appellations telles que « Ballottine de poulet aux pistaches, frisée aux lardons » (entrée), « Rillettes aux deux saumons » (entrée), « Tartare de bœuf, pommes frites et salade » (plat principal), « Confit de canard, pommes de terre sarladaises », « Vieux cheddar et compote de pommes au calvados » (dessert) et « Trois crèmes brûlées » (dessert) se rapportent aisément à la tradition alimentaire de l'Hexagone, le « Pastilla comme faisait mamie Chouchou » (entrée), le « Couscous aux merguez mon

frère » (plat principal), le « Tajine d'agneau aux pruneaux, amandes et sésames » (plat principal) et le « Thé à la menthe comme à Marrakech » sont explicites dans la désignation de ce qui est incontestablement considéré comme des spécialités marocaines. Ces noms de mets transmettent leur thème respectif d'une manière compacte et tranchée en incluant des éléments typiques de l'une ou l'autre des traditions. Il y a également la méthode de préparation qui rend évidente la forme sémantique associée : la *façon Rossini* de la « Saisie de pétoncles... » démontre bien la cuisson à base de foie gras et de truffes, deux éléments bien français. Le « Boudin noir et sa tartelette *façon Tatin* » ramène à l'anecdote de la *tarte Tatin*, une tarte aux pommes renversée, véritable classique de la cuisine française, supposément inventé par hasard à la fin du 19^e siècle par l'une deux sœurs Tatin, tenancières d'un restaurant¹³⁷, et dont on a retenu ici l'apprêt.

D'autres missonymes impliquent, par rapport à une composition sémique définitoire, une forme sémantique remaniée en introduisant des sèmes relatifs à d'autres traditions culinaires. Par exemple, l'ingrédient /marocain/ (ou plus largement, /maghrébin/ ou /méditerranéen/) occupe une position égalitaire parmi les autres, comme dans la « Salade de pois chiches [/*marocain*/], tomates et chorizo [/*hispanique*/] »¹³⁸. Il en est de même pour le « Filet de morue, purée basquaise, chorizo et piments d'Espelette », où le trait /français/ (récurrent par deux fois dans ‘purée basquaise’ et ‘piments d'Espelette’) côtoie le trait /hispanique/ (dans ‘chorizo’). La « Tartine de notre ami Dominic “Prosciutto, figue et parmigiano reggiano” » rassemble les composants /français/ (dans ‘tartine’ → |‘sandwich’|), /marocain/ (dans ‘figue’) et /italien/ (dans ‘prosciutto’ et ‘parmigiano reggiano’), véhiculant alors un thème culinaire métissé. Dans la même lancée, notons encore le cas intéressant du « Panacotta [/*italien*/] au thé vert [/*oriental*/], biscuit

¹³⁷ « D'après la légende, ce dessert serait originaire de Lamotte-Beuvron en Sologne : les sœurs Stéphanie (1838-1917) et Caroline Tatin (1847-1911) y tenaient un restaurant, qui existe toujours sous le nom d’“hôtel-restaurant Tatin”, face à la gare fréquenté par de nombreux chasseurs. Un dimanche d’ouverture de la chasse, alors qu’elle préparait une tarte aux pommes pour un repas de chasseurs, l’une des sœurs, étourdie, la laissa brûler. Elle décida de rajouter de la pâte et remit la tarte au four. Les chasseurs ont apprécié cette tarte, qui est devenue la tarte Tatin. » (*Wikipédia*)

¹³⁸ Ici, il peut y avoir afférence, étant donné la position initiale de l’élément marocain ‘pois chiches’, qui peut transmettre son sème /marocain/ à ‘tomates’ au moins, peut-être à ‘chorizo’, celui exprimant résolument son appartenance /hispanique/.

à l’érable [/*québécois*/], salade de dattes à la menthe et au citron [/*marocain*/]. Enfin, la dénomination missumique peut contribuer à actualiser (au moins partiellement) un thème culinaire complètement distinct, tout en étant à la fois assimilable au thème culinaire marocain, comme dans « Halomi, betteraves jaunes et roquette à l’huile d’olive et citron », où ‘halomi’ actualise /*cypriote*/ en tant qu’il est question du fromage typique de l’île de Chypre¹³⁹.

Pour terminer, attirons l’attention sur certaines appellations de mets déjà citées qui frappent par leur caractère « familier » et qui traduisent bien le côté /*amical*/, voire /*chaleureux*/ de la bistronomie promue au Tire-Bouchon. Ainsi en est-il du « *Pastilla comme faisait mamie Chouchou* », du « *Couscous aux merguez mon frère* » et de la « *Tartine de notre ami Dominic “Prosciutto, figue et parmigiano reggiano”* ».

La forme sémantique apothique LE TIRE-BOUCHON

Comme passage d’identification de l’entreprise commerciale à l’intérieur du site Web, l’apothiconyme met en place les sèmes de base de la forme apothique : /*restaurant*/ et /**Le Tire-Bouchon**/ (en vertu du champ sémantique *ad hoc* //**noms de restaurants de tous types**//). Sa typographie scripte recherchée (extrémités de caractères projetées en volute, le penché de l’italique, par exemple) permet de générer /*raffinement*/ . Compte tenu de l’évocation inévitable, dans l’apothiconyme, de l’ustensile servant à ouvrir des bouteilles de vin, évocation renforcée par le logo qui illustre l’objet, le trait /*vin*/ fait partie de la forme apothique.

Site Web du Tire-Bouchon

Synthèse de la composition textuelle du thème apothique LE TIRE-BOUCHON dans l’apothiconyme

/*restaurant*/ + /**Le Tire-Bouchon**/ + /*raffinement*/ + /*vin*/

¹³⁹ Il se peut que le client profane ne fasse pas cette fine association.

Ces 4 traits apparaissent à chaque occurrence péritextuelle du nom propre dans la partie gauche de la première zone horizontale de toutes les pages. Dans le texte courant¹⁴⁰ et dans les visuels de la ‘salle à manger’ et de la ‘terrasse’ (en tant que signifiés métonymiques du ‘Tire-Bouchon’), on retiendra les composants définitoires.

Dans la page d'accueil, ce sont le deuxième titre et le paragraphe descriptif à sa suite qui donnent l'expression la plus dense et remarquable de la molécule apothique. Comme il s'agit de tracer le portrait esthétique des lieux, le thème se déploie à l'aide de chaînes anaphoriques (reprise totale par « Tire-Bouchon » ou partielle par le déterminant possessif « sa ») et métonymiques ('décor', 'cellier', 'banquette', 'terrasse', etc., éléments-parties de l'établissement), ce qui permet la réitération des traits fondamentaux /restaurant/ et /Le Tire-Bouchon/, alors que /vin/ s'estompe à cause de la focalisation du texte et des visuels sur l'identité physique et « ambiantielle » de l'établissement. Le titre « Sobriété et élégance » résume, par relais d'emphase, le sème le plus saillant de la présente manifestation textuelle de la forme apothique, /raffinement/, déjà activé dans l'apothiconyme. Selon la même lancée produite par le péritexte onomastique et le titre, ce trait est répété en différents points de la qualification du décor intérieur et dans l'énumération d'« ornements » spécifiques (nous soulignons en italique les nœuds les plus forts) : « Le *décor sobre aux lignes pures* du Tire-Bouchon lui procure un charme décontracté. Le cellier, les *boiseries*, les banquettes, les miroirs et les *tables en pierres* contribuent à créer un cadre chaleureux et *élégant*. » La possibilité de voir de près des exemplaires de ces tables de matière minérale dans le diaporama ou les décorations en bois ouvré dans la photo du bas de la page d'accueil et dans celle de la page « Réservation » corrobore /raffinement/ par redondance intersémiotique. Il semble plausible, dans cette situation, que le chaînage lectoral aille des énoncés textuels (apothiconyme, titre et texte courant) vers les énoncés imaginaires pour pouvoir ancrer solidement le composant (tout comme les traits basiques) dans la dimension iconique, bien qu'il y soit déjà inhérent. D'ailleurs, le trait compte plus d'occurrences textuelles, et ce, en des passages placés à différents endroits de la page, ce qui facilite sa capture lectorale et donc sa saillance. Ainsi, on le retrouve dans la partie gauche de la deuxième

¹⁴⁰ Et dans certains péritextes du site.

zone horizontale de l'interface – c'est-à-dire un espace focal dans le parcours oculaire du document –, plus précisément dans deux commentaires de critiques culinaires reconnus : « “*Bistro chic* sur la rive-sud” », « “*Le charme discret* du Tire-Bouchon” ». Encore, dans des parcours multilatéraux potentiels entre nom propre, titre, texte courant et différents péritextes, voire photographies, des relais de mise en évidence de la forme apothique se produisent.

À la molécule apothique s'adjoignent, mais à un degré moindrement saillant, les sèmes /chaleur/ et /confort/, actualisés dans les segments « charme décontracté » et « cadre chaleureux » de la description de l'intérieur du restaurant. Ils apparaissent comme des caractéristiques de la /bistronomie/, si bien que ce composant peut aussi être supposé dans le thème apothique. Ici, comme il s'agit d'apports sémiques par le texte courant, notamment par rapport à l'actualisation « originaire » de la forme sémantique dans l'apothiconyme, le relais d'élucidation apparaît comme le chaînage intersémiotique qui s'impose.

Ensuite, grâce à la description textuelle de la terrasse, qui aussi opère par un relais d'explicitation, le thème apothique comporte sa part de /marocain/, voire d'/arabe/ – trait qui semble englobant dans le contexte : « Sa terrasse [...] aux accents méditerranéens [sic] et arabes [/marocain/ c /arabe/] : figuier, romarin, fines herbes [/marocain/ c /arabe/] de toutes sortes et photophores des mille et une nuit [/marocain/ c /arabe/] permet de prendre un repas en profitant du temps estival. » En effet, les « accents » de la terrasse ne sont pas forcément spécifiques aux environnements esthétiques du Maroc. Au plan visuel, le sème /arabe/ (impliquant /marocain/), en ce qu'il appartient à la forme apothique, s'observe (par relais de confortation?) dans les passages visuels des tables de pierre, qui reproduisent sans doute l'ameublement typique de l'Afrique du Nord. La photo de la terrasse au bas de la page « Réservation » ne permet pas de voir distinctement les caractéristiques proprement arabes décrites dans le texte de la page d'accueil, étant donné la prise de vue lointaine de l'endroit. Cependant, rien n'empêche, en naviguant de la page d'accueil à la page « Réservation », d'y verser le sème par

afférence (donc par ancrage), la lecture préalable du texte correspondant étant conditionnelle.

Le présent parcours interprétatif montre que le thème apothique recoupe la forme sémantique culinaire CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE par les sèmes communs /raffinement/, /marocain/ et /bistronomie/. Cela permet de conclure à une cohésion sémiotique serrée au sein du site du Tire-Bouchon, marquée par la redondance, moyen informationnel par excellence de marquer la mémoire du consommateur-internaute.

Site Web du Tire-Bouchon

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique
LE TIRE-BOUCHON**

/restaurant/ + /Le Tire-Bouchon/ + /raffinement/ +
 /arabe/ (ou /marocain/) +
 /chaleur/ + /confort/ + /bistronomie/ + /vin/

La forme sémantique vinique

Parcours thématique de l'apothiconyme et du logo

Jusqu'à maintenant, les parcours interprétatifs du site Web du Tire-Bouchon ont mis au jour la prédominance de la forme culinaire et de la forme apothique. La lecture vinique annoncée haut et fort par l'apothiconyme – comme si la personnalité sémiotique du restaurant se fondait principalement sur les vins, une cave exceptionnelle – se heurte à l'importance visuelle des mets présentés dans le diaporama et trouve peu d'écho dans les périthexes et les textes descriptifs de la page d'accueil. Et, inévitablement, « Le Tire-Bouchon », comme périthexe d'identification commerciale, livre le contenu sémique de la molécule apothique. Au plan intersémiotique comme au plan « interthématique », il y aurait une certaine rupture dans les circuits interprétatifs potentiels, donc une sorte de compositionnalité (coprésence de passages ou de contenus qui entretiennent des liens

ténus, voire nuls, notamment en ce qui concerne l'apothiconyme et le diaporama). Mais nous verrons que les thèmes culinaires, le thème apothique et le thème vinique se recouvrent légèrement et que, malgré le bris de promesse lié au nom propre (bris causé en fait par le déploiement et l'ampleur des autres thèmes dans le site), la forme vinique se taille une place de choix.

De toute évidence, dans les occurrences de l'apothiconyme placé à l'intérieur de la première zone horizontale de toutes les pages, comme dans les autres occurrences textuelles, l'emploi de *tire-bouchon* érigé en hypostase (nom commun transformé en nom propre) concrétise la forme sémantique vinique. Certes, les sèmes applicatifs /ustensile/ et /pour ouvrir une bouteille/ y sont actualisés mais estompés dans la mesure où le nom de l'ustensile est surtout retenu à titre de véhicule emblématique du /vin/, ce qui confère un relief fort au trait générique; ici se rejoignent le thème vinique et le thème apothique. C'est alors que le nom propre, pris en lui-même, préfigurerait l'image de marque (supposée *a priori*) du restaurant, c'est-à-dire le thème vinique, qui, comme nous le verrons bientôt, trouve des développements principalement dans une phrase de la page d'accueil et dans l'ensemble de la page « Cellier ».

De même que pour le thème apothique, le sème /raffinement/ fait aussi partie de la molécule vinique grâce à la typographie cursive soignée qui forme le péritexte. Cet élément conjoint les trois thèmes du site, ce qui amène à postuler une fois de plus l'homogénéité sémantique et sémiotique du site et, par ricochet, sa qualité ergonomique.

Le logo qui accompagne l'apothiconyme permet d'élargir le stock sémique de la molécule vinique. La représentation des mains d'un sommelier (ou d'un serveur) en train d'ouvrir une bouteille à l'aide d'un tire-bouchon accentue la mise en action de la « griffe » de l'établissement énoncée par l'unité onomastique. Le thème s'enrichit dès lors des éléments sémantiques /service/, /tradition/ et /savoir-faire/ : on peut en effet présumer que la manière de présenter et d'ouvrir la bouteille est effectuée selon les règles de l'art de la sommellerie. Par les sèmes /tradition/ et /savoir-faire/, la molécule

vinique recoupe partiellement les thèmes culinaires, lesdits traits ayant été trouvés dans la présentation esthétique des mets du diaporama.

Quant au chaînage entre le péritexte onomastique et le logo, il peut être dit de relais d'élucidation : l'énoncé verbal, lu en premier lieu, est enrichi, prolongé par l'énoncé imagique. Bien entendu, la signature figure comme lien de complémentarité sémiotique entre le nom propre et le logo : leur association forme (en partie) l'identité visuelle du restaurant, et la récurrence de l'ensemble en quatre exemplaires sur le site imprègne la mémoire de l'internaute et, en cela, permet la reconnaissance du commerce et de sa personnalité, bien que celle-ci ne se réduise pas au thème vinique.

Site Web du Tire-Bouchon

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème vinique dans l'apothiconyme et le logo

/vin/ +

/raffinement/ + /service/ + /tradition/ + /savoir-faire/ +

/ustensile/ + /pour ouvrir une bouteille/

Parcours thématique de la page d'accueil

Cette analyse de l'apothiconyme et du logo ne doit pas laisser croire que le thème vinique, dans l'ensemble du site, a une importance présentielle aussi grande que les autres thèmes. Dans la page d'accueil, dont nous savons déjà qu'elle est marquée par la force des thèmes culinaires et (moindrement) du thème apothique, un seul passage de texte courant contribue à mettre au jour une occurrence de la forme sémantique qui nous occupe : « L'établissement offre également une carte des vins soignée composée principalement de vins d'importation privée. » Il met en place, mis à part /vin/, les sèmes moléculaires /qualité supérieure/ (dans ‘carte de vin soignée’), qui laisse également poindre légèrement /raffinement/ et /non commercial/ (dans ‘vins d'importation

privée'). Entre l'ensemble apothiconyme/logo et ce passage, on peut établir un lien intersémiotique penchant vers la dissimilarité, les deux occurrences thématiques partageant essentiellement le sème /vin/ et possédant chacune un ensemble d'autres traits qui les distinguent nettement dans le parcours interprétatif.

Situé dans le module gauche de la deuxième zone horizontale de la page, un extrait de critique culinaire touche d'une certaine manière la thématique vinique; il s'agit du proverbe « À bon vin, point d'enseigne », qui renvoie au fait que ce qui est de grande qualité n'a pas besoin d'être vanté. Dans le contexte, il s'applique autant à la nourriture, au service et au vin. Mais, pour les besoins du présent parcours, retenons simplement qu'il réitère le sème /qualité supérieure/ en regard du thème vinique.

Site Web du Tire-Bouchon

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème vinique dans la page d'accueil

/vin/ + /qualité supérieure/ +

/non commercial/ +

/raffinement/?

Parcours thématique de la page « Cellier »

Cette configuration textuelle tirée de la page d'accueil se voit confirmée en partie (relais de confortation) et enrichie (relais d'élucidation) dans le « Cellier », page autonome du site entièrement consacrée au thème vinique, dont la présence sémantique est rendue dense par une opulente carte des vins et par une photo d'un casier à bouteilles de vin. Par rapport à la composition sémique du thème vinique suscitée par l'apothiconyme et le logo, on constatera que l'espace textuel de la page « Cellier » se présente en dissimilarité par le partage du sème basique commun /vin/.

En effet, la liste des vins du Tire-Bouchon présente une sélection de plus d'une centaine de bouteilles différentes, provenant de différents cépages, de différents producteurs et de différents pays. Ainsi, dans le thème vinique, s'adjoignent les sèmes */abondance/* et */variété/*, inférables également dans la photo du casier de bouteilles de vin. L'aspect */non commercial/* se vérifie de façon récurrente par les appellations qui relèvent effectivement du réseau d'importation privée par lequel les restaurateurs s'approvisionnent. Après vérification de la disponibilité de quelques vynymes sur le site de la Société des alcools du Québec (SAQ), on peut rapidement se rendre compte que les vins du Tire-Bouchon ne se détaillent pas nécessairement dans le commerce. Quant à la */qualité supérieure/* des produits, elle peut être présumée dans la mesure où la fourchette de prix correspond à la qualité attendue de vins de petits vignerons (par exemple, les rouges se vendent entre 28 et 120 \$ canadiens, soit entre 22 et 93 €).

Site Web du Tire-Bouchon

**Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème vinique dans la page
« Cellier »**

**/vin/ + /abondance/ + /variété/ + /non commercial/ +
/qualité supérieure/**

Même si le thème vinique se concentre dans l'apothiconyme, dans le logo et dans une page dédiée, cela ne lui confère pas forcément une saillance supérieure par rapport aux thèmes déjà rencontrés dans nos parcours interprétatifs. Nous avons évalué son importance en tenant compte d'abord de sa présence récurrente éventuelle dans la page d'accueil, lieu primordial de déploiement thématique du site Web, et en recherchant d'autres occurrences en différents lieux du site. Nous avons plutôt remarqué que la molécule vinique fait l'objet de passages ciblés (l'ensemble apothiconyme/logo – passages toutefois très importants – et une courte phrase descriptive) de cette page, lesquels sont faiblement complémentés par d'autres passages, par exemple le diaporama.

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

Les attributs de « sobriété » et d'« élégance » sont patents dans le choix des couleurs et dans la qualité ergonomique du site. Ainsi, la dimension documentaire est en accord avec la dimension textuelle en ce qui a trait au thème apothique tel qu'il est manifesté dans le paragraphe concerné de la page d'accueil. Isochromique parce que offert sur toutes les pages, plus précisément en légères variantes dans la barre de navigation, les lignes séparatrices verticales et horizontales et quelques modules (page d'accueil et page « Réservation »), le gris-ambre conforte le */raffinement/* itératif dans le déploiement textuel de la forme apothique. Dans une certaine mesure, il peut s'assimiler aux autres thèmes du site, qui contiennent tous le trait mentionné. Celui-ci peut être encore associé à la couleur maïs utilisée pour l'arrière-plan des pages, pour la trame de fond du module de « Notre formule » et de celui de la carte des vins, pour la délimitation curviligne sous le diaporama, pour l'image du logo et pour le caractère de l'apothiconyme. Enfin, le marron faisant fond à la zone de l'apothiconyme et du logo et utilisé pour le caractère des hyperliens de la barre de navigation témoigne de la sobriété propre à l'établissement.

Ce dépouillement élégant de l'entité Tire-Bouchon est reflété dans la restriction de l'interface à trois tendances chromatiques principales, dans la composition du site en quatre pages et dans brièveté des textes disponibles. La qualité ergonomique du site tient dans un principe minimalisté.

SITE WEB DU RESTAURANT CARTE BLANCHE (MONTRÉAL, QUÉBEC)

Parcours d'entrée : phisyonomie générale du site

L'interface du site Web du restaurant Carte Blanche (Montréal, Québec, <http://www.restaurant-carteblanche.com>¹⁴¹), simple et régulière sur toutes les pages, se parcourt aisément (voir figure 19 et figure 20), comme en témoigne la brièveté de sa

¹⁴¹ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmée ou changée.

description ci-dessous. Elle se répartit en trois zones, détachées sur un arrière-plan noir où se voient des coupes de vin. Ainsi, nous distinguons :

1. un entête à fond blanc, comprenant, de droite à gauche, un ruban figurant un prix obtenu par l'établissement, le slogan, le logo figuré par un couteau et une fourchette, et enfin l'apothiconyme, inscrit lui-même sur l'image d'un petit carton¹⁴²;
2. un module central à fond blanc, comprenant contenus textuels et visuels, ainsi que le logo des couverts mis en filigrane; sur la page d'accueil, le module est rempli en sa partie supérieure par une photographie de l'intérieur du restaurant;
3. le menu de navigation, à droite du module, comprenant 7 hyperliens; une photographie de mets est insérée sous cette zone, après quoi apparaissent les coordonnées de l'établissement.

Cette grille de mise en page se classe comme rectangulaire même si elle se distribue en trois blocs distincts : leur appréhension par prisée donne plutôt l'impression perceptive qu'ils forment une unité, le regard les unifiant dans le parcours oculaire.

L'analyse interprétative du site de la Carte Blanche met au jour deux thèmes principaux : le thème culinaire et le thème apothique. La forme sémantique culinaire apparaît comme la plus densément développée dans l'ensemble du site, étant véhiculé par le slogan, l'apothiconyme, la page « Le Chef en bref » et les différents types de menus. Outre que dans l'apothiconyme, la forme sémantique apothique se manifeste dans la photographie de la page d'accueil, mais doit être révélée à l'aide d'indices textuels secondaires logés ailleurs dans le site; nous verrons également que le chromatisme du site entre en correspondance avec ce thème. Le thème vinique est toutefois estompé dans la production sémiotique.

¹⁴² On y trouve aussi les hyperliens permettant de permute de la version française à la version anglaise du site, et vice-versa.



Figure 19 - Page d'accueil du site du restaurant Carte Blanche
<http://www.restaurant-carteblanche.com>)



Figure 20 - Page « Le Chef en bref » du site du restaurant Carte Blanche
<http://www.restaurant-carteblanche.com>)

Les fonds sémantiques du site

Chapeautées par le champ **/restauration/**, trois isotopies principales peuvent être répertoriées aisément dans le site du restaurant Carte Blanche : **/cuisine/**, **/bistronomie/** et **/restaurant/**, chacune représentant un sous-champ. Une analyse à plat des signifiés indique que **/cuisine/** est le fond sémantique nettement prédominant de la production, et le thème culinaire qui y est associé s'avère, en conséquence, le plus important. **/bistronomie/** constitue l'autre fond sémantique sur lequel se présente ce thème. Le fond **/restaurant/** s'affirme visuellement dès la page d'accueil, mais le parcours du thème apothique associé doit rechercher plus laborieusement les interprétants qui permettent de faire émerger la forme sémantique.

L'isotopie **/vin/** est très faiblement représentée dans les pages du site de la Carte Blanche. Elle fait l'objet d'un seul passage textuel de la page « Le Chef en bref » (« ...sélection de nos vins réguliers ou d'importation privée... »). Au plan visuel, des ‘coupes de vin’ apparaissent dans quelques photographies que l'on trouve sur la page d'accueil, la page « Revue de presse » et la page « Nous contacter ». Ces objets sont certes thématiqués par récurrence dans l'arrière-plan des pages, mais aucune carte des vins n'est disponible à titre de relais ou de prolongement textuel. Ainsi, la thématique vinique ne peut vraiment être significativement extraite du site, faute de noeuds sémantiques forts où des occurrences variables pourraient se dégager. Du reste, il serait envisageable de postuler **/boissons/** en raison des bouteilles visibles au bar, dans la photo de la page d'accueil, mais il ne s'agit là que d'une manifestation incidente dans le site, bien qu'en termes ergonomiques, elle se trouve dans un lieu stratégique de la prestation sémiotique.

*Les isotopies **/cuisine/** et **/bistronomie/***

Deux passages de la page d'accueil du site du restaurant Carte Blanche peuvent captiver le regard de l'internaute : d'une part, la photo de la salle à manger et du bar; d'autre part, le slogan inséré au centre du bandeau placé en entête : « Un chef, Une cuisine, Une porte ouverte sur un monde gourmet! » Le visuel propose une lecture axée sur l'établissement et ses atouts physiques, alors que l'énoncé formulaire canalise de toute évidence vers

une interprétation culinaire. Il est vrai que par sa force de présence (grande taille, centralité dans la page), la photographie laisse penser que le thème apothique prédomine, et ce, comme s'il pouvait être généralisé à l'ensemble du site. Au premier abord, au sein de cette zone spécifique de la page d'accueil, cela est vrai et doit être pris en considération dans le parcours thématique du site. Nous verrons que le développement du thème apothique s'avère plus subtil, mais non invisible, dans le site. En revanche, la dimension culinaire annoncée d'emblée par le slogan est soutenue ailleurs d'une manière explicite par le verbal et l'iconique. Notamment, la permanence du slogan sur toutes les pages du site et le contenu de la page « Le Chef en bref » soutiennent sa haute saillance.

Sur le seul plan quantitatif, sémiotique verbale et sémiotique visuelle confondues, l'isotopie */cuisine/* occupe le premier rang avec un total de près de 210 signifiés s'y indexant, alors que */bistronomie/* et */restaurant/* indexent respectivement 77 et 42 signifiés. L'isotopie culinaire offre une densité élevée, car une grande partie des occurrences du sème isotopant sont en inhérence. Au plan textuel, le vocabulaire proprement alimentaire contribue grandement à la remarquabilité de l'isotopie générique, comme en font foi des lieux tels que le slogan et la page dédiée « Le Chef en bref » et bien évidemment les pages de menus (« Menus à la carte » et « Table d'hôte »), qui comportent plus de 40 missynomes. Sur ce « fond de sauce » (Rastier, 2011 : 176) se présente une molécule culinaire constituée étroitement en rapport avec la personne du chef, ainsi que l'indiquent une partie du slogan (« Un chef ») et le titre de la page associée; cela est aussi attesté par les photos du maître cuisinier qui accompagnent le texte courant. Au plan iconique, la répétition de types visuels tels que la fourchette et le couteau, qui forment le logo et qui sont présentés en évidence dans la zone d'entête et plus ou moins « en filigrane » dans le fond du module central de toutes les pages, assure l'intensité du fond */cuisine/* et renforce la liaison avec le thème culinaire et, du coup, la mise en saillance de ce dernier. Aux plans plastique et documentaire, l'utilisation, pour toutes les pages, d'un module rectangulaire à fond blanc vise sans doute à l'imitation d'une carte de menu réelle, induisant par là la récurrence du sème */cuisine/*; l'apothiconyme ‘Carte Blanche’, réécrit par exemple en |‘liste des plats de couleur

blanche’], fait écho à cet élément du site. Enfin, on observera que l’imagerie missumique se réduit à une seule photographie d’un plat difficile à identifier (faute de légende), ce visuel étant d’ailleurs placé dans le bas de l’interface, sous le menu de navigation, si bien qu’il faut faire défiler la page pour le voir.

Corrélativement, /**bistronomie**/, dont la constitution est aux trois quarts afférente, est l’autre fond sémantique entourant la formation du thème culinaire. Cela apparaît dès le slogan, précisément dans le segment « Une porte ouverte sur un monde gourmet », qui permet une afférence du sème isotopant allant de ‘monde gourmet’ vers ‘cuisine’ et ‘chef’, ces deux signifiés se trouvant en amont dans le slogan. Globalement, l’« enveloppe » bistronomique du thème culinaire concerne le plaisir du manger, la qualité de la nourriture, la qualité du chef et l’invitation à la découverte d’une cuisine innovante. La catégorisation des mets comme bistro nomiques se révèle clairement dans le menu du midi, intitulé « Table d’hôte Bistro » – par opposition à la « Table d’hôte Gastro », c’est-à-dire le menu du soir qui, dans une certaine mesure, se veut plus « gastronomique » au sens d’une cuisine plus recherchée. Néanmoins, les plats de ce menu plus « relevé » peuvent être assimilés à la bistronomie étant donné leur prix relativement abordable, soit en deçà de 40 \$ canadiens (31 €) pour deux services (entrée et plat principal). Les prix de la carte permettent aussi de corroborer l’indexation de la grande majorité des missynomes sur l’isotopie bistronomique (par exemple, les plats principaux se détaillent entre 22 et 40 \$ canadiens, soit entre 17 et 31 €).

La /**bistronomie**/ se traduit aussi à l’égard du contexte de consommation, rendu agréable et délicat par les soins de l’équipe de service et du chef. Enfin, elle s’applique au restaurant même, principalement à travers un segment de la légende guidant la lecture de la photographie de la page d’accueil : « Un cadre amical et relaxant ». Cela dit, l’isotopie /**bistronomie**/ devient partiellement conjointe au fond /**restaurant**/ dans le déploiement du thème apothique.

L'isotopie /restaurant/

Le fond sémantique **/restaurant/**, afférent par deux tiers des occurrences de son sème isotopant, doit son existence à l'appellation « restaurant », mais aussi à l'apothiconyme, aux reprises anaphoriques (ex. « le lieu de tournage... ») et aux signifiés métonymiques textuels et visuels (ex. ‘salle à manger’, ‘design’, ‘Un cadre amical et relaxant’, etc.). Sa présence est attestée dans la photographie de la page d'accueil, par la monstration des lieux et leur identification à l'aide de la légende et de l'apothiconyme placé en contiguïté dans l'entête. Pour détecter l'isotopie **/restaurant/** en mode textuel suivi, il faut aller dans la page « Revue de presse », plus exactement dans une section au bas de la page qui concerne le design du restaurant et qui offre, entre autres, un lien vers un article de presse commentant la décoration. À cause de leur situation physique, ces informations sont secondarisées et risquent de n'être pas lues par l'internaute. Cependant, en portant attention, nous nous rendons compte que l'aspect apothique se répercute dans la couleur de l'arrière-plan des pages et dans celle du fond des modules, ainsi que nous le verrons dans le parcours du thème apothique.

La forme sémantique culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE

Parcours thématique du slogan et de l'apothiconyme

À l'arrivée sur la page d'accueil du site de la Carte Blanche, la lecture est captée par le slogan de l'établissement, lequel énoncé, situé au centre du bandeau placé en entête, suscite une première occurrence manifeste du thème culinaire : « Un chef, Une cuisine, Une porte ouverte sur un monde gourmet! » Il s'agit d'un point d'entrée privilégié de l'interprétation, en fonction du principe d'exploration visuelle documentaire allant de haut en bas et de gauche à droite. Sans doute, la photographie centrale montrant le bar et la salle à manger peut-elle être un point focal pour l'internaute, et en cela même elle implique le déploiement du thème apothique, qui, tout en étant concomitant à la forme culinaire, partage un certain nombre de sèmes communs.

Analytiquement, nous commençons le parcours thématique par la molécule culinaire. La permanence du slogan sur toutes les pages du site justifie en bonne partie que notre analyse s'y attarde en premier lieu. De plus, la régularité parfaite du péritexte sur 8

pages différentes entraîne une mise en saillance de son contenu isotopique et thématique. Enfin, le thème culinaire est celui qui comporte le plus d'occurrences dans tout le site.

D'entrée de jeu, le slogan présente le fond sémantique dominant /cuisine/, dont le sème est récurrent dans les signifiés ‘chef’, ‘cuisine’ et ‘monde gourmet’. En même temps, ce fond est redoublé par l'isotopie /bistronomie/, induite par les mêmes signifiés mentionnés. Cette isotopie est mixte en ce que le sème isotopant, inhérent à ‘monde gourmet’, est propagé rétroactivement vers ‘cuisine’ et ‘chef’, dans lesquels il est donc afférent par assimilation. Celle-ci est facilitée par la structure en anaphore du slogan. Précisons que le concept d'anaphore renvoie ici à la répétition d'un mot, d'un groupe de mots au début de phrases successives pour créer un effet de symétrie ou de renforcement. La symétrie expressive créée par la construction syntaxique commune aux trois syntagmes suscite entre eux une équivalence sémantique.

Sur l'ensemble du slogan pris comme passage-tout, le thème culinaire se présente selon cette composition, sans égard à la saillance des traits : /cuisine/ + /bistronomie/ + /singulier/ + /savoir-faire du chef/ + /découverte/ + /innovation/ + /raffinement/. Précisons les modalités de son interprétation.

L'utilisation du déterminant « un », dans les syntagmes « Un chef » et « Une cuisine », marque non pas le caractère indéfini du ‘chef’ et de la ‘cuisine’ (c'est-à-dire qu'il s'agirait de n'importe lesquels), mais, au contraire, met en valeur le caractère *unique* et *exclusif* de l'individu (du cordon-bleu) et du fruit de son travail, de ses produits. En cela s'actualise par afférence le sème /singulier/ dans les signifiés en question. L'afférence est renforcée à distance par le contexte global du site, notamment parce que nombre d'éléments mettent l'accent sur la personne du chef, sur ses particularités, sur son expertise et sur ce qui en résulte (les mets, les recettes). Il y a toute une page consacrée au chef André Loiseau (« Le Chef en bref »), et nous pouvons dénombrer 6 photos le mettant en vedette. À partir de là, il est possible d'inférer dans la molécule culinaire le

trait /savoir-faire du chef/¹⁴³. Cette afférence est d'autant plus valide que la position du syntagme « Un chef » en tête du slogan montre cette importance du chef de la Carte Blanche.

Le dernier segment du slogan, « Une porte ouverte sur un monde gourmet », comprend aussi le sème /singulier/ selon la médiation argumentative invoquée précédemment : encore, « un » n'a pas sa valeur habituelle désignant un être abstrait ou indéterminé, mais une valeur particularisante. De plus, ce même segment présente les autres traits de la molécule : /découverte/, /innovation/ et /raffinement/. D'abord, il traduit l'idée de réceptivité à l'inconnu, à la nouveauté, à l'expérimentation en matière de cuisine (« une porte *ouverte* sur un monde gourmet »), ce qui autorise à induire les traits /découverte/ et /innovation/. Puis, l'expression « monde gourmet » suppose l'appréciation de la bonne chère et l'art de la déguster, entraînant ainsi l'intégration de /raffinement/ au thème culinaire.

L'apothiconyme « Carte Blanche » porte aussi le thème culinaire. Également placé dans l'entête, immédiatement à droite du slogan, et de ce fait susceptible d'être capté dans le circuit normal d'une exploration visuelle de l'espace de la page, il peut intégrer, par propagation, le stock sémique du péritexte qui le précède. Mais, en lui-même, par les mots même dont il est composé, il véhicule une bonne partie de la composition moléculaire promue par le slogan, le rapport entre les deux passages textuels relevant donc davantage de la similarité mais aussi de la signature puisqu'ils sont les marques contribuant à la distinction de l'établissement dans le « marché numérique » des restaurants.

Le nom propre « Carte Blanche » fait émerger le thème culinaire en rassemblant certains composants sémantiques relevés précédemment (/cuisine/, /bistronomie/, /découverte/, /innovation/ et /raffinement/) et en en insérant un nouveau (/liberté/)¹⁴⁴.

¹⁴³ Le sème /savoir-faire/ est sans doute trop général dans le contexte étant donné l'accent mis sur la personne du chef de la Carte Blanche.

¹⁴⁴ Faisant poindre ainsi un relais d'élucidation par rapport au slogan.

Précisons d'abord que, dans le contexte du site Web de restaurant, l'unité onomastique « Carte Blanche », prise provisoirement comme expression commune dans une opération d'hypostase, peut renvoyer littéralement à une liste des mets dont la couleur documentaire peut être blanche. Cela semble redondant dans la forme rectangulaire et le blanc du fond du module incluant les visuels et les textes de toutes les pages du site. Cette unité expressive plastique et documentaire mime « concrètement » ce que manifeste linguistiquement le péritexte; il s'agirait ainsi d'un relais réciproque d'élucidation, l'un et l'autre des passages étant nécessaires à la validation de cette interprétation. Il en résulte que le sème /cuisine/ s'actualise par afférence dans ces parties récurrentes du site et que le nom propre se réécrirait par ['liste des plats de couleur blanche']. De plus, sachant que le blanc symbolise généralement la pureté, nous pouvons par extension y voir le trait /raffinement/. Par ailleurs, il faut remarquer, dans l'entête, l'image d'un petit carton blanc sur lequel est inscrit l'apothiconyme : cet objet visuel est sans doute une simple représentation du support documentaire utilitaire, mais ne servirait-il pas à simuler l'invitation à la /découverte/ gourmande?

À l'évidence, l'apothiconyme provient de l'expression idiomatique courante « avoir, donner carte blanche » signifiant le fait de disposer d'une pleine liberté dans l'action ou le choix. Cela cautionne la « désonomastication » momentanée du nom propre, c'est-à-dire une lecture en tant que nom commun. Or, si « carte blanche » est envisagé dans l'optique de la production de la nourriture de l'établissement, il s'y active les traits /innovation/ et /liberté/ : le chef disposerait ainsi de la possibilité de créer des plats inédits ou de réinventer certaines préparations; d'ailleurs, dans la page « Le Chef en bref », il est question de « cuisine créative ». Au surplus, /bistronomie/ fait partie de cette lecture, puisque l'inventivité caractérise ce domaine. Si « carte blanche » est envisagé dans l'optique de la consommation, ce sont les sèmes /découverte/ et /liberté/ qui sont mis de l'avant : évidemment, le client (qui est roi...) a tout le loisir de composer son repas à partir de la *carte* et donc de se laisser tenter par des expériences gustatives inconnues.

Jusqu'ici, le parcours du thème culinaire dans la page d'accueil a porté sur le slogan et l'apothiconyme et peut être généralisé à toutes leurs occurrences présentes dans le site, de par leur seule répétition dans l'entête de toutes les pages. En raison de leur possible lecture en consécution, il convient de fondre leurs contenus sémiques pour présenter la composition moléculaire du thème culinaire (voir schéma ci-dessous). De plus, la lexicalisation de celui-ci se réduit provisoirement à CUISINE BISTRONOMIQUE. Dans la page « Le Chef en bref » et celles des menus, nous verrons que la forme sémantique s'assortit d'un aspect français.

Site Web de la Carte Blanche

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire dans le slogan et l'apothiconyme

*/cuisine/ + /bistronomie/ +
 /singulier/ + /raffinement/ + /découverte/ + /innovation/ + /liberté/ +
 /savoir-faire du chef/*

Nous avons observé que la photographie de la page d'accueil manifeste le thème apothique. Au moment de traiter celui-ci, il apparaîtra que les deux formes sémantiques principales du site possèdent une part importante de sèmes communs, devenant ainsi en intersection. Cette conjonction est indicatrice de la cohésion sémiotique de la prestation numérique du restaurant Carte Blanche.

Parcours thématique de la page « Le Chef en bref »

La page « Le Chef en bref » poursuit d'une manière particulièrement tangible le déploiement de la forme culinaire tout en l'enrichissant.

Le placement en deuxième position, dans le menu de navigation, de l'hyperlien associé à cette page s'inscrit entièrement dans la logique de l'importance de la personne du chef dans le site. De même, dans l'intitulé, l'emploi de la majuscule de signification au mot

« Chef » corrobore cette focalisation discursive : même si elle était involontaire de la part du concepteur du site¹⁴⁵, cette majusculation reflète l'image de grandeur du maître cuisinier de la Carte Blanche. Elle est reprise dans le titre chapeautant le texte courant de la page, ce qui indique que le procédé est délibéré. Enfin, l'insertion de la locution adverbiale « en bref » en guise de complément au groupe nominal « Le Chef » n'est certainement pas banale : l'étoffe du chef (son expérience, ses qualités) est telle qu'on ne saurait en rendre compte complètement et qu'il faille la résumer, faute d'espace dans le format réduit de la page Web. Par ailleurs, notons la « poésie » dont s'entoure le titre de la page « Le Chef en bref » dans la répétition de la finale en *-ef*.¹⁴⁶

Premiers dans l'ordre de la lecture de la page présentement analysée, ces faits sémiotiques impliquent déjà, pour la forme culinaire, une saillance des sèmes /singulier/ et /savoir-faire du chef/, outre celle du trait générique /cuisine/. La « rime » peut entraîner la présence estompée du sème générique /arts/ (spécifiable par /littérature/ ou /poésie/). Cette faible apparition sémique peut être reliée à la figure du Chef, l'Auteur d'une « fine cuisine créative ». Nous verrons que /arts/ se manifeste aussi dans la forme apothique. Le formatage du titre de la page « Le Chef en bref » en lettres scriptes serait générateur en partie de l'isotopie artistique, mais surtout du trait /raffinement/ dans le thème culinaire, par suite de sa récurrence déjà attestée dans le slogan et le blanc. De l'ensemble slogan/apothiconyme à ces pérertextes, il ressort un relais d'élucidation et d'emphase.

Voici comment le thème culinaire se manifeste en différents points du premier paragraphe du texte courant : « En tant que chef propriétaire et membre de la Société des Chefs Cuisiniers et Pâtissiers du Québec (SCCPQ) [/cuisine/ + /singulier/ + /savoir-faire du chef/], j'aurai plaisir à vous accueillir dans mon restaurant de fine cuisine créative [/cuisine/ + /raffinement/ + /innovation/ + /bistronomie/]. » Dans la première partie de la phrase, il est justifié

¹⁴⁵ Sans doute sous l'influence de l'usage anglais, il y a une tendance typographique à mettre des majuscules à tous les mots d'un titre. Mais ici ce phénomène ne semble pas s'appliquer.

¹⁴⁶ Il ne s'agit pas d'une rime à proprement parler puisqu'il n'y a pas de versification. Par contre, on peut considérer le comptage des syllabes (la « rime ») de la façon suivante : *Le Chef* = 2 syllabes, *en bref* = 2 syllabes.

d'activer /singulier/ et /savoir-faire du chef/ en raison du statut distinctif que le chef de la Carte Blanche se confère en affichant ouvertement sa « position » de chef propriétaire et son appartenance à une association professionnelle (Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec) – dont on suppose d'ailleurs qu'elle reconnaît et promeut les qualités et les compétences de ses membres. De plus, on remarquera à droite du titre de page le logo du regroupement. Dans la seconde partie de la phrase, nous avons affaire à une première qualification expresse, essentielle de la cuisine de la Carte Blanche. Ici notons seulement que le thème culinaire s'entoure d'une « présentation » bistronomique, exprimée par exemple dans le « plaisir [du chef] à accueillir » ses clients.

Le deuxième paragraphe détaille la forme culinaire et nous permet dorénavant de la dénommer CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE :

J'aime que les plats traditionnels de mes origines [*/cuisine/ + /français/ + /tradition/*] côtoient une gastronomie plus contemporaine [*/cuisine/ + /bistronomie/ + /raffinement/ + /innovation/*], tout en privilégiant les produits du terroir et de qualité [*/cuisine/ + /terroir/ + /qualité/ + /fraîcheur/*]. Vous pourrez donc, selon votre humeur, vous réconforter avec les classiques [*/cuisine/ + /bistronomie/ + /français/ + /tradition/*] ou bien tenter une nouvelle aventure du goût [*/cuisine/ + /bistronomie/ + /innovation/ + /découverte/*].

À partir de cet extrait, il convient de distinguer deux variantes d'occurrences au cœur du thème culinaire : une version nommément de tradition française et une version moderne, dont l'opposition est essentiellement fondée sur les sèmes /tradition/ et /innovation/. Nous ne saurions actualiser deux thèmes culinaires différents, car, comme nous le verrons à la lumière de l'analyse des menus, le trait /français/ peut s'insérer dans les missynomes traduisant une note de modernité culinaire : la plupart des mets demeurent fortement rattachés au modèle français, un plat à réverbération plus actuelle n'excluant pas ce dernier. Ainsi, par afférence à distance, il est possible d'accorder le trait /français/ aux occurrences thématiques modernes dans le passage rapporté ci-dessus. Néanmoins, il est vrai que la formulation suscite la formation d'« objets » différenciés par l'emploi du verbe « côtoient » et de la conjonction de coordination « ou bien », mais ils ne sont que deux réalisations d'une même forme sémantique pour les raisons indiquées.

Dans les segments « plats traditionnels de mes origines » et « les classiques », la présence du trait */français/* s'explique au moyen d'une afférence par propagation rétrograde à partir du texte de la section secondaire de la page « Le Chef en bref » : ce texte décrit le cheminement professionnelle du chef venu de France pour s'installer au Québec. Il se peut bien toutefois que l'internaute pressé ne fasse pas ce détour interprétatif et ne puisse pas identifier immédiatement la nature précise de la cuisine de la Carte Blanche. Quant au mot « gastronomie », il prend un sens qui ne se restreint pas à la cuisine luxueuse hors de prix : il est simplement synonyme de « fine cuisine » pour désigner une nourriture de qualité, ce qui justifie l'actualisation de */raffinement/*; et, qualifiée de « contemporaine », cette gastronomie est revêtue d'*/innovation/* et, du même coup, d'un cachet bistronomique : la bistronomie tendant à se généraliser sur le marché de la restauration (par la démocratisation de la haute cuisine), l'inventivité ne doit-elle pas devenir un critère de démarcation? Du reste, le trait */bistronomie/* est omniprésent dans ce passage, à travers « réconforter » ou « tenter une nouvelle aventure du goût ». Rappelons que la bistronomie se caractérise justement par son côté chaleureux, autant à l'égard de l'atmosphère que de la nourriture, et, pourquoi pas, par la possibilité d'expérimenter gustativement (d'où le trait */découverte/*).

Toujours dans le même passage cité ci-dessus, le thème culinaire, dans ses deux versions, est affecté des nouveaux sèmes */terroir/, /fraîcheur/* et */qualité/*. Les deux derniers traits mentionnés sont corroborés dans une phrase de la seconde section de la page : « [...] soucieux de qualité, il [le chef] fait lui-même son marché. » Certes, la */fraîcheur/* est plus explicite dans cet extrait par la mention du marché, en tant qu'activité d'achat qui suppose l'approvisionnement en denrées de primeur. La photo montrant le chef avec une caisse de pommes à l'épaule dans un environnement d'étals de légumes atteste le propos textuel – le visuel donne en effet la preuve de l'authenticité de l'acte énoncé – et réitère les traits */fraîcheur/* et */qualité/*; en fait, l'iconique réalise un rôle d'explicitation du texte et permet ainsi de consolider le sème */fraîcheur/* dans le segment « produits du terroir et de qualité » placé en début de page, alors qu'il y est tenu.

Le troisième paragraphe de la page « Le Chef en bref » permet essentiellement de renforcer la perspective bistronomique dans laquelle s'inscrit le thème culinaire. Des extraits tels que « équipe en salle, professionnelle et attentive », « conseillera », « prendre soin » ou « moments d'exception » rendent récurrent le sème */bistronomie/* et indiquent que la consommation d'un repas à la Carte Blanche n'est pas qu'une affaire de gustation mais aussi de « traitement aux petits oignons » par le personnel de service. Le chef lui-même assure cette attention auprès de ses clients, comme l'indique la fin du texte de la section secondaire : « une clientèle qu'il est si heureux d'aller visiter en salle lorsque le service le permet ».

Comme le montre le parcours interprétatif culinaire de la première section de la page « Le Chef en bref », le texte courant contribue, en regard du slogan et de l'apothiconyme, de même qu'en son propre sein (entre passages verbaux), à instaurer simultanément des relais d'emphase (par des réitérations sémiques) et d'élucidation (par des adjonctions sémiques).

Pour les besoins du parcours interprétatif, retenons principalement de la section secondaire de la page « Le Chef en bref » qu'intrinsèquement, elle élève les sèmes */savoir-faire du chef/* et */singulier/* à un niveau de saillance très élevé au sein du thème culinaire, dans le prolongement du titre principal et de la première phrase où le chef identifie sa qualité de propriétaire et son affiliation professionnelle. Cependant, comme cette section est placée plus bas dans la page et que l'internaute doit faire défiler celle-ci pour y accéder, il n'est pas garanti que ces informations fassent l'objet d'une lecture¹⁴⁷. Néanmoins, son intitulé, « Historique du chef de la Carte Blanche », invite à conférer au chef une valeur de monument – d'où l'actualisation de */singulier/* –, « historique » s'investissant d'une forme de solennité, de par son emploi dans un périvisuel visible dans l'exploration visuelle de l'information. Les deux photographies, en ayant pour seul sujet l'individu André Loiseau, intensifient la centralité du personnage : en relation avec l'ensemble du texte biographique, elles opèrent un rapport

¹⁴⁷ Il est vrai que l'ergonomie Web a déterminé que le défilement d'un texte long n'est généralement pas nuisible à la lecture électronique, dans la mesure où l'internaute entre en mode d'approfondissement après avoir trouvé l'information qui l'intéresse (Ergolab, 2003).

intersémiotique de relais par amplification, notamment parce que le visuel est naturellement producteur d'impression de réel. C'est encore le sème /singulier/ qui bénéficie d'un rehaussement présentiel dans la sémiotique iconique. Le texte narrant le curriculum vitae du chef, ses segments constitutifs, surtout dans les deux premiers paragraphes, contribuent à l'itération du trait /savoir-faire du chef/ :

Le chef propriétaire de la Carte Blanche officie en cuisine depuis de nombreuses années.

Marmiton dès l'âge de 15 ans dans les cuisines du restaurant de son grand-père où il a appris à aimer son futur métier, il fut d'abord récompensé comme apprenti. Puis ses expériences de travail en France l'on[t] entraîné des brasseries de luxe de la Capitale jusqu'à l'un des hauts lieux de la vie politique : le Sénat de Paris. (page « Le Chef en bref »)

Site Web de la Carte Blanche

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire
CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE dans la page « Le Chef en bref »**

**/cuisine/ + /bistronomie/ + /savoir-faire du chef/ + /singulier/ +
/raffinement/ + /innovation/ + /qualité/ + /fraîcheur/ + /français/ + /tradition/ +
/terroir/ + /découverte/ + /arts/**

Nous aurions pu actualiser une forme sémantique distincte du type CHEF ANDRE LOISEAU, parce qu'en effet, la personne est érigée en « entité », ne serait-ce que dans une partie du slogan (« Un chef »), dans le titre « Le Chef en bref » de l'hyperlien et de la page associée, et dans la sous-section « Historique du chef de la Carte Blanche ». L'intégration de certains traits de cette unité sémantique potentielle dans la forme culinaire répond à un mode de description standard dans notre étude. L'analyse permet ainsi de marquer la spécificité du contenu du thème culinaire dans la présente pièce du corpus : que la cuisine de la Carte Blanche est fondée sur la personne du chef, que cet acteur en définit la quintessence missumique. Dans le discours de la restauration, il est possible de rencontrer différentes représentations sémiotiques d'un établissement : son image peut en effet reposer sur le style de cuisine, sur la carte des vins, sur la personne du chef, sur le style de cuisine lui-même coloré par l'approche du chef, sur l'ambiance,

etc., ou encore sur une combinaison de ces éléments. Par exemple, un restaurant dont l'identité essentielle se définit par rapport à la qualité du service et au genre culinaire peut interchanger ses chefs à loisir.

Parcours thématique des menus

Comme nous l'avons décelé dans la page « Le Chef en bref », le thème culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE se profile en deux versions distinctes selon que ses occurrences présentent le sème /tradition/ ou le sème /innovation/. Toutefois, ces variantes, l'une étant la traditionnelle française et l'autre moderne, ne sont pas totalement exclusives comme le seraient, par exemple, deux formes sémantiques culinaires opposées par les sèmes « culturels » /italien/ et /chinois/. Un examen des missynomes des trois menus disponibles sur le site met en relief que le sème /français/ fait partie en général des appellations véhiculant des occurrences thématiques modernes. Dans le tableau 3, nous avons classé, en respectant leur place respective dans le repas (entrée, plat principal ou dessert), tous les noms de mets de la Carte Blanche selon la version qu'ils semblent manifester.

Toutes sections de repas confondues, il apparaît que les plats traditionnels (17) et les plats contemporains (19) arrivent à peu près à égalité. Au chapitre des entrées, la tendance avantage légèrement plus les classiques, les soupes et les salades en étant les plus représentatifs. Du côté des entrées modernes, on remarquera, par exemple, la présence, en deux missynomes, du foie gras cuit au torchon : il s'agit là depuis longtemps d'incontournables dans le patrimoine culinaire français, tant pour ce qui est du produit que de la manière, et en cela leur classement ne peut être aussi tranché. Nous avons d'ailleurs pris le soin d'indiquer par un point d'interrogation les cas dont la catégorisation est incertaine ou double.

En fait, la spécificité des mets modernes réside essentiellement dans la touche innovatrice ou dans la réinterprétation que leur apporte le chef. La mise en italique de segments dans certains missynomes de la version moderne sert à marquer l'élément qui manifeste l'/innovation/. Par exemple, dans les entrées, notons que l'introduction d'*une*

gelée à l'éable dans la présentation d'un foie gras suppose l'influence /québécois/e dans la cuisine de la Carte Blanche. Des noms comme « Ravioles de champignons sauvages parfumées à l'huile de truffe, pluie de parmesan Reggiano » ou « Bisque de homard canadien aux champignons sauvages et Cognac » ne traduisent pas nettement la réinvention culinaire, l'utilisation de champignons sauvages et des truffes (ou de ses dérivés) étant conventionnelle en cuisine française; par contre, l'accent /italien/ (« ravioles », « parmesan Reggiano ») pourrait être la pointe d'un apport.

Tableau 3 - Répartition des missynomes de la Carte Blanche selon la version du thème culinaire CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE

Missynomes manifestant la version traditionnelle française	Missynomes manifestant la version moderne
Entrées	
Huîtres fraîches de l'Île du Prince Edouard (les 6), jus de citron ou vinaigre à l'échalote	Foie gras de canard poêlé, petite confiture d'oignon à la canneberge ?
Tartare de saumon frais de l'Atlantique	Foie gras de canard poêlé, au torchon, <i>gelée à l'éable</i> et pain brioché grillé
Feuilleté croustillant d'escargots au pastis, julienne de légumes de saison	Ravioles de champignons sauvages parfumées à l'huile de truffe, pluie de parmesan Reggiano ?
Petite salade verte, vinaigrette à la moutarde de Dijon, vinaigre balsamique et huile d'olive extra vierge	Salade de chèvre chaud, <i>pesto basilic et miel</i> ?
Soupe gratinée à l'oignon caramélisé	Bisque de homard canadien aux champignons sauvages et Cognac ?
Soupe primeur du marché	
Soupe de légumes frais du marché	
Petite salade verte	
Plats principaux	
Steak tartare coupé au couteau	Parmentier de légumes grillés de saison aux brisures de truffes ?
Filet de bœuf façon Rossini aux brisures de truffes, réduction au Porto	Parmentier de morue à l'huile d'olive extra vierge ?
Filet de bœuf grillé en croûte d'herbes, beurre et jus d'estragon	Fricassée de homard à l'orangette, entièrement décortiqué, petits légumes de saison ?
Carré d'agneau entier à la moutarde, sauce provençale	Saumon poché, crème de caviar à la vodka ?
Onglet à l'échalote, frites maison ou salade	Parmentier de canard confit aux champignons shiitake et huile de truffe
Tartare de saumon frais de l'Atlantique, frites maison et salade	Ris de veau poêlés déglacés au vinaigre de Xérès, petites olives farcies et croustillants de chorizo
Jarret de sanglier au romarin mijoté à l'ancienne, parfumé miel de trèfle et moutarde	Blanquette de joue de veau à la vanille française, risotto aux champignons sauvages ?
	Poêlée de gros pétoncles, petite sauce vierge à la limette et aux tomates séchées
	Linguini « carbonara » à la julienne de prosciutto italien ?
	Salade de canard confit déglacé au caramel de framboise ?
Écrasée de pommes de terre aux brisures de truffe (accompagnement)	Fricassée de champignons shiitake (accompagnement)
Desserts	
Tarte Tatin traditionnelle	Gratin de fruits de saison au Grand Marnier ?
Véritable moelleux au chocolat	Crème brûlée à la vanille de Tahiti
Profiteroles sauce caramel écossais au beurre salé ?	

Dans les plats principaux, la traditionnelle pièce de bœuf est visiblement représentée – dans sa variante bifteck avec ou sans frites (« Steak tartare coupé au couteau », « Onglet

à l'échalote, frites maison ou salade ») ou dans un incontournable de la cuisine française (« Filet de bœuf façon Rossini aux brisures de truffes, réduction au Porto »). Il y a toutefois un plus grand nombre de missonymes de plats principaux véhiculant le trait d'*/innovation/*. Plus clairement en certains cas, celui-ci se précise, selon toute vraisemblance, à travers l'élément étranger, exotique : « champignons *shiitake* » (*/asiatique/* ou */oriental/*), « croustillants de *chorizo* » (*/hispanique/*). Toutefois, la base relève fondamentalement de la tradition française : ainsi des parmentiers, de la blanquette, du canard confit, du ris de veau, etc.

Les appellations de desserts désignent en grande majorité des références de la cuisine française : la tarte Tatin (spécifiée comme *traditionnelle*), les profiteroles, le gâteau moelleux au chocolat (dit *véritable*) et la crème brûlée. Cette dernière est revisitée par la substitution de la vanille ordinaire par de la vanille de Tahiti, ingrédient considéré comme luxueux parce que rare¹⁴⁸.

Ainsi, le sème */raffinement/* se manifeste dans les menus, à travers la mention de cette vanille de Tahiti, mais aussi celle des truffes, du filet de bœuf, du foie gras, du canard confit, du homard, du huîtres, etc. Quant aux sèmes */fraîcheur/* et */qualité/*, on en remarquera la présence évidente dans certains missonymes : « Huîtres *fraîches* de l'Île du Prince Edouard... », « Tartare de saumon *frais* de l'Atlantique », « Feuilleté croustillant d'escargots au pastis, julienne de *légumes de saison* », « Soupe *primeur du marché* », « Soupe de *légumes frais du marché* ». Il est vrai que le sème */qualité/* ne va pas de soi dans ces noms, mais il peut être afféré plus certainement par le contexte des passages de la page « Le Chef en bref », où la qualité des produits est associée au marché (« Passionné et soucieux de qualité, il fait lui-même son marché. »).

Enfin, comme nous l'avons souligné dans l'analyse isotopique, la */bistronomie/* s'annexe dans les missonymes en raison des prix relativement raisonnables : dans la carte, la gamme varie entre 5 et 20 \$ canadiens (entre 4 et 16 €) pour les entrées (la plus

¹⁴⁸ Selon Sciences et Avenir.com (<http://www.sciencesetavenir.fr/nature-environnement/20080912.OBS1088/vanille-de-tahiti-pour-chocolat-maya.html>, consulté le 19 décembre 2011).

chère étant du foie gras) et entre 22 et 40 \$ canadiens (entre 17 et 31 €) pour les plats principaux, alors que la majorité des desserts sont offerts à 7 \$ (5 €). Même le menu « Table d'hôte Gastro » (offert le soir), malgré l'association du luxe avec le mot « gastronomie » (ici abrégé), demeure bistronomique, avec deux services pour moins de 40 \$ canadiens (31 €). La « Table d'hôte Bistro » (midi), en plus d'être indicative par l'inclusion du mot même, concorde résolument avec l'abordabilité (entrée et plat principal pour moins de 18 \$ canadiens, soit 14 €).

La forme sémantique apothique CARTE BLANCHE

Comme nous l'avons vu, le nom propre « Carte Blanche », une fois hypostasié en nom commun, devient le lieu d'activation du thème culinaire. Compris, à l'intérieur du site Web, comme désignation propre (ce qu'il est *a priori*), ce passage, en tant péritexte dans l'entête ou qu'extrait dans le texte courant, devient le véhicule du thème apothique, dont le contenu trace l'« identité » du restaurant. Ainsi, il comprend les traits moléculaires de base /restaurant/ et /Carte Blanche/ (qui l'inclut dans le champ sémantique *ad hoc* //noms de restaurants de tous types//). Mais, aussi, il est difficile de faire abstraction de la lecture simultanée de l'expression idiomatique dont il procède. Pour cette raison, « Carte Blanche » rend permanent le trait /liberté/ dans la forme apothique. La couleur blanche du petit carton sur lequel est inscrit l'apothiconyme, couleur elle-même « affirmée » dans celui-ci et reprise dans l'entête et le module de toutes les pages – ce blanc, donc, non seulement actualise-t-il le trait /raffinement/ (comme pour le thème culinaire) parce qu'il est une couleur emblématique de la pureté dans notre culture occidentale, mais aussi, plus globalement, il permet la présence du thème apothique dans tous les lieux documentaires et textuel qui l'expriment. Le fait de pouvoir assimiler, selon l'idée de l'objet physique, le signifié textuel ‘carte blanche’ (dans l'apothiconyme) aux signifiés plastiques/iconiques homologues ‘carte blanche’ (dans le module) et ‘carton blanc’ (ou ‘carte blanche’, dans l'espace d'inscription du nom propre) contribue à cette émergence thématique polysémotique. En termes de chaînage, cette activation survient grâce à un relais d'élucidation multilatéral entre passages.

Les quatre sèmes moléculaires relevés pour l'apothiconyme valent essentiellement pour toutes les occurrences de l'entête. Les reprises anaphoriques en texte courant (par ex. ‘restaurant’) retiennent les sèmes définitoires /restaurant/ et /Carte Blanche/, mais leur parcours révèlerait sans doute des afférences particulières.

Par sa centralité et sa taille – elle occupe environ un tiers de la superficie de la fenêtre d'un navigateur en affichage par défaut –, la photographie de la page d'accueil est un point névralgique dans la navigation et constitue le lieu le plus évident, dans le site, de l'actualisation visuelle de la forme apothique. Elle y réitère /liberté/ et /raffinement/, en plus de susciter /singulier/, /innovation/ et /arts/, reprenant alors une partie significative des traits de la forme culinaire telle qu'elle est apparue dans le slogan. Les éléments du décor du restaurant ('bar', 'salle à manger', 'ardoise', etc.) motivent, parce qu'ils sont métonymiques de l'ensemble du restaurant, à y réaliser les sèmes définitoires /restaurant/ et /Carte Blanche/. Intersémiotiquement, cette opération est rendue possible par la fonction d'identification et d'ancre de l'apothiconyme placé à proximité dans l'entête.

Voyons maintenant le parcours des interprétants qui nous permettra de construire la forme apothique CARTE BLANCHE dans ce visuel, en regard des sèmes /liberté/, /raffinement/, /singulier/, /innovation/ et /arts/. Tout d'abord, le sème /singulier/ peut être propagé dans la photo en qualité de composant afférent estompé, selon le trajet intrasite suivant (qui implique un relais d'élucidation) : dans le bas de la page « Revue de presse », une section intitulée « Design » rapporte que « Le restaurant Carte Blanche doit sa réputation autant à sa bonne cuisine qu'à son *Design exceptionnel* [/restaurant/ + /Carte Blanche/ + /singulier/]. » Ce rapprochement permet encore d'employer la prédication « Design exceptionnel » afin de retenir le sème /innovation/ en ce que ‘design’ peut être défini comme l’« esthétique industrielle appliquée à la recherche de formes *nouvelles* et adaptées à leur fonction (pour les objets utilitaires, les meubles, l’habitat en général) » (Petit Robert 2009); définition où l'on voit apparaître en inhérence le sème /innovation/, mais aussi /arts/ parce que le design est un mode d'expression institutionnalisé. Qui plus est, la saillance d’/innovation/ dans le visuel est déjà assurée par sa présence en

inhérence : par exemple, les ‘chaises de bar’, par leur style contemporain même, témoignent de ce sème; de même en est-il de l’agencement des rayures de couleurs multiples au mur du bar, qui révèle une audace esthétique par rapport à un décor conventionnel. Le travail, l’apport humain supposé derrière ces objets est par extension celui des /arts/ réfléchis, formalisés. Au reste, l’interprétation que nous avançons se confirme par une page externe du site du restaurant (du site Créativité Montréal et qui a pu être aspirée lors de notre collecte), laquelle décrit et commente la décoration de la Carte Blanche, en mentionnant notamment « tabourets de bar ultracontemporains » et l’« immense murale composée de rayures colorées [qui] attire tous les regards ».

Le parcours de la photographie de la page d’accueil souligne la réitération des sèmes */liberté/* et */raffinement/* dans la forme apothique. L’actualisation de */liberté/* dans le visuel peut être facilitée par le rôle d’« étiquetage » de l’apothiconyme mais aussi en même temps par la force présente du trait dans celui-ci, saillance qui, dans la lecture allant du nom propre à l’image, engendre une afférence « implacable » par propagation. Il est permis également de retrouver */liberté/* dans l’association avec le fait que le design en tant qu’art implique dans une certaine mesure la spontanéité créatrice. Quant au */raffinement/*, il se perçoit surtout dans le chic des couleurs mêmes du décor, du mobilier et du linge de table : le noir, le blanc et le gris. Au plan documentaire du site, ces teintes sont précisément celles de l’arrière-plan des pages (noir), du fond des modules et des zones d’hyperliens (blanc) et des ustensiles illustrés dans l’entête et le module (gris) : il s’agit là, par le biais de la photographie de la page d’accueil, d’une nette reprise plastique de la forme apothique et, du même coup, d’une intensification, encore, de son sème */raffinement/* en ces lieux de l’interface. D’ailleurs, cette valeur apothique est corroborée dans les commentaires journalistiques de la page « Revue de presse »¹⁴⁹, bien qu’elle ne soit pas, dans tous les cas, spécifiquement attribuée à ces couleurs.

¹⁴⁹ Le recours aux passages de la page « Revue de presse », notamment ceux qui portent sur le design du restaurant, est délicat dans le parcours thématique, car, en regard de la navigation dans le site, ces éléments sont peu visibles par leur rangement en bas de page. D’un point de vue analytique, il demeure néanmoins intéressant de faire ces rapprochements potentiels, en faisant ressortir, au sein du site, la cohésion sémantique entre des éléments disparates, là où le lecteur ordinaire ne saurait les apercevoir immédiatement.

Selon ce qui précède, le circuit interprétatif de l'apothiconyme à la photographie fait apparaître une superposition possible de relations intersémiotiques : si l'ancrage par le péritexte onomastique peut être utile dans la mesure où le récepteur hésite quant aux valeurs basiques à fixer (*/restaurant/* et */Carte Blanche/*), il demeure que la photographie permet une double complémentarité, d'une part en relais d'emphase par son potentiel à réitérer en inhérence des sèmes déjà contenus dans l'apothiconyme (*/liberté/* et */raffinement/*), d'autre part en relais d'élucidation par l'activation de nouveaux sèmes que l'unité proprelle ne peut détenir par défaut (*/singulier/*, */innovation/* et */arts/*).

Terminons ce parcours de la forme apothique en intégrant l'apport de la légende de la photographie de la page d'accueil : « Un cadre amical et relaxant – Les papilles ne savent plus où donner de la tête ». Lu à la suite de l'image, le premier segment du péritexte présente le thème apothique sur le fond sémantique de la */bistronomie/*, qui se jumelle alors à l'isotopie */restaurant/*. Alors que ‘cadre’ rend métonymiquement */restaurant/* et */Carte Blanche/*, les qualifications ‘amical’ et ‘relaxant’ ajoutent respectivement à la molécule les traits */chaleur/* et */détente/*, c'est-à-dire des propriétés définitoires d'un contexte de consommation bistronomique. Rétroactivement, ces composants peuvent être versés dans la photographie, en raison même de la fonction d'ancrage de la légende textuelle, qui a pour effet de modifier en le précisant le contenu du visuel préalablement interprété.

Dans cette même légende, le deuxième segment, « Les papilles ne savent plus où donner de la tête », peut être compris dans une optique bistronomique double, à la fois à l'égard de la molécule culinaire et de la molécule apothique. ‘papilles’ ramène évidemment au plaisir gustatif (ce qui fait un lien avec le culinaire) mais aussi aux modalités sensorielles en général – comme si la monstration des lieux de la Carte Blanche, de ses multiples atouts (couleurs, éléments) submergeait l'internaute-regardant, selon le sens même de l'expression « ne plus savoir où donner de la tête ». Mentionnons à cet effet que la

version anglaise de la légende permet cette interprétation rationalisée *a posteriori* : « A stimulation for all senses ».

Site Web de la Carte Blanche

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique
CARTE BLANCHE dans la page d'accueil**

/restaurant/ + /Carte Blanche/ + /liberté/ + /raffinement/ +
/innovation/ + /arts/ + /bistronomie/ + /chaleur/ + /détente/ +
/singulier/

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

Nos parcours interprétatifs nous ont amené, chemin faisant, à considérer directement l'incidence du chromatisme du site Web de la Carte Blanche dans le contenu des thèmes. Il s'agira ici de rappeler le rôle éminemment important et consistant du blanc. Comme nous l'avons mentionné, la présence de cette couleur dans le module principal rectangulaire permet de simuler une liste des plats de cette teinte, en tenant compte que la lecture concomitante de l'apothiconyme « Carte Blanche » puisse y discerner un tel objet. Mais, plus encore, son évocation simultanément textuelle et visuelle dans un même environnement sémiotique en fait une couleur de reconnaissance commerciale puissante en faveur de l'établissement.

De plus, le blanc est essentiellement porteur du sème /raffinement/, conjointant ainsi le thème culinaire et le thème apothique. En fait, c'est l'ensemble plastique formé par le blanc, le noir et le gris dans l'interface des pages qui traduit le plus fortement et le plus efficacement cette valeur. Et l'emploi de ces trois couleurs reflète un choix cohérent entre le niveau sémiotique et la « réalité » : en effet, elles reprennent « sciemment » les couleurs des lieux de la Carte Blanche, que nous pouvons découvrir par la photographie de la page d'accueil.

Au plan fonctionnel, l'usage de cette palette répond aux normes de lisibilité visuelle habituellement admises pour le Web (Ergolab, 2003). Le noir et le blanc produisent un contraste élevé et contribuent à une meilleure perception des objets distribués dans l'espace de la page. Cela est bien connu pour la typographie textuelle : justement, le site de la Carte Blanche privilégie des caractères noirs sur fond blanc. Ces considérations ergonomiques nous permettent de conclure, pour la globalité esthétique du site, à la présence des sèmes */sobriété/¹⁵⁰* et */efficacité/*.

¹⁵⁰ Ce trait entretient un lien pertinent avec */raffinement/*.

CHAPITRE 6

ANALYSES DES SITES WEB DE RESTAURANTS DE CUISINE LIBANAISE

Ce chapitre présente les analyses des 4 sites Web de restaurants de cuisine libanaise de notre corpus d'appoint. La première partie regroupe les descriptions des sites de restaurants de France (Au Cèdre et Le Sanctuaire de Baal); la deuxième, celles des sites de restaurants du Québec (Zawedeh et Siwar). Les analyses suivent le même modèle emprunté par les analyses des sites de restaurants de cuisine française.

PARTIE I – LES SITES WEB DE RESTAURANTS DE FRANCE

SITE WEB DU RESTAURANT AU CÈDRE (STRASBOURG, FRANCE)

Parcours d'entrée : phisionomie générale du site

Les éléments iconiques et textuels du site Web du restaurant Au Cèdre (Strasbourg, France, <http://www.au-cedre.com>¹⁵¹) se distribuent au sein d'une interface régulière constituée d'un module principal relevé par un arrière-plan formant de larges marges. En cela le site du Cèdre met en œuvre une grille de mise en page rectangulaire.

Les constituants principaux de la page d'accueil (voir figure 21) sont l'apothiconyme surmonté du logo au centre, des silhouettes d'arbres dans la partie inférieure gauche, un plat de nourriture dans le coin supérieur droit et les coordonnées de l'établissement dans le coin inférieur droit. Cette page ne comprend pas de texte courant. Deux bandes sertissent le haut et le bas du module.

¹⁵¹ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmée ou changée.

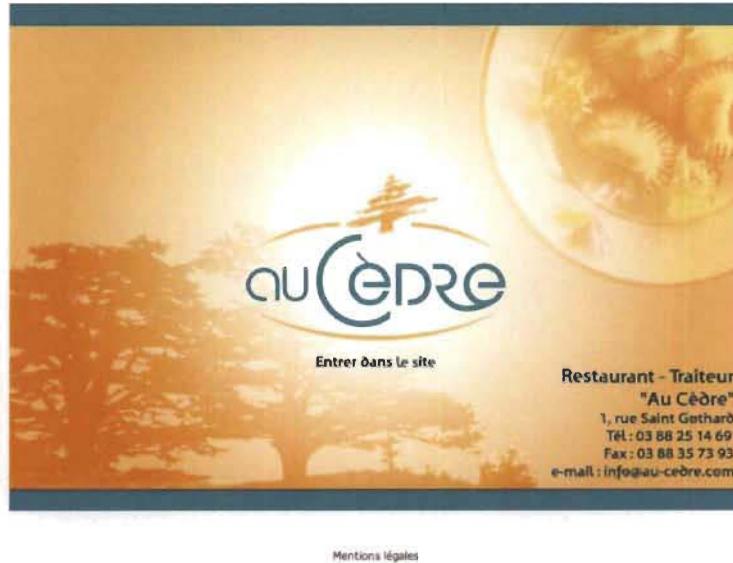
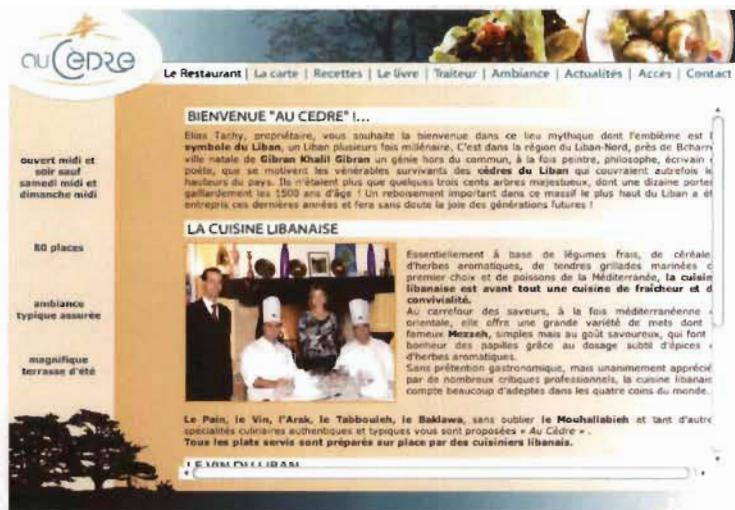


Figure 21 - Page d'accueil du restaurant Au Cèdre (<http://www.au-cedre.com>)

Dans les pages internes (voir figure 22), l’apothiconyme et le logo se placent dans le coin supérieur gauche, à droite desquels se trouvent l’entête figurant des silhouettes d’arbres et deux mets. Sous l’entête s’insère la barre de navigation composée des 9 hyperliens menant aux différentes pages. La partie gauche du module est occupée par une bande verticale dans laquelle défilent des pérıtectes (dans la plupart des pages). Au bas de cette bande se disposent, encore une fois, des silhouettes d’arbres. Une bande inférieure permet d’« asseoir » celles-ci et l’espace principal du module où se distribuent titres, textes courants et photographies, qu’il est parfois nécessaire de faire défiler.

Trois thèmes se dégagent de l’interprétation du site du restaurant Au Cèdre : la forme globale LIBANITÉ, la forme culinaire CUISINE LIBANAISE et la forme vinique VIN LIBANAIS. La première molécule sémiotique est une sorte d’hyperthème qui n’appartient pas en propre au champ de la restauration; elle est en effet « transdiscursive » et pourrait se manifester aisément dans la littérature du Liban, un site de politique, etc. À ce titre, elle peut être considérée comme un *culturotopos*, c’est-à-dire une forme sémantique « partagé[e] par une culture donnée indépendamment des frontières génériques et discursives » (Hébert, 2012 : 222). Ainsi, dans le site du Cèdre, la visite permet de découvrir que ce ne sont pas exclusivement les produits de l’établissement qui sont mis à

l'honneur, mais aussi les symboles, les lieux, l'histoire du Liban, etc. – c'est-à-dire les vecteurs de la LIBANITÉ – et que c'est souvent à travers ceux-ci que ceux-là sont construits. C'est pourquoi, dans l'analyse, nous avons envisagé le thème culinaire et le thème vinique comme des « incarnations » du thème LIBANITÉ.



**Figure 22 - Page « Le Restaurant » du restaurant Au Cèdre
(<http://www.au-cedre.com>)**

Les fonds sémantiques du site

Comme attendu, par le genre même de la production sémiotique, c'est le champ //restauration// qui ceint l'ensemble des contenus du site du restaurant Au Cèdre. Parmi les fonds sémantiques émergeant de l'analyse isotopique, il est intéressant de constater la prégnance remarquable de /Liban/, qui paraît englober les autres isotopies saillantes du site, soit /cuisine/ et /vin/. Le fond /restaurant/ semble pouvoir être établi de façon mineure par quelques signifiés (dont l'apothiconyme et quelques photographies des lieux), mais il est plus juste de l'« absorber » dans le suprafond /Liban/, compte tenu du contexte, ainsi que nous le verrons¹⁵².

¹⁵² Ce qui n'empêche aucunement de construire la forme sémantique apothique à partir des quelques éléments sémiotiques que le site offre.

Les isotopies /Liban/, /restaurant/ et /vin/

Au sein d'un site de restaurant de cuisine libanaise, la classe //Liban// peut émerger dans la mesure où les attributs sociaux, culturels, nationaux, etc. du pays sont valorisés singulièrement dans le propos tenu et à travers les éléments de différentes sémiotiques de la performance médiatique. Il est possible de considérer ce sous-champ comme une tendance dans le genre du site Web de restaurant de cuisine libanaise et qu'en l'occurrence, il ne soit pas exclusif (« textolectal »¹⁵³) au site du restaurant Au Cèdre. Seul le choix de certains apothiconymes d'autres restaurants ayant un site Web le suggère : « Le Sanctuaire de Baal » (Paris, France, <http://www.lesanctuairedebaal.fr>, site de notre matériau), « Restaurant Beyrouth » (Strasbourg, France, <http://www.restaurantbeyrouth.fr>), « Phoenicia » (Compiègne, France, <http://www.phoenicia1.fr>), « Saïdoune » (Paris, France, <http://www.restaurant-saidoune.com>), « Ô Cèdre » (!) (Val-David, Québec, <http://www.ocedre.com>)¹⁵⁴. Par ailleurs, l'actualisation de la classe //Liban// peut évidemment avoir lieu en dehors du genre du site Web de restaurant de cuisine libanaise, comme dans des performances sémiotiques relevant d'autres domaines discursifs et pratiques (politique libanaise, religions libanaises, littérature libanaise, etc.). Mais, en tant que ceux-ci définissent la culture du Liban, la classe //Liban// peut être dite *culturolectale*.

En tout état de cause, le site du restaurant Au Cèdre érige l'isotopie /Liban/ à un niveau élevé, laquelle indexe plus de 550 signifiés de toutes sémiotiques et dont les occurrences du sème isotopant se répartissent en parts à peu près égales entre le statut inhérent et le statut afférent. L'isotopie /cuisine/ la suit de près, avec plus de 510 signifiés dont la presque totalité comporte le sème isotopant en inhérence. Cela signifie que le fond sémantique culinaire est plus dense, mais il demeure que, du point de vue de la visibilité, le fond /Liban/ domine dès la page d'accueil et circule de part en part dans tous les paragraphes du texte courant des pages « Le Restaurant » et « Le livre ». En particulier, des lieux stratégiques visuellement permanents sur toutes les pages du site en

¹⁵³ C'est-à-dire propre au système de la production sémiotique (Hébert, 2012 : 218).

¹⁵⁴ Exemples choisis dans les répertoires Goosto.fr (<http://www.goosto.fr>), Guide Michelin (<http://restaurant.michelin.fr>) et Guide Restos Voir (<http://www.guiderestos.com>), consultés le 1^{er} août 2012.

témoignent avec évidence, tels l'apothiconyme « Au Cèdre », le logo, les images et les photographies figurant des cèdres du Liban. Même l'iconographie et les éléments textuels associés au culinaire sont investis du trait */Liban/*. Ainsi pouvons-nous dire que l'isotopie */cuisine/* est « englobée » dans le fond */Liban/*. Et il en est de même pour le fond */vin/* et le fond */restaurant/*.

En son centre, la page d'accueil¹⁵⁵ du site du Cèdre soumet au regard l'apothiconyme « Au Cèdre » surmonté du logo illustrant ce qui est identifiable encyclopédiquement comme un cèdre du Liban. En arrière-plan, dans la partie inférieure gauche, se trouvent des silhouettes d'exemplaires de l'arbre. Dans le coin supérieur droit se révèle un plat de fatayer (petit chausson de pâte feuilletée farcie aux épinards). (Mentionnons incidemment que le fond du module où sont rangés ces éléments semble être un ciel dominé par un soleil incandescent produisant une puissante luminosité orange. L'emplacement de l'ensemble apothiconyme/logo correspond à celui du soleil, au centre. Nous reviendrons sur ces éléments.) Ces différentes composantes de la page d'accueil rendent récurrent le sème */Liban/*. Les représentations de la variété de cèdre visée, aisément reconnue par l'héraldique du Liban et pour son caractère sacré aux yeux de ses habitants, sont des métonymies du pays, si bien que, par relais d'élucidation, le type de « Cèdre » désigné dans le nom propre devient transparent grâce aux visuels associés et que l'unité onomastique hérite du trait */Liban/* (auquel cas ‘Au Cèdre’ pourrait être réécrit provisoirement en |‘Au Cèdre du Liban’|). L'ensemble apothiconyme/logo est rappelé sur toutes les pages du site, en leur coin supérieur gauche, de même que l'imagerie des cèdres du Liban, reprise dans l'entête et dans le coin inférieur gauche; ce qui, une fois de plus, assure la persistance du fond sémantique */Liban/*.

¹⁵⁵ Il s'agit plus d'une « page-couverture » puisqu'elle ne comporte que l'apothiconyme, le logo, des images et les coordonnées du restaurant et n'intègre ni texte ni outil de navigation, si ce n'est l'instruction « Entrer dans le site » incitant à cliquer pour accéder à la page « Le Restaurant », qui de ce fait est la première page interne que le lecteur parcourt. Toutefois, la page d'accueil demeure un passage obligé pour accéder aux autres contenus du site.

Sollicité par l'instruction « Entrer dans le site » de la page d'accueil (qui n'est en fait qu'une image globale hyperliée), l'internaute clique et se trouve obligatoirement transporté vers la page « Le Restaurant ». À première vue, compte tenu du titre de la page et de l'hyperlien associé dans la barre de navigation, on peut s'attendre à ce que les éléments donnés par les textes courants portent strictement sur les caractéristiques apothiques de l'établissement (description des décors, des salles, de l'atmosphère, etc.), ce qui n'est pas tout à fait le cas. Le titre de la première section, « Bienvenue “Au Cèdre”!... », contribue à cette expectative. Certes, l'identité du restaurant fait l'objet du texte courant de cette section, mais « se transcende » davantage dans les caractéristiques du Liban : ainsi en est-il de la focalisation forte sur l'**« emblème »** du restaurant, le cèdre du Liban, et ce, en cohérence directe avec les passages visuels l'illustrant dans la page d'accueil et leurs occurrences dans l'entête et le coin inférieur gauche des pages internes du site; les passages textuels de la section « Bienvenue “Au Cèdre”!... », en effet, insistent sur la qualité de « **symbole du Liban** » des cèdres en question, les présentant comme « vénérables survivants », « arbres majestueux ». La mention des lieux significatifs du pays où poussent ces arbres (« la région du Liban-Nord, « ce massif le plus haut du Liban », « près de Bcharré ») et de la personnalité culturelle emblématique de l'écrivain et peintre Gibran Khalil Gibran abonde dans ce sens. En somme, l'identité du restaurant Au Cèdre, c'est le Liban, l'essence nationale de celui-ci. Donc, les éléments textuels de la première section de la page « Le Restaurant » entraînent une saillance et une prépondérance de l'isotopie **/Liban/** sur l'isotopie **/restaurant/** potentiellement constituable, voire la « fusion » de celle-ci dans celle-là.

Par sa fonction identificatoire due au contexte générique du site Web de restaurant, l'apothiconyme « Au Cèdre », bien évidemment, rend récurrent le trait **/restaurant/** par plus d'une vingtaine d'occurrences. Mais le contenu du nom propre même se rattache davantage à la LIBANITÉ, que nous érigerons plus loin comme forme sémantique globale persistante dans le site. Par ailleurs, sur les pages « Le Restaurant », « La carte », « Ambiance » et « Actualités », on trouve, dans la bande verticale de gauche du module, le péritexte « ambiance typique assurée ». Ce passage lui-même contribue davantage à porter l'isotopie **/Liban/** et à exprimer la molécule LIBANITÉ, plutôt qu'à se concentrer

restrictivement sur le volet apothique. Cette typicité libanaise de l'atmosphère du restaurant Au Cèdre se confirme dans la page « Ambiance » : celle-ci offre à voir (à la demande) une vidéo de la performance d'une danseuse aux fins de divertir les clients du Cèdre, prestation qui, bien que chapeautée par le titre « L'ambiance *orientale* "Au Cèdre" » et qu'effectuée sur une « musique *orientale* », s'assimile, par l'entour, comme plutôt libanaise; d'où le renforcement du fond sémantique **/Liban/** (évidemment, le trait **/restaurant/** s'y trouve par la monstration du contexte physique). Mentionnons également les 3 photographies de la salle à manger de la page « La carte » : alors qu'elles sont les seuls passages iconiques porteurs du sème **/restaurant/**, elles peuvent, par afférence, hériter du sème **/Liban/** en ce que le lieu représenté n'est qu'un moyen, une métonymie pour la valorisation de la « substance » libanaise. Encore dans la bande verticale de gauche du module, il y a le péritexte « Magnifique terrasse d'été » qui se veut apothique (où s'actualise **/restaurant/** parce qu'il s'agit aussi d'un passage métonymique pour tout l'établissement) : par 'été', ne serait-il pas pertinent de discerner **/méditerranéen/**, ce qui implique d'une certaine façon **/Liban/**? En lien avec cela, rappelons, surtout en page d'accueil, la luminosité orange produite par un soleil ardent. Nous pouvons considérer que cet ensoleillement est celui de l'été du Liban (Baalbek, ville libanaise, portait, dans l'Antiquité romaine, le nom d'Héliopolis, « ville du soleil ».)

Le plat de fatayer de la page d'accueil joue un rôle de vecteur de l'isotopie **/Liban/**, et ce, à titre de métonymie du pays. Ce mets, bien qu'étant apprêté dans d'autres pays du Moyen-Orient, s'assimile comme libanais, sans doute par l'effet d'attraction exercé par l'entour des occurrences visuelles et de l'occurrence onomastique du cèdre du Liban. Cette même image missumique est aussi omniprésente (en plus petit format) dans la partie droite de l'entête de l'ensemble des pages du site. Tout juste à sa gauche, on peut discerner un plat de taboulé, lui aussi récurrent dans tout le site et qui est, quant à lui, proprement **/Liban/ais**¹⁵⁶. Du reste, la totalité des photographies culinaires des pages

¹⁵⁶ Pour l'indexation isotopique des signifiés de mets ou de produits alimentaires, le sème **/Liban/** aura un statut inhérent ou afférent selon qu'ils sont proprement ou authentiquement libanais ou qu'ils appartiennent aussi à d'autres traditions culinaires moyen-orientales ou méditerranéennes. Par exemple, le mezze et le tabbouleh sont (fortement) libanais, à la différence de l'hommos et des feuilles de vignes.

« La carte », « Recettes » et « Traiteur », qu’elles montrent des mets typiquement libanais ou moyen-orientaux, sont porteuses du sème (par exemple, l’afférence du trait **/Liban/** a lieu dans ‘caviar d’aubergines’, ‘hommos’, ‘feuilles de vignes’, ‘chiche-kébab’). Au plan textuel, la section intitulée « La cuisine libanaise » de la page « Le Restaurant » fait ressortir ce qui est qualifié de « spécialités culinaires authentiques et typiques », c’est-à-dire libanaises : le « fameux Mezze », « l’Arak », « le Tabbouleh », « le Mouhallabieh », tous des passages textuels mis en valeur par des caractères en gras. Bien entendu, le propos de cette section vise à décrire la cuisine libanaise, mais, dans la lancée effectuée par la première section « Bienvenue “Au Cèdre”!... », il permet pardessus tout, à travers ses passages, de valoriser le Génie du **/Liban/**, la LIBANITÉ. Le texte de la page « Le livre », qui sert à faire la promotion de l’ouvrage *La Cuisine Libanaise* « *Au Cèdre* », poursuit également cette fin (par exemple, « Quand vous vous asseyez à votre table au restaurant du “Cèdre” arrive ce moment de vérité où *la cuisine d’un pays devient le miroir d’une civilisation*. C’est ainsi que *l’incontournable mezze reflète tout l’art de vivre libanais.* »; c’est nous qui soulignons). Ainsi est-il permis de penser que l’isotopie **/cuisine/** est subordonnée au suprafond **/Liban/**, que ses signifiés s’y indexent tout à la fois.

Nous pouvons en dire autant de l’isotopie **/vin/**, essentiellement présente dans la troisième section de la page « Le Restaurant » (« Le vin du Liban ») et dans le quatrième paragraphe du texte de la page « Le livre ». Ce fond sémantique se compose de l’itération de plus de 60 occurrences du sème isotopant (dont les deux tiers sont en inhérence). Les nœuds des textes viniques mentionnés mettent en relief les attributs du **/Liban/**, par exemple grâce à l’approche historique du vin du Liban dans ses pendants antique et moderne, où l’on en souligne les éléments clés (les dates, les acteurs, les lieux) :

Pour certains signifiés de cet ordre pour lesquels il est difficile de déterminer le statut inhérent ou afférent du sème isotopant, nous avons réparti les occurrences en parts égales.

Il y a 4000 ans, les Phéniciens, ancêtres des Libanais, produisaient et commercialisaient le vin de Liban tout autour de la Méditerranée.

A Baalbek, anciennement Héliopolis, les ruines des temples dédiés à Bacchus (dieu du vin) et à son père Jupiter sont encore de nos jours témoins de l'histoire.

Mais l'histoire du vin que nous connaissons aujourd'hui remonte à 1860 lorsque les Jésuites acquièrent [sic] le couvent de Ksara et commencèrent à produire le premier vin libanais ! (page « Le Restaurant »)

La convocation, dans le texte, des noms des vignobles du pays (qui s'investissent donc tous du trait **/Liban/**) : « Clos Saint Thomas », « Fakra », « Heritage », « Kefraya », « Kouroum Kefraya », « Massaya », « Musar », « Nakad » et « Wardy ») traduit sans doute encore une volonté de montrer les atouts du pays. Dans le quatrième paragraphe de la page « Le livre », l'accent mis sur la plaine de Bekaa en lien avec le vin est tout aussi révélateur : « Toutes les nuances de saveurs et de structures entre des crus prestigieux s'expriment dans la plaine de la Bekaa : son prestigieux vin “Château Kefraya” vit dans cette vallée allongée au soleil méditerranéen. » Le vin libanais ne prend toute sa valeur que dans cette plus grande globalité transcendante, le Liban, incarné ici dans ses lieux, son histoire, son climat, et que le texte érige en objet mythique.

De ce fait, l'isotopie **/vin/** et les signifiés qui la constituent sont lisibles en rapport avec le fond **/Liban/**, si bien que la molécule vinique s'y associant peut être vue comme une déclinaison de la forme sémantique LIBANITÉ.

L'isotopie /cuisine/

De par l'important poids quantitatif autant visuel que textuel de l'isotopie **/cuisine/** au sein du site du Cèdre (plus de 510 signifiés indexés), il importe d'en souligner les propriétés constitutives dans une section à part, même si quelques mots ont déjà été glissés à leur sujet précédemment.

Quoique nous ayons postulé que les signifiés du fond sémantique **/cuisine/** s'attachent au fond **/Liban/**, l'isotopie **/cuisine/** conserve une relative unicité, de sorte qu'un thème culinaire est délimitable analytiquement en tant que spécification de la forme sémantique LIBANITÉ.

Ainsi, l'iconographie culinaire s'impose fortement en elle-même dans l'ensemble du site du Cèdre avec plus de 45 occurrences visuelles de mets et d'aliments, notamment par la répétition de photographies de plats de fatayer et de taboulé dans l'entête de toutes les pages et l'insertion de celles, à fonction illustrative, d'autres mets au gré des pages « La carte » et « Recettes »¹⁵⁷. Au plan textuel, c'est l'abondance des quelque 400 missonymes¹⁵⁸ et noms de produits alimentaires divers qui permet de statuer le caractère propre de l'isotopie culinaire. Le cœur de la thématique culinaire du site du Cèdre se loge essentiellement dans la deuxième section de la page « Le Restaurant » (« La cuisine libanaise ») et dans les pages « La carte » et « Le livre »; à partir d'extraits de ces lieux, il s'agira de la dégager.

La forme sémantique LIBANITÉ

Parcours thématique de la page d'accueil

La manifestation, dans la page d'accueil, de la première occurrence du thème LIBANITÉ du site du restaurant Au Cèdre s'appuie fortement sur les ressources de la sémiotique visuelle. La sémiotique textuelle peut intervenir dans un premier temps dans le parcours, grâce à l'apothiconyme « Au Cèdre », sans doute par sa position centrale dans le module, mais c'est la forte source lumineuse, le soleil dont il est « rétroéclairé » qui amène le regard à se focaliser sur le péritexte onomastique et du même coup sur le logo au-dessus figurant un cèdre du Liban. D'ailleurs, la reconnaissance du contenu de l'image logotypique permet l'élucidation, la nomination de la variété précise désignée elliptiquement par le nom propre – la silhouette du cèdre du Liban étant distincte de celle des autres variétés de cèdre, par ses branches étagées et en forme d'arc, silhouette répandue dans les représentations collectives par l'heraldique du Liban. À cette étape de la lecture de la page d'accueil strictement en regard de l'ensemble apothiconyme/logo où l'on se concentrera sur l'objet arbre, nous suggérons de retenir les traits suivants pour la composition du thème LIBANITÉ : /Liban/ + /cèdre du Liban/ + /symbole national/.

¹⁵⁷ Les photographies culinaires de la page « La carte » apparaissent dans des fenêtres en incrustation où sont présentés les menus. Les photographies de la page principale « La carte » illustrent la salle à manger, entraînant ainsi une rupture de complémentarité avec le sujet de la page (rapport de compositionnalité).

¹⁵⁸ Parmi les quelque 200 missonymes relevés, un même mets peut être désigné par deux variantes orthographiques. Celles-ci sont comptées comme deux occurrences distinctes de missonymes.

Trait générique, */Liban/* forme l’isotopie de fond par les occurrences textuelle et visuelle du ‘cèdre du Liban’ en tant que métonymie du pays. */cèdre du Liban/* est le sème spécifique permettant de distinguer la variété visée dans le taxème des cèdres (dont font partie, par exemple, les espèces ‘cèdre de l’Atlas’, ‘cèdre de Chypre’, ‘cèdre de l’Himalaya’¹⁵⁹)¹⁶⁰. */symbole national/* est un sème spécifique définitoire, qui a le statut d’attribut pour */Liban/* par l’intermédiaire de */cèdre du Liban/*. Ce trait de */symbole national/* du Liban est bien établi dans la doxa pour le cèdre du Liban. Sur la page « Le Restaurant », c’est bien ainsi que l’arbre est présenté dans le texte courant. Par suite du parcours conjoint de l’apothiconyme et du logo, les silhouettes de cèdres placées dans la moitié inférieure du module intègrent, en raison de leur contiguïté spatiale, la composition moléculaire ici proposée. En fait, entre ces passages, on peut déterminer, d’une part, une relation d’ancrage s’il est nécessaire de recourir à l’interprétation préalable du nom propre et du logo, d’autre part une relation de relais de confortation si le contenu des silhouettes de cèdres du Liban est construit par l’interprète à l’aide des mêmes traits moléculaires. Par ailleurs, la composition présente du thème LIBANITÉ vaut pour tous les exemplaires de l’ensemble apothiconyme/logo et des images de cèdres du Liban placés dans les autres pages du site du restaurant Au Cèdre.

Site Web du Cèdre

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème LIBANITÉ dans l’ensemble apothiconyme/logo

/Liban/ + /cèdre du Liban/ + /symbole national/

Simultanément, la saisie du flamboyant soleil placé derrière le nom propre et le logo, ainsi que de la luminosité orange qu’il produit amène à actualiser le sème */ensoleillement ardent/* comme caractéristique météorologique supposée au */Liban/*. À

¹⁵⁹ Les espèces incluses peuvent varier selon les classifications.

¹⁶⁰ Pour les besoins de la description, nous ne retenons pas le sème mésogénérique */horticulture/* et le sème microgénérique */cèdre/*, qui pourrait certes intégrer la composition moléculaire.

tout le moins, c'est ce que la page d'accueil laisse transparaître sémiotiquement comme effet de réel, même si référentiellement (dans la réalité extra-sémiotique) il n'en était pas ainsi. Cette valeur d'**/ensoleillement ardent/** se corrobore dans le fait que le climat du Liban est méditerranéen, dont l'association avec le soleil est courante. Du reste, cette luminosité orange solaire est reprise dans la trame de fond du module de toutes les pages du site, ce qui contribue globalement à rendre le sème très saillant dans la forme thématique LIBANITÉ.

À travers la force d'impact des passages touchés précédemment dans le parcours de la page d'accueil, on ne saurait faire abstraction de la fonction identificatoire du péritexte « Au Cèdre » comme apothiconyme, de la préposition déictique spatiale « Au » qui en fait partie et du péritexte « Restaurant – Traiteur » placé dans le coin inférieur droit : ces éléments impliquent d'entrée de jeu les sèmes **/restaurant/** et **/Au Cèdre/** (dans le champ //noms de restaurants de tous types//) dans le thème LIBANITÉ et, sous ce sous jour, il s'agit d'une particularisation momentanée de la forme sémantique dans son volet apothique. Toutefois, on peut considérer ici que l'« apothicité » (donc le trait **/restaurant/**) demeure estompé compte tenu de la visibilité des passages interprétés plus tôt (le cèdre, l'ensoleillement).

Le plat de fatayer visible sur la page d'accueil (mais aussi dans l'entête des autres pages) porte le sème **/Liban/**, comme indiqué dans l'analyse isotopique. Dans le parcours en prise du thème dans la page, nous retiendrons le sème générique **/cuisine/** (en saillance moyenne) pour la composition de la LIBANITÉ en ce que la présence de ce mets indique surtout que la cuisine compose l'identité libanaise. Nous développerons plus loin l'analyse de la forme culinaire.

Site Web du Cèdre

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème LIBANITÉ dans la page d'accueil

**/Liban/ + /cèdre du Liban/ + /symbole national/ +
 /ensoleillement ardent/ +
 /cuisine/
 (/restaurant/ + /Au Cèdre/)**

Parcours thématique de la page « Le Restaurant »

Comme déjà mentionné, la page « Le Restaurant » est la page que l'internaute visite obligatoirement après la page d'accueil. Plutôt que de rendre compte directement et seulement des attributs physiques et « atmosphériques » de l'endroit, comme y préparent l'intitulé et le souhait de bienvenue, le texte courant de la première section de la page tisse surtout ses contenus autour du cèdre du Liban, déployant ainsi davantage la LIBANITÉ, et ce, dans la foulée de la page d'accueil.

Rapportons ici le passage visé en en faisant ressortir les différentes compositions occurrentielles du thème LIBANITÉ :

Elias Tachy, propriétaire, vous souhaite la bienvenue dans ce lieu mythique [/restaurant/ + /Au Cèdre/ + /hors du commun/ + /Liban/] dont l'emblème est le symbole du Liban [/Liban/ + /cèdre du Liban/ + /symbole national/], un Liban plusieurs fois millénaire [/Liban/ + /histoire/]. C'est dans la région du Liban-Nord, près de Bcharre [/Liban/ + /site géographique significatif/], ville natale de Gibran Khalil Gibran un génie hors du commun, à la fois peintre, philosophe, écrivain et poète [/Liban/ + /génie/ + /arts/], que se motivent les vénérables survivants des cèdres du Liban [/Liban/ + /cèdre du Liban/ + /symbole national/ + /sacré/] qui couvraient autrefois les hauteurs du pays [/Liban/ + /bistoire/ + /site géographique significatif/]. Ils n'étaient plus que quelques trois cents arbres majestueux [/Liban/ + /cèdre du Liban/ + /symbole national/ + /sacré/ + /grandeur/], dont une dizaine portent gaillardement les 1500 ans d'âge [/Liban/ + /cèdre du Liban/ + /symbole national/ + /sacré/ + /grandeur/ + /robustesse/ + /longévité/ + /histoire/] ! Un reboisement important dans ce massif le plus haut du Liban [/Liban/ + /site géographique significatif/] a

été entrepris ces dernières années et fera sans doute la joie des générations futures [/Liban/ + /histoire/] !

Le début du passage fait apparaître la molécule apothique en élevant l'établissement au rang d'idole (« lieu mythique »), mais permet d'attacher cette forme sémantique à l'isotopie /Liban/ et de l'indexer au thème LIBANITÉ dans la mesure où le cèdre du Liban est le cœur de l'identité sémiotique du restaurant. Les différents portraits du cèdre du Liban qu'avance le passage actualisent de nouveaux traits moléculaires, prenant ainsi un relais d'élucidation à la suite des images de cèdres, de l'ensemble apothiconyme/logo et de la luminosité orange solaire en trame de fond, coprésents dans l'environnement de la page et simultanément actifs dans la manifestation thématique. Ces sèmes sont : /sacré/, /grandeur/ (au sens abstrait et concret), /robustesse/, /longévité/ et /histoire/. Même si elles appartiennent à l'arbre, ces « qualités » sont applicables à la LIBANITÉ selon l'idée que les représentations attachées à un emblème national peuvent se répercuter sur l'identité d'un pays ou d'une nation.

D'autres nœuds du passage analysé ci-dessus impliquent au sein de la LIBANITÉ l'importance de lieux-phares du Liban (« la région du Liban-Nord, « ce massif le plus haut du Liban », « près de Bcharré », d'où /site géographique significatif/). Enfin, secondairement, la *Geist* libanaise réside également dans les /arts/, à travers la mention de la figure représentative de Gibran Khalil Gibran.

Site Web du Cèdre

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème LIBANITÉ dans la page « Le Restaurant » (1^{re} section)

**/Liban/ + /cèdre du Liban/ + /symbole national/ +
 /ensoleillement ardent/ + /histoire/ + /sacré/ + /site géographique significatif/ +
 /grandeur/ + /robustesse/ + /longévité/ +
 /génie/ + /arts/ + (/restaurant/ + /Au Cèdre/ + /hors du commun/)**

Parcours thématique dans la page « Ambiance »

La mise en place du thème LIBANITÉ par la page d'accueil et sa poursuite dans la page « Le Restaurant » contribuent sans doute à sa persistance dans la « mémoire interprétative » de l'internaute. Or, dans l'ouverture de ce canal thématique, s'inscrit le péritexte « ambiance typique assurée » répété sur les pages « Le Restaurant », « La carte », « Ambiance » et « Actualités ». De prime abord, ce passage textuel exprimerait la LIBANITÉ par le seul sème /Liban/ dans la mesure où ‘typique’ contient ce trait, obtenu par afférence de propagation due aux interprétants contigus du cèdre du Liban. L'éponymie partielle entre le péritexte et l'intitulé de la page « Ambiance » incite à explorer celle-ci, là où s'explicite la typicité promise et se développe une autre occurrence du thème LIBANITÉ.

Surmontée par le titre « L'ambiance orientale “Au Cèdre” » et par le texte courant « Tous les week-ends, venez découvrir les rythmes de la musique orientale avec notre danseuse », la vidéo de la page « Ambiance » met à disposition, pendant une minute, la prestation d'une danseuse baladi au milieu de la salle à manger du restaurant. Ce que le texte qualifie ici d'oriental (l'ambiance et la musique), le contexte plus large du site le rend intensément libanais, compte tenu des contraintes et des éléments sémiotiques identifiés dans les parcours précédents; d'ailleurs, la présence de l'apothiconyme dans le péritexte permet cette inférence. Si bien que le sème /oriental/ dans ‘ambiance orientale’ et dans ‘musique orientale’ se voit virtualisé (du moins estompé dans la mesure où il n'y a pas d'incompatibilité forte) par /Liban/¹⁶¹.

Globalement, les passages de la page « Ambiance » (péritexte dans la bande verticale de gauche du module, titre, texte courant et vidéo conjugués) contribuent à la construction de la forme LIBANITÉ selon les traits suivants : /Liban/ (d'après les arguments employés immédiatement ci-dessus); /arts/ dans ‘musique orientale’ (texte courant et vidéo; le sème peut être spécifié par /musique/), ‘danseuse’ (texte courant et vidéo), ‘danse baladi’ (vidéo; le sème peut être spécifié par /danse/); /festif/ par ‘clients enjoués battant

¹⁶¹ Le sème /libanais/ pourrait être convoqué, mais nous préférons /Liban/ par souci d'uniformité au sein de l'analyse.

des mains' (vidéo). Partant du péritexte « ambiance typique assurée », du titre et du texte courant de la page « Ambiance » vers la vidéo, une série de relais d'élucidation se produit, car le visionnement permet d'enrichir le thème LIBANITÉ de la précision sémique /festif/, autrement non actualisable. Il est possible que cette valeur ne soit pas mise au jour en raison de l'obligation pour l'internaute de démarrer lui-même la vidéo; du coup, le trait ne peut bénéficier que d'une saillance à un degré estompé.

Site Web du Cèdre

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème LIBANITÉ dans la page « Ambiance »

/Liban/ + /arts/ (/musique/ + /danse/) +
/festif/

Sans doute, l'ambiance peut être métonymique de l'établissement (où se manifesteraient /restaurant/), de sorte que les sèmes activés ici composeraient la molécule apothique (ce qui serait également juste). Mais, encore une fois, les passages en présence ne deviennent que des moyens de servir le thème centripète LIBANITÉ. Même le péritexte apothique « magnifique terrasse d'été » (bande verticale à gauche du module) porte la forme sémantique, l'été évoqué étant celui du Liban, été plausiblement illustré par l'*ensoleillement ardent*/ que rend la trame de fond du module.

Ainsi qu'on le constate, un nombre important de passages de différentes sémiotiques et, *a fortiori*, de signifiés désignant différents « objets » symboliques libanais concourent à la promotion de la LIBANITÉ au sein du site du restaurant au Cèdre. Cela rappelle la fameuse publicité *Panzani* analysée par Barthes (1964), où le nom propre lui-même, les pâtes, la tomate, le poivron et les teintes (jaune, vert et rouge) « vendent » de l'*italianité*.

La forme sémantique culinaire CUISINE LIBANAISE

Parcours thématique de la page « Le Restaurant » (avec une incursion dans la page « Le livre »)

Étant donné la densité élevée de l'isotopie culinaire, il importe de circonscrire en quelques lieux marquants la thématique culinaire qui s'y apparie, tout en gardant à l'esprit que cette forme sémantique est envisageable comme une particularisation de la LIBANITÉ.

Tout d'abord, nous avons déjà établi qu'en plus de */cuisine/*, le sème */Liban/* est contenu dans l'ensemble des photographies de mets proprement libanais (en inhérence) ou plus ou moins moyen-orientaux (en afférence) : ‘fatayer’ (page d'accueil, entête des pages internes), ‘taboulé’ (entête des pages internes), ‘caviar d'aubergines’, ‘hommos’, ‘feuilles de vignes’, ‘chiche-kébab’ (pages « La carte », « Recettes » et « Traiteur »), etc. Par ces traits, ces passages iconiques, probablement captés en premier lieu par l'usager du site, constituent la base de la molécule culinaire CUISINE LIBANAISE. D'autres composants sémantiques peuvent être prélevés (surtout dans les photographies de la page « Recettes », que l'on peut visualiser en meilleure définition dans des fenêtres en incrustation, mais les actualisations peuvent valoir pour les images d'entête), notamment */fraîcheur/*, par exemple, grâce à la présence de fruits et légumes nouvellement cueillis, ainsi que */saveur/* et */qualité/*, dégagés par la beauté quasi exhalante de la présentation et du montage des plats.

Au plan textuel, les passages les plus caractérisants du thème culinaire au sein du site sont certainement ceux de la deuxième section de la page « Le Restaurant », section intitulée « La cuisine libanaise » (manifestant le thème par */Liban/* + */cuisine/*). Analysons-en ici les deux premiers paragraphes; comme souvent la sémiotique textuelle suscite des nouvelles précisions sémiques :

Essentiellement à base de légumes frais [/*Liban*/ + /cuisine/ + /fraîcheur/], de céréales, d'herbes aromatiques [/*Liban*/ + /cuisine/ + /fraîcheur/ + /saveur/ + /variété/], de tendres grillades marinées de premier choix et de poissons de la Méditerranée [/*Liban*/ + /cuisine/ + /qualité/ + /fraîcheur/ + /variété/], la cuisine libanaise est avant tout une cuisine de fraîcheur et de convivialité [/*Liban*/ + /cuisine/ + /fraîcheur/ + /convivialité/].

Au carrefour des saveurs, à la fois méditerranéenne et orientale [/*Liban*/ (/méditerranéen/ + /oriental/) + /cuisine/ + /métissage/ + /saveur/], elle offre une grande variété de mets [/*Liban*/ + /cuisine/ + /variété/] dont le fameux Mezzeh, simples mais au goût savoureux [/*Liban*/ + /cuisine/ + /simplicité/ + /saveur/], qui font le bonheur des papilles [/*cuisine*/ + /plaisir/] grâce au dosage subtil d'épices et d'herbes aromatiques [/*Liban*/ + /cuisine/ + /équilibre/ + /saveur/].

Le sème /*Liban*/ se généralise dans presque tous les points des extraits, constituant, avec /cuisine/, le fond sémantique dur de la molécule culinaire; même si le texte distingue nettement les apports culinaires méditerranéen et oriental, l'effet de présomption d'une lecture mnémoniquement chargée de LIBANITÉ (lecture fortement contrainte par le sens créé autour de l'« apothéonymie » et de l'imagerie des cèdres du Liban) amène à les synthétiser par ce composant (d'où l'afférence de /métissage/). Par le relais de confortation qu'assume le texte, le sème /fraîcheur/ est, parmi ceux déjà présents dans les images missumiques en entête, le plus réitéré, suivi de /saveur/ (mis en évidence par « herbes aromatiques », par exemple) et de /qualité/, qui ne revient qu'une seule fois (induit par le segment « de premier choix »). Des images au texte, en différents relais d'élucidation, la forme culinaire voit son stock sémiotique augmenter des traits /variété/ (ex. énumération des composantes essentielles de la cuisine libanaise), /simplicité/ (attribut du mezzé), /équilibre/ (dans l'utilisation des ingrédients), /convivialité/ ('convivialité') et /plaisir/ ('bonheur des papilles').

Sans entrer dans le détail, soulignons la configuration quelque peu différente de l'occurrence thématique culinaire générée par le troisième paragraphe, en relais d'élucidation également : /*Liban*/ + /cuisine/ + /simplicité/ + /estimé/ + /rayonnement international/ (« Sans prétention gastronomique, mais unanimement appréciée par de nombreux critiques professionnels, la cuisine libanaise compte beaucoup d'adeptes dans les quatre coins du monde. »).

Les quatrième et dernier paragraphes de la section culinaire de la page « Le Restaurant » insistent sur la nature originellement libanaise de la cuisine décrite, et ce, à l'aide de l'énumération de préparation présentées comme proprement libanaises (dont « l'Arak, le Tabbouleh, le Baklawa, sans oublier le Mouhallabieh », ce qui permet la saillance de **/Liban/**); trait **/authentique/** renforcé par des segments tels que « spécialités culinaires *authentiques et typiques* » et « Tous les plats servis sont préparés sur place par des *cuisiniers libanais* » (c'est nous qui soulignons), mais aussi par la photographie située dans la partie gauche de la section, où s'atteste l'existence de ces véritables cordons bleus d'origine libanaise (en témoignent les traits physionomiques des individus montrés). Ici, entre le texte et le visuel photographique s'établissent un rapport intersémiotique de signature (certification par l'image) et un autre de relais de confortation dans la mesure où l'image,似ilairement aux quatrième et dernier paragraphes, contient au moins **/Liban/**, **/cuisine/** et **/authentique/**. Remarquons par ailleurs que la **/fraîcheur/** de la CUISINE LIBANAISE du restaurant Au Cèdre est une fois de plus relevée, car elle est faite « sur place ».

Site Web du Cèdre

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire CUISINE LIBANAISE dans la page « Le Restaurant »

/Liban/ + /cuisine/ +
/fraîcheur/ + /saveur/ + /authentique/ +
/qualité/ + /variété/ + /plaisir/ + /simplicité/ +
/métissage/ + /simplicité/ + /convivialité/ + /estimé/ + /rayonnement international/ +
(/méditerranéen/ + /oriental/)

Le texte de la page « Le livre » adjoint au thème culinaire quelques nouvelles valeurs (dont **/découverte/**, **/tradition/**, **/recherché/**, **/attrayant/**) Mais, essentiellement, nous voulons faire ressortir le fait que les passages culinaires de ce texte contribuent à

lexicaliser le thème par LIBANITÉ ou par CUISINE LIBANAISE, notamment selon que celle-ci est subordonnée ou non à celle-là; par exemple, on met l'accent sur le thème LIBANITÉ si les aspects culinaires sont au service de la mise en valeur de lieux géographiques importants du Liban. Nous indiquons dans les configurations entre crochets droits la lexicalisation privilégiée pour les différents nœuds des passages concernés de la page « Le livre » :

Entrez dans cet ouvrage pour y faire un voyage extraordinaire au Liban [LIBANITE : /Liban/ + /découverte/] et son incontournable cuisine [CUISINE LIBANAISE : /Liban/ + /cuisine/ + /estimé?]

Quand vous vous asseyez à votre table au restaurant du « Cèdre » arrive ce moment de vérité où la cuisine d'un pays devient le miroir d'une civilisation [LIBANITE : /Liban/ + /cuisine/]. C'est ainsi que l'incontournable mezze reflète tout l'art de vivre libanais [LIBANITE : /Liban/ + /cuisine/ + /estimé?].

La carte du « Cèdre » vous conduit dans les jardins de Baalbeck ou la plaine de la Bekaa [LIBANITE : /Liban/ + /cuisine/ + /découverte/ + /site géographique significatif/]. Produits de la terre et de la mer, cuisine de la tradition imaginative, art culinaire plein de subtilités orientales ancré dans le peuple libanais [LIBANITE : /Liban/ + /cuisine/ + /tradition/ + /recherché/], rien ne fera défaut à ce voyage des papilles gourmandes [LIBANITE? CUISINE LIBANAISE? : /Liban/ + /cuisine/ + /découverte/ + /plaisir/]. La fraîcheur des idées et la saveur des épices narratives [CUISINE LIBANAISE : /Liban/ + /cuisine/ + /fraîcheur/ + /saveur/ + /découverte/] vous feront des plats ensorcelants faciles à réaliser [CUISINE LIBANAISE : /Liban/ + /cuisine/ + /attrayant? + /plaisir? + /simplicité/].

Parcours thématique d'un échantillon de la page « La carte »

La page « La carte » du site du restaurant Au Cèdre offre 8 sections de menus différentes consultables dans des fenêtres en incrustation. Pour apprécier la manifestation du thème CUISINE LIBANAISE dans la missonymie du Cèdre, il s'agit de constituer un « repas sémiotique » classique comprenant le premier élément (incluant sa description) de chacune des sections suivantes : « Hors d'œuvres froids [sic] », « Hors d'œuvres chauds [sic] », « Grillades » et « Desserts ». Si le premier nom de mets de la liste est identique ou semblable à un de ceux que nous avons déjà cités dans l'analyse (ex. « Taboulé »), nous retenons le deuxième ou le suivant au besoin. Nous ne recourons pas aux sections « Initiation et dégustation » et « Mezze végétarien », les descriptions des

mezzés comportant peu de précisions sur l'assortiment des plats servis. Il en est sensiblement de même pour la section « Menus ».

Voici comment se présentent les configurations de la CUISINE LIBANAISE dans le repas composé :

- Hors-d'œuvre froid : « Loubieh[,] Haricots verts aux tomates, huile d'olive » : /Liban/ + /cuisine/ + /tradition/ + /fraicheur/?
- Hors-d'œuvre chaud : « Samboussek[,] Rissoles farcies à la viande » : /Liban/ + /cuisine/ + /tradition/ + /fraicheur/?
- Grillade : « Kafta grillé[,] Brochettes de bœuf haché, persillées, épicées et grillées » : /Liban/ + /cuisine/ + /tradition/ + /fraicheur/? + /saveur/?
- Dessert : « Salade de fruits frais à la libanaise » : /Liban/ + /cuisine/ + /tradition/? + /fraicheur/ + /saveur/?

Il va sans dire, les missonymes inscrivent, par assimilation, ces plats sur le registre de la /tradition/ /Liban/aise, même si certains peuvent appartenir à d'autres répertoires moyen-orientaux ou méditerranéens. Du reste, en tant qu'interprétant, la langue des termes missonymiques, l'arabe, appuie cette catégorisation. Les descriptions fournies, pas toujours « bavardes », ne permettent pas d'asseoir avec certitude certains sèmes relevés, dont /fraicheur/ et /saveur/. À la rigueur, la seule évocation des légumes et des fruits entrant dans les préparations simule à l'esprit leur croustillant, leur chair fondante ou juteuse, etc., tout comme les « Brochettes [...] persillées [et] épicées » préfigurent leur goût. Nous pouvons toutefois supposer /fraicheur/ et /saveur/ à l'aide d'une lecture préalable des passages textuels culinaires des pages « Le Restaurant » et « Livre ». L'intervention d'une lecture concomitante des images d'entête des pages contribuerait à une actualisation plus fondée de ces traits; c'est ainsi que le sème imagique /qualité/ s'afférerait aussi dans les compositions moléculaires proposées pour les missonymes ci-dessus. Parce qu'elles sont peu complexes, sans doute les descriptions reflètent-elles la /simplicité/ des préparations.

Il nous semble que le trait /abordable/ puisse s'intégrer aux missonymes des sections de la carte dont a été tiré l'échantillon. En effet, les prix des hors-d'œuvre froids varient entre 5 et 8 € (entre 6,20 et 9,90 \$ canadiens); ceux des hors-d'œuvre chauds, entre 7 et 12 € (entre 8,60 et 14,80 \$ canadiens); ceux des grillades, entre 12 et 17 € (entre 14,80 et 21 \$ canadiens); et ceux des desserts, entre 5,50 et 8,50 € (entre 6,80 et 10,50 \$ canadiens).

(Il est utile de signaler que les photographies placées sous la liste d'hyperliens de la page « La carte » donnent à voir différents angles sur la salle à manger du restaurant et que, de ce fait, elles couvrent le volet apothique et entrent dans un rapport de compositionnalité avec le thème culinaire promu par la page et ses différentes sections, là où on s'attendrait surtout à visualiser les produits de l'établissement.)

La forme sémantique vinique VIN LIBANAIS

Accordons brièvement notre attention à la forme sémantique vinique érigée dans le site du Cèdre, thème qui n'apparaît que par la sémiotique verbale. Elle se lexicalise à juste titre par VIN LIBANAIS parce que le produit dont elle rassemble les caractéristiques se joue dans l'identité globale du Liban représentée dans la troisième section de la page « Le Restaurant » et dans le quatrième paragraphe de la page « Le Livre ». Ces passages permettent de détailler le thème vinique en intégrant, outre /Liban/ et /vin/, des traits qui, pour beaucoup d'entre eux, sont activables en vertu de la convocation d'éléments du fonds historique, culturel, « physique », agrogéologique, agroclimatologique, etc. du pays du cèdre : /Antiquité/, /Modernité/, /mythologie/, /religion/, /climat et sol favorables/, /méditerranéen/, /site géographique significatif/, /ensoleillement (ardent)/. En cela, ces valeurs, en plus de constituer le thème vinique, touche, à un degré supérieur, la LIBANITÉ, d'autant plus que les deux dernières (/site géographique significatif/ et /ensoleillement (ardent)/) ont déjà été cernées dans l'étude de ce thème au sein de la page d'accueil et de première section de la page « Le Restaurant ». D'autres sèmes intéressent plus spécifiquement le produit lui-même : /français/, /unicité/, /authentique/, /raffinement/. Voici comment, dans les passages en question, se présentent les groupements sémiques manifestant la molécule vinique VIN LIBANAIS :

Il y a 4000 ans, les Phéniciens, ancêtres des Libanais, produisaient et commercialisaient le vin de Liban tout autour de la Méditerranée [Liban/ + vin/ + Antiquité/ + site géographique significatif/ + méditerranéen/].

A Baalbek, anciennement Héliopolis, les ruines des temples dédiés à Bacchus (dieu du vin) et à son père Jupiter sont encore de nos jours témoins de l'histoire [Liban/ + vin/ + site géographique significatif/ + Modernité/ + ensoleillement (ardent)/¹⁶² + Antiquité/ + mythologie/].

Mais l'histoire du vni [sic] que nous connaissons aujourd'hui remonte à 1860 [Liban/ + vin/ + Modernité/] lorsque les Jésuites acquièrent le couvent de Ksara et commencèrent à produire le premier vin libanais [Liban/ + vin/ + religion/ + site géographique significatif/ + Modernité/].

Neuf autres vignobles : Clos Saint Thomas, Fakra, Heritage, Kefraya, Kouroum Kefraya, Massaya, Musar, Nakad et Wardy produisent aujourd'hui près de deux millions de bouteilles par an [Liban/ + vin/ + site géographique significatif/ + Modernité/].

Un climat exceptionnel, un sol caillouteux, argilo-calcaire et sablonneux, une exposition idéale apportent au vin du pays des cèdres sa spécificité et son caractère authentique [Liban/ + vin/ + climat et sol favorables/ + ensoleillement (ardent)/ + unicité/ + authentique/].

L'apport de cépages français, tel que [sic] le Cabernet, le Cabernet-Sauvignon, le Carignan, le Chardonnay, le Cinsaut, le Grenache, le Merlot, le Mouvèdre [sic], le Muscat, et le Syrah, et l'application d'une technologie moderne redonnent au pays son antique vocation vinicole [Liban/ + vin/ + français/ + Modernité/ + Antiquité/]. (page « Le Restaurant »)

Toutes les nuances de saveurs et de structures entre des crus prestigieux s'expriment dans la plaine de la Bekaa [Liban/ + vin/ + unicité/ + raffinement/ + site géographique significatif/] : son prestigieux vin “Château Kefraya” vit dans cette vallée allongée au soleil méditerranéen [Liban/ + vin/ + raffinement/ + site géographique significatif/ + ensoleillement (ardent)/ + méditerranéen/]. (page « Le livre »)

¹⁶² Héliopolis = « ville du soleil »

Site Web du Cèdre

**Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème vinique VIN LIBANAIS
dans les pages « Le Restaurant » et « Le livre »**

/Liban/ + /vin/ + /site géographique significatif/ +
 /Antiquité/ + /Modernité/ + /français/ +
 /mythologie/ + /religion/ + /climat et sol favorables/ + /méditerranéen/ + /ensoleillement (ardent)/ +
 /unicité/ + /authentique/ + /raffinement/

L’expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

Dans l’analyse, le rôle de la couleur orange mise comme trame de fond du module des pages du site¹⁶³ a été clairement mis en évidence : illustrer l’/ensoleillement ardent/ en tant que trait de LIBANITÉ. Elle semble, en effet, plus largement une couleur *chaude* du pays du cèdre. Par ailleurs, elle s’associe à l’agro-alimentaire (Trinity Advise, 2011), donc à la /cuisine/. Il faut remarquer également le vert bleuté dans les bandes horizontales du haut et du bas du module de la page d’accueil, ainsi que dans l’entête et la bande horizontale inférieure du module des pages internes : il renvoie vraisemblablement à la couleur du feuillage du cèdre du Liban (Stace, van der Meijden et de Kort, s.d.) et renforce ainsi davantage les sèmes /cèdre du Liban/ et /emblème national/ dans le thème LIBANITÉ. Cette couleur forme également les caractères de l’apothiconyme et de la majorité des pérertextes et des hyperliens du site du Cèdre.

¹⁶³ Ce même orange est décliné en plus pâle dans la partie verticale gauche du module.

SITE WEB DU RESTAURANT LE SANCTUAIRE DE BAAL (PARIS, FRANCE)

Parcours d'entrée : physionomie générale du site

Le gabarit de l'interface du site Web du restaurant La Sanctuaire de Baal (Paris, France, <http://www.lesanctuairedebaal.fr>¹⁶⁴) est uniforme pour toutes ses pages et met en œuvre une mise en page combinant le modèle hiérarchique (textes et images sont rangés dans des zones distribuées dans l'espace page selon leur ordre d'importance) et le modèle rectangulaire (textes et images sont parcourus à l'intérieur d'un grand module entouré de marges). Sur un arrière-plan principal constitué par un module central contenant le logo et un péritexte d'identification, et, à droite, de trois bandes horizontales chevauchées par l'apothiconyme et un péritexte précisant le type de cuisine de l'établissement. Sous le module du logo est placé le menu de navigation et les onglets des hyperliens des pages du site. Pour la plupart des pages (sauf « Accès et contact » et « Réservation »), des photographies s'affichent sous le menu de navigation. Dans les pages d'accueil et de menus (voir figure 23 et figure 24), la zone principale offre à voir, de haut en bas, un passage visuel et des éléments textuels (texte courant ou missynomes). La page d'accueil se distingue des autres pages par l'inclusion d'un diaporama de photographies des lieux et des plats du restaurant et par le défilement d'un péritexte de présentation au-dessus de ce diaporama. Également, ses éléments textuels (texte courant et extraits de critiques culinaires) sont placés dans un module distinct de l'arrière-plan.

¹⁶⁴ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que **les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009**. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmée ou changée.



Figure 23 - Page d'accueil du site du restaurant Le Sanctuaire de Baal
[\(<http://www.lesanctuairedebaal.fr>\)](http://www.lesanctuairedebaal.fr)



Figure 24 - Page « Entrées » du site du restaurant Le Sanctuaire de Baal
[\(<http://www.lesanctuairedebaal.fr>\)](http://www.lesanctuairedebaal.fr)

L'analyse thématique du site met en lumière deux formes fortes : le thème apothique est le premier à se présenter à l'exploration de la page d'accueil, dans l'apothiconyme, le logo et le diaporama; le thème culinaire prend le relais, dans le diaporama notamment, et les deux thèmes alternent plus ou moins dans la part textuelle, mais la forme culinaire se manifeste plus récurement dans le reste du site, grâce aux missynomes et aux photographies de mets des pages de menus. Enfin, le thème vinique se manifeste dans la page « Vins ».

Les fonds sémantiques du site

Le site du Sanctuaire de Baal présente trois fonds sémantiques principaux, /restaurant/, /cuisine/ et /vin/, tous typiques de la //restauration//. Même si l'isotopie /cuisine/ est la plus dense du site, elle n'est pas la première à se présenter dans le parcours, il s'agit plutôt de /restaurant/. /vin/ se localise presque exclusivement dans la page « Vins ». Nous verrons également apparaître les isotopies mineures /Liban/, /théologie/ et /histoire/.

L'isotopie /restaurant/

Lors du chargement du site, les éléments de la page d'accueil s'imposant quasi simultanément au regard sont le diaporama au centre de l'écran, le logo dans le coin supérieur gauche et l'apothiconyme dans l'entête. Dans le diaporama, les 4 premières photographies concernent directement l'apothique et ont pour effet de situer le restaurant dans son environnement physique effectif tout en y conduisant : le premier visuel montre en gros plan l'adresse du bâtiment; le deuxième, également en gros plan, le nom de la rue où il est sis; le troisième, en plan de demi-ensemble, la rue elle-même; le quatrième, la devanture du Sanctuaire de Baal. Ce montage de photographies « subjectives » reproduit plus ou moins, dans un effet de réel, le point de vue d'un marcheur qui se rend à ce restaurant. Les signifiés de ces images se rattachent tous métonymiquement au lieu, ce qui valorise, aux yeux de l'interprétation, l'isotopie /restaurant/. Corrélativement, l'aperception de l'apothiconyme dans l'entête et l'identification qu'il permet du commerce (en tant que fonction de signature prise dans le contexte générique du site) soutiennent l'existence de l'isotopie dans les premiers moments de l'investissement de la

page d'accueil. L'association du nom « Baal » avec l'image de statuette dudit dieu illustrée par le logo conduit à intégrer ce contenu iconique au fond sémantique graduellement mis en place, qu'il est encore possible de construire grâce aux photographies du bar et de la salle à manger situées sous le menu de navigation à gauche, ainsi que grâce à environ la moitié des passages du texte courant (en incluant les critiques culinaires en bas de page). Également, il faut mentionner que le péritexte défilant au-dessus du diaporama couvre la dimension apothique en certains de ses segments (souhait de bienvenue et invitation à venir célébrer au restaurant divers événements).

Ainsi, dans la saisie de cette mosaïque de passages de la page d'accueil, l'isotopie **/restaurant/** est la première à entrer en scène, mais c'est principalement dans cette page du site qu'elle se retrouve. De fait, dans l'ensemble du site, ce fond sémantique est quantitativement et « densimétriquement » le plus faible, comparativement à **/cuisine/** et à **/vin/**. En effet, **/restaurant/** indexe seulement 35 signifiés dont moins du tiers comptent le sème isotopant en inhérence. Malgré cela, en raison de sa présentification sémiotique mise en évidence dans la page d'accueil, il importe de rendre compte du thème apothique qui en relève.

L'isotopie /cuisine/

Dans la suite du diaporama de la page d'accueil, après l'« introduction » dans les lieux qu'ont reproduits les premières images, un défilé de 6 photographies présentant distinctement près d'une quinzaine de mets libanais (ou moyen-orientaux) de la maison met à l'honneur le fond **/cuisine/**, qui est donc le deuxième à se manifester. Tout à la fois, le péritexte « Spécialités Libanaises » encadrant l'apothiconyme dans l'entête se présente à la lecture et lance celle-ci une fois de plus dans la voie du culinaire. De même, une partie du péritexte défilant au dessus du diaporama annonce les formules de repas en promotion. Le texte courant de la page d'accueil consacre aussi à peu près la moitié de son contenu à la **/cuisine/**, l'autre moitié concernant l'apothique, comme on le sait.

Ainsi, au sein de la page d'accueil, tous langages et passages considérés à plat, les isotopies /restaurant/ et /cuisine/ se partagent l'espace sémantique. Au chargement, celle-là précède plus ou moins celle-ci, mais comme le diaporama tourne en boucle et que, notamment, le contenu du texte courant se répartit plus ou moins entre les deux, on peut les appréhender selon une forme d'alternance. Dans l'ensemble du site, en revanche, le fond /cuisine/ demeure le plus prévalent en quantité et en qualité, indexant environ 340 signifiés, dont seulement une dizaine contiennent le sixième isotopant en afférence. Cette haute densité est redéivable aux trois pages distinctes de menus (« Entrées », « Plats » et « Desserts », signalées dans le menu de navigation à gauche), dressant la liste des plats offerts au Sanctuaire de Baal (une soixantaine de missynomes) en plus de leurs descriptions; en outre, ces pages sont illustrées par une quinzaine de photographies missumiques.

Compte tenu des modalités de manifestation des isotopies /restaurant/ et /cuisine/, nous nous attacherons d'abord à la description, en page d'accueil, de la forme apothique eu égard à son apparition première à l'ouverture du site, ensuite à celle de la forme culinaire. La position deuxième du thème culinaire dans la chronologie du parcours interprétatif et son poids à peu près égal à celui du thème apothique en termes de présence dans les passages visuels et textuels de la page d'accueil ne doit pas faire oublier que la molécule culinaire connaît le plus grand nombre forte d'occurrences dans tout le site.

L'isotopie /vin/

La page d'accueil du Sanctuaire du Baal ne véhicule pas *a priori* ou explicitement des signifiés liés à l'isotopie /vin/. L'apothiconyme (présent sur toutes les pages) pourrait y contribuer obliquement : le récepteur ayant une certaine connaissance de la mythologie et de l'histoire du Moyen-Orient antique pourrait, par raccourci, relier « Le Sanctuaire de Baal » au temple de Bacchus – dieu romain du vin – érigé à Baalbek au Liban : ce toponyme contient, comme on le constate, les traces du dieu phénicien qui devint, au fil du temps, un dieu local vénéré par plusieurs communautés du Moyen-Orient antique, dont le Liban, et ce, sous diverses fonctions (Universalis, s.d.). Donc, dans le site Web

qui nous occupe, le Bacchus romain deviendrait textolectalement¹⁶⁵ le Baal libanais, donc dieu du vin. Dans ce contexte interprétatif, les couleurs rouges et roses de l'entête et du fond du module du logo s'inscriraient sur l'isotopie /vin/. Mais cela n'est pas sans doute pas aussi évident dans l'esprit de l'internaute ordinaire.

Le plus probant est de circonscrire simplement le fond sémantique /vin/ là où il se concentre, c'est-à-dire dans la carte et l'iconographie de la page « Vins ». Près de 190 signifiés forment cette isotopie, dont la majorité offrent le même isotopant en inhérence. En raison de sa manifestation localisée dans une seule page du site, sa saillance se voit donc réduite. Ailleurs dans le site, seules quelques coupes de vin (vides) sont discrètement perceptibles dans les photographies missumiques du diaporama de la page d'accueil, tout comme les bouteilles de vin dans la photographie du bar placée sous le menu de navigation de la même page. Néanmoins, quelques éléments de la page « Vins » permettent d'extraire une forme vinique, ce que nous ferons succinctement.

Les isotopies mineures /Liban/, /théologie/ et /histoire/

L'apothiconyme « Le Sanctuaire de Baal » réfère au dieu qui fut désigné, du temps de l'Ancien Testament, comme celui du Liban (Universalis, s.d.)¹⁶⁶ et dont le culte concurrençait celui de Yahweh. On y associe les hauts lieux, sûrement des sanctuaires, où des sacrifices étaient pratiqués : « Ils ont bâti des hauts lieux à Baal, Pour brûler leurs enfants au feu en holocaustes à Baal » (Jérémie 19:5). Par l'intermédiaire de cette explication, le nom du restaurant (qui revient en 12 occurrences) s'attacherait dans une certaine mesure aux isotopies /Liban/, /théologie/ et /histoire/, tout comme, par attraction, l'image de la statuette de Baal mise comme logo. En dehors de ces éléments, ces fonds sémantiques ne semblent toutefois pas trouver beaucoup d'autres passages de déploiement au sein du site, si ce n'est /Liban/ que l'on peut voir obliquement dans ces extraits, tirés de la page d'accueil : « Le Sanctuaire de Baal est un bout du Liban au cœur de Paris ! » ; « “Dans cette salle en longueur à la décoration originale en l'honneur des

¹⁶⁵ Un textolecte est le système de normes propre à une performance sémiotique donnée (un site Web, un poème, un roman, etc.) (Hébert, 2012 : 218).

¹⁶⁶ Comme mentionné plus haut, Baal est le nom du dieu de plusieurs communautés sémitiques de l'Antiquité et peut même se décliner pour diverses divinités locales.

belles années du Liban [...]” ». Ainsi, les représentations suscitées par l’apothiconyme autour de la divinité et de ses éléments cultuels ne sont pas reconduites dans le reste du site, sauf dans un cas précis du texte courant que nous aborderons dans l’analyse du thème apothique. Rappelons que la construction d’une isotopie (et, corrélativement, d’un thème associé) devient pertinente dans un site Web quand il la véhicule textuellement et iconiquement, et visiblement en plusieurs de ses parties; par exemple, pour */Liban/*, il s’agira que les atouts du Liban (lieux, symboles, etc.) soient valorisés récurement et présentés de façon focalisée comme objets fondamentaux de l’essence du pays, et ce, dans l’ensemble du site; c’est le cas du cèdre du Liban dans le site du restaurant Au Cèdre. Dans le site du Sanctuaire de Baal, la valorisation du Liban semble plutôt circonscrite au nom propre et au logo de l’établissement en tant que Baal est interprété comme son dieu antique. Comme ces passages, par leur position spatiale visible dans le haut de l’interface, sont inévitables dans le parcours du site et de ses pages, il convient de les relever comme ayant un effet dans l’émergence possible des isotopies */Liban/*, */théologie/* et */histoire/*, même si ces traits de sens peuvent être évanescents ou lointains dans l’esprit de l’internaute. En revanche, il faut admettre que le voisinage du péritexte culinaire « Spécialités libanaises » auprès de l’apothiconyme peut très plausiblement aider à actualiser le trait */libanais/*, éventuellement */Liban/*, dans l’apothiconyme. Si le nom propre n’est pas saisi à travers les références théologiques et historiques qu’il peut convoquer potentiellement, il véhiculera simplement le thème apothique avec le sème */libanais/* sans « expansionner » celui-ci – c’est-à-dire sans permettre de détailler les associations qu’il peut convoquer –, là où le lecteur déduira une simple désignation de restaurant libanais.

La forme sémantique apothique LE SANCTUAIRE DE BAAL

Parcours thématique de l’apothiconyme et du logo

Les problèmes interprétatifs auxquels nous venons de faire face rappellent de façon aigüe que le parcours du sens est affaire de plausibilité relative aux interprétants mis en jeu dans la performance sémiotique et aux connaissances mobilisées, réelles ou possibles, du récepteur.

Cela dit, pour le parcours de la forme sémantique apothique du site du Sanctuaire de Baal, particulièrement dans la région de l'entête de toutes les pages, nous conservons la possibilité d'une actualisation de l'un et/ou l'autre des sèmes **/Liban/** et **/libanais/**, bien que, dénominativement, la distinction puisse être mince. Donc, l'apothiconyme, en tant que passage identificatoire de l'établissement, peut, d'une part, susciter le thème apothique selon cet ensemble de sèmes : les traits définitoires de base **/restaurant/** et **/Le Sanctuaire de Baal/** (en vertu du champ **//noms de restaurants de tous types//**), ainsi que les traits **/Liban/**, **/théologie/** et **/histoire/** afférés par le biais de la convocation de la donnée encyclopédique (réduite ici à sa plus simple expression) que Baal était le dieu du Liban antique, incluant l'idée de culte et de temple, laquelle idée, par extension, implique le trait spécifique **/sacré/** (« sanctuaire » vient du latin *sanctuarium*, « lieu sacré, saint »). Tout à la fois, soit grâce au répertoire de l'iconographie mythologique moyen-orientale, soit grâce à l'action propagatrice de l'apothiconyme contenant le nom même de « Baal », la reconnaissance de la statuette dudit dieu peut engendrer l'actualisation des sèmes **/Liban/**, **/théologie/**, **/histoire/** et **/sacré/** au sein du logo. Cela tend à créer entre le logo et le nom de commerce un rapport soit de similarité si l'interprétation encyclopédique de l'image seule prévaut, soit d'ancrage si l'apothiconyme est la clé d'identification de l'image; l'ancrage est favorisé par la fonction de signature des passages. C'est dans ce rapport de signature également que le logo comporte les traits **/restaurant/** et **/Le Sanctuaire de Baal/**, véhiculant alors le thème apothique; mentionnons aussi que le péritexte « Restaurant – Traiteur » sous le logo facilite aussi la présence de **/restaurant/** dans celui-ci. Plus largement, il faudrait, dans le nom propre et le logo, prévoir l'activation de **/Moyen-Orient/**, **/Phénicie/**, **/Égypte/** ou d'autres encore, puisque Baal a été la divinité de différents peuples dans l'histoire. Enfin, nous pouvons nous demander quel effet sémique engendre l'écriture cursive de l'apothiconyme, lequel effet ne semble pas évident dans le contexte mis en place dans la zone d'entête. Dans le genre du site Web de restaurant, ce formatage typographique s'associe souvent à **/raffinement/**: retenons donc pour l'instant ce composant à un niveau de saillance estompée dans la forme apothique. Nous verrons plus loin que ce trait se trouve dans certaines occurrences de la forme apothique, dans les photographies situées plus bas dans la page d'accueil, notamment.

D'autre part, si les matériaux encyclopédiques relevés précédemment ne sont pas convoqués par l'internaute, prévoyons que la forme apothique véhiculée par l'apothiconyme pourra se restreindre aux composants */restaurant/, /Le Sanctuaire de Baal/ et /libanais/*¹⁶⁷, ce dernier trait étant dû à la propagation par ancrage opérée par le péritexte « Spécialités Libanaises ». Cette occurrence moléculaire étant saisie, le logo pourra aussi en être le dépositaire. Mais il est difficile de prétendre que le thème apothique ne peut incorporer des éléments liés à la */théologie/*, ne serait-ce que par la présence de la lexie « sanctuaire » dans l'apothiconyme, et même si la connaissance textuelle et iconique de Baal est complètement absente chez le récepteur. En résultat, il est convenable de proposer, au sein du thème apothique, une présence estompée des sèmes */Liban/, /théologie/, /histoire/* et */sacré/* en vertu de la plausibilité du parcours construit plus haut, les autres traits (*/restaurant/, /Le Sanctuaire de Baal/ et /libanais/*) bénéficiant d'une saillance élevée.

Site Web du Sanctuaire de Baal

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique
LE SANCTUAIRE DE BAAL dans l'apothiconyme et le logo**

*/restaurant/ + /Le Sanctuaire de Baal/ + /libanais/ +
/Liban/ + /théologie/ + /sacré/ + /histoire/ +
/raffinement/*

Parcours thématique de la page d'accueil

L'analyse du thème apothique effectuée dans la région de l'entête valant pour la page d'accueil, les 4 photographies métonymiques des éléments physiques et du quartier du restaurant au début du diaporama peuvent recevoir l'éclairage sémique du parcours « simplifié » de l'apothiconyme et du logo : */restaurant/, /Le Sanctuaire de Baal/ et /libanais/*. Il s'agit là encore d'un mouvement d'ancrage dont bénéficient les visuels,

¹⁶⁷ Tout en n'excluant pas */raffinement/*, redéivable aux cursives.

sauf peut-être celui de la devanture qui, comme l'entête du site, affiche l'apothiconyme, le logo et les pérıtextes et qui, donc, peut être investi de ce même groupement sémique (en cela, cette photographie assure un relais de confortation). Par ailleurs, n'oublions pas que les sèmes du parcours plus « savant » de l'apothiconyme et du logo (*/Liban/*, */théologie/*, */histoire/* et */sacré/*) peuvent passer en sourdine dans les photographies visées.

Or, la succession des scènes apothiques du diaporama de la page d'accueil – 1° adresse du bâtiment (gros plan); 2° nom de la rue (gros plan); 3° rue elle-même, quartier (plan de demi-ensemble); 4° devanture du Sanctuaire de Baal – simule la saisie subjective d'un individu qui perçoit « sur place », et progressivement, le restaurant et son environnement en s'y rendant. Le circuit ainsi engagé par l'enchainement des photographies pourvoit le thème apothique du trait */découverte/*, en ce que l'établissement est l'objet d'un dévoilement graduel sous différentes facettes. Dans la suite du diaporama, l'exploration se poursuit en s'appliquant au thème culinaire – nous y reviendrons. L'acheminement vers les lieux s'accompagne d'un souhait de bienvenue¹⁶⁸ souligné dès le début du pérıtexe défilant simultanément au-dessus du diaporama, souhait que réitère le premier paragraphe du texte courant (« Georges et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue au Sanctuaire de Baal ») et qu'un extrait de critique culinaire un peu plus bas spécifie : « “Georges et Christianne vous accueillent [*sic*] chaleureusement dans leur univers oriental [...]” ». Par sa manifestation en trois emplacements, le sème */chaleur/* se confirme comme caractéristique de l'identité du restaurant et prend donc place au cœur du thème apothique. Il faut noter également l'esprit */festif/* qu'on destine à l'endroit, encore dans le pérıtexe défilant (« Venez fêter un anniversaire [...] ») et dans le texte courant (« Venez fêter les heureux événements [...] »), dont s'extrait explicitement */plaisir/*, trait renforcé par l'énumération d'occurrences d'événements réjouissants (mariage, anniversaire, enterrement de vie de jeune fille ou de garçon, etc.).

¹⁶⁸ Qui vaut aussi pour l'entrée sur le site Web.

Certains segments du texte courant permettent indirectement de mettre de l'avant dans le thème apothique les sèmes du parcours théologique de l'apothiconyme et du logo (*/Liban/, /théologie/, /histoire/ et /sacré/*) : le Sanctuaire du Baal est qualifié d'« antre », ce qui fait ressortir le caractère mystérieux et inquiétant d'un temple divin – ici ce sont les sèmes */théologie/* et */sacré/* qui deviennent plus saillants. Plus loin, on lit : « *Dépaysement garanti tant sur le plan culinaire que décoratif.* / Le Sanctuaire de Baal est un *bout du Liban* au cœur de Paris! » (c'est nous qui nous soulignons) Dans l'enchainement de ces deux énoncés sont rappelés les traits */découverte/* et */Liban/* et s'actualise */exotisme/* : le restaurant et son décor (de même que la nourriture) transportent imaginairement les clients (parisiens ou autres) ailleurs le temps d'un repas, au pays du cèdre, et créent ainsi chez eux la différence culturelle.

Encore, d'autres segments des 2 extraits de critiques culinaires détaillent les propriétés du décor et de l'ambiance du Sanctuaire de Baal et augmentent ainsi le bagage sémiique du thème apothique : « “Une déco très moderne et stylisée [*/restaurant/ + /Le Sanctuaire de Baal/ + /libanais/ + /modernité/ + /originalité/*?¹⁶⁹], une ambiance tamisé [sic] pour passer une soirée entre amis [*/restaurant/ + /Le Sanctuaire de Baal/ + /libanais/ + /calme/? + /chaleur/? + /raffinement/ + /convivialité/*] [...]” »; « “Dans cette salle en longueur à la décoration originale en l'honneur des belles années du Liban [*/restaurant/ + /Le Sanctuaire de Baal/ + /originalité/ + /Liban/ + /histoire/*]¹⁶⁹ [...]” ». Dans les 3 petites photographies du bar et de la salle à manger situées à gauche, sous le menu de navigation, on remarquera justement l'éclairage doux qui traduit le */calme/*, la */chaleur/* et le */raffinement/*, et on peut confirmer dans une certaine mesure la */modernité/* et l'*/originalité/* des éléments des lieux, par exemple par l'acier inoxydable dont est fait en partie le bar et par les lignes épurées du mobilier. Il apparaît moins aisément, cependant, de reconnaître dans le décor l'âme du */Liban/*; à l'aide du texte, en revanche, on peut supposer la présence de ce sème dans les visuels. Si l'environnement montré par les photographies reflète le Liban, les composants */découverte/* et */exotisme/* peuvent y être afférés grâce aux passages de texte courant où ils ont été construits.

¹⁶⁹ « styliser » signifie « représenter (un objet naturel) en simplifiant les formes en vue d'un effet décoratif » ou « représenter avec une volonté de style » (*Petit Robert*).

Ainsi, au sein de la page d'accueil, partant du diaporama, qui promeut les traits **/restaurant/, /Le Sanctuaire de Baal/, /libanais/ et /découverte/** (et, éventuellement, **/Liban/, /théologie/, /histoire/ et /sacré/** en retrait), le parcours interprétatif a enrichi la forme apothique en passant du péritexte défilant au texte courant et aux commentaires de critiques culinaires, dont les passages ont permis différents relais d'élucidation en raison de l'institution de nouveaux sèmes. Ensuite, si la lecture va du texte courant et des commentaires culinaires aux photographies placées à leur gauche, il s'opère essentiellement des relais de confortation, car les éléments des sémiotiques textuelle et iconique s'appuient mutuellement par redondance; sinon, on parlera simplement de similarité forte dans la mesure où les passages ne seront que comparés. Également, l'ancre peut s'effectuer du texte courant aux images, notamment par rapport aux sèmes **/Liban/, /découverte/ et /exotisme/**.

Site Web du Sanctuaire de Baal

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique LE SANCTUAIRE DE BAAL dans la page d'accueil

**/restaurant/ + /Le Sanctuaire de Baal/ + /libanais/ +
/découverte/ + /chaleur/ + /plaisir/ +
/calme/ + /originalité/ + /modernité/ +
/Liban/ + /théologie/ + /sacré/ + /histoire/ +
/raffinement/ + /exotisme/ + /convivialité/**

La forme sémantique culinaire CUISINE LIBANAISE

Parcours thématique de la page d'accueil

Dans l'entourage de l'apothiconyme en entête, le thème culinaire prend naissance au sein du péritexte « Spécialités Libanaises », où « spécialités » a un sens culinaire qui aura été éclairé grâce à l'identification du genre du site Web de restauration. Ainsi, le thème culinaire CUISINE LIBANAISE se constitue sur la base sémique de **/cuisine/** et

/libanais/. Sans doute l’interprétation théologique de l’apothiconyme peut, dans la zone contextuelle qui nous occupe, influer sur la mise au jour de la forme culinaire : le plus pertinent des sèmes apothique à actualiser par afférence serait alors */sacré/* en tant que « trait qualificatif » de la cuisine produite au Sanctuaire de Baal. Mais, en raison de la « fugacité » de la glose théologique du nom de restaurant, */sacré/* présente une saillance estompée.

Dans le diaporama, après la pénétration dans l’établissement et sa découverte progressive, l’arrivée à l’intérieur poursuit la */découverte/* d’un cortège, en 6 photographies, desdites spécialités servies au Sanctuaire de Baal. Ainsi peut-on y voir des plats de fatayers (petits chaussons farcis aux épinards), de hommos, de taboulé, de brochettes d’agneau, de chiche taouk (brochettes de poulet), de chawarma (émincé de bœuf), de feuilles de vigne, de falafels (boulettes frite de pois chiches), etc., tous des mets proprement libanais ou bien moyen-orientaux mais pouvant être assimilés comme libanais par attraction. De ce fait, le groupement thématique culinaire d’au moins */cuisine/* + */libanais/* devient très récurrent. Saisis en gros plan pour la plupart, ces plats respirent la */fraîcheur/*, la */saveur/* et la */qualité/*, car les photographies permettent d’en voir la texture, l’apprêt récent, le soin apporté au montage, etc. Ces traits sont des nouvelles valeurs moléculaires introduites en relais d’élucidation par le diaporama, si le parcours du thème culinaire a d’abord commencé avec le péritexte culinaire d’entête.

Selon le même mouvement de chaînage à la suite du diaporama, le texte courant et les extraits de critiques culinaires ne vont que davantage plus loin dans le développement sémique de la molécule culinaire. Dans le premier paragraphe, par exemple, on lit : « [le] Sanctuaire de Baal[,] l’antre de la bonne cuisine Libanaise authentique et savoureuse ». Ce passage fait non seulement conférer (indirectement) une forme de caractère */sacré/* à la cuisine du Sanctuaire de Baal (elle est préparée dans une « antre », le Sanctuaire de Baal), mais aussi précise sa conformité aux pratiques culinaires originales libanaises – elle est */authentique/* – et spécifie son degré de sapidité – elle est */délectable/* (« bonne », « savoureuse »). Ces deux dernières caractéristiques de la CUISINE LIBANAISE sont encore confirmées plus loin : « la gastronomie authentique

libanaise » (critique culinaire), « notre délicieuse [sic] Mezzé » (texte courant), « saveurs libanaises [...] parfumées » (critique culinaire). En lien avec l'authenticité des mets est mis en valeur leur rattachement à la /tradition/ libanaise : « Des recettes transmises de génération en génération » (texte courant), « saveurs libanaises traditionnelles » (critique culinaire), « la gastronomie authentique libanaise est servie [...] dans le respect de la tradition » (critique culinaire). Le /savoir-faire/ du chef en compose aussi l'essence : « Des recettes [...] réalisées par un chef aux doigts agiles, qui a plus de 35 années d'expérience derrière lui et des passages dans les plus belles adresses libanaises parisiennes... » À cela il faudrait ajouter l'/abondance/ (sème estompé) qu'on reconnaît à cette cuisine : « de copieux Mezzes [sic] », « servie avec générosité » (critiques culinaires). Enfin, le thème culinaire prend pour traits /Liban/, /découverte/ (déjà actualisé dans le diaporama) et /exotisme/ grâce à des passages du texte courant qui ont aussi servi à construire le thème apothique : « *Dépaysement* garanti tant sur le plan culinaire que décoratif. / Le Sanctuaire de Baal est un *bout du Liban* au cœur de Paris! »

Les différents nouveaux sèmes construits dans la part textuelle de la page d'accueil peuvent avoir une influence rétroactive sur les images missumiques du diaporama dans la mesure où le parcours de lecture y revient.

Site Web du Sanctuaire de Baal

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire
CUISINE LIBANAISE dans la page d'accueil**

/cuisine/ + /libanais/ +
 /découverte/ + /fraîcheur/ + /délectable/ (/saveur/) + /qualité/ +
 /sacré/ + /tradition/ + /authentique/ + /savoir-faire/ + /abondance/ +
 /Liban/ + /exotisme/

Parcours thématique d'un échantillon de la carte

Directement accessibles et consultables au premier niveau de l'interface¹⁷⁰, la quinzaine de photographies missumiques et la soixantaine de missonymes des pages « Entrées », « Plats » et « Desserts » illustrent l'*/abondance/* inhérente à la CUISINE LIBANAISE du Sanctuaire de Baal. C'est également une valeur de */variété/* que transmet cette présentation de passages textuels et iconiques. Usant du gros plan, les photographies, comme celles de la page d'accueil, confèrent encore aux plats libanais les propriétés de */fraicheur/*, de */qualité/* et de */saveur/*. Notamment, l'image placée avant la liste des entrées rehausse, par sa plus grande taille, ces traits moléculaires, voire mène à la transformation de */saveur/* (sème « neutre ») en */délectable/* (sème « superlatif »).

Quelques exemples de missonymes (incluant leurs descriptions) tirés de la carte permettent bien entendu de voir la manifestation de la forme culinaire :

- Entrée froide : « Moutabal[,] Caviar d'aubergines à la crème de sésame. Assaisonnement : jus de citron et Filet d'huile d'olive » : */cuisine/* + */libanais/* + */tradition/?* + */qualité/* + */saveur/* + */fraicheur/*?
- Entrée chaude : « Balila[,] Pois chiche entiers. Assaisonnement : jus de citron et filet d'huile d'olive » : */cuisine/* + */libanais/* + */tradition/?* + */saveur/* + */qualité/?* + */fraicheur/*?
- Plat principal : « Djaj msahab[,] Coquelet désossé, servi avec hommos et salade » : */cuisine/* + */libanais/* + */tradition/?* + */saveur/* + */qualité/?* + */fraicheur/*?
- Dessert : « Mouhalabié[,] Flan libanais au lait, parfumé à la fleur d'oranger. Le mouhalabié est proposé avec du sirop de sucre et des éclats de pistache » : */cuisine/* + */libanais/* + */tradition/* + */saveur/* + */qualité/?* + */fraicheur/*?

La provenance arabe des missonymes est le premier interprétant permettant de les qualifier comme porteur de la forme CUISINE LIBANAISE, en confirmant */cuisine/* et */libanais/*. On peut présumer que ces mets, énoncés à l'intérieur d'un site de restaurant de « Spécialités Libanaises », s'incorporent à la tradition culinaire du Liban, bien qu'ils puissent apparaître tout à la fois, sous d'autres graphies, dans le répertoire élargi du Moyen-Orient. Textuellement, à travers les passages ici considérés, il est moins aisné de cerner la */qualité/* et de la */fraicheur/* des produits à cause de l'absence de

¹⁷⁰ À la différence des éléments d'une carte consultable en document pdf ou en fenêtre en incrustation.

« qualificateurs » explicites dans les descriptions (ex. « de premier choix »). Dans un registre légèrement différent, on peut toutefois actualiser la /qualité/ du caviar d'aubergines, affecté de luxe par la présence du terme « caviar » (en ce cas, /luxe/ ou /raffinement/ pourrait être sélectionné). La /saveur/ semble plus sensible dans les descriptions, la simple énumération des ingrédients pouvant convoquer dans la mémoire du lecteur le goût de chacun d'entre eux (s'ils sont connus), voire le résultat de leur assemblage (l'ensemble du plat nommé). Bien sûr, la saisie simultanée des images missumiques entourant les listes de mets prédispose à la propagation/actualisation des sèmes sélectionnés dans les missonymes et leurs descriptions.

La fourchette des prix de la carte du Sanctuaire de Baal contribue à l'actualisation d'/abordable/ : en effet, les entrées se détaillent entre 6 et 8 € (entre 7,60 et 10 \$ canadiens), les plats principaux, entre 14 et 18,50 € (entre 17,75 et 23,50 \$ canadiens) et les desserts, entre 5 et 7 € (entre 6,30 et 8,90 \$ canadiens).

La forme sémantique vinique VIN LIBANAIS

Dégageons ici brièvement le thème vinique au sein de la page « Vins », lequel devient remarquable grâce à la spécialisation de la carte dans les produits libanais, spécialisation signalée par les noms des domaines vinicoles sis au Liban, soit Jawary, Nakad et Kefraya, ce dernier étant indiqué (sous la désignation « Château Kefraya ») sur une carte du Liban située à gauche de la liste. Ainsi, les vynymes de la carte portent minimalement et simplement la forme sémantique VIN LIBANAIS par les sèmes /vin/ et /libanais/. Les commentaires œnologiques qui accompagnent les vynymes présenteraient certainement des occurrences plus « charnues » du thème vinique; cependant, nous laisserons de côté ce genre textuel spécifique¹⁷¹. Tenons-nous-en au fait que la présentation d'une petite sélection d'une douzaine de vins (sans doute de premier choix) permet hypothétiquement de déduire le sème /qualité/. Cette palette produira chez le client du Sanctuaire de Baal le /plaisir/, trait saillant manifesté deux fois dans le titre « Les Vins de *Plaisir* et de *Charme* de 12 à 55 €»¹⁷². La fourchette de prix relativement

¹⁷¹ Les commentaires de dégustation de vin ont fait l'objet d'études, par exemple celle de Moutat (2009).

¹⁷² C'est nous qui soulignons.

/abordable/s des vins renforce sûrement ce /plaisir/. Plus discrètement, les photographies du bar et du cellier (à gauche, sous le menu de navigation) accolent au thème vinique le trait /raffinement/, par la monstration de l'ambiance feutrée et tamisée et de l'aspect boisé du décor dans lequel se trouvent les bouteilles de vin.

Site Web du Sanctuaire de Baal

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème vinique VIN LIBANAIS dans la page « Vins »

/vin/ + /libanais/ + /qualité/ +
 /plaisir/ + /abordable/ +
 /raffinement/

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

La palette chromatique du site du Sanctuaire de Baal apparaît plus difficilement associable de façon directe aux thèmes développés dans les niveaux iconiques et textuels. Le brun noisette de l'arrière-plan et des onglets du menu de navigation peut renvoyer au thème apothique, en tant que la couleur puisse lointainement faire écho à la décoration du restaurant, laquelle est visible dans les photographies de la page d'accueil (sous le menu de navigation à gauche). Ainsi physiquement identifiée à l'établissement (où alors s'actualisent /restaurant/ et /Le Sanctuaire de Baal/), peut-être cette couleur porte-t-elle le trait /Liban/ : rappelons que l'un des extraits de critiques culinaires souligne cette « décoration originale en l'honneur des belles années du Liban ». Un élément documentaire discret qui pourrait se rattacher au thème apothique dans sa version théologique est le fond sur lequel apparaît le mot « Sanctuaire » et qui semble reproduire des pierres de temple. Quant aux déclinaisons de roses des bandes composant l'entête et le module du logo, nous avons déjà émis l'hypothèse qu'elles promeuvent l'isotopie /vin/ dans la faible probabilité que le lecteur décode « Le Sanctuaire de Baal » comme le temple de Bacchus situé à Baalbek au Liban. En fait, cette intégration/association isotopique vinique s'effectuera essentiellement dans la page

« Vins » par attraction thématique. Toutefois, l'omniprésence de ces roses sur toutes les pages ne permet pas de conclure à une prégnance du volet vinique dans l'ensemble du site du Sanctuaire de Baal.

PARTIE II – LES SITES WEB DE RESTAURANTS DU QUÉBEC

SITE WEB DU RESTAURANT ZAWEDEH (MONTRÉAL, QUÉBEC)

Parcours d'entrée : phisyonomie générale du site

Le site Web du restaurant Zawedeh (Montréal, Québec, <http://www.zawedeh.com>¹⁷³), formaté en animation Flash, se charge à partir d'une page de garde (voir figure 25) donnant accès à une version française ou à une version anglaise. Au chargement, sur un arrière-plan figurant une toile tissée, un module central apparaît, dans lequel démarre un diaporama livrant un tour d'horizon de la cuisine, des lieux, du service et de l'atmosphère de l'établissement (voir figure 26). Photographies, péritextes et texte en voix *off* constituent conjointement le propos. Tout à la fois, une musique d'ambiance accompagne la prestation et se poursuit d'ailleurs durant toute la visite du site. Le fondu enchaîné est employé pour les transitions entre les diapositives et pour ponctuer les segments du texte oral. En outre, la technique du mouvement panoramique anime les photographies. Notons que ces mêmes procédés reviennent dans quelques pages internes du site.

¹⁷³ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmée ou changée.

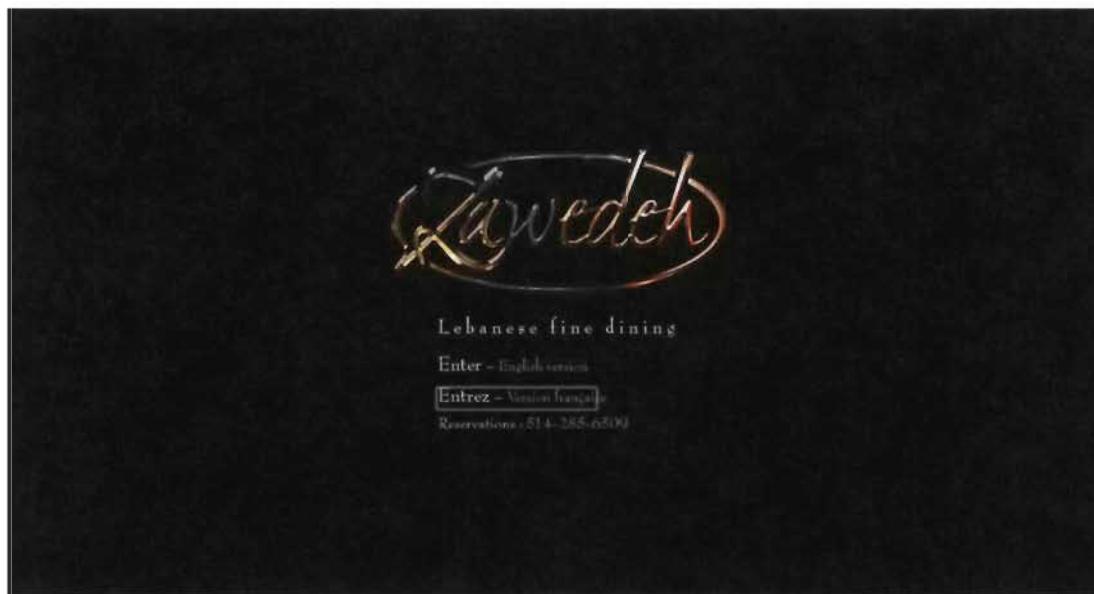


Figure 25 - Page de garde du site du restaurant Zawedeh
(<http://www.zawedeh.com>)



Figure 26 – Diapositive du diaporama d'introduction du site du restaurant Zawedeh (<http://www.zawedeh.com>)



**Figure 27 - Page d'accueil du site du restaurant Zawedeh
(<http://www.zawedeh.com>)**



**Figure 28 - Page « Le menu » du site du restaurant Zawedeh
(<http://www.zawedeh.com>)**

Une fois terminé le diaporama d'introduction (que l'internaute peut escamoter), la page d'accueil (figure 27) émerge dans le module central. Pour celle-ci comme pour toutes les autres pages, les objets constitutifs se mettent successivement en place : d'abord se déploient la bande inférieure et la bande d'entête, dont la partie gauche sert à l'inscription graduelle de l'apothiconyme et de son péritexte; le long de ces bandes surgissent ensuite les onglets des barres de navigation; au sein même du module, enfin, apparaissent et/ou se glissent textes, photographies et divers éléments iconiques (le cas échéant) (voir figure 28).

Lors des transitions entre les pages internes du site, le module sort du champ de la fenêtre en glissant vers le haut; sur l'arrière-plan s'affiche une plaquette portant le titre de la page à venir et se profilent doucement des fleurs vrillées; enfin, le module de la page demandée entre dans le champ de la fenêtre en provenance du bas. Comportant ainsi un module central se détachant d'un arrière-plan dont les contours tiennent lieu de marges, l'interface du site du restaurant Zawedeh réalise une grille de mise en page rectangulaire.

Les deux thèmes prédominants du site, la forme apothique ZAWEDEH et la forme culinaire CUISINE LIBANAISE, se révèlent concurremment dès le diaporama d'introduction, en modes visuel, textuel et musical. Notamment, la molécule apothique y occupe davantage l'« espace sémantique », mais, en page d'accueil, la molécule culinaire se détaille grâce au texte, qui, en retour, reprécise l'iconographie.

Les fonds sémantiques du site

L'analyse isotopique du site du restaurant Zawedeh fait ressortir deux fonds sémantiques principaux, /cuisine/ et /restaurant/, propres au champ //restauration//. Les isotopies /vin/ et /Liban/ se manifestent secondairement.

Les isotopies /cuisine/ et /restaurant/

Dans l'ensemble du site de Zawedeh, il apparaît difficile de trancher nettement la représentativité visuelle des isotopies principales, /cuisine/ et /restaurant/. Dans une

analyse à plat strictement quantitative, le fond */cuisine/* l'emporte sur le fond */restaurant/*. Le premier est formé par plus de 300 signifiés présentant tous le même isotopant en inhérence; ce nombre inclut 95 signifiés visuels. Le deuxième indexe 90 signifiés, dont 8 comptent le même isotopant en inhérence, et 82, en afférence. Trente-huit de l'ensemble de ces signifiés sont iconiques. Sur le plan de la densité sémiotique, */restaurant/* est « précaire » par sa composition essentiellement afférente.

Si nous considérons les « sujets » du site du point de vue de la consultation, c'est-à-dire des parcours effectués selon l'*« ordre »* proposé par la production, nous constatons que la saillance des isotopies */cuisine/* et */restaurant/* varie en fonction des pages visitées, où leur degré de présence repose beaucoup sur la force et l'usage de la sémiotique visuelle, les photographies étant mises à profit intensivement dans la constitution de l'interface. Dès le chargement du site, elles se manifestent plus ou moins alternativement dans le défilement du diaporama d'introduction¹⁷⁴. On y dénombre 8 diapositives dont au moins 6 insistent clairement sur le volet apothique : prises de vue sur les salles à manger; diverses mises en scène : un couple d'amoureux prenant un repas en tête à tête, un homme d'affaires engagé dans une conversation (indiquée par les mouvements de la tête et de la bouche), un serveur attentionné apportant des verres de boisson à des clients. Ces diapositives sont appuyées par le texte de la voix *off* :

Bienvenue chez Zawedeh [photo 1 : mets]. Au cœur du centre-ville de Montréal [photo 2 : salle à manger], le restaurant Zawedeh est l'endroit par excellence pour un repas tranquille [Photo 3 : couple à table] ou un diner d'affaires [photo 4 : homme d'affaires]. Notre service attentionné fait toute la différence [photo 5 : serveur et clients, salle à manger]. Vous pouvez savourer une cuisine libanaise authentique [photo 6 : mets] dans un environnement classique et élégant [photo 7 : salle à manger]. Le Zawedeh est le seul restaurant de fine cuisine libanaise au centre-ville de Montréal [photo 8 : salle à manger].

Ce texte est plus ou moins identiquement repris par les péritextes-légendes s'inscrivant sur les photographies de manière concomitante. Ainsi, autant au niveau iconique qu'au niveau linguistique, le diaporama d'ouverture met davantage en valeur l'isotopie */restaurant/*, si l'on tient compte que la monstration des pièces de l'établissement et les mises en scène de ses clients et de son service en reflètent métonymiquement

¹⁷⁴ Étant donné cet « enchevêtrement » en ouverture, nous traitons les isotopies dans la même section.

l'atmosphère et les caractéristiques. Il en est de même avec les signifiés oraux et péritextuels : ‘endroit’, ‘service’, ‘environnement’, etc. À cela se joignent les mentions identificatoires orales et écrites de ‘restaurant’ et de l’apothiconyme, lequel s'affiche sur la première et la dernière photos du diaporama d'introduction, dont la visualisation (comme celle du reste du site) s'effectue sur une musique d'ambiance (de style lounge), qui, à force de jouer en boucle, s'assimile rapidement comme un marqueur identitaire du restaurant Zawedeh.

Pour sa part, l'isotopie */cuisine/* fait l'objet de la première et de la sixième diapositives de du diaporama d'introduction, mais seule celle-ci est renforcée « alimentairement » comme tel, et ce, à l'aide du segment linguistique oral et péritextuel « cuisine libanaise authentique ». La photographie de la dernière diapositive illustrant une salle à manger, elle, porte plutôt sur l'aspect apothique, mais, tout à la fois, un segment de la suite linguistique associée concerne la « fine cuisine libanaise ». Donc, sur l'ensemble du diaporama d'introduction, l'isotopie */cuisine/* apparaît moins prégnante que */restaurant/*.

La fin du diaporama d'introduction (ou même son escamotage à l'aide de l'hyperlien « Passer l'intro > ») mène obligatoirement à la page d'accueil. Là, l'isotopie */cuisine/* domine dans un diaporama comptant 5 photographies missumiques pour une seule apothique; dans le texte descriptif de la cuisine servie, texte chapeauté par le titre « Goût libanais authentique »; et dans le péritexte « Fine Cuisine Libanaise », placé sous l'apothiconyme qui se trouve dans la partie gauche de l'entête du module – ces deux passages étant permanents sur la majorité des pages du site. La présence d'une théière et d'une pièce d'argenterie dans le coin inférieur droit de la page d'accueil contribue à la promotion simultanée des deux fonds sémantiques */cuisine/* et */restaurant/* – les produits contenus pour */cuisine/* et les contenants comme « mobilier » du */restaurant/*. Sous le diaporama, les images miniatures des musiciens Hady et Adeline indiquent que la musique d'ambiance agrémentant la visite du site est exécutée par ces artistes. Cette musique ayant été, dès le départ, identifiée à l'établissement, les ‘musiciens’ montrés sont partie prenante du fond */restaurant/*. Dans la page « Divertissement », les mêmes

individus sont représentés en plus grande taille, étiquetées une fois de plus par le péritexte comme « Hady et Adeline »; le ‘divertissement’ qu’ils procurent aux clients du Zawedeh les vendredis et les samedis est une caractéristique apothique.

Au reste, soulignons cursivement la présence saillante du fond sémantique apothique au sein des pages-outils « Réservation » (photographie exposant à la fois les attraits physiques et un couple qui prend un verre), « Restauration/Groupes » (photographie d’un groupe de personnes enthousiastes lors d’une rencontre d’affaires ou autre) et « Contactez-nous » (photographie d’un plateau d’argent présenté de manière distinguée par un serveur)¹⁷⁵. Ces pages traduisent largement les atouts du Zawedeh et l’atmosphère liée à son service et à son cadre.

Dans la page « Le menu », tous les passages visuels et textuels érigent exclusivement le fond */cuisine/*, comme la lecture devrait l’anticiper. Au chargement de la page apparaissent une fourchette et un couteau, entre lesquels se glisse le module, comme en guise de napperon, sur lequel se disposent successivement l’image du chef, une ardoise où s’inscrit le péritexte « Le menu », la liste des hyperliens donnant accès aux menus en format pdf, une aubergine et un poivron rouge et enfin une prise de vue en panoramique horizontal en va-et-vient sur une table garnie de mets servis au restaurant Zawedeh. En quelque sorte, cette animation simule pour l’internaute la mise en place d’un couvert et des plats d’un éventuel repas dans ce restaurant.

Évidemment, sur le plan quantitatif, la quarantaine de missynomes et les descriptions de plats des menus visualisables en format pdf rendent le fond sémantique */cuisine/* compact. Toutefois, l’obligation de consulter ces menus dans une autre fenêtre distincte ou un autre onglet masquant l’interface principale du site diminue légèrement cette prénance isotopique savamment créée par les passages relevés précédemment.

¹⁷⁵ Soulignons le « défaut » de la barre de navigation supérieure, où l’hyperlien « Le menu » vient en quatrième place après les hyperliens « Réservation » et « Divertissement » : du point de vue de la bonne structuration de l’information d’un site Web de restaurant, nous pouvons supposer que la page de la carte et des menus occupe une plus grande importance que celle des pages utilitaires, et que cette priorité doit être signalée dans l’ordre d’apparition des hyperliens dans la barre de navigation (ex. « Accueil », « Carte », « Restaurant », etc.).

La page-outil « Offres d'emploi » fait davantage de place à la dimension culinaire, en offrant à la vue une toque dans le coin supérieur gauche du module et une photographie d'un cuisinier affairé au montage d'un plat. Enfin, retenons que la page « Galerie photos » offre une plus grande proportion de photos culinaires : en effet, sur les 18 visuels, seulement 5 sont apothiques. Dans cette page, dont la présentation prend la forme d'un album photo et simule visuellement et sonorement le passage à la page suivante lors de la consultation, beaucoup de photographies sont les mêmes que celles utilisées ailleurs dans le site et procurent simplement différents points de vue d'une même scène.

Compte tenu de l'importance des isotopies */restaurant/* et */cuisine/* dans le site Web du Zawedeh, il se dégage corrélativement le thème apothique et le thème culinaire, qui feront l'objet de nos parcours interprétatifs.

Les isotopies mineures

L'isotopie */vin/* apparaît dans quelques passages visuels du site du Zawedeh, mais ne connaît aucune manifestation linguistique en texte courant ou en péritexte. Elle est portée par 10 occurrences de ‘bouteille de vin’ et par 8 occurrences de ‘coupe de vin’ (pages d'introduction, d'accueil, « Le menu », « Galerie photos »). Entièrement visuelle elle aussi, l'isotopie */boissons/* se détecte par 3 occurrences de ‘verre de boisson’ (ex. images d'apéritif; pages d'introduction, « Réservation »), par 3 occurrences de ‘Arak’ (anisette libanaise; pages « Le menu », « Galerie photos ») et par 2 occurrences de ‘bouteille de champagne’ (pages « Chèques cadeaux », « Galerie photos »). Comme le site du Zawedeh ne focalise pas distinctement sur le thème vinique, notamment dans la sémiotique linguistique, cette forme sémantique ne fera pas l'objet de nos analyses¹⁷⁶.

Il est possible par ailleurs de faire émerger l'isotopie */Liban/* grâce aux photographies de lieux du pays placées dans le haut des pages pdf des menus. Ces photographies ne sont toutefois pas légendées avec les toponymes appropriés. Cependant, l'entour contextuel

¹⁷⁶ Ce qui ne signifie pas que les vins ont moins d'importance au Liban ou au Moyen-Orient. À preuve, les sites des restaurants Au Cèdre et Le Sanctuaire de Baal ménagent des espaces valorisant les vins libanais.

de la production sémiotique en tant que site de restaurant libanais peut mener l'internaute à la déduction qu'il s'agit d'endroits importants et emblématiques du Liban, d'où l'injection du trait dans les photographies. Ces pages pdf se trouvant à un niveau plus profond du site (elles ne sont pas logées directement dans l'interface principale), l'internaute ne fera pas nécessairement cette lecture. Pour la description du thème culinaire ou du thème apothique, nous privilégierons le sème */libanais/*, et non */Liban/*, étant donné que, dans l'ensemble du site, les contenus visuels et linguistiques ne consistent pas à promouvoir avant tout les atouts du Liban, comme c'est le cas dans le site du restaurant Au Cèdre.

La forme sémantique apothique ZAWEDEH

Parcours thématique du diaporama d'introduction (avec quelques incursions dans d'autres pages)

Dès l'entrée sur le site du restaurant Zawedeh, c'est-à-dire lors de la visualisation du diaporama d'introduction, l'isotopie */restaurant/* se montre plus visible que l'isotopie */cuisine/*. Celle-ci reprend toutefois en force dans la page d'accueil, point vers lequel mène inévitablement le parcours programmé du site. De ce point de vue, il est pertinent de se demander quelle forme sémantique s'impose en premier lieu dans l'interprétation. Il faut admettre que, dans le déroulement du diaporama d'introduction, le thème apothique et le thème culinaire sont coprésents et/ou alternés. Par exemple, la première diapositive affiche l'apothiconyme et, en arrière-plan, une table garnie de mets et tout à la fois le décor; en parallèle, la voix *off* accueille l'internaute : « Bienvenue chez Zawedeh ».

Le passage obligé par la page de garde du site pour le lancement de celui-ci (voir figure 25, p. 339) autorise à entamer l'interprétation par le thème apothique. Cette page à l'arrière-plan entièrement noir exhibe en son centre l'apothiconyme, qui, formaté en lettres cursives sorties dans une forme ovale, constitue en lui-même un logo scriptovisuel, repris d'ailleurs dans le diaporama d'introduction. Par sa taille, l'apothiconyme, l'un des passages privilégiés de l'identité d'un commerce, conduit à actualiser en premier lieu le thème apothique, bien qu'en dessous se trouve le péritexte

anglais « Lebanese fine dining », qui n'est pas sans incidence dans l'émergence synchrone du thème culinaire. Également, la prégnance démontrée de l'isotopie /restaurant/ dans le diaporama d'introduction soutient cette activation première. Néanmoins, ce choix d'entrée pour le parcours interprétatif ne doit pas faire oublier que le thème culinaire occupe une place tout aussi importante que celle du thème apothique dans le sémantisme du site. L'ordre de traitement analytique des formes sémantiques ne reflète pas nécessairement la dominance de l'une sur l'autre.

Cela étant dit, l'occurrence du thème apothique manifesté oralement et par écrit à travers l'apothiconyme de la première diapositive du diaporama d'introduction contient les sèmes définitoires génériques /restaurant/ et /Zawedeh/, le premier par reconnaissance, chez le lecteur, du genre du site Web de restaurant; le deuxième pour l'appartenance de l'unité onomastique au champ des //noms de restaurants de tous types//. Les lettres cursives (qu'un geste d'écriture simulée forme lentement) et la dorure du nom de l'établissement permettent d'afférer dans le thème apothique une valeur de somptuosité, de /raffinement/, soutenue par de petites étoiles scintillantes enjolivant certaines lettres et la forme elliptique, renforcement sémique accru par une pluie d'étoiles couvrant l'espace de cette première diapositive. (Ces décorations et amas stellaires se retrouvent dans d'autres diapositives du diaporama d'introduction, sur la majorité des pages et sur les plaquettes affichées sur l'arrière-plan lors des transitions entre pages.) Les dessins d'arabesques apparaissant sous certains pérıtextes du diaporama affirment également ce /raffinement/. Et l'effet de douceur suscité par le fondu enchaîné entre les diapositives ne contribue que mieux à cet ancrage sémique.

Ces traits activés en mémoire (/restaurant/, /Zawedeh/ et /raffinement/), la photographie de la deuxième diapositive montrant la salle à manger en hérite dans la mesure où l'endroit, anonyme hors contexte, est identifié grâce à l'apothiconyme précité dans le diaporama. /raffinement/ s'y discerne cependant déjà au moyen de la pluie d'étoiles et des 'boiseries' composant le décor de la pièce. Néanmoins, il y a là une sorte de rapport d'ancrage dans la succession du pérıtexe onomastique de la première diapositive au visuel de la deuxième, mais aussi de signature vu la fonction de

reconnaissance identitaire conférée de l'apothiconyme. Parallèlement, le péritexte et texte oral « Au cœur du centre-ville de Montréal » de la deuxième diapositive actualise /urbain/ dans la forme apothique.

Au tournant de la troisième diapositive, l'énoncé de la voix *off* et péritexte « l'endroit par excellence pour un repas tranquille », en plus d'inclure déjà /restaurant/ et /Zawedeh/ (rendu par l'anaphorissant ‘endroit’), assortit la molécule des composants /qualité supérieure/ ('par excellence'), /intimité/ et /calme/ ('tranquille'), conjointement à /raffinement/, visible dans la tenue vestimentaire chic du couple d'amoureux. L'effet d'isolement des amoureux dû au cadrage en plan rapproché, leurs regards tendres et leur état manifestement paisible expriment l'/intimité/ et le /calme/ attribuables au restaurant Zawedeh. Quant à la /qualité supérieure/, elle semble rendue alors qu'on voit un serveur verser le vin dans une coupe. Ainsi, dans le déroulement du diaporama, la troisième diapositive assure, tant au niveau textuel qu'au niveau iconique, un relais d'élucidation grâce aux nouvelles valeurs qu'elle procure au thème apothique. La quatrième diapositive met en place le même rapport de chaînage, en ajoutant le trait /élite/ véhiculé simultanément par la présence de l'homme d'affaires (identifiable comme tel à la veste, à la cravate et à la conversation importante qu'il semble tenir avec un interlocuteur hors champ, selon l'expression du visage et le mouvement de la bouche) et par le texte oral/péritexte « dîner d'affaires »; cette séquence met ainsi en évidence une partie de la clientèle ciblée par l'établissement : le gratin économique.

La cinquième diapositive aborde le thème apothique sous un autre angle. Notamment, la voix *off* et le péritexte affirment : « Notre service attentionné fait toute la différence. » Le ‘service’ correspondant métonymiquement au restaurant, /restaurant/ et /Zawedeh/ fondent la base générique de la forme sémantique, alors que /dévouement/, /savoir-faire/ et /élément distinctif/ en marquent l'évolution dans la poursuite du diaporama, ce qui crée une relation de dissimilarité avec ce qui précède. Au niveau textuel, le /dévouement/ et le /savoir-faire/ sont bien relevés dans le segment « service attentionné » en ce que, en principe, le traitement diligent d'une clientèle suppose une étiquette et des rituels bien maîtrisés par le personnel. Ces valeurs sémiques apothiques

sont reproduites au niveau visuel dans l'application avec laquelle le serveur de la photographie apporte des verres d'apéritif à deux clients et dans l'intérêt qu'il leur porte, bienveillance signifiée dans son expression faciale. Ces attitudes sous-tendent aussi le /raffinement/. En tout cas, elles obtiennent un certain écho dans la réaction d'appréciation positive visible chez la femme (sourire, regard jeté sur les verres). C'est sans doute à travers ces gestes du serveur et l'éthos de la cliente qu'il faille retrouver l'*/élément distinctif/*, ce qui fait « toute la différence », mais aussi, concurremment, la */qualité supérieure/*, sème déjà activé à la troisième diapositive.

La sixième diapositive du diaporama d'introduction étant culinaire (nous y reviendrons), le parcours rencontre de nouveau la forme apothique à la septième diapositive. Au moyen d'un panoramique vertical, la photographie de la septième diapositive exhibe une salle à manger du Zawedeh dont les caractéristiques remarquables, c'est-à-dire les sujets mis en valeur, sont les boiseries, les parquets, le mobilier et les grandes peintures aux murs. La présence des sèmes */restaurant/* et */Zawedeh/* étant acquise, le texte oral et péritexte « environnement *classique* et *élégant* »¹⁷⁷ canalise l'interprétation vers le rehaussement du sème */raffinement/* au sein de la forme apothique, trait que promeut déjà l'allure chic d'ensemble du lieu montré et de ses éléments – le bois apparaissant ici comme un matériau riche. Il est permis ici d'intégrer */arts/* (ou */peinture/*) compte tenu de la mise en évidence des œuvres picturales constitutives du décor de la salle. Ainsi aurions-nous, par l'activation du sème supplémentaire */arts/* et par la mise en saillance de */raffinement/* dans la composition moléculaire, des relais d'élucidation et d'emphase.

La huitième et dernière diapositive insiste sur des sèmes moléculaires déjà rencontrés dans le diaporama, induisant par là une forme de relais d'emphase en privilégiant au final certains traits plutôt que d'autres : */restaurant/*, */Zawedeh/* et */raffinement/*¹⁷⁸ dans l'apothiconyme-logo doré et l'arabesque au bas de la photo; */élément distinctif/* dans « Le *seul* restaurant »; et */urbain/* dans « au centre-ville de Montréal ».

¹⁷⁷ C'est nous qui soulignons.

¹⁷⁸ */raffinement/* apparaît discrètement dans la photographie de la salle à manger, mais le recouvrement de l'espace visuel par les pératextes amène à centrer la lecture sur ceux-ci et à mettre au second plan les attributs du lieu montré.

Quant à la musique jouant tout au long du diaporama (mais aussi pendant la navigation dans les autres pages du site), elle implique en récurrence continue (mise en emphase), outre */restaurant/* et */Zawedeh/* (elle est une partie de l'établissement), le trait */calme/*, car il s'agit d'une pièce disposant à la détente, et très probablement */libanais/* par son assimilation/association au type de cuisine nommément déclaré dans le contexte du site. Il y a lieu évidemment d'y cerner */arts/* (ou */musique/*).

Enfin, nous voulons souligner un point particulier concernant la constitution de la forme apothique : la consonance (arabo-)libanaise de l'apothiconyme « Zawedeh » incite à y activer le sème */libanais/* dans toutes, et seulement, les occurrences de celui-ci. Car les images du restaurant ne sauraient contenir, même par afférence, ce trait : considérés globalement, les décors montrés ne dénotent pas vraiment des propriétés propres aux environnements du Liban, si ce n'est dans une sorte de mise en abyme où certaines peintures illustrent des bâtiments moyen-orientaux autour d'un port (voir la page « Réservation » pour un bon exemple).

Site Web du Zawedeh

Synthèse de la composition potentielle (visuelle, textuelle et musicale) du thème apothique ZAWEDEH dans le diaporama d'introduction

*/restaurant/ + /Zawedeh/ + /raffinement/ + /libanais/ +
 /calme/ + /arts/ (ou /musique/ ou /peinture/) +
 /élément distinctif/ + /qualité supérieure/ + /urbain/ +
 /dévouement/ + /savoir-faire/ + /intimité/ + /élite/*

Parcours thématique de la page d'accueil

Dans le site Web du restaurant Zawedeh, la page d'accueil est, avec le diaporama d'introduction, l'un des creusets principaux du thème apothique, bien que cette page mette l'accent sur le thème culinaire. Mis à part l'apothiconyme que l'on trouve dans la

partie gauche de l'entête du module et qui contient minimalement */restaurant/*, */Zawedeh/* et */libanais/* (mais aussi */raffinement/* pour son formatage en cursives), on trouve, dans le texte courant encadré dans la partie gauche du module, des passages permettant de confirmer certains traits moléculaires mis au jour dans l'introduction ou de nuancer légèrement la forme thématique apothique par l'introduction d'autres sèmes.

Ainsi, le Zawedeh offre « une ambiance unique *[/restaurant/ + /Zawedeh/ + /libanais/ + /élément distinctif/]* et des plus chaleureuses au centre-ville de Montréal *[/restaurant/ + /Zawedeh/ + /libanais/ + /chaleur/ + /élément distinctif/ + /qualité supérieure/ + /urbain/]* ». La prédication « unique » est à l'origine du sème */élément distinctif/*¹⁷⁹, tout comme l'adverbe « des plus », qui appelle en outre */qualité supérieure/* par son effet superlatif. Ces valeurs se retrouvent aussi dans ce passage du début du texte courant, mais concerne plus le culinaire : « Le restaurant Zawedeh compte parmi les meilleurs restaurants libanais à Montréal. » Cette exaltation se poursuit au sujet du service (« l'excellence [...] de son service personnalisé *[/restaurant/ + /Zawedeh/ + /libanais/ + /qualité supérieure/ + /dévouement/? + /élément distinctif/?]* ») et renchérit sur les attributs de l'ambiance (« Il est l'endroit rêvé *[/restaurant/ + /Zawedeh/ + /libanais/ + /qualité supérieure/]* pour se prêter à une expérience culinaire délicieuse ou pour prendre un verre dans une atmosphère plaisante et détendue *[/restaurant/ + /Zawedeh/ + /libanais/ + /plaisir/ + /calme/]*. » Entre eux, ces divers passages textuels créent des relais d'emphase notamment par rapport aux sèmes */élément distinctif/* et */qualité supérieure/*. Et par rapport à la base définitoire de la molécule apothique dans l'apothiconyme, ils engagent une relation d'élucidation grâce à l'apparition de */chaleur/* et */plaisir/*.

Au niveau visuel, une seule photo du diaporama de la page d'accueil est apothique, parmi les 5 autres culinaires. Ce qui frappe surtout en regard du déploiement de la forme sémantique présentement parcourue, ce sont la théière libanaise dorée et la pièce d'argenterie situées dans le coin inférieur droit de la page d'accueil. En tant que « mobilier » métonymique de l'établissement, elles supportent */restaurant/*, */Zawedeh/*

¹⁷⁹ La qualification « unique » prescrit ce qu'il faut penser du restaurant, mais ne détaille pas ce qui est unique, si bien que le sème */élément distinctif/* ne se voit pas expansé.

et */libanais/*, mais font ressortir en particulier */raffinement/* pour le luxe qu'elles reflètent.

Enfin, toujours dans la page d'accueil, les photos miniatures des musiciens Hady et Adeline sous le diaporama sont également le véhicule du thème apothique dans la mesure où ces sujets sont susceptibles de se fusionner à l'identité sémiotique du restaurant. En les reliant à la musique d'ambiance qui défile en boucle, nous supposons qu'ils en sont les exécutants. La forme sémantique compte alors comme saillants les sèmes */calme/* (qualité du morceau joué en récurrence) et */arts/* (ou */musique/*; présence d'une guitare et d'une contrebasse et récurrence du morceau) et comme très saillant le sème */libanais/* d'après le style de musique inféré et la physionomie des personnes qui indique, on le suppose, leur appartenance au peuple du pays du cèdre. En proposant des images agrandies des musiciens, la page « Divertissement » appuie cette occurrence thématique sur laquelle, d'ailleurs, elle se concentre pour l'essentiel.

Site Web du Zawedeh

Synthèse de la composition potentielle (visuelle, textuelle et musicale) du thème apothique ZAWEDEH dans la page d'accueil

*/restaurant/ + /Zawedeh/ + /libanais/ +
 /calme/ + /arts/ (ou /musique/) +
 /raffinement/ + /élément distinctif/ + /qualité supérieure/ +
 /chaleur/ + /urbain/ + /dévouement/ + /plaisir/*

La forme sémantique culinaire CUISINE LIBANAISE

Parcours thématique du diaporama d'introduction

Comme nous l'avons souligné, la page de garde du site du restaurant Zawedeh témoigne premièrement du thème apothique en raison de la prégnance visuelle (taille) de l'apothiconyme au centre de l'espace. Tout à la fois, nous avons admis la présence

synchrone du thème culinaire à travers le péritexte anglais en plus petits caractères placé sous le nom propre : « Lebanese Fine Dining ».

Or, pour le lecteur francophone ordinaire, l'apothiconyme « Zawedeh » ne laisse pas transparaître directement une appartenance au domaine //alimentation// ou, corrélativement, au sous-champ //cuisine// dans le contexte du site de restaurant. À première vue, il semble correspondre simplement à un anthroponyme, par exemple celui du propriétaire (présumé) de l'établissement. D'ailleurs, cette stratégie de nomination de restaurant fondée sur un nom de personne fait partie des plus fréquemment observées selon la typologie de Nuessel (1992 : 96-97). Comme dit précédemment, en raison de sa consonance (arabo-)libanaise, l'apothiconyme « Zawedeh » comporte le sème /libanais/, qui, associé à /restaurant/ et à /Zawedeh/, entre dans la composition du thème apothique. Mais il serait possible d'affecter l'unité onomastique à la formation du thème culinaire en suivant cette piste : selon Huet (2011), le nom « Zawedeh » signifierait « baluchon » en libanais : « Anciennement surtout dans les campagnes, lorsque les hommes partaient travailler, leurs femmes leur remettaient un balluchon avec la nourriture de la journée. » Ainsi, sur la base de cet interprétant externe, l'apothiconyme pourrait bénéficier du sème /cuisine/ et manifester en lui-même le thème culinaire en conjoignant minimalement à ce trait le sème /libanais/. Cet argument interprétatif est éclairant, mais ne viendrait pas nécessairement à l'esprit de l'internaute ou du locuteur qui n'a pas une connaissance de l'arabe ou qui n'a pas effectué de recherche au sujet de la signification du nom « Zawedeh » (récepteur à compétence moyenne). Il mérite néanmoins d'être signalé du point de vue de l'érudition, mais ne peut être retenue comme tel pour déployer le thème culinaire dans l'apothiconyme.

En revanche, le péritexte anglais « Lebanese Fine Dining » placé sous l'apothiconyme de la page de garde contribue, par contiguïté, à la construction de la forme culinaire dans le nom propre. Cela est également vrai pour le péritexte français « Fine Cuisine Libanaise » accompagnant l'apothiconyme affiché dans la partie gauche de l'entête de la majorité des pages internes, et nous partirons de cette partie du site pour avancer le présent parcours interprétatif, qui vaut *grossost modo* pour la page de garde. Or, le

péritexte cité peut être compris comme une glose culinaire du nom selon la syntagmatique suivante : « Zawedeh : Fine Cuisine Libanaise ». Il s'établit ainsi une équivalence sémantique entre les deux segments en jeu dans le passage sélectionné. Dans la perspective apothique, nous avons vu que « Zawedeh » comporte /restaurant/, /Zawedeh/, /libanais/ et /raffinement/. Cette lecture apothique étant toujours potentielle en simultané, il suffit de virtualiser les traits /restaurant/ et /Zawedeh/ pour réaliser une lecture culinaire. Les sèmes /libanais/ et /raffinement/ demeurent en place, grâce à la « libanophonie » et à l'écriture cursive du nom propre¹⁸⁰. Ils seront simplement rendus prégnants par l'effet rétrograde, sur l'apothiconyme, des mots « Fine [raffinement] » et « Libanaise [/libanais/] »¹⁸¹ du péritexte accompagnant. Tout à la fois, il s'opère, grâce à « Cuisine »¹⁸², une afférence du sème /cuisine/ vers l'unité onomastique. D'où l'obtention du thème culinaire dans « Zawedeh » mais aussi, évidemment, dans le péritexte d'accompagnement : /cuisine/ + /libanais/ + /raffinement/. La forme sémantique se lexicalise ici à juste titre par CUISINE LIBANAISE. Pour le chaînage sémiotique, soulignons que, dans la succession lectorale du nom propre au péritexte, un ancrage survient par l'ajout de /cuisine/ à l'apothiconyme.

Avec cette expression apothiconymique du thème culinaire présente à l'esprit, poursuivons-en le parcours dans le diaporama d'introduction. Trois diapositives y touchent, dont deux de manière remarquable. La première fait apparaître la photographie d'un étalage de mets dont certains sont proprement libanais (et notamment répandus dans le commerce), par exemple le taboulé, les falafels, l'hommos. D'autres sont catégorisables comme moyen-orientaux mais assimilables comme libanais par l'effet du contexte : c'est le cas des feuilles de vigne. Dans ces objets iconiques, on a la base définitoire de la molécule culinaire : /cuisine/ et /libanais/. La présentation et l'apparence des plats font émerger d'autres valeurs moléculaires (relais d'élucidation) : /fraîcheur/, /saveur/ et /qualité/ pour la croustillance, la primeur et le goût presque palpables des produits, rendus tels par une prise de vue en plan rapproché et en

¹⁸⁰ Selon l'occurrence de l'apothiconyme, le /raffinement/ peut être redévalable à la dorure et/ou aux étoiles scintillantes.

¹⁸¹ Dans le péritexte équivalent en anglais, ce seront les signes « Lebanese » et « Fine » qui agiront.

¹⁸² Dans le péritexte équivalent en anglais, ce sera le signe « Dining » qui agira.

panoramique vertical. Une touche de */raffinement/* surplombe le tout : l’arrangement soigné des assiettes, le linge blanc (nappe et serviette) et même les boiseries visibles en arrière-plan. En même temps, l’apparition graduelle de l’apothiconyme sur la photographie assure un relais de confortation et d’emphase pour les sèmes */cuisine/, /libanais/* et */raffinement/* compte tenu de l’interprétation apothiconymique donnée précédemment.

Tous les traits moléculaires actualisés dans la première diapositive se retrouvent dans la sixième. L’image semble être la même, mais un cadrage en très gros plan, combiné à un mouvement panoramique vertical, favorise les détails des plats de taboulé, de feuilles de vigne et de feuillettés au fromage, ce qui contribue à relever à une très haute saillance la majorité des sèmes du thème CUISINE LIBANAISE (relais de confortation et d’emphase). Le choix de l’échelle en très gros plan s’arrime avec le segment oral et péritexte « Cuisine libanaise Authentique » diffusé/affiché pendant le déroulement des éléments visuels : elle sert à attester la nature purement libanaise des mets, leur caractère */authentique/* qui se voit dans l’effet de réel créé par le grossissement des plats. L’authenticité est même appuyée par la bouteille de vin étiquetée « Château Nakad », qui provient du vignoble du Liban. Ainsi, le parcours de la sixième diapositive assortit le thème culinaire du nouveau sème */authentique/*, particulièrement saillant, grâce au chaînage en relais d’élucidation allant de la photographie au segment oral/péritexte¹⁸³.

Dans la huitième et dernière diapositive, uniquement l’apothiconyme et le segment oral/péritexte combinés intéressent le thème culinaire : « Zawedeh. Le seul restaurant de fine cuisine libanaise au centre-ville de Montréal »¹⁸⁴. Nous noterons essentiellement l’apport, au sein du thème culinaire, du sème */élément distinctif/* par « Le seul restaurant » bien que la lexie « restaurant » implique à la fois le volet apothique. Les

¹⁸³ On ne saurait parler seulement d’ancrage puisque les sèmes véhiculés par l’image restent présents dans la lecture d’ensemble de la diapositive même dans la concomitance du segment oral/péritexte.

¹⁸⁴ Dans l’original, le mot « cuisine » est orthographié « cuine »... Nous l’avons corrigé pour l’intelligibilité de la citation. On notera aussi une faute d’orthographe dans la troisième diapositive dans « excellence ».

autres traits thématiques diffusés dans l'ensemble du passage sont */cuisine/*, */libanais/* et */raffinement/*.

Site Web du Zawedeh

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire
CUISINE LIBANAISE dans le diaporama d'introduction**

*/cuisine/ + /libanais/ + /raffinement/ +
/fraîcheur/ + /saveur/ + /qualité/ + /authentique/ +
/élément distinctif/*

Parcours thématique de la page d'accueil

Sans nécessairement être captée en premier lieu par le regard, l'iconographie culinaire de la page d'accueil du site du Zawedeh comprend les deux mêmes photographies analysées dans le diaporama d'introduction. Comme elles se caractérisent par les mêmes procédés sémiotiques (ex. plans et « mouvements de caméra »), elles comptent en principe les mêmes actualisations sémiques pour la construction du thème culinaire, soit */cuisine/*, */libanais/*, */raffinement/*, */fraîcheur/*, */saveur/* et */qualité/*, mais la saillance des traits est sans doute moindre en raison du format réduit des visuels. Nous verrons que le texte courant encadré dans la partie gauche du module confirme ces composants, voire en reformule certains et permet de préciser le sens de certaines photographies. C'est le cas des 3 autres photographies missumiques, qui illustrent, respectivement, des viennoiseries, des cafés et des fruits; un pavé de saumon; et un petit déjeuner (œufs, bacon et pommes de terre rissolées). Elles aussi peuvent traduire les traits cités précédemment, sauf */libanais/*; elles recevront plutôt le sème afférent */européen/* sous l'effet propagateur du texte courant.

Dans la partie gauche de l'entête du module, le parcours saisira l'apothiconyme et son péritexte : « Zawedeh. Fine Cuisine Libanaise », manifestant, comme on le sait, la forme

culinaire par */cuisine/*, */libanais/* et */raffinement/*. Dans la suite du tracé, le titre « Goût Libanais authentique » chapeautant le texte courant met en exergue */saveur/* et */authentique/* (« goût » pouvant aussi être synonyme de « cuisine » comme ensemble des mets préparés).

Voici, analysés, les passages pertinents qualifiant la CUISINE LIBANAISE du Zawedeh dans le premier paragraphe du texte courant de la page d'accueil :

- « Le restaurant Zawedeh compte parmi les meilleurs restaurants libanais [*/cuisine/ + /libanais/ + /qualité supérieure/ + /délectable/*] à Montréal. »¹⁸⁵ : Le mot « restaurants » est pris ici dans le sens d'une prestation culinaire et non d'un lieu. Ainsi, le quantificateur superlatif « les meilleurs » entraîne une intensification qui permet de caractériser la CUISINE LIBANAISE par le sème */qualité supérieure/* plutôt que simplement par */qualité/*. De plus, elle suppose une optique gustative où */délectable/* devient pertinemment actualisable à la place du trait plus neutre */saveur/*. Les sèmes « toniques » */qualité supérieure/* et */délectable/* sont présents dans cet autre passage : « l'excellence de sa cuisine [celle du Zawedeh] ».
- « Votre palais se délectera du nec plus ultra de la cuisine libanaise et continentale [*/cuisine/ + /libanais/ + /qualité supérieure/ + /raffinement/ + /délectable/ + /plaisir/*] [*/cuisine/ + /européen/ + /qualité supérieure/ + /raffinement/ + /délectable/ + /plaisir/*] [...]. » : Ce passage distingue deux molécules culinaires (d'où deux regroupements sémiques) : CUISINE LIBANAISE, plus prégnante dans le site, et CUISINE EUROPÉENNE, plus localisée (notamment dans des photographies du diaporama d'introduction, des pages d'accueil et « Galerie photos »). Selon la base de données terminologiques et linguistiques *Termium Plus*, la « cuisine continentale » renvoie à l'ensemble des mets typiques de différents pays de l'Europe de l'Ouest (dont sont la France, la Belgique,

¹⁸⁵ D'un point de vue dialogique, l'énoncé ne précise pas le sujet évaluateur qui stipule la modalisation « parmi les meilleurs ». Il peut s'agir toutefois de l'énonciateur.

l'Allemagne, la Suisse, etc.)¹⁸⁶. Comme l'Europe de l'Ouest demeure un concept flou, il convient d'élargir la couverture et de qualifier la forme culinaire visée par le sème /européen/. Pour les deux thèmes culinaires s'activent /qualité supérieure/ et /raffinement/, par « nec plus ultra », ainsi que /délectable/, par « votre palais se délectera », où la notion de plaisir s'entend et permet l'inférence de /plaisir/. Dans la même foulée s'inscrit l'extrait « se prêter à une expérience culinaire délicieuse ».

Partant de cette lecture, il est possible de transférer en retour les sèmes /qualité supérieure/ et /délectable/ dans les 5 photographies culinaires du diaporama en remplacement de /qualité/ et /saveur/. L'effet de ce trajet intersémiotique du texte aux images peut être catégorisé comme un ancrage emphatique dans la mesure où le texte fixe, en les accentuant et en les reformulant, des sèmes déjà présents dans les visuels. Mais il n'empêche pas la manifestation des autres sèmes imaginaires comme /fraicheur/. Pour ce qui est du sème /européen/ relevé dans le texte, il permet de stabiliser, en s'y intégrant par propagation, les images représentant des plats de petit déjeuner et de pavé de saumon, mets qui, à leur simple vue, sont présumés non libanais ou bien indéfinis. Il s'agit là encore d'un rapport d'ancrage.

Les deuxième et troisième paragraphes du texte courant de la page d'accueil apparaissent d'une certaine manière comme une définition plus générale et élargie de la CUISINE LIBANAISE, si l'on considère que le premier paragraphe cible une définition particularisante de la CUISINE LIBANAISE réalisée au restaurant Zawedeh. Néanmoins, dans la linéarité d'une lecture suivie faite sur l'ensemble du texte courant, l'interprétation donnée des passages culinaires du premier paragraphe balise (voire « conforme ») les actualisations sémiques à effectuer dans le deuxième et dans le troisième, qui tout à la fois proposent des traits en propre. Si, à partir de ces deuxième et troisième paragraphes, le parcours retourne aux images du diaporama, celles-ci pourront recevoir ces nouvelles valeurs dans un rapport d'ancrage, mais notons que l'on doit faire

¹⁸⁶ Il n'est pas exclu que « continental » puisse signifier « nord-américain », notamment en ce qui concerne le « petit déjeuner continental » servi dans les hôtels.

défiler le texte dans l'encadré pour accéder à ces paragraphes, si bien que le transfert sémique reste potentiel. Ainsi :

La cuisine libanaise est à la fois une cuisine du soleil et du cur [coeur?] [/cuisine/ + /libanaise/ + /méditerranéen/? + /humanité?], par sa fraîcheur et sa convivialité [/cuisine/ + /libanaise/ + /fraîcheur/ + /convivialité?]. Des légumes frais, des céréales, des herbes aromatiques [/cuisine/ + /libanais/ + /fraîcheur/ + /saveur/ + /variété?], de tendres grillades marinées de premier choix et des poissons de la Méditerranée [/cuisine/ + /libanais/ + /qualité/ + /fraîcheur/ + /variété?], en composent la base. Au carrefour des saveurs, à la fois méditerranéenne et orientale [/cuisine/ + /méditerranéen/ + /oriental/ + /métissage/ + /saveur/], la cuisine libanaise offre une grande variété de mets [/cuisine/ + /libanais/ + /variété?], dont le si simple et si succulent Mezzeh [/cuisine/ + /libanais/ + /simplicité/ + /délectable?], que les papilles gourmandes savourent avec délices [/cuisine/ + /libanais/ + /délectable/ + /plaisir/] grâce au dosage subtil d'épices et d'herbes aromatiques [/cuisine/ + /libanais/ + /équilibre/ + /saveur?].

Sans prétention gastronomique, mais appréciée à l'unanimité par de nombreux critiques professionnels, la cuisine libanaise a conquis beaucoup de palais fins dans les quatre coins du monde [/cuisine/ + /libanais/ + /simplicité/ + /estimé/ + /raffinement/ + /rayonnement international?].

Au sujet de ces passages, il est intéressant de noter qu'il s'agit sans doute d'une récupération et d'une réécriture d'une partie du texte courant de la page d'accueil du site du restaurant Au Cèdre de Strasbourg (France) (voir p. 314). Peut-être l'inverse est-il aussi vrai (le site du Cèdre reprenant le texte du Zawedeh). En fait, il est difficile de discerner le texte-source (l'*« original »*) et le texte-cible (le transformé). Une recherche sur le Web nous apprend que la presque intégralité du texte courant de la page d'accueil du Cèdre de Strasbourg se retrouve sur au moins un autre site de restaurant, celui du O'Cèdres (Sète, France; <http://www.ocedres.fr>). Mais encore dans ce cas, à qui la paternité? Du reste, il se peut bien que le récepteur croie que la paternité première appartient au producteur ou à l'énonciateur du site du Zawedeh.

Pour finir cette section, soulignons une différence importante entre l'analyse de l'extrait ci-dessus tiré du site du Zawedeh et celle de son homologue du site du Cèdre de Strasbourg : on ne saurait actualiser le trait **/Liban/** dans les passages du Zawedeh parce ce ne sont pas d'abord et avant tout les atouts nationaux, socioculturels ou les emblèmes du Liban qui sont valorisés dans l'ensemble du site, au contraire de ce qu'opère le site

du Cèdre. En lieu et place, il convient de préférer le sème moins « fétichisant » **/libanais/**.

Site Web du Zawedeh

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire
CUISINE LIBANAISE dans la page d'accueil**

**/cuisine/ + /libanais/ + /délectable/ + /qualité supérieure/ +
/raffinement/ + /fraîcheur/ +
/européen/ + /plaisir/ +
/authentique/ + /saveur/ +
(/variété/ + /méditerranéen/ + /simplicité/ + /humanité/ + /convivialité/ + /oriental/ + /métissage/ +
/équilibre/ + /estimé/ + /rayonnement international/)**

Parcours thématique de la page « Le menu » et d'un échantillon du menu

L'arrivée sur la page « Le menu » permet de capter à droite du module une photographie rendant le thème culinaire selon la composition rencontrée dans le diaporama d'introduction et la page d'accueil – **/cuisine/ + /libanais/ + /raffinement/ + /fraîcheur/ + /saveur/ + /qualité/** –, et ce, parce que cette photographie est analogue aux précédentes dans le contenu (mets libanais à l'apparence attrayante et bien disposés dans un environnement élégant), la mise en scène et les procédés cinématographiques. Dans l'entour contextuel de la page, d'autres éléments peuvent soutenir et réitérer certains traits en particulier (assurant alors des relais d'emphase) : l'apothiconyme/péritexte de l'entête, pour **/cuisine/, /libanais/ et /raffinement/**; la fourchette et la couteau étincelants, pour **/cuisine/ et /raffinement/**; les exemplaires d'aubergine et de poivron rouge au centre du module, pour **/cuisine/, /fraîcheur/, /saveur/ et /qualité/** (allure des aliments); et la photographie (légendée) du chef Tony Khoury, pour **/cuisine/ et /libanais/** (physionomie et nom libanais de l'individu). À l'intérieur même de la photographie missumique de droite, la présence, parmi les plats, de la bouteille et des verres d'Arak (anisette libanaise) atteste davantage le trait **/libanais/**. Dans la navigation,

on peut supposer qu'une lecture préalable du texte courant de la page d'accueil (et celle, consécutive, des visuels missumiques du diaporama de cette page) pourra influer, notamment, sur la « transformation », au sein de la page « Le menu », des sèmes imaginaires /saveur/ et /qualité/ en /délectable/ et /qualité supérieure/, respectivement.

Site Web du Zawedeh

**Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème culinaire
CUISINE LIBANAISE dans la page « Le menu »**

/cuisine/ + /libanais/ +/raffinement/ +
/fraîcheur/ + /saveur/ (ou /délectable/?) + /qualité/ (ou /qualité supérieure/?)

Maintenant, examinons, à partir d'un échantillon, si les missonymes du menu rendent compte de la forme sémantique CUISINE LIBANAISE selon des traits semblables à ceux activés dans le contexte de la page principale « Le menu ». Car les 4 sections du menu, accessibles par les hyperliens associés, se consultent chacune en format pdf dans une autre fenêtre ou un autre onglet du logiciel de navigation, et dans la consécution, le parcours interprétatif s'attend à retrouver (ou non) les éléments de sens antérieurement relevés. Retenons donc, avec son descriptif, un missonyme de chaque section, ce qui permet d'obtenir un repas complet, et établissons-en le contenu sémique :

- Hors-d'œuvre froid : « Taboulé[,] Salade libanaise à base de persil, d'oignons, de tomates, de semoule, assaisonnée au citron et à l'huile d'olive » : /cuisine/ + /libanais/ + /fraîcheur/ + /saveur/ + /qualité/?
- Hors-d'œuvre chaud : « Kibbé Akrass[,] Boulettes de bœuf et de blé concassé farcies de viande et de noix de pin » : /cuisine/ + /libanais/ + /saveur/ + /fraîcheur/? + /qualité/?
- Grillade : « Shish Kebab[,] Brochettes de filet mignon » : /cuisine/ + /libanais/ + /raffinement/ + /fraîcheur/? + /qualité/?
- Dessert : « Baklawa[,] Pâte feuilletée enrobant un assortiment de noix avec sirop maison » : /cuisine/ + /libanais/ + /saveur/ + /fraîcheur/? + /qualité/?

De toute évidence, par leur expression arabe, ces missynomes trahissent leur appartenance au répertoire /libanais/, même si certains sont à la fois moyen-orientaux. Certes, l'imprégnation antérieure des lieux du site où se manifeste le thème culinaire dans le site favorise l'indexation des noms de mets dans cette classe. L'actualisation de /fraîcheur/ et de /qualité/ s'avère dubitative dans la mesure où les expressions linguistiques missumiques ici étudiées permettent plus difficilement de créer des représentations mentales visuelles de ces valeurs sensorielles, mieux rendues par la sémiotique iconique. Par contre, la conjonction, au sein d'un même syntagme, de « persil », d'« oignons », de « tomates », de « semoule », de « citron » et d'« huile d'olive » érige une sensation de /fraîcheur/. La /saveur/ peut aussi surgir d'une telle combinaison, ou bien de l'évocation d'un « sirop maison » (censément sapide). Enfin, le /raffinement/ peut s'actualiser en raison de la connotation rattachée à la composante principale du mets : dans l'exemple du « Shish Kebab », le filet mignon est une viande délicate prisée des gourmets.

(Signalons que le menu n'affiche aucun prix, de sorte qu'il est impossible d'évaluer si les mets sont accessibles ou non. De cette abstention d'exprimer le coût des produits, nous pouvons supposer qu'il s'actualise des sèmes tels que /cher/ ou /inabordable/, ou, mieux encore, qu'il s'agit de renforcer le /raffinement/ et la /qualité supérieure/ du restaurant et de la cuisine dans la mesure où la communication des prix pourrait diminuer, par prosaïsme pratique, l'aspect *glamour* et luxueux promu dans le site.)

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

Les couleurs documentaires et typographiques dominantes du site du restaurant Zawedeh répondent au thème apothique et au thème culinaire de manière judicieuse. Ainsi, le vermillon vif de l'arrière-plan, qui imite la texture d'une toile tissée, et le vermillon profond des onglets des barres de navigation traduisent l'élégance dont se réclame nommément le Zawedeh dès le diaporama d'introduction et qu'exprime le trait /raffinement/ qui s'est montré remarquablement saillant dans le thème apothique. Les fleurs noires qui se dessinent sur l'arrière-plan dans la transition des pages abondent dans ce sens, tout comme les coins à photos qui « maintiennent » les visuels en place

dans les pages du site. L'ambre s'offrant en différentes déclinaisons en trame de fond du module principal ainsi que dans les caractères des hyperliens et de l'apothiconyme de l'entête s'apparente à l'alimentaire, entrant ainsi en cohérence avec le thème culinaire. Encore plus frappant est le vert utilisé dans la bande de l'entête et celle du bas du module, ainsi que dans les caractères des titres de pages : ce vert est vraisemblablement « végétal » et rappelle la verdure abondamment utilisée dans les mets libanais (le persil dans le taboulé, les feuilles de vigne par exemple). De ce fait, il tire vers lui le thème culinaire, à travers /cuisine/, /libanais/ et /fraicheur/.

SITE WEB DU RESTAURANT SIWAR (MONTRÉAL, QUÉBEC)

Parcours d'entrée : physionomie générale du site

Le site Web du restaurant Siwar (Montréal, Québec, <http://laphenicienne.tripod.com/index.html>¹⁸⁷) présente une interface graphique très simple, identique pour toutes ses pages (voir figure 29). Tout d'abord, son entête est occupé par des liens ou bannières publicitaires et le moteur de recherche de l'hébergeur du site – il s'agit du seul site de notre matériel avec de tels éléments¹⁸⁸. La zone réservée au site est dominée en sa partie supérieure par l'apothiconyme, sous lequel se disposent le péritexte d'intitulé de la page et les contenus proprement dits : texte courant, photographies ou listes du menu. À l'extrême gauche de l'espace écran, un bandeau vertical étendu sur toute la hauteur met à disposition le menu de navigation. Le tout apparaît sur un arrière-plan blanc dont la partie droite laissée libre constitue une large marge. Cette grille de mise en page se rapproche un peu du modèle hiérarchique, mais, comme ils ne forment pas une mosaïque, les blocs d'information se parcourront principalement d'une manière linéaire du haut vers le bas, à l'instar d'un document imprimé.

¹⁸⁷ L'adresse URL du site n'est donnée qu'à des fins de « localisation ». Nous rappelons au lecteur que les analyses des sites de notre corpus portent sur les versions aspirées en octobre 2009. Compte tenu du caractère mouvant du Web, il se peut donc que les versions de sites retenues au moment de la saisie du corpus aient été par la suite légèrement mises à jour ou entièrement refondues, que les sites soient aujourd'hui tout simplement disparus, ou encore que leur adresse URL soit périmée ou changée.

¹⁸⁸ Cela s'explique sans doute par le fait que le restaurant dispose de moins de budget et qu'il est plus insensible à la présence de publicité sur son site. Au final, l'effet est que le site paraît plus mercantile et devient le lieu d'une hétérogénéité énonciative (le restaurant et les annonceurs).

Nos parcours interprétatifs permettent de cerner deux thématiques dominantes. La forme sémantique apothique émerge le plus manifestement dès l'entrée sur la page d'accueil, particulièrement dans la sémiotique iconique, et compte des occurrences textuelles dans deux autres pages. Également sur la page d'accueil, le thème culinaire prend trois visages différents, qui se discernent aussi dans la missonymie de la carte.

[Formation en PNL](#), Laval, Montréal, Sherbrooke En ligne, max. groupe de 15 pers [www.formation-pnl.com](#)
[Nouvelle intelligence IBM](#) Le monde a besoin de plus de décisions analytiques. IBM peut aider [www-03.ibm.com/ibm/Analytics/Google](#)

Restaurant Siwar



**Figure 29 - Page d'accueil du site du restaurant Siwar
 (<http://laphenicienne.tripod.com/index.html>)**

Les fonds sémantiques du site

Deux fonds sémantiques principaux se dégagent de l'ensemble du site du restaurant Siwar, /cuisine/ et /restaurant/, inclus dans le champ //restauration//. Ils sont tous deux présents dès la page d'accueil. /cuisine/ y apparaît exclusivement sous forme textuelle, tout comme dans les pages de menus, et /restaurant/ sous forme textuelle et iconique, soit dans l'apothiconyme et des photographies des lieux, que la page « Photos des salles » dévoile sous différents points de vue. Même si elle est quantitativement plus faible et moins compacte que /cuisine/, l'isotopie /restaurant/ peut être considérée comme notablement visible : en tout cas, elle « saute aux yeux » par sa mise en valeur dans des visuels de grande taille, en particulier. Par ailleurs, on remarquera l'absence de l'isotopie /vin/ au sein du site du Siwar.

L'isotopie /restaurant/

En page d'accueil, l'aperception de l'apothiconyme suscite le sème */restaurant/*, et cette actualisation apothique est relayée par le péritexte « De l'ex Chandelier au nouveau Siwar, la tradition continue... » venant après le texte culinaire. De même, la photographie de la devanture du restaurant et celle de la salle à manger, imposantes et marquantes par leur grande taille une fois placée au centre de la fenêtre du navigateur, attirent l'attention de l'internaute sur la dimension physique de l'établissement, favorisant donc la saillance de l'isotopie */restaurant/*. Le péritexte hyperlié sous ces photos, « 3 salles privées pour vos réunions et réceptions », mène directement à la page « Photos des salles », ce qui en fait un signe passeur d'incitation à l'exploration des lieux et de valorisation de l'identité du restaurant. En effet, cette page présente en 4 photographies de grand format la salle à manger, la mezzanine, le salon privé et la terrasse. Les pages « Réveillon du Nouvel An » et « Événements spéciaux » mettent en place des signifiés textuels qui constituent sémantiquement l'atmosphère de l'endroit (chanteur, musicien, spectacle, divertissements, etc.) et qui métonymiquement acquièrent le sème */restaurant/*. Ces contenus sont rendus saillants par les couleurs voyantes (dont un rouge vif) et la taille importante des caractères (jusqu'à 48 points¹⁸⁹) par lesquels ils sont véhiculés.

Même si le fond */restaurant/* du site du Siwar indexe seulement une soixantaine de signifiés et qu'il est principalement afférent, il s'avère, par ses modalités de manifestation énumérées précédemment, celui qui ressort le « premier » par rapport au fond */cuisine/*, lequel, bien que nettement supérieur en termes de densité et de fréquence, émerge de façon proportionnellement plus discrète lors de l'arrivée sur la page d'accueil, ainsi que nous le verrons.

Corrélativement à l'isotopie */restaurant/*, le thème apothique se fait jour dans les passages relevés plus tôt.

¹⁸⁹ Pour mesurer la taille des caractères du texte d'un site, il suffit d'en copier-coller un segment dans le logiciel de traitement de texte Word.

L'isotopie /cuisine/

Dans l'ordre du parcours des passages de la page d'accueil, à la suite de l'apothiconyme, le péritexte « Cuisine libanaise et française » et le texte courant qu'il accompagne érigent au premier chef l'isotopie */cuisine/*, dans ‘cuisine’, ‘tables’, ‘plats’, ‘olives’, ‘huile d’olives’, ‘légumes’, ‘Mézzés’, ‘tappas’, ‘antipasto’, etc. Le fond sémantique n'est pas poursuivi dans le reste de la page d'accueil, car ce sont des photographies apothiques qui viennent après et qui, de manière marquante, nous le savons, soutiennent le fond */restaurant/*. Comme autre facteur relativisant la visibilité de l'isotopie */cuisine/*, signalons le formatage du texte courant en petits caractères, mais la position de celui-ci en début de page permet d'assurer la saisie du fond dans le parcours normal de l'interface. Deux pages de menus (« Menu » et « Menu traiteur ») listant plus de 140 missynomes et plus de 220 occurrences de signifiés de produits alimentaires contribuent à la force de l'isotopie culinaire. Au total, près de 440 signifiés y sont indexés, dont seulement une dizaine comporte le sème isotopant en afférence. Mais l'absence totale d'iconographie missumique dans le site fait en sorte que l'imagerie montrant les lieux du restaurant Siwar s'impose davantage, comme par compensation, dans le champ d'attention de l'internaute.

Concurremment à */cuisine/*, il y a la présence possible de l'isotopie mineure */(bassin de la) Méditerranée/* que constitue le texte courant de la page d'accueil. En effet, en plus de décrire la cuisine de cette région du monde, le propos mentionne quelques pays qui en font partie et quelques traits du mode de vie de ses habitants. Compte tenu de la limitation de cette isotopie, nous nous contenterons cependant de qualifier par le sème */méditerranéen/* l'occurrence de forme sémantique culinaire dégagée en ces passages de texte courant. Bien entendu, nous tâcherons de relever la thématique dans les menus.

La forme sémantique apothique SIWAR

Parcours thématique des pages d'accueil et « Photos des salles »

Le thème apothique dans l'apothiconyme présentent deux sèmes principaux : */restaurant/* (par le générique « Restaurant ») et */Siwar/* (par l'appartenance de l'unité

propre au champ //noms de restaurants de tous types//). Cette composition vaut pour toutes les occurrences du nom propre prises isolément. Dans la page d'accueil, avec la proximité immédiate du péritexte « Cuisine Libanaise et Française », le parcours interprétatif crée un rapport d'ancrage entre l'apothiconyme et ce péritexte. La consonance arabe de « Siwar » laisse entrevoir un trait moléculaire potentiel que l'adjectif « Libanais » permet d'actualiser plus nettement dans l'apothiconyme : /libanais/; en cela se réalise l'ancrage¹⁹⁰.

Faisant abstraction pour l'instant du thème culinaire suscité dans la rencontre du péritexte « Cuisine Libanaise et Française » et de son texte courant, dirigeons-nous au péritexte « De l'ex Chandelier [sic] au nouveau Siwar, la tradition continue... » et aux photographies qui le suivent. Le contexte indique que le restaurant Siwar succède, dans les mêmes lieux, au restaurant Chandelier. Il pourrait y avoir ici deux thèmes apotiques distincts, CHANDELIER et SIWAR (qui s'oppose d'ailleurs par la langue, le français et l'arabe), mais la particule « ex- » virtualise jusqu'à un certain point /Chandelier/ qui permet de constituer le premier. Dans ce contexte, c'est la forme SIWAR qui occupe l'espace sémantique avec plus de force. La « tradition » dont il est question s'applique, d'une part, à l'aspect culinaire, en regard de la conservation, dans la carte, de mets de cuisine française que servait l'ancien restaurant Chandelier; d'ailleurs, une section de la carte comprend des plats français. La « tradition » peut, d'autre part, se relier à la conservation des lieux tels qu'ils étaient, ce de quoi les photographies de la page d'accueil semblent témoigner.

Sur la lancée du péritexte qui se termine par des points de suspension et qui demande donc à être complété, les photographies de la devanture et de la salle à manger circonscrivent, par ancrage, la portée de cette tradition : elle se concrétise dans le côté /rustique/ de l'endroit. Il s'agit en effet d'une maison ancestrale à lucarnes, dont l'intérieur se caractérise par des poutres et des poteaux décoratifs en bois, ainsi que par un foyer en pierres. Ces éléments suggèrent la /chaleur/, qualité d'ailleurs souvent

¹⁹⁰ La présence de « Française » n'entraîne pas nécessairement l'actualisation de /français/ dans le thème apotique, trait qui apparaît dans la thématique culinaire. C'est le sens flou ou pressenti de « Siwar » qui permet l'ancrage de /libanais/ par l'un des éléments du péritexte.

attribuée au bois. De façon quelque peu contradictoire, il est des sèmes « connotatifs » qui émergent des visuels ici parcourus : */inesthétique/* et/ou */démodé/*. Ils sont dus d'un côté par la présence, dans le champ de la photographie de la devanture du Siwar, d'un panonceau, de poteaux et de fils électriques, d'une voiture, d'autres bâtiments, etc., c'est-à-dire des éléments superflus; et de l'autre, par la présence, dans la photographie de la salle à manger, du recouvrement à fleurs des fauteuils, décoration qui rappelle les années 80 et 90. Les trois derniers composants sémantiques relevés sont, par rapport au péritexte précédent les photographies, des apports de celles-ci par relais d'élucidation.

Les sèmes apothiques */rustique/*, */chaleur/*, */inesthétique/* et */démodé/*, bien mis en saillance par la taille imposante des photographies de la page d'accueil, sont reconduits avec autant de force dans la page « Photos des salles » qui contient également des visuels de grand format des différentes salles à manger du Siwar. L'actualisation du thème apothique à travers cette composition (qui comprend évidemment la base */restaurant/* et */Siwar/*, éventuellement */libanais/*, sous l'influence identificatoire de l'apothiconyme) est facilitée grâce à l'hyperlien « 3 salles privées pour vos réunions et réceptions » placé sous la deuxième photographie de la page d'accueil et qui mène directement à la page « Photos des salles ». Dans le formatage technique même du site la valorisation du thème apothique est inscrite.

Site Web du Siwar

Synthèse de la composition potentielle (visuelle et textuelle) du thème apothique SIWAR dans les pages d'accueil et « Photos des salles »

*/restaurant/ + /Siwar/ +
/rustique/ + /chaleur/ + /inesthétique/ + /démodé/ +
/libanais/*

Parcours thématique des pages « Réveillon du Nouvel An » et « Événements spéciaux »

Enrichissant le thème apothique en relais d’élucidation, les pages « Réveillon du Nouvel An » et « Événements spéciaux » mettent en place des compositions différentes, et ce, sur un mode exclusivement textuel. Leurs signifiés, métonymiques du restaurant (en cela ils portent au moins /restaurant/ et /Siwar/), permettent de construire son ambiance. Ainsi, le sème apothique qui en ressort particulièrement est /festif/ : ‘Réveillon du Nouvel An’, ‘Événements spéciaux’, ‘gala’, ‘one man show’ (→|‘spectacle’|), ‘danseuse orientale’, ‘cotillons’, ‘surprises’.

Dans la page « Événements spéciaux » en particulier, d’autres traits « ambients » spécifient encore plus le thème apothique, notamment dans le passage suivant : « Siwar vous présente un one man show avec Georges Hajjar et son orgue. Il vous enchantera par son vaste répertoire Et ses mélodies multilingues. Des chansons oldies, disco, salsa, et orientales, ainsi qu’une ambiance piano bar et karaoké, à vous couper le souffle. » Tout d’abord, on retrouve /musique/ dans ‘Georges Hajjar’ (musicien), ‘orgue’, ‘mélodies’, ‘chansons’, ‘piano bar’ et ‘karaoké’. On peut supposer le caractère /festif/ des styles de musique énumérés, qui sont aussi /multiculturel/s par leur variété. Enfin, le /plaisir/ (dans ‘enchantera’ et ‘à vous couper le souffle’) est engendré par cette musique produite au Siwar.

Les traits du thème apothique construits dans les pages « Réveillon du Nouvel An » et « Événements spéciaux » s’imposent à l’attention par le formatage des caractères du texte (couleurs voyantes et grande taille).

Site Web du Siwar

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème apothique SIWAR dans les pages « Réveillon du Nouvel An » et « Événements spéciaux »

/restaurant/ + /Siwar/ + /festif/

/musique/ + /multiculturel/ + /plaisir/

Les formes sémantiques culinaires CUISINE MÉDITERRANÉENNE, CUISINE FRANÇAISE et CUISINE LIBANAISE

Parcours thématique de la page d'accueil

Par la primauté des visuels et de l'expression textuelle, le thème apothique du site du restaurant Siwar se démarque significativement. La thématique culinaire, quant à elle, ne connaît pas d'expression iconique, mais seulement textuelle. En outre, elle se décline en 3 versions : CUISINE MÉDITERRANÉENNE, CUISINE FRANÇAISE et CUISINE LIBANAISE.

Dans la page d'accueil, le péritexte « Cuisine libanaise et française » en distingue d'emblée deux (*/cuisine/ + /libanais/; /cuisine/ + /français/*). Cependant, le texte courant qui suit ne développe pas (ou peu) spécifiquement, comme annoncé par le péritexte, la CUISINE LIBANAISE et la CUISINE FRANÇAISE, mais plutôt la CUISINE MÉDITERRANÉENNE, qui prend alors l'allure d'une synthèse, d'une classe générique de celles-là. Entre le péritexte et le texte courant, on postulera donc une relation de dissimilarité.

Site Web du Siwar

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème culinaire CUISINE LIBANAISE dans la page d'accueil

/cuisine/ + /libanais/

Site Web du Siwar

Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème culinaire CUISINE FRANÇAISE dans la page d'accueil

/cuisine/ + /français/

Ayant pour noyau les sèmes */cuisine/* et */méditerranéen/*, la forme culinaire CUISINE MÉDITERRANÉENNE, dans le texte courant, comprend aussi */histoire/*, */abondance/*, */saveur/*, */plaisir/*, */nature/*, */fraîcheur/* et */santé/* :

La cuisine de la méditerranée reflète l'histoire [sic] des peuples qui l'ont habité [sic] ^{[/cuisine/ + /méditerranéen/ + /histoire/]}}. De la Phénicie ancienne sur les rivages du Liban jusqu'au détroit de Gibraltar, cette cuisine s'est enrichie tout au long des siècles ^{[/cuisine/ + /méditerranéen/ + /histoire/ + /abondance/]}} pour agrémenter nos tables et satisfaire nos palais ^{[/cuisine/ + /méditerranéen/ + /saveur/ + /plaisir/]}}.

Le climat aidant, les habitants de cette région ont vécu très près de cette nature qui leur a offert toute sa richesse ^{[/nature/ + /abondance/]}}. Travaillant dans les champs ou pêchant dans la méditerranée [sic], ces peuples se régalaient de petits plats qu'ils dégustaient sur les terrasses de leurs maisons ^{[/cuisine/ + /méditerranéen/ + /histoire/ + /nature/ + /fraîcheur/ + /plaisir/]}}. Olives et huile d'olives, légumes frais, poissons, agneau, fromage blanc, pain de blé entier et autres produits frais souvent bouillis ou grillés ^{[/cuisine/ + /méditerranéen/ + /fraîcheur/ + /saveur/ + /abondance/]}} apportent à ceux qui les consomment bonne santé et longévité ^{[/cuisine/ + /méditerranéen/ + /santé/]}}.

Mézzés ^{[/cuisine/ + /libanais/]}}, tappas ^{[/cuisine/ + /espagnol/]}}, antipasto ^{[/cuisine/ + /italien/]}} ou hors d'œuvres [sic]... différentes appellations [sic] qui se rejoignent pour vous faire plaisir ^{[/cuisine/ + /méditerranéen/ + /plaisir/]}}.

Dans la dernière phrase du passage, la particularisation de cette CUISINE MÉDITERRANÉENNE s'effectue par la mention d'exemples de mets de cuisines nationales dont la CUISINE LIBANAISE; toutefois, la CUISINE FRANÇAISE n'y trouve pas de manifestation, comme le prévoit le titre du texte courant. En fin de phrase, une sorte de mouvement de sommation sublime les différentes formes culinaires déployées dans la molécule synthétique CUISINE MÉDITERRANÉENNE : « différentes appellations [sic] qui se rejoignent ».

*Site Web du Siwar***Synthèse de la composition potentielle textuelle du thème culinaire CUISINE MÉDITERRANÉENNE dans la page d'accueil****/cuisine/ + /méditerranéen/ +****/histoire/ + /abondance/ + /plaisir/ +****/saveur/ + /nature/ + /fraîcheur/ + /santé/**

Par ailleurs, il reste possible de voir dans le passage considéré la molécule MÉDITERRANÉITÉ, notamment parce qu'il y est question des mœurs passées et actuelles des habitants des peuples de cette partie du monde. À ce titre, il faudrait décrire la molécule à l'aide du sème **/(bassin de la) Méditerranée/**.

Parcours thématique de la page « Menu »

Avant d'examiner la manifestation de la thématique culinaire du Siwar dans la page « Menu », signalons que les pages « Réveillon du Nouvel An » et « Événements spéciaux » contiennent des occurrences des formes CUISINE FRANÇAISE et CUISINE LIBANAISE. Les signifiés patents de celle-ci sont ‘Les Mézzés froids du terroir’ et ‘repas complet libanais’; ceux de la CUISINE FRANÇAISE, ‘Le Mignon de bœuf au Porto et Les crevettes tigrées colossales’ et ‘table d’hôte Française’. Le missyme « Les Hors-d’œuvre chauds à la façon du chef » tend à véhiculer la CUISINE LIBANAISE en raison de la place importante qu’occupent les hors-d’œuvre dans ce répertoire. Mais ce même argument semble valoir pour la CUISINE MÉDITERRANÉENNE.

À première vue, la page « Menu » paraît dominée par la forme CUISINE LIBANAISE à travers les missynomes et les titres de section, dont « Hors d’œuvre [sic] – Mézzés [sic] » et « Mézzés [sic] complets » (où 3 formules sont offertes). Une vue d’ensemble des missynomes de la carte (dont nous avons exclu les sections « Mézzés [sic] complets » et « Nos formules repas », qui ne distinguent pas clairement entrées et plats

principaux) permet de mieux évaluer les tendances dans la dominance de l'une ou l'autre des formes culinaires relevées dans le site jusqu'à maintenant. Le tableau 4 rend compte du portrait missumique du Siwar.

Tableau 4 - Répartition des missonymes du menu du Siwar selon le thème culinaire

Missonymes manifestant CUISINE LIBANAISE	Missonymes manifestant CUISINE MÉDITERRANÉENNE	Missonymes manifestant CUISINE FRANÇAISE
Entrées et hors-d'œuvre		
Makanek [saucisses libanaises]	Fromage Halloumi grillé	Avocats aux crevettes
Hommos ?	Soujouk [saucisses arméniennes]	Chiffonade [<i>sic</i>] de saumon fumé
Baba Ghannouge ?	Warak enab bi zait [feuilles de vigne]?	Crevettes à l'ail
Fatayer ?	Salade Halloumi	Fruits de mer en salade
Balilah Siwar ?	Salade Grec [<i>sic</i>]	Calmars grillé [<i>sic</i>]
Hommos bi lahmm ?		
Rkak jibneh [feuilletés au fromage] ?		
Kebbeh ?		
Kebbé Nayé ?		
Tabboulé		
Fattouche		
Plats principaux		
Shish Kafta ?		Magret de canard au poivre et à la moutarde
Kafta khashkhash ?		Le Filet de Sole Meunière
Shawarma de Boeuf		Bar grillé aux herbes de Provence
Shish taouk		Carré d'agneau provençal
Poulet Beyrouti		Entrecôte marchand de vin
Shish Kabab		Chateaubriand au poivre
		Le Filet Mignon
		Côtelettes d'agneau du Québec ?
		Jarret d'agneau ?
		Filet de Basa au four
		Filet de saumon
		Loup de Mer du Chili
		Crevettes grillées
		La prise du jour [poisson]
		La marmite du pêcheur

Pour les entrées, nous constatons une nette prédominance de la forme CUISINE LIBANAISE, les missonymes provenant pour la plupart de la section « Hors d'œuvre [*sic*] - Mézzés [*sic*] »; or, les mezzés sont typiquement libanais. Toutefois, la présence d'un point d'interrogation indique que ces hors-d'œuvre peuvent aussi se classer du côté de la CUISINE MÉDITERRANÉENNE, car ils sont aussi produits dans ce répertoire, mais plus précisément dans la CUISINE MOYEN-ORIENTALE (appellations arabes). Pour simplifier, nous avons placé sous la forme méditerranéenne des entrées grecques, cypriotes (halloumi), etc. Les entrées de CUISINE FRANÇAISE sont trois fois moins nombreuses, mais pourraient s'inscrire en même temps sur le répertoire méditerranéen étant donné que beaucoup d'entre elles comportent des fruits de mer. C'est du côté des plats principaux que la forme française l'emporte : en effet, la section « Le Coin Français » du

menu présente des classiques de l'Hexagone – magret de canard, pièce de bœuf (entrecôte, châteaubriand, filet mignon), qui entraînent l'activation du trait /tradition/ – ou encore des apprêts régionaux – « Bar grillé aux herbes de Provence », « Carré d'agneau provençal ». Les autres missonymes de la liste mettent en valeur l'utilisation du poisson (supposément caractérisé par sa /fraicheur/, par exemple dans le missonyme « La prise du jour »), ce qui leur permettrait de véhiculer la forme méditerranéenne, mais l'apprêt, selon les descriptions fournies, ne signale pas une approche plus marquée que l'autre. Une touche québécoise se montre dans le menu par la provenance de l'agneau. Les plats principaux de CUISINE LIBANAISE sont plus faiblement représentés, mais en relèvent franchement par leur typicité (« Shawarma de Bœuf », « Shish taouk », « Poulet Beyrouti », « Shish Kabab »).

Ainsi, essentiellement, le Siwar présente un menu plaçant les différentes versions thématiques culinaires dans un rapport de contiguïté : on y propose en effet des plats qui ressortissent de l'une ou l'autre des cuisines (libanaise, française et méditerranéenne), et non pas qui les combinent, dans un mode basé sur le brassage (les différents ne forment plus qu'un dans le mélange se laissent quand même distinguer) ou la fusion (les différents ne forment plus qu'un dans le mélange au point de ne plus être distinguables), par exemple (pour les différents degrés de mélange et de tri, voir Zilberberg, 2000)

Un coup d'œil sur les prix mène à penser que les mets du Siwar se situent dans les limites de l'*/abordable/* : les entrées et hors-d'œuvre se détaillent entre 7 et 13 \$ canadiens (entre 5,60 et 10 €), et les plat principaux, entre 15 et 34 \$ canadiens (entre 12 et 27 €).

L'expression textuelle et documentaire : les couleurs des pages et de la typographie

Dans le site du restaurant Siwar, il ne semble pas y avoir de « logique » chromatique qui s'arrime explicitement au thème apothique et au thème culinaire. Mais il est, en principe, possible d'en dégager une. L'une des couleurs régulières dans le site est le gris de la bande verticale à gauche de toutes les pages : à la limite, on peut lui attribuer le trait /neutre/ étant donné qu'il ne s'accroche à rien de particulier. L'usage des couleurs de la

typographie est éclaté, avec une préférence pour le rouge en différentes déclinaisons, appliquées notamment dans le menu et dans les pages « Réveillon du Nouvel An » et « Événements spéciaux » : ainsi, il faut admettre que le rouge a une valeur alimentaire et festive. Pour l’apothiconyme, l’emploi du rouge est homogène, si bien qu’il pourrait être apothique.

Dans l’ensemble, il se dégage de l’ergonomie du site du Siwar un manque de rigueur : en témoignent l’aspect agressant des caractères (taille disproportionnée et couleurs tapageuses¹⁹¹) et l’hétérogénéité chromatique. De plus, des coquilles et des fautes orthographiques peuvent être relevées; un exemple évident est l’espace superflue avant la virgule. Dans le parcours de l’internaute, l’apparence négligée du site pourrait avoir, avant même l’investissement en profondeur des pages, un impact sémique « négatif » sur la thématique apothique et culinaire du Siwar, par exemple en y introduisant le trait /mauvaise qualité/¹⁹². D’ailleurs, plus spécifiquement, nous avons vu l’apparition des sèmes /inesthétique/ et /démodé/ dans les photographies montrant les lieux.

¹⁹¹ Ce qui a toutefois un effet dans la saillance sémique.

¹⁹² On peut grossièrement distinguer deux sortes de sites : les sites conçus et réalisés par les spécialistes en webdesign et les sites conçus ou conçus et réalisés par des non-spécialistes. Dans le cas présent, le site du Siwar relève sans doute de la deuxième catégorie, et par son ergonomie, il actualise /amatueur/.

CHAPITRE 7

SYNTHÈSE COMPARATIVE DES ANALYSES SÉMANTIQUES

À partir des résultats obtenus des analyses des sites Web, nous nous emploierons, dans le présent chapitre, à effectuer une synthèse comparative, de manière à mettre en lumière, dans une perspective « intertextuelle » et transversale, les similarités et les différences dans l'ensemble du matériau. En s'alignant sur la double partition cuisine française/cuisine libanaise – France/Québec, il s'agira de profiler les tendances à l'égard des fonds sémantiques typiques et/ou marquants des sites, ainsi qu'à l'égard de leurs formes sémantiques récurrentes (différentes déclinaisons, spécificités sémantiques, etc.).

La recherche de régularités et de variations dans le matériau permettra de proposer une amorce de caractérisation sémantique du genre numérique dont relèvent les sites Web de restaurants de cuisine française et de cuisine libanaise.

LES TENDANCES DANS LES FONDS SÉMANTIQUES

Traçons un portrait récapitulatif et comparatif des tendances morphologiques qui constituent l'arrière-plan, les bases de l'univers sémantique des productions sémiotiques de notre matériau d'étude.

Le tableau 5 (p. 378) et le tableau 6 (p. 379) rapportent la saillance respective des isotopies génériques typiques et/ou marquantes que nous avons répertoriées dans les sites de notre matériau. Cette évaluation de la saillance tient compte de l'effet de la visibilité relative due à l'organisation ergonomique et expressive des sites, et, partant, à la force des sémiotiques véhiculant les signifiés (textuels, visuels, documentaires, etc.) susceptibles de former les isotopies.

La praxis interprétative a permis de dégager au sein du champ //restauration// des sous-champs produisant des isotopies génériques typiques responsables des impressions référentielles des sites. D'abord, pour tous les sites, il a été possible de mettre au jour des fonds sémantiques relativement invariants : /cuisine/, relatif à la nourriture et des mets servis; /restaurant/, relatif aux caractéristiques atmosphériques et physiques de l'établissement; et /vin/, relatif aux vins.

En ce qui concerne le corpus de sites de restaurants de cuisine française, les isotopies /cuisine/ et /restaurant/ se présentent à égalité selon une saillance significativement forte dans les sites de France (tableau 5), alors que la première ressort légèrement plus que la deuxième dans les sites du Québec, toutes deux s'y manifestant appréciablement. Tant du côté hexagonal que du côté québécois, cela serait une indication, au sein des sites Web de restaurants de cuisine française, de l'importance accordée autant à la promotion de la nourriture qu'à celle de l'établissement.

Pour les sites de restaurants de cuisine libanaise (tableau 6), on remarquera que, dans les sites de France, le fond sémantique /cuisine/ est plus prégnant que /restaurant/, dont la présence est toutefois bien sensible. Dans les sites du Québec, c'est /restaurant/ qui bénéficie d'une intensité plus élevée que celle de /cuisine/, isotopie dont la manifestation arrive au même niveau que celui qu'elle occupe dans les sites de France. Ainsi, dans les sites de restaurants de cuisine libanaise, l'alimentaire serait, globalement, un sujet « favorablement » traité, mais l'image et la présentation des établissements québécois domineraient; par exemple, nous le constatons dans le soin ergonomique apporté à la mise en valeur photographique des lieux du restaurant Zawedeh (Montréal, Québec) dans un diaporama d'introduction.

Tableau 5 - Saillance globale des isotopies génériques typiques et/ou marquantes dans le corpus de sites Web de restaurants de cuisine française

		/cuisine/	/restaurant/	/vin/	/bistronomie/	/gastronomie/	/histoire/	/arts/
Sites de France	La Trilogie des Cépages	3	3	4	1	2	0	1
	L'Assiette du Marché	3	4	1	2	0	4	0
	Le Pré Verre	4	2	3	2	0	0	3
	La Vieille Forge	3	4	0	1	3	3	2
Moyenne pour les sites Web de France		3,3	3,3	2	1,5	1,3	1,8	1,5
Sites du Québec	L'Entrecôte Saint-Jean	4	3	2	3	0	0	0
	Au Petit Extra	3	4	1	3	0	0	0
	Le Tire-Bouchon	4	3	2	4	0	0	0
	Carte Blanche	4	2	1	3	1	0	1
Moyenne pour les sites Web du Québec		3,8	3	1,3	3,3	0,3	0	0,3

Légende : 0 : absence ou quasi-absence; 1 : présence discrète; 2 : présence sensible; 3 : présence moyenne; 4 : présence élevée

Tableau 6 - Saillance globale des isotopies génériques typiques et/ou marquantes dans le corpus de sites Web de restaurants de cuisine libanaise

		/cuisine/	/restaurant/	/vin/	/Liban/
Sites de France	Au Cèdre	3	1	2	4
	Le Sanctuaire de Baal	4	4	2	1
Moyenne pour les sites Web de France		3,5	2,5	2	2,5
Sites du Québec	Zawedeh	4	4	1	1
	Siwar	3	4	0	0
Moyenne pour les sites Web du Québec		3,5	4	0,5	0,5

Légende : 0 : absence ou quasi-absence; 1 : présence discrète; 2 : présence sensible; 3 : présence moyenne; 4 : présence élevée

Dans le corpus principal (sites de restaurants de cuisine française) comme dans le corpus d'appoint (sites de restaurants de cuisine libanaise), il faut souligner que le fond sémantique */vin/*, bien que moins évident par rapport à */cuisine/* et à */restaurant/*, est plus distinctif dans les sites de restaurants de France que dans ceux du Québec (sans toutefois être absent de ceux-ci). Un fait « externe » peut expliquer cette valorisation : la symbolique et la longue tradition associées au vin en France, qui en est le premier producteur mondial (en 2010 à tout le moins¹⁹³). Une nuance doit être apportée pour les sites de restaurants hexagonaux de cuisine libanaise : les vins annoncés proviennent de vignobles du Liban. Mais l'importance du vin pour les Français n'est certainement pas étrangère à leur promotion sur les sites du Cèdre (Strasbourg, France) et du Sanctuaire de Baal (Paris, France).

L'isotopie */bistronomie/* semble différencier positivement les sites de restaurants de cuisine française des sites de restaurants de cuisine libanaise, quelle que soit leur provenance. La classe de la *//bistronomie//* est relative, notamment, à la consommation de mets fins à bon prix dans un contexte convivial et décontracté, et il a été possible de la postuler du moment qu'en quelque lieu du site, la cuisine, l'établissement ou le vin reçoit une prédication bistronomique, par exemple dans des expressions telles que « bistro de charme » (L'Assiette du Marché, Lille, France), « cuisine bistro » (Le Tire-Bouchon, Boucherville, Québec), dans des visuels illustrant l'ardoise typique du bistro (ex. Le Pré Verre, Paris, France; Au Petit Extra, Montréal, Québec), etc. En effet, il est apparu que ce sont les restaurants de cuisine française qui se qualifient eux-mêmes de bistro – conformément, sans doute, à la forte présence des bistrots dans l'histoire et la définition de la cuisine française –, alors que les restaurants de cuisine libanaise (du moins ceux de notre matériau) ne sont pas explicitement affublés de cette étiquette. De même, le fond sémantique */gastronomie/* est absent des sites de restaurants de cuisine libanaise¹⁹⁴.

¹⁹³ Selon la *Revue Vinicole Internationale* (2010).

¹⁹⁴ Mis à part cette mention à l'intérieur d'une critique culinaire sur le site du Sanctuaire de Baal (Paris, France) : « la gastronomie authentique libanaise ».

La pertinence différentielle de l'isotopie */gastronomie/* se voit surtout dans son opposition avec l'isotopie */bistronomie/* à l'intérieur du corpus de sites de restaurants de cuisine française. Plus généralement, dans le champ //restauration//, le fond sémantique */gastronomie/* permet sans doute de camper les restaurants qui pratiquent la haute cuisine et l'art du bien manger « aristocratiques » (propres aux établissements étoilés, par exemple) face aux restaurants « populaires » qui proposent une cuisine néanmoins de qualité mais plus accessible en termes de prix (comme dans les bistrots). Ainsi, pour les sites de France, La Trilogie des Cépages et La Vieille Forge contrasteraient-ils, à première vue, avec L'Assiette du Marché et Le Pré Verre. Cependant, la seule présence des prix abordables de La Trilogie des Cépages et de La Vieille Forge, par exemple, permet d'actualiser légèrement l'isotopie */bistronomie/* malgré qu'elle ne soit pas lexicalisée dans leurs sites. Dans le cas des sites du Québec de cuisine française, l'opposition en saillance entre */bistronomie/* et */gastronomie/* apparaît très nettement, celle-ci y étant pratiquement absente, comparativement à celle-là, confirmée par sa prégnance plus que moyenne. L'explication se trouve probablement dans le fait qu'au Québec, la bistronomie a « toujours » existé puisque, depuis longtemps, nombre de restaurants veulent offrir une nourriture de qualité à prix abordable et s'affichent d'emblée comme bistrots. De plus, contrairement à ce qui se passe en France, la distinction entre le restaurateur et le bistrotier est aujourd'hui sans objet, le « Grand Restaurant » ayant déjà été démocratisé (Pageau, 2010). D'un point de vue sémantique et comparatif au sein du corpus de sites de restaurants de cuisine française, le primat de la */bistronomie/* dans les sites du Québec semble faire pointer un trait générique caractérisant en regard des sites de France.

Quant aux sites de restaurants de cuisine libanaise, l'isotopie */Liban/* tend à les singulariser par rapport aux sites de restaurants de cuisine française. Elle a été actualisée à partir de signifiés concernant les emblèmes sociaux, culturels, nationaux, etc. du Liban, et ce, dans la mesure où le discours et les passages (textuels, visuels, documentaires, etc.) du site mettent ces symboles hautement en valeur, (presque) en occultant la présentation des mets et de l'établissement. Dans une certaine mesure, la classe //*Liban*// paraît pouvoir caractériser le site de restaurant de cuisine libanaise, ce

dont témoignent les apothiconymes « Au Cèdre » (par l’arbre national) et « Le Sanctuaire de Baal » (par le dieu antique)¹⁹⁵. Fait remarquable, le fond sémantique est beaucoup plus présent du côté des sites de France. Néanmoins, les apothiconymes des sites québécois, « Zawedeh » et « Siwar », démontrent une consonance arabe, donc libanaise par assimilation, mais sans forcément actualiser l’isotopie /Liban/.

Portons à l’attention la distinctivité des isotopies /*histoire*/ et /*arts*/ dans les sites de restaurants hexagonaux de cuisine française, lesquels fonds sémantiques sont pratiquement absents des sites du Québec. En fait, on trouve surtout /*histoire*/ aux côtés de /*restaurant*/, dans le site de l’Assiette du Marché – qui valorise la mémoire des bâtiments où loge le restaurant – et dans celui de La Vieille Forge – dont les attributs apothiques reposent également sur des éléments du passé, notamment soulignés dans l’apothiconyme (dans ‘Vieille’ et ‘Forge’) et le logo (soufflet d’une forge d’antan). Il y a peut-être lieu d’interpréter cette actualisation isotopique dans des sites de France à la lumière de l’importance culturelle de l’histoire et de la mémoire chez les Français. De même en semble-t-il de l’isotopie /*arts*/, qui se spécifie, selon les sites, les unités sémantiques ou les passages, par /*littérature*/, /*théâtre*/, /*poésie*/, et qui accompagne le plus souvent les fonds /*cuisine*/ et /*vin*/. Ce rapprochement n’est guère étonnant entre les arts et la cuisine ou le vin, la création étant l’essence commune de ces domaines. Si les sites de restaurants québécois de cuisine française ne mettent pas en œuvre les isotopies /*histoire*/ et /*arts*/, en revanche ils semblent simplement plus « pragmatiques » en axant leurs propos sur la promotion « crue » et directe des produits (lieux, mets et vins). Toutefois, ceci n’explique pas nécessairement cela.

Bien que le Tableau 6 ne les rapporte pas, les isotopies /*histoire*/ et /*arts*/ sont légèrement actualisées dans les sites de restaurants de cuisine libanaise. /*histoire*/ se présente dans le site du Cèdre (avec /Liban/), celui du Sanctuaire de Baal (avec /*restaurant*/, /*théologie*/ et /Liban/), et celui du Siwar (avec /*cuisine*/>. /*arts*/ advient

¹⁹⁵ Rappelons les autres exemples donnés plus tôt dans l’analyse du site du Cèdre : « Restaurant Beyrouth » (Strasbourg, France, <http://www.restaurantbeyrouth.fr>), « Phoenicia » (Compiègne, France, <http://www.phoenicia1.fr>), « Saïdoune » (Paris, France, <http://www.restaurant-saidoune.com>), « Ô Cèdre » (!) (Val-David, Québec, <http://www.ocedre.com>).

surtout dans le déploiement de la thématique apothique (parfois sous les espèces de /danse/, /musique/ ou /peinture/), dans le site du Cèdre, celui du Zawedeh et du Siwar.

Pour terminer ce portrait comparatif, signalons l'existence d'isotopies génériques qui sont non typiques du champ //restauration// et plus ou moins secondaires dans les sites. Par exemple, parmi les pièces du corpus principal, le site de La Vieille Forge compte le fond /métallurgie/ qui accompagne l'isotopie /restaurant/ dans le déploiement du thème apothique; dans le site du Petit Extra, cette même thématique se présente, en un passage textuel, sur le fond /navigation/ (où le restaurant est comparé successivement à des bateaux de différentes tailles pour imager sa croissance et son succès). Considérées sur l'ensemble du matériau, ces isotopies propres à certains sites prennent un caractère hapaxique et, de ce fait, semblent peu caractérisantes pour donner lieu à des comparaisons diatopiques entre les sites. Mais elles permettent de voir des différences intéressantes, furent-elles non invariantes, dans la constitution de la thématique apothique.

LES TENDANCES DANS LES FORMES SÉMANTIQUES

Tout au long des analyses des sites de notre matériau, il est apparu que la prégnance des fonds sémantiques, telle que nous venons d'en rendre compte, prédispose à celle des formes sémantiques associées qui s'en détachent. Ainsi que l'indiquent le tableau 7 (p. 385) et le tableau 8 (p. 386), la saillance globale des molécules sémiques récurrentes et « standard » – c'est-à-dire sociolectales – des sites Web de restaurants (thème culinaire, thème apothique et thème vinique) est approximativement homologue à celle de leurs isotopies génériques typiques (/cuisine/, /restaurant/ et /vin/, /bistronomie/ et /gastronomie/ étant le plus souvent des unités d'« accompagnement » dans la constitution isotopique et thématique). Il semble en être ainsi en raison du fait que les thèmes empruntent les mêmes points de passages visibles de déploiement que les isotopies fondatrices.

L'objectif de la présente partie consiste, pour chacun des thèmes (culinaire, apothique et vinique), à mettre en relief leurs éléments sémantiques caractérisants communs et

distinctifs dans et entre les corpus. L'ordre de l'exposé se fait selon la saillance relative des thèmes dans l'ensemble du matériau.

Spécificités sémantiques du thème culinaire

Coréurrences définitoires

Le thème culinaire est, au sein du site Web d'un restaurant, la forme sémantique qui, constituée de sèmes, concerne l'identité (aspects, attributs, etc.) de la cuisine qui y est présentée à travers les différentes sémiotiques mises en œuvre par la performance sémiotique.

D'emblée, dans le corpus de sites de restaurants de cuisine française, les coréurrences sémiques définitoires régulières au sein du thème culinaire sont les couples /cuisine/ + /bistronomie/ et /cuisine/ + /gastronomie/, ce qui a permis d'ailleurs la mise en place de lexicalisations distinctes (CUISINE X BISTRONOMIQUE et CUISINE X GASTRONOMIQUE¹⁹⁶) marquant ainsi une différence entre les sites de France et ceux du Québec. Comme indiqué plus haut, la cuisine gastronomique se voit essentiellement dans 2 des 4 sites de France (La Trilogie des Cépages et La Vieille Forge), alors que la cuisine bistronomique occupe les deux autres (L'Assiette du Marché et Le Pré Verre) et la totalité des sites du Québec.

Du côté des sites de restaurants de cuisine libanaise, les sèmes /bistronomie/ et /gastronomie/ ne trouvent pas place au sein des occurrences de la forme culinaire en tant que traits basiques. Toutefois, on peut trouver des traits répondants « implicites » de la bistronomie dans quelques compositions moléculaires de la thématique culinaire libanaise : /convivialité/, /simplicité/ ou /plaisir/; ce qui ne rend pas pour autant bistronomiques les occurrences culinaires les contenant. Dans les sites de restaurants de cuisine française, ces sèmes, appliqués à la nourriture, à l'atmosphère ou au vin, se trouvent simplement présupposés ou subsumés par le trait synthétique /bistronomie/.

¹⁹⁶ Le *X* indique la possibilité d'une variante donnée du thème culinaire.

Tableau 7 - Saillance globale des thèmes récurrents dans le corpus de sites Web de restaurants de cuisine française

		Thème culinaire	Thème apothique	Thème vinique
Sites de France	La Trilogie des Cépages	2	3	4
	L'Assiette du Marché	3	4	1
	Le Pré Verre	4	2	3
	La Vieille Forge	3	4	0
Moyenne pour les sites Web de France		3	3,3	2
Sites du Québec	L'Entrecôte Saint-Jean	4	3	1
	Au Petit Extra	3	4	1
	Le Tire-Bouchon	4	3	2
	Carte Blanche	4	2	1
Moyenne pour les sites Web du Québec		3,8	3	1,3

Légende : 0 : absence ou quasi-absence; 1 : présence discrète; 2 : présence sensible; 3 : présence moyenne; 4 : présence élevée

Tableau 8 - Saillance globale des thèmes récurrents dans le corpus de sites Web de restaurants de cuisine libanaise

		Thème culinaire	Thème apothique	Thème vinique	Autre thème
Sites de France	Au Cèdre	3	1	2	4
	Le Sanctuaire de Baal	4	3	2	0
Moyenne pour les sites Web de France		3,5	2	2	2
Sites du Québec	Zawedeh	4	4	1	0
	Siwar	3	4	0	0
Moyenne pour les sites Web du Québec		3,5	4	0,5	0

Légende : 0 : absence ou quasi-absence; 1 : présence discrète; 2 : présence sensible; 3 : présence moyenne; 4 : présence élevée

Les sèmes */cuisine/* + */libanais/* constituent le noyau stable générique de la thématique culinaire des sites de restaurants de cuisine libanaise, sauf dans un cas (site du Cèdre) où le sème */Liban/* englobe */libanais/*. Malgré cette apparente « pureté ethnique » de la thématique dans ces sites, il apparaît que l'hybridation de traditions culinaires et la déclinaison en différentes variantes de formes sémantiques caractérisent le matériau.

Mixité et variantes culinaires

Les étiquettes restrictives « cuisine française » ou « cuisine de France » utilisées par les répertoires Web de sites de restaurants ne rendent pas compte de la diversification en nature de la thématique culinaire réalisée dans les pièces du corpus principal. Ainsi le thème culinaire ne prend-il pas seulement l'allure d'une CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ou GASTRONOMIQUE. Dans certains sites, son identité sémiotique fondamentale repose sur d'autres traits en plus ou à la place de */français/*. Distinguons d'abord les formes culinaires hybridées où l'approche « locale » ou classique se mélange à l'exotique (présence d'influences asiatiques ou moyen-orientales). On en trouve des manifestations dans des sites de France : le site du Pré Verre compose une CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE ORIENTALISÉE dont la base traditionnelle (*/français/*) est agrémentée d'épices (*/orientalité/*); et le site de La Vieille Forge conjoint, quant à lui, les sèmes */breton/* et */coréen/* dans le thème CUISINE BRETONNE-CORÉENNE GASTRONOMIQUE, résultat de la combinaison de 2 formes initiales, soit CUISINE BRETONNE GASTRONOMIQUE et CUISINE CORÉENNE GASTRONOMIQUE. Du côté des sites québécois du corpus principal, il y a plutôt côtoiemement de thèmes distincts : ainsi, */français/* et */marocain/* contribuent à différencier la CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE et la CUISINE MAROCAINE BISTRONOMIQUE dans le site du Tire-Bouchon. Le site du Petit Extra, bien que dominé par la forme CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE, laisse transparaître, sans la confirmer, la présence d'une CUISINE MÉDITERRANÉENNE.

Dans les sites de restaurants du Québec du corpus principal, on ne trouve pas le déploiement d'une forme culinaire proprement québécoise qui permettrait à ces sites de contraster franchement avec les sites de France. On note seulement la présence d'une

touche ou d'un produit québécois dans certains missonymes précis, qui, parfois, peuvent actualiser simultanément d'autres traditions culinaires outre la française. Par exemple, citons le « *Gigot d'agneau du Québec et jus à la menthe* » et les « *Linguini aux crevettes de Matane, sauce rosée* » du Petit Extra; le « *Panacotta au thé vert, biscuit à l'éutable, salade de dattes à la menthe et au citron* » du Tire-Bouchon; et le « *Foie gras de canard poêlé, au torchon, gelée à l'éutable et pain brioché grillé* » de la Carte Blanche¹⁹⁷. Dans le site de L'Entrecôte Saint-Jean, la molécule missumique ENTRECÔTE SAINT-JEAN attire indirectement à elle une part québécoise si l'on concède que le sème /américain/ qu'elle contient puisse impliquer /québécois/¹⁹⁸. Par ailleurs, rappelons ici la distinctivité de ce thème culinaire : il est *textolectal*¹⁹⁹ dans le site de L'Entrecôte Saint-Jean, comparativement à la molécule culinaire CUISINE FRANÇAISE (BISTRONOMIQUE ou GASTRONOMIQUE), commune et sociolectale dans la plupart des sites du corpus principal. De plus, le sème /L'Entrecôte Saint-Jean/, qui constitue une partie de son noyau, a une double nature, apothique ou missumique, ou les deux à la fois, parce qu'il est possible, comme nous l'avons vu, d'effectuer une lecture concomitante de 2 formes sémantiques, notamment dans le passage proprial « L'Entrecôte Saint-Jean ».

Dans le corpus des sites de restaurants de cuisine libanaise, la cohabitation d'influences culinaires diverses se constate également. Elle est nette dans le site québécois du Siwar, par la manifestation exclusive (c'est-à-dire sans hybridation) et lexicalisée de la CUISINE FRANÇAISE, de la CUISINE LIBANAISE, et de la CUISINE MÉDITERRANÉENNE. Bien souvent, le CUISINE LIBANAISE se construit à travers une missonymie ou une iconographie missumique dont les plats appartiennent tout à la fois à différents répertoires culinaires du Moyen-Orient (Turquie, Syrie, Israël, Palestine, etc.), mais que la molécule culinaire, par effet centripète, s'assimile; l'hommos est un exemple de plat commun à divers pays du Moyen-Orient : dans le contexte du site de restaurant libanais, il « s'étiquette » comme libanais, notamment lorsque le site prétend à une « cuisine libanaise

¹⁹⁷ La Carte Blanche tient également dans son menu des produits de la mer de l'Île-du-Prince-Édouard et de l'Atlantique, où se retrouverait un aspect /canadien/.

¹⁹⁸ La sauce de l'Entrecôte Saint-Jean (biftek frites) se distingue, car elle est « unique en Amérique du Nord », ce qui conférera d'une certaine façon un caractère québécois à l'ensemble du mets.

¹⁹⁹ Le thème apparaît au moins deux fois dans cette production sémiotique seulement (Hébert, 2012 : 221).

authentique ». C'est dans la même perspective assimilatrice que les sèmes /méditerranéen/ et /oriental/ vont s'intégrer dans la composition sémique de la CUISINE LIBANAISE du site du Cèdre et de celui du Zawedeh. Dans celui-ci, on notera néanmoins l'émergence localisée d'une CUISINE EUROPÉENNE (notamment lexicalisée par « cuisine continentale »), mais plutôt noyée par la force présente de la CUISINE LIBANAISE.

Il est un autre aspect qui caractérise remarquablement la thématique CUISINE FRANÇAISE (BISTRONOMIQUE ou GASTRONOMIQUE) : la conjonction en son sein de la Tradition et de la Modernité, le plus souvent sous les espèces sémiques /tradition/ et /innovation/, respectivement. L'expression de cette conjonction est multiforme dans l'ensemble du corpus principal. Dans certains cas, il s'agit d'une simple réinterprétation de mets traditionnels : à La Trilogie des Cépages, « [I]es grands classiques sont *requis* avec respect »; à L'Assiette du Marché, on invite l'internaute à « découvr[ir] la cuisine *revisée* des régions de France ». Ailleurs, la réunion sémique se traduit dans la coordination de qualificatifs : ainsi, le Petit Extra propose « une cuisine d'inspiration française raffinée *à la fois classique et inventive* ». À la Carte Blanche, l'opposition sémique donne lieu à 2 versions de la même forme CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE, manifeste dans le texte (le chef déclarant que « les plats traditionnels de [s]es origines [françaises] côtoient une gastronomie plus contemporaine ») et répercutés dans la misonymie.

La Tradition et la Modernité s'incarnent aussi par le biais de l'apport asiatique au sein de la cuisine française ou d'une cuisine régionale donnée. Cette actualisation survient dans 2 sites de France, soit dans le site du Pré Verre (où Tradition = /tradition/ + /français/ et Modernité = /transformation/ + /métissage/ + /orientalité/) et dans le site de La Vieille Forge (où Tradition = /tradition/ + /breton/ et Modernité = /innovation/ + /coréen/).

Dans les sites de restaurants de cuisine libanaise, le thème CUISINE LIBANAISE n'intègre guère les « opposés » Tradition et Modernité. Elle est un peu qualifiée de /traditionnelle, mais plutôt nettement d'*/authentique*/. À ce titre, considérons

maintenant les propriétés sémiques « morales », gustatives et visuelles qui se répètent dans la formation de la thématique culinaire du matériau d'étude.

Traits qualifiants récurrents de la cuisine

Il apparaît un certain nombre de sèmes « qualifiants » récurrents dans la thématique culinaire, toutes variétés de molécules confondues. Au chapitre des traits « moraux » (qui chevauchent possiblement aussi le domaine du perceptuel), on relève surtout /raffinement/ et /qualité/. /raffinement/, actualisé le plus souvent pour rendre compte de la délicatesse (textualisée ou visible) de la nourriture, est davantage présent dans les sites de restaurants de cuisine française (La Trilogie des Cépages, La Vieille Forge, Au Petit Extra, Le Tire-Bouchon, Carte Blanche), alors qu'il ne figure que dans un seul site de restaurant de cuisine libanaise (Zawedeh). Manifestée dans les deux corpus (avec un penchant pour les sites de France), la /qualité/ de la cuisine (telle parce qu'elle est faite de produits de « premier choix » ou qu'il s'agit de sa valeur méritoire globale, par exemple) se subsume parfois en sèmes superlatifs (/excellence/ dans Le Pré Verre; /qualité supérieure/ dans Zawedeh).

Mentionné rapidement dans la section précédente, le caractère /authentique/ de la CUISINE LIBANAISE singularise les sites du corpus d'appoint par rapport à ceux du corpus principal, où ce sème n'est pas noté pour la thématique culinaire. Dans les sites de restaurants de cuisine libanaise, il y a manifestement un besoin d'insister sur la nature originale des mets préparés, sans doute par volonté de démarcation des nombreuses imitations occidentalisées existant sur le marché des restaurants de cuisine moyen-orientale, asiatique ou, plus largement, exotique (par exemple, les buffets chinois).

Au chapitre des traits perceptuels plus proprement gustatifs et visuels (qui peuvent être exprimés autant par le textuel que par l'iconique), /fraîcheur/, intégré, par exemple, pour décrire la primeur ou l'apprêt récent des produits, est le plus persistant par sa présence dans 9 sites sur 12. Rendant l'idée ou la sensation de sapidité (par exemple, verbalisée par « goût savoureux » ou imagée en photographie par l'effluve perceptible des aliments), la /saveur/ est une aussi une qualité occupant une place de

choix dans la thématique culinaire. En fait, elle se concrétise plus intensivement dans le sème /délectable/, bien représenté dans l'ensemble du matériau (Le Pré Verre, La Vieille Forge, L'Entrecôte Saint-Jean, Au Petit Extra, La Sanctuaire de Baal, Zawedeh), avec une répartition relativement égale entre les sites de France et ceux du Québec. Il apparaît dans le contexte d'interprétants superlativisants : textuellement, ce sera par exemple « *délectables* spécialités » (La Vieille Forge), « cuisine [...] *pleine* [...] de saveurs » (Au Petit Extra), « votre palais se *délectera* du *nec plus ultra* de la cuisine » (Zawedeh), etc.; iconiquement, le sème s'exprime par exemple dans la simulation animée²⁰⁰ d'exhalaisons émanant d'un mets tout juste sorti de la cuisine (L'Entrecôte Saint-Jean), dans le cadrage en gros plan d'un plat dont on peut apercevoir les détails exquis, etc.

Savoir-faire et création

Le sème /savoir-faire/ est présent dans l'une ou l'autre des occurrences du thème culinaire de 7 pièces sur 8 du corpus de sites de restaurants de cuisine française. De façon générale, il permet de qualifier la cuisine de l'établissement à l'égard des compétences professionnelles, des techniques et des règles de l'art quant à la préparation des mets. Iconiquement, le /savoir-faire/ s'actualise, par exemple, dans les photographies de plats dont le montage témoigne d'une approche et d'un soin appliqués, d'une esthétique particulière, etc. Textuellement, il est véhiculé par des passages tels que ceux-ci : « travail artisanal » (La Trilogie des Cépages), « modes de préparation » (L'Assiette du Marché), etc.

La distinctivité de l'aspect du savoir-faire au sein de la thématique culinaire du corpus principal advient notamment par l'accent que certains sites mettent sur le chef de l'établissement, ou à tout le moins sur le lien des compétences de ce chef avec la qualité et la préparation des mets. Le cas le plus saillant se trouve dans le site de la Carte Blanche, où le sème /savoir-faire/ se spécifie par /savoir-faire du chef/ tellement la personne du chef est valorisée, notamment dans le slogan visible dans l'entête de toutes

²⁰⁰ Grâce à la technologie Flash.

les pages du site (« Un chef, Une cuisine, Une porte ouverte sur le monde ») et dans une page intitulée « Le Chef en bref », où le chef André Loiseau prend la parole pour promouvoir la cuisine offerte à sa clientèle; de plus, une bonne partie de cette même page est réservée à la mise en scène de l'expertise et du cheminement professionnel du cordon bleu (sous l'intitulé « Historique du chef de la Carte Blanche »), sans compter les 6 photographies réparties dans le site qui le mettent en vedette (ce qui en fait un chef /singulier/). Sans être aussi forte que dans le site de la Carte Blanche pour le chef André Loiseau, la valorisation du /savoir-faire du chef/ Thierry Mousset a lieu selon des modalités semblables dans le site de La Vieille Forge : page spécifique dédiée au chef (« Le chef »); relation de son parcours professionnel (« Après avoir appris son métier à Paris et Londres... », « il étudie la cuisine orientale ») et de ses qualités et talents (« Son imagination débordante, mais contenue, saura vous séduire »); mise en scène photographique. Dans le site du Petit Extra, ce savoir-faire culinaire est aussi présent, dans l'iconographie qui montre en différents exemplaires l'activité de la chef Nathalie Major et de son équipe, mais aussi dans le texte : « La chef Nathalie Major et sa brigade proposent une cuisine... ».

Dans le site du Pré Verre, il est certes question nommément de la personne du chef Philippe Delacourcelle et de l'apport de son talent à la réalisation des plats, mais la particularité de la thématique culinaire est que le /savoir-faire/ a partie liée aux /arts/. Le slogan du site en page d'accueil est sans doute le passage le plus visible et le plus explicite à cet égard : « Cuisine et Vins d'Auteurs »²⁰¹. Rappelons seulement l'omniprésence forte des /arts/ dans le site du Pré Verre : les jeux de mots sur le nom du restaurant ‘Pré Verre’ qu'on peut réécrire en |‘Prévert’| (clin d’œil au poète) ou en |‘pré vert’| (en vertu de la couleur verte d'un pré utilisée en arrière-plan); les illustrations originales de personnages hybrides mi-humains mi-végétaux en page d'accueil; etc. De ce fait, le chef du Pré Verre est un artiste et les mets, des œuvres d'art. Ainsi, aux côtés du sème /savoir-faire/, on trouve dans la thématique culinaire du Pré Verre des traits reliés aux /arts/ : /originalité/ et /transformation/, composants caractérisant l'identité des mets (qui sont le résultat d'un /métissage/, c'est-à-dire des plats /français/ à la base

²⁰¹ Faisons abstraction ici de la dimension vinique.

desquels des épices sont intégrées – /orientalité/) et le processus de leur création par le chef-artiste (qui déclare d'ailleurs : « C'est un jeu fascinant qui élève et allège les saveurs, accentue leur poésie et leur potentiel de rêve. ») Dans le site de la Carte Blanche, on trouve semblable alliage sémiotique pour la thématique culinaire, à travers /innovation/ et /liberté/, soulignés dans le nom même du restaurant « Carte Blanche » (selon l'expression « avoir carte blanche »), mais aussi dans la prédication « cuisine créative »; de façon implicite, le chef de la Carte Blanche peut être considéré comme un artiste, d'autant plus que le sème /arts/ apparaît légèrement dans la forme culinaire.

Spécificités sémantiques du thème apothique

Corécurrences définitoires

Le thème apothique est, au sein du site Web d'un restaurant, la forme sémantique qui, constituée de sèmes, concerne l'identité (aspects, attributs, etc.) de l'établissement qui y est présenté à travers les différentes sémiotiques mises en œuvre par la performance sémiotique.

Dans tous les sites du matériau d'étude, le thème apothique a pour base sémiotique minimale et stable les sèmes corécourants /restaurant/ + /[sème apothiconyme]/, celui-ci étant issu par défaut de l'apothiconyme associé, en vertu du champ //noms de restaurants de tous types//. C'est d'ailleurs le sème apothiconyme qui permet de lexicaliser et de particulariser le thème apothique de chacun des sites. Nous avons constaté que, souvent, le nom propre, seul ou aidé d'un ou d'autres passages contigus (péritexte, texte ou image), est le siège des premières actualisations du thème apothique en fournissant les sèmes définitoires mais aussi ceux qui lui sont... propres, c'est-à-dire les traits (spécifiques ou non) créés par les lexies composant l'apothiconyme, dans la mesure où il s'agit d'un syntagme (le cas le plus fréquent).

Le trait /bistronomie/ figure dans la thématique apothique de 6 pièces sur 8 du corpus de sites de restaurants de cuisine française : L'Assiette du Marché, Le Pré Verre, L'Entrecôte Saint-Jean, Au Petit Extra, Le Tire-Bouchon et Carte Blanche. Ainsi, il peut être considéré comme faisant partie du noyau définitoire moléculaire, et ce, dans la

mesure où son « opposant » /gastronomie/ apparaît implicitement ou explicitement dans la thématique apothique des 2 autres sites ne possédant pas /bistronomie/ : La Trilogie des Cépages et La Vieille Forge. /gastronomie/ leur est appliqué parce que ces établissements se réclament nommément d'être gastronomiques, mais la pratique interprétative dans ces sites permet de voir que la définition de la gastronomie concerne plus que la bonne chère et du repas, mais aussi l'environnement élargi de l'établissement. On rappellera que cette partition bistronomie/gastronomie concernant l'apothique est la même que celle concernant le culinaire et qu'elle fait ressortir que les sites du Québec sont tous bistronomiques.

La thématique apothique des sites de restaurants de cuisine libanaise comporte régulièrement, en plus de /restaurant/ et de /[sème apothiconymique]/, le trait « ethnique » /libanais/ en raison de la consonance arabo-libanaise du nom propre (Zawedeh, Siwar) ou /Liban/ en raison de l'association possible d'une référence culturelle liée au Liban (Le Sanctuaire de *Baal*, Au *Cèdre*). C'est là l'une des différences notables entre les pièces du corpus principal et le corpus d'appoint, l'« ethnicisation » de la thématique apothique des sites de restaurants de cuisine française étant absente ou variable (donc non définitoire) et se spécifiant, le cas échéant, selon chaque pièce en fonction de la région ou de la ville où est situé le restaurant (La Trilogie des Cépages : /marseillais/; La Vieille Forge : /breton/; L'Entrecôte Saint-Jean : /québécois/²⁰²).

Traits qualifiants récurrents de la thématique apothique

Le trait /raffinement/ qualifie souvent la thématique apothique : 8 des 12 sites du matériau permettent de l'y actualiser. De façon générale, il est activé pour rendre compte de l'élégance des lieux, textualisée, par exemple dans « un beau décor raffiné » (La Trilogie des Cépages), « le décor sobre aux lignes pures » (Le Tire-Bouchon). etc.; ou iconisée, par exemple dans la mise en valeur photographique de moulures décoratives (ex. L'Assiette du Marché), de boiseries et de tentures (ex. Au Petit Extra, Zawedeh), de couleurs classiques dans l'environnement (ex. noir, blanc, gris dans la Carte Blanche).

²⁰² La forme apothique du Tire-Bouchon comprend le trait /arabe/ (ou /marocain/) en raison de la terrasse « aux accents méditerranéens et arabes ».

Parfois, cette valeur peut se trouver actualisée ou renforcée dans la typographie de l’apothiconyme (ex. usage des cursives pour « La Trilogie des Cépages », et « Zawedeh ») ou dans les éléments ou couleurs documentaires. En termes contrastifs, le trait apothique /raffinement/ contribue à distinguer, au sein des deux corpus, les sites de France de ceux du Québec, étant presque 2 fois plus présent dans ceux-ci. Soulignons un cas intéressant : dans le site du restaurant libanais Siwar, les sèmes apothiques /démodé/ et /inesthétique/ (véhiculés par des photos d’un décor qui n’est plus au goût du jour et d’une devanture dont les éléments environnants gâchent la mise en valeur) prend le total contrepied du sème /raffinement/ répandu dans l’ensemble du matériau.

Il est un certain nombre de sèmes plus proprement « atmosphériques » qui reviennent dans la thématique apothique. Toutefois, ils ne permettent pas d’ériger de contrastes forts entre corpus ou entre groupe des sites (France/Québec). Il convient de les rapporter quand même, car ils représentent une tendance d’ensemble : /chaleur/, /calme/, /intimité/, /confort/, etc.

Du côté des sites de restaurants de cuisine libanaise – et c'est là une particularité par rapport aux sites de restaurants de cuisine française –, la thématique apothique s'assortit de ce que nous appellerions des sèmes « euphoriques » (qui sont aussi « ambients »). On y constate notamment la coprésence de /musique/ avec /festif/ ou /plaisir/ ou les deux à la fois. En effet, sur 3 des 4 sites, la musique (libanaise) est évoquée textuellement, c'est-à-dire posée comme contenu sans être une sémiotique constitutive du site (dans Siwar, en association avec des activités de divertissement pour les clients) ou performée effectivement, c'est-à-dire à la fois comme contenu et comme sémiotique factuelle du site (en boucle dans Zawedeh et dans une vidéo de danse orientale du Cèdre). Dans tous les cas, elle s'attire directement ou indirectement l'esprit de réjouissance. Lorsque qu'elle n'est pas évoquée (Le Sanctuaire de Baal), le plaisir est projeté dans la possibilité de célébrer des « événements heureux » au restaurant (mariage, anniversaire, etc.). La présence de sèmes « euphoriques » dans les sites de restaurants de cuisine libanaise semble traduire la convivialité reconnue de la culture libanaise, convivialité qui s'exprime notamment autour du mezze.

Arts

Les /arts/ marquent appréciablement la thématique apothique du matériau. Ils sont surtout manifestes dans des sites hexagonaux de restaurants de cuisine française. Dans La Trilogie des Cépages, l'apothiconyme implique /littérature/ et /théâtre/ par « Trilogie », /théâtre/ étant corroboré dans la présentation d'un meuble du restaurant comme le lieu d'une mise en scène des bouteilles de vin, considérées alors comme des œuvres d'art. Dans La Vieille Forge, l'histoire de la vocation du bâtiment est racontée en /poésie/. Dans Le Pré Verre, le nom propre faisant l'objet de jeux de mots (*Prévert, pré vert*), il est lieu de /littérature/ ou de /poésie/ également; la manifestation textuelle et photographique du décor et de l'ambiance du Pré Verre en souligne la dimension artistique (murs tapissés de pochettes de disque, de peintures originales, présence de musique jazz et blues, etc.). Il y a un site québécois, celui de la Carte Blanche, qui inclut le sème /arts/ dans son thème apothique, en raison du design et de l'esthétique réfléchis du décor (notamment agrémenté d'un agencement de rayures de couleurs multiples). Dans les sites de restaurants de cuisine libanaise, l'apothique comprend aussi /arts/ (plus précisément : /danse/ et /musique/ dans le Cèdre; /peinture/ dans Zawedeh; /musique/ dans Siwar).

Histoire

Comme nous l'avons déjà souligné, l'isotopie /histoire/ s'actualise remarquablement dans le site de L'Assiette du Marché et celui de La Vieille Forge, et son sème figure dans la composition de leur thème apothique respectif. Dans le cas de L'Assiette du Marché, /histoire/ est actualisé pour la « célébration » de la mémoire des lieux (« demeure classée monument historique ») et de leurs différents usages dans les siècles passés. Le trait s'accompagne des sèmes opposés /modernité/ et /ancien/ qui renvoient, dans le site, à la description de l'environnement de L'Assiette du Marché qui « allie les charmes de l'ancien et l'originalité du contemporain ». Dans le cas du site de La Vieille Forge, /histoire/ apparaît dans le nom du commerce même « *La Vieille Forge* » et dans le logo (soufflet d'une forge d'antan) et, en lien avec ce sème, l'on voit se côtoyer, dans le thème apothique, les traits /présent/ et /passé/ étant donné la cohabitation du caractère historique de l'endroit (une ancienne forge) et de l'usage actuel (un restaurant),

conjonction sémique d'ailleurs bien mise au jour dans un « poème-chronique » situé dans une page intitulée « Histoire ».

Du reste, on relève le sème */histoire/* dans le thème apothique d'autres sites du matériau : La Trilogie des Cépages, Le Sanctuaire de Baal et Au Cèdre²⁰³, qui sont tous de France, comme les deux précédents.

Spécificités sémantiques du thème vinique

La thématique vinique ne se retrouve pas exprimée dans toutes les pièces du matériau. Il faut admettre que les compositions moléculaires de chacun des sites où la forme sémantique est présente leur sont souvent propres. Il semble néanmoins possible de dégager quelques tendances et différences au sujet de cette thématique.

Rappelons d'abord que, dans l'ensemble du matériau, 4 sites de France contre 1 site du Québec manifestent la thématique vinique. Il s'agit là probablement, nous l'avons déjà souligné, de l'indice de l'importance naturelle du vin chez les Français.

Fait remarquable pour les 3 sites qui manifestent une forme vinique dans le corpus principal, leur apothiconyme à référence vinique en est le véhicule : « La Trilogie des Cépages », « Le Pré Verre » (où s'entend « verre de vin » dans le contexte du slogan « Cuisine et Vins d'auteurs ») et « Le Tire-Bouchon ». Malgré la promesse que ces apothiconymes annoncent par leur contenu (en tant qu'ils sont des éléments sémiotiques fortement identificatoires dans le site Web), seul le site de La Trilogie des Cépages compte le thème vinique comme le plus saillant, alors que dans Le Pré Verre, il arrive au deuxième rang, et dans Le Tire-Bouchon, au troisième rang. Encore, le contenu des noms propres de La Trilogie des Cépages et du Pré Verre inscrit le thème vinique sur l'isotopie littéraire ou théâtrale (« Trilogie », Prévert), et les vins, dans les 2 sites, sont consacrés comme des œuvres d'art (les bouteilles exhibées dans un meuble-scène pour

²⁰³ Avec cette nuance que le thème apothique du Cèdre est « absorbé » dans le thème LIBANITÉ, dans lequel le sème */histoire/* se trouve en fait.

la Trilogie des Cépages; les « vins d'auteurs » et la présentation, à travers le genre littéraire du portrait, des vignerons-créateurs, fournisseurs du Pré Verre).

Au chapitre des sèmes moléculaires viniques qui reviennent ou qui permettent d'établir certains points communs d'un site à l'autre du corpus principal, soulignons le trait qualifiant /raffinement/ (attribut de finesse souvent répercute par la présentation visuelle des produits ou par la typographie) dans La Trilogie des Cépages et Le Tire-Bouchon, sème qu'on peut rapprocher du caractère /recherché/ des vins du Pré Verre (sélection de crus, de produits rares, par exemple). Dans Le Tire-Bouchon et Le Pré Verre, le /savoir-faire/ importe en ce qui a trait à la sélection œnologique, au service ou à la fabrication des vins. Enfin, l'/abondance/ (grand nombre de vins) et la /variété/ (différentes sortes de vins, différents cépages et producteurs) caractérisent la carte des vins des 3 sites en question.

Dans les sites de restaurants de cuisine libanaise, la forme vinique détient une lexicalisation spécifique, VIN LIBANAIS, compte tenu de la valorisation des produits des cépages du Liban, si bien que la base sémique définitoire consiste en /vin/ + /libanais/. Dans les sites de restaurants de cuisine française, la gamme des vins est variée en provenance géographique (La Trilogie des Cépages, Le Tire-Bouchon), si bien qu'il est difficile d'« ethniciser » la thématique vinique (et de la refléter dans une dénomination donnée). Toutefois, Le Pré Verre offre principalement une gamme de vins du /terroir/ /français/, d'où l'appellation de la forme sémantique : VIN FRANÇAIS DU TERROIR. Le thème vinique du site du restaurant libanais Au Cèdre comporte une part de /français/, mais retenons essentiellement que l'« esprit » du vin libanais, dans ce site, repose sur les atouts du Liban (faits et lieux marquants de l'histoire antique et moderne, données mythologiques, caractéristiques agrogéologiques, agroclimatologiques, etc.), de sorte que la forme vinique est subordonnée à la forme dominante LIBANITÉ.

Spécificités sémantiques du thème LIBANITÉ

Dans le site du restaurant libanais Au Cèdre, l'hapax thématique LIBANITÉ mérite d'être souligné par sa singularité au sein du matériau, notamment en regard de son « espèce moléculaire », qui est quelque peu différente de celle des thèmes réguliers que nous avons rencontrés. En effet, la forme LIBANITÉ est un hyperthème englobant qui peut trouver des manifestations en dehors du genre du site de restaurant de cuisine libanaise, du champ de la restauration et, *a fortiori*, du domaine de l'alimentation, par exemple dans des rituels religieux du Liban, sa mode vestimentaire, sa peinture, etc.; ce qui n'empêche pas qu'elle soit, dans une certaine mesure, caractérisante du site où elle domine. Transposable entre discours ou entre pratiques sociales touchant le Liban, ce thème est un *culturotopos*, alors que les thèmes réguliers de notre matériau (culinaire, apothique, vinique) apparaissent davantage sociolectaux en relevant du champ de la restauration et en se spécifiant dans le site Web de restaurant.

Dans le site du Cèdre, la valorisation de la cuisine libanaise et du vin libanais ainsi que celle de l'établissement (bien que celle-ci soit moindrement importante) se font essentiellement à travers le prisme de la célébration des symboles, des lieux, de l'histoire du Liban, etc., si bien que la forme culinaire et la forme vinique, tout en étant constituables comme autonomes dans l'interprétation, sont des « vicaires » de la forme LIBANITÉ. D'entrée de jeu, et surtout, le site du Cèdre amplifie, grâce aux sémiotiques visuelle et textuelle, l'objet central du cèdre du Liban, notamment dans l'apothiconyme, le logo, les images du conifère répétées sur toutes les pages du site et dans une section de texte courant consacrée spécialement à l'arbre. À travers cette figure, les sèmes saillants de la forme LIBANITÉ, entre autres, sont */Liban/*, */cèdre du Liban/*, */symbole national/*, auxquels s'ajoutent, par exemple, des sèmes qualifiants plus ou moins faibles (donnés textuellement) comme */sacré/²⁰⁴*, */grandeur/*, */robustesse/* et */longévité/*. On ne pourrait pas affirmer que ces sèmes sont invariablement caractéristiques de LIBANITÉ, sauf */Liban/* qui en est le cœur : ils dépendent

²⁰⁴ L'apothiconyme « Le Sanctuaire de Baal » comporte le sème */sacré/*, où le thème LIBANITÉ pourrait se discerner grâce à */Liban/* dans ‘Baal’.

essentiellement de l'« objet » choisi dans la performance sémiotique pour véhiculer le thème.

Ce qu'on peut retenir, enfin, au sujet de la forme LIBANITÉ, c'est que son hypermise en saillance pourrait techniquement, en termes d'efficacité communicationnelle, être contre-productive et estomper les thèmes essentiels du site du restaurant Au Cèdre, le culinaire surtout : trop d'information tue l'information.

BILAN

Le présent chapitre avait pour but de synthétiser les tendances isotopiques et thématiques de notre matériau de sites Web de restaurants de cuisine française et de cuisine libanaise. En rassemblant sous forme de synopsis les résultats importants de nos parcours interprétatifs, il a été constaté avec encore plus de force l'émergence d'une constance relative dans les fonds et formes sémantiques. Il s'est également dégagé, dans la composition sémique même des thèmes typiques, des « noyaux durs » réguliers et définitoires, ainsi que certaines zones de convergence à l'intérieur desquelles se présentent à la fois des associations de traits semblables en nature (notamment des sèmes dits qualifiants, par exemple portant sur les propriétés gustatives des mets) et des variations de traits permettent de contraster entre eux les sites eu égard à la double fracture différentielle liée au type de cuisine pratiquée (cuisine française/cuisine libanaise) et à la situation géographique des restaurants (France/Québec). À la lumière de ce parcours synthétique et « intertextuel » du matériau, il est permis de penser, sans généraliser, que le site Web de restaurant de cuisine française et le site Web de restaurant de cuisine libanaise s'articulent d'une manière ou d'une autre autour de pôles isotopiques et thématiques assez constants dans leur généralité, mais visiblement modulés en fonctions de variables diastratiques (ou plus précisément « ethnoculinaires ») et diatopiques. À ce titre, il apparaît, à travers notre démarche comparative, que les sites Web de restaurants sont porteurs de valeurs et de diversité culturelles et non pas de simples outils de communication d'informations.

En amont de la démarche de constitution du matériau de la recherche, nous avons utilisé les critères théoriques et globaux du discours et du genre pour obtenir une homogénéité de principe. En aval, c'est-à-dire au terme de la praxis interprétative dans chacun des sites et dans l'ensemble du matériau, il semble que le genre site Web de restaurant tend, dans les faits, à s'organiser et à se réaliser selon certaines conventions de structuration sémantique (présence des mêmes formes et fonds sémantiques généraux) régulées par le champ discursif de la restauration, lui-même ceint par le discours de l'alimentation.

CONCLUSION

CONTRIBUTIONS ET PERSPECTIVES DE RECHERCHE

L'objectif général de la présente thèse a été de mener une description du sémantisme de sites Web de restaurants en tant que productions polysémotiques, et ce, à l'aune de la théorie morphosémantique proposée par la sémantique interprétative de Rastier. À partir d'un matériau composé de sites de restaurants français et québécois de cuisine française et de sites de restaurants français et québécois de cuisine libanaise, il s'agissait de parcourir les isotopies et les thèmes en suivant leur évolution au sein de chacun des sites, selon leurs différentes manifestations tactiques en des unités associées à différents systèmes de signes constitutifs de la performance polysémotique qu'est le site Web. À cette fin, une grille ouverte d'analyse sémantique a été proposée pour délimiter les niveaux sémiotiques – textuel, visuel et documentaire – et les unités à l'intérieur de ceux-ci permettant l'appréhension des isotopies prégnantes et des thèmes saillants des sites. Ainsi, ces morphologies sémantiques ont été décrites là où elles se sont déployées de manière forte et privilégiée, c'est-à-dire dans des parties de page Web, des *passages* relevant du niveau textuel (texte principal : segments de texte courant, menus et cartes de produits; pérertextes : apothiconyme, slogan, titraille, hyperliens; typographie textuelle); du niveau visuel (photographies, images, animations, vidéos, logo); et du niveau documentaire (trames de fond et arrière-plans des pages, couleurs)²⁰⁵. Dans la description, les unités de l'expression des sites ont été essentiellement considérées comme interprétants des unités du contenu.

La contribution globale de l'étude est d'avoir appliqué la théorie morphosémantique de la sémantique interprétative de Rastier à l'analyse d'objets polysémotiques. L'utilisation des propositions de la sémantique textuelle pour l'étude des documents multimédia (Valette, 2004; Rastier, 2006a) ou d'œuvres artistiques combinant images et

²⁰⁵ Dans quelques sites, des passages musicaux participent à la manifestation des contenus.

textes (Hébert, 2003 et 2007) n'est certes pas entièrement nouvelle. Cependant, à notre connaissance, la pratique systématique de l'analyse sémiotique des contenus d'un échantillon de sites Web de même genre est novatrice dans la perspective que nous avons ouverte.

Il est apparu que l'élargissement des concepts linguistiques de passage, de forme sémantique et de fond sémantique à la description des sites Web a été productif : il a permis un format de description unifié dans un contexte médiatique où les contenus se constituent dans le syncrétisme, à tout le moins dans la concomitance ou l'interdépendance de différents langages. La pratique même du parcours interprétatif dans le site Web met en évidence que la construction d'un thème donné consiste souvent en une dynamique orientée de « déplacements » consécutifs de passage en passage de différents niveaux sémiotiques au sein de la page, et parfois en une saisie simultanée de passages exprimant en coopération une même forme sémantique. L'idée de décrire le sens thématique selon la saisie du tout qu'est la page Web et les circuits de lecture générés par les interactions entre les passages textuels, iconiques et documentaires qui la composent – cela rend donc justice, selon nous, au caractère fondamentalement polysémotique des formes sémantiques du site Web, ce que ne pourraient mettre adéquatement au jour des parcours parallèles ou exclusifs du texte, des images, des photographies, des couleurs, etc. (à moins qu'il s'agisse d'une réduction méthodologique). D'ailleurs, dans chacune de nos analyses, nous avons tâché, au terme du parcours d'une forme donnée, de synthétiser dans un cartouche dédié la composition moléculaire potentielle : le plus souvent, il s'agissait de rendre compte de l'ensemble des sèmes du thème et de leur saillance en « fusionnant » les occurrences textuelles et visuelles²⁰⁶ rencontrées dans le parcours d'une page et en tenant compte des modalités d'expression de ces occurrences (par exemple, la taille, l'emplacement, le formatage documentaire ou typographique du passage) et de la récurrence sémiotique suscitée par la totalité du parcours. Cette façon de procéder, dont la visée est certes de schématiser, permet de mettre en évidence la cohésion et le syncrétisme constitutifs du média polysémotique que représente le site Web.

²⁰⁶ Parfois musicales ou documentaires.

Il est ressorti de la praxis interprétative dans les sites Web de restaurants un phénomène majeur : la *mise en saillance* des unités sémantiques à travers la *vilisibilité* des sémiotiques. Dans l'hypothèse rastiérienne de la perception sémantique, ou de façon plus générale dans la sémantique interprétative, la notion de saillance – est saillant ce qui saute, jaillit, selon l'étymologie – est omniprésente (saillante!), qu'elle concerne les sèmes ou les autres types d'unités sémantiques. Et nous croyons avoir contribué, dans une perspective applicative à tout le moins, à éclairer ce phénomène dans le cadre des performances numériques polysémotiques, à en avoir fait émerger quelques-unes des conditions de réalisation. Or, nous avons observé que la saillance des contenus polysémotiques (notamment thématiques) du site Web est redevable en grande partie à la composante médiatique, dans la mesure où la construction et la valorisation de ces contenus dépendent étroitement des dispositions expressives que permet le média riche complexe qu'est le Web. À la lumière des parcours menés dans nos pièces de matériel, il convient de conclure que la performance que constitue le site Web opère comme « un jeu de baudruches ». Cette comparaison, suggérée par Hébert (2012), permet de comprendre la mise en saillance polysémotique :

[la] polysémotique est un système dynamique où les différentes sémiotiques subissent des forces et contre-forces qui en définissent le degré de présence relatif. Dit autrement, on peut augmenter, conserver ou diminuer le degré de présence d'une sémiotique au sein de la polysémotique. D'une certaine manière, les sémiotiques sont en concurrence. [...] Un objet polysémotique est un système dont les sémiotiques se comportent comme des baudruches gonflées, comprimées dans un espace fermé et qui cherchent chacune à occuper le maximum d'espace.

[...]

[S]i le producteur met l'accent sur telle sémiotique, il se trouve par le fait même à atténuer l'importance relative des autres sémiotiques. Il y a donc un mixage (comme on mixe les différentes pistes d'un enregistrement), un mélange sémiotique qui définit l'intensité relative de chaque sémiotique, globalement (dans la production en général) et localement (dans tel passage). (Hébert, 2012 : 165)

Ainsi, en fonction de ces rapports de forces et de contre-forces qui s'établissent entre sémiotiques constitutives du site Web et par lesquels est déterminée la vilisibilité (l'impact) de chacune au sein d'une distribution expressive donnée, se présentifient corrélativement les thèmes et les isotopies. Comme l'ont exposé amplement nos analyses, c'est entre différents passages prévisibles (textuels, visuels et documentaires)

des sites Web de restaurants que se sont jouées les forces et les contre-forces du polysémotisme et, en conséquence, la constitution des morphologies sémantiques selon une visibilité expressive donnée qui définit la saillance de celles-ci. Alors que nous voulions surtout explorer la réalisation particulière de ce principe général de mise en saillance polysémotique dans chacun de nos sites de restaurants, il resterait à caractériser génériquement le phénomène de manière plus spécifique : par exemple, quel niveau sémiotique et quels types récurrents de passages bénéficient d'une plus grande visibilité et jouent le plus sur la valorisation de tel ou tel thème?

De nos analyses interprétatives, il est néanmoins ressorti un certain nombre de facteurs expressifs généraux de visibilité favorables à la construction des morphologies sémantiques et à leur saillance dans les sites, dont :

- la répétition et la permanence, d'une page à l'autre, des passages péritextuels (surtout l'apothiconyme, le slogan et la titraille), visuels (surtout les photographies et le logo) et documentaires (surtout les couleurs des modules et des arrière-plans);
- la grande taille et la situation, au sein de la page, des passages; l'entête, le haut et le centre de page étant les lieux de prédilection;
- le défilement en boucle des animations, des diaporamas photographiques et des pièces musicales;
- la mise en forme matérielle des textes et des pératextes (notamment l'usage des cursives et des couleurs pour les caractères);
- l'intensité de l'effet de réel empirique de l'iconique, en particulier de la photographie, grâce à sa capacité mimétique et testimoniale à présenter les objets de la « réalité » (mets, vins, établissement).

À l'inverse, nous avons remarqué qu'il y a des facteurs d'expression, documentaires ou ergonomiques, qui peuvent atténuer, sans toutefois l'annuler, l'actualisation des unités sémantiques. Par exemple, la situation des textes en bas d'une page longue que l'on doit faire défiler peut potentiellement amener à laisser « cachés » certains contenus. L'obligation, pour l'internaute, d'accéder à des pages situées dans un niveau hiérarchique profond du site ou encore celle de charger des documents essentiels (tels que des menus) sur le disque dur de l'ordinateur et de les visualiser à l'aide d'un logiciel autre que le navigateur Web (ce qui implique le basculement d'une application à l'autre)

– cela, donc, peut rendre plus labiles les parcours interprétatifs, ou à tout le moins les complexifier, ce qui peut contrevenir à l'efficacité souhaitée dans la navigation dans de tels sites « pratiques » et commerciaux.

Risquons ici encore quelques pistes prometteuses quant aux types de passages plus susceptibles que d'autres de manifester un thème donné dans le site Web de restaurant. Par exemple, les menus et les cartes de vins sont, sans surprise, les lieux du site Web de restaurant les plus occupés respectivement par le thème culinaire et le thème vinique; chacun des missonymes ou des vynymes véhiculant habituellement une occurrence du thème correspondant. À cet égard, il serait intéressant de mener une analyse sémantique plus approfondie des missonymes, afin de montrer en quoi les particularités quant à leur longueur et à leur complexité ont un effet sur leur transparence et leur portée sémantique (les noms à rallonge semblent être des signes de gastronomie et de « poésie » culinaire). Toujours dans le domaine onomastique, il a été clairement mis en évidence que l'apothiconyme identifie l'établissement et véhicule systématiquement la thématique apothique, et ce, peu importe son contenu sémantique « inhérent ». Mais il est possible d'observer d'autres tendances au sujet de l'apothiconyme dans le contexte du site de restaurant. Le nom de restaurant peut aussi exprimer le thème culinaire ou vinique par son contenu linguistique intrinsèque (par exemple, « L'Assiette du Marché », « L'Entrecôte Saint-Jean », « La Trilogie des Cépages », « Le Tire-Bouchon »); ou encore par son association immédiate et consubstantielle avec un autre péritexte, un visuel et/ou un élément documentaire, voire typographique (par exemple, « Le Pré Verre » avec le slogan « Cuisine et vins d'auteurs », le logo illustrant un pré de verres tulipes, ainsi qu'avec la couleur fuchsia du slogan et de certains éléments du logo). Dans les sites, il se distingue également différents types de passages de texte courant selon qu'ils appartiennent à la page d'accueil du site, à une page consacrée à la cuisine, à une page consacrée au restaurant ou à une page consacrée au vin²⁰⁷. Or, ces zones textuelles « prédédiées » – par exemple, la page du vin n'étant censée en principe que rendre compte du vin – ne seraient pas complètement « étanches » : ainsi, les manifestations textuelles de la forme culinaire ne se confinent pas à la page d'accueil et aux pages où il

²⁰⁷ C'est l'étiquette de l'hyperlien ou du titre de la page qui permet de faire cette catégorisation.

est nommément question de cuisine. Même, la page d'accueil partage le plus souvent l'espace de son texte courant entre le thème culinaire et le thème apothique. Et on retrouvera également des expressions de la forme culinaire dans le texte courant de pages étiquetées comme apothiques *a priori* (intitulées « Restaurant », « Le Restaurant »). La forme apothique, de son côté, semble toutefois plus circonscrite textuellement à cette sorte de pages. En ce qui concerne l'iconographie, les sites mobiliseraient globalement plus de photographies à thématique apothique que de photographies à thématique culinaire. Enfin, les éléments documentaires, tels que les couleurs des arrière-plans des pages et celles des trames de fond des modules, seraient un plus souvent mis à profit dans la promotion de la thématique apothique que dans celle de la thématique culinaire. Notons au demeurant que ces quelques résultats préliminaires relatifs aux passages de manifestations privilégiés des thèmes pourront se nuancer selon les clivages sites de France/sites du Québec et cuisine française/cuisine libanaise.

Éclairantes, ces pistes demanderaient cependant à être raffinées ou vérifiées dans une étude recourant à un échantillon plus étendu, étant donné que notre matériau offre certaines « limites de grain » (tous les sites ne contiennent pas également tous les types de passages inventoriés et n'ont pas tous le même « volume », le même nombre de pages, la même quantité de textes, de pérertextes, d'images, etc.) – ces limites n'ayant pas affecté en tant que tel les parcours des morphologies sémantiques ni leur cohésion. Une telle étude permettrait probablement de dégager plus distinctement les morphologies expressives (formes et fonds) appariées aux morphologies sémantiques, s'il en est.

Tout au long des analyses de la thèse, la description morphosémantique des thèmes polysémotiques a tenté de relever les relations de complémentarité entre passages manifestant les formes sémantiques : ancrage, relais, compositionnalité, synthèse, signature, identité, similarité, dissimilarité, opposition, etc. L'expérimentation que nous avons faite de la typologie des rapports de chaînage entre passages d'une même sémiotique ou de différentes sémiotiques a semblé prometteuse pour l'enrichissement de la théorie morphosémantique appliquée aux productions numériques polysémotiques. Cette typologie a permis de reconnaître avec encore plus de netteté la nécessaire

construction du sens dans l’interrelation des sémiotiques hétérogènes. Le chaînage des passages modifie leur interprétation réciproque : en effet, nous avons constaté que le parcours interprétatif de passage en passage joue un rôle significatif dans l’actualisation et la mise en saillance des traits des thèmes, bref qu’il entraîne des transformations entre occurrences moléculaires, et que ces modifications se distinguent selon les types de relations créées entre passages d’une même sémiotique ou de sémiotiques différentes.

On remarque déjà au sein des sites Web de restaurants diverses tendances quant aux relations de chaînage. Par exemple, l’ancrage demeure assez « standard », c’est-à-dire qu’il s’oriente le plus souvent d’un passage linguistique (fréquemment un texte courant ou un apothiconyme) vers un passage visuel (fréquemment une photographie) et que son effet est l’afférence sémique par propagation, le textuel fixant des valeurs dans l’élément iconique dont le contenu est « flottant ». Le relais d’élucidation semble la relation de chaînage la plus courante; son effet est l’afférence de nouveaux sèmes dans le thème parcouru selon le cheminement allant d’un premier passage à un deuxième, celui-ci assurant le prolongement de celui-là par l’augmentation du stock sémique initial de la forme sémantique. Le relais d’élucidation s’effectue souvent de texte courant à texte courant, de péritexte (apothiconyme, titraille et slogan) à texte courant, mais aussi de photographies à texte courant. Régulièrement, la fonction de signature revient, comme attendu, aux passages identificatoires que sont l’apothiconyme et le logo (quand il est présent). On notera également la plus grande rareté de certaines relations « oppositives » entre passages (dissimilarité, contrariété, contradiction). On peut avancer l’hypothèse que ce déficit a partie liée à la nature « pratique » et « ordinaire » du genre des productions médiatiques que sont les sites Web de restaurants : ils seraient ainsi le lieu d’une certaine « homogénéité sémantique », à la différence des production littéraires qui pratiquent l’allotopie.

Une autre étude serait nécessaire pour creuser ces premières observations (et d’autres encore) au sujet des relations de chaînage entre passages dans les sites Web de restaurants, ainsi que pour y profiler plus de régularités. Il s’est avéré que le matériau a présenté, sur ce point précis, des données disparates, sans doute en raison des limites de

grain évoquées plus tôt. Un échantillon plus large permettrait de raffiner la typologie en voyant se distinguer plus nettement les relations en sous-espèces (ex. ancrage du textuel vers le visuel, du visuel vers le textuel, du textuel vers le textuel, du visuel vers le visuel, du textuel vers le musical, etc.) Bref, la question des relations intra- ou intersémiotiques reste ouverte.

En procurant une vue synthétique et intertextuelle des morphologies sémantiques de l'ensemble du matériau (chapitre 7), nous avons fait ressortir clairement, en perspective comparative, des points de convergence et des différences en ce qui concerne les contenus isotopiques et thématiques des sites Web de restaurants. Outre la grande régularité des isotopies */cuisine/*, */restaurant/* et */vin/* et des thèmes culinaire, apothique et vinique pour la plupart des sites, notre synthèse a contribué à accuser, à l'intérieur d'« ères thématiques », des spécificités selon la variable diastratique (cuisine française/cuisine libanaise) et/ou la variable diatopique (France/Québec), de distinguer notamment des variantes ou des fusions de thèmes culinaires : citons par exemple, comme différentiateurs, les sèmes */bistronomie/* et */gastronomie/* contrastant les sites de France avec les sites du Québec de restaurants de cuisine française ou encore l'ensemble de ceux-ci avec les sites de restaurants de cuisine libanaise; la coprésence ou l'opposition, dans la thématique culinaire, de traits « exotiques », « nationaux » ou « régionaux » (ex. */français/*, */orientalité/*, */coréen/*, */breton/*, */marocain/*, */méditerranéen/*, */québécois/*, etc.) abonde dans le sens de cette diversité. La mise au jour de la synthèse montre ainsi les ambiguïtés des notions de cuisine française et de cuisine libanaise dans la francophonie (peut-on parler de *francophagie*?). En tout cas, il apparaît que les sites Web en tant que performances culturelles sont le reflet de valeurs doxales; ils informent sur la structure d'une partie de l'univers sémantique du domaine alimentaire, en tant qu'ils reproduisent des thèmes (voire des *topoi*) canoniques faisant partie d'une doxa régionale délimitée par les normes du genre du site Web de restaurant.

Notre synthèse ayant proposé une caractérisation sémantique de nos sites Web de restaurants, nous croyons avoir fait un travail pertinent de mise en place et de balisage pour des recherches futures concernant la définition des genres numériques, ceux qui

relèvent notamment du discours alimentaire. Et, plus largement, en ayant fait émerger certains invariants et différences de contenu accusant les formes de la culture alimentaire, nous pensons avoir contribué aux sciences de la culture, dont la fonction et objectif principal est de caractériser les objets culturels par la prise en compte de la nature différentielle de la culture et par le recours, en ce sens, à une méthode différentielle et comparative (Rastier, 2001 : 278-281; Hébert, 2012 : 91-92). Dans cette perspective, il serait intéressant de poursuivre l'étude sémantique des sites Web de restaurants en confrontant des corpus de sites de restaurants couvrant plus de variétés de traditions culinaires (par exemple la cuisine russe, la cuisine africaine, la cuisine sud-américaine, etc., sans compter leurs déclinaisons possibles), voire différents types de cuisine (nouvelle cuisine, cuisine moléculaire, cuisine gastronomique, etc.). La variable liée à l'atmosphère ou au type d'établissement (lounge, bistro, brasserie, restaurant-minute, auberge, etc.) pourrait être prise en compte plus attentivement. Une partie des corpus pourraient également relever d'une langue autre que le français, notamment l'anglais, et contribuerait sans doute à mettre en relief la diversité interlinguistique dans le champ de la restauration et, au-delà, dans le domaine alimentaire. Une comparaison avec d'autres genres du discours alimentaire (ex. critiques culinaires) serait profitable. En ce qui concerne la composante médiatique/expressive, on pourrait même envisager l'étude des sites Web de restaurants en considérant la question des interfaces destinées aux téléphones intelligents et aux tablettes électroniques.

Enfin, le développement de l'ensemble des pistes et des perspectives de recherche énoncées précédemment bénéficierait des apports d'une analyse assistée par ordinateur. Conscient de la nature exploratoire de la présente étude, nous pensons néanmoins que l'approche qualitative et méthodologique mise en œuvre manuellement (grille d'analyse et pratique des parcours isotopiques et thématiques dans les sites) trouverait des prolongements porteurs grâce à son réinvestissement dans une perspective exploitant les outils informatiques utilisés par la linguistique de corpus et la textométrie (pensons notamment à Hyperbase). À cet égard, citons, par exemple, les travaux de Poudat (2006), de Valette (2004), de Slodzian et Valette (2009), de Eensoo-Ramdani *et al.* (2011) et de Rastier (2006a) qui montrent l'intérêt d'appliquer ce type d'outils à des

objets textuels ou numériques relevant de discours divers (scientifique, raciste, anti-raciste, tabagisme, etc.). En permettant la manipulation et l'analyse de corpus étendus de sites Web et d'un grand volume de données sémiotiques hétérogènes (textuelles, visuelles, sonores, documentaires, dont les métadonnées et les balises HTML, etc.), la praxis interprétative instrumentée réalise les vœux d'une sémantique du Web (Rastier, 2011 : 217-233), ce à quoi la présente étude a contribué à sa façon.

BIBLIOGRAPHIE

ABCDUVIN.COM, <http://www.abcdavin.com>.

ABLALI, Driss et Dominique DUCARD (dir.) (2009). *Vocabulaire des études sémiotiques et sémiologiques*, coll. « Lexica. Mots et Dictionnaires », Paris/Besançon, Honoré Champion/Presses universitaires de Franche-comté.

ANIS, Jacques (1983). « Vilisibilité du texte poétique », *Langue française*, n° 59, p. 88-102.

ANIS, Jacques (2004). « La dynamique discursive d'une liste de diffusion : analyse d'une interaction sur typographie@irisa.fr », Mourlon-Dallies *et al.* (2004a), p. 39-56.

ARCHAMBAULT, Ariane et Jean-Claude CORBEIL (1997). *La Cuisine au fil des mots. Dictionnaire des termes de la cuisine*, Montréal, Québec Amérique.

BACCINO, Thierry (2004). *La lecture électronique*, coll. « Sciences et technologies de la connaissance », Presses universitaires de Grenoble.

BADIR, Sémir (2009). « La production de la sémiosis. Une mise au point théorique », *Nouveaux Actes Sémiotiques*, Actes du colloque Arts du faire : production et expertise, 2006, <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=3053>.

BADIR, Sémir (2009). « Six propositions de sémiotique générale », *Nouveaux Actes Sémiotiques*, Recherches sémiotiques, <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=2946>.

BARDIN, Laurence (2007). *L'analyse de contenu*, coll. « Quadrigé », 1^{re} édition, Paris, Presses universitaires de France.

BARRIER, Guy (2000). *Internet. Clefs pour la lisibilité*, Issy-les-Moulineaux, ESF éditeur.

BARRIER, Guy (2002). « Parcours exploratoires de pages web, modalités attentionnelles et styles de navigation : une application du système *eye-tracking* », *Communication et langages*, n° 133, p. 102-109.

BARTHES, Roland (1957). *Mythologies*, Paris, Seuil.

BARTHES, Roland (1964). « Rhétorique de l'image », *Communications*, n° 4, p. 40-53.

BAUTIER, Robert-Henri (2008), « Diplomatique », *Encyclopædia Universalis* en ligne.

- BEAUDOUIN, Valérie *et al.* (2001). « TyPWeb : décrire la Toile pour mieux comprendre les parcours », *CIUST'01*, Paris, ENST, p. 492-503
- BEAUDOUIN, Valérie *et al.* (2004). « Les pages personnelles comme terrain d'expérimentation », dans Mourlon-Dallies, Florence *et al.* (2004a), p. 143-164.
- BEAUDOUIN, Valérie (2012). « Comment se constitue les genres à l'ère du texte numérique », colloque *Textes, documents, œuvres (autour de François Rastier)*, Centre culturel international de Cerisy-La-Salle (France), 6 au 13 juillet 2012.
- BEAUVISAGE, Thomas (2004). *Sémantique des parcours des utilisateurs sur le Web*, thèse de doctorat, Université de Paris X.
- BELL, Bethany (2008). « Threat to Lebanon's symbol of survival », BBC News, 28 août 2008, <http://news.bbc.co.uk/2/hi/7583757.stm>.
- BERTIN, Erick (2009). « Du regard physiologique au regard sémiotique : premières recherches autour de l'eye-tracking », *Nouveaux Actes Sémiotiques*, Recherches sémiotiques, <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=3037>.
- BOOTZ, Philippe (2007). « Éléments d'analyse de l'interface sémiotique des sites Web », dans Saleh I. *et al.* (dir.), *Collaborer, échanger, inventer : expériences de réseaux*, Paris, Hermès-Lavoisier, p. 107-121.
- BOUCHER, Amélie (2007). *Ergonomie web. Pour des sites web efficaces*, coll. « Accès libre », [s.l.], Eyrolles.
- BOUTAUD, Jean-Jacques (1998). *Sémiotique et communication. Du signe au sens*, coll. « Champs visuels », Paris, L'Harmattan.
- BOUTAUD, Jean-Jacques (dir.) (2004). *L'imaginaire de la table*, Paris, L'Harmattan.
- BOUTAUD, Jean-Jacques (2005). *Le sens gourmand*, Paris, Jean-Paul Rocher.
- BOUTAUD, Jean-Jacques (dir.) (2006). *Scènes gourmandes. Marché, cuisine, table*, Paris, Jean-Paul Rocher.
- BOUTAUD, Jean-Jacques et Fabienne MARTIN-JUCHAT (2003). « La communication du sensible médiée par Internet », *Degrés*, n° 113, p. 1-16.
- BOUTAUD, Jean-Jacques et Véronique MADELON (dir.) (2010). *La médiatisation du culinaire, Communication & langages*, n°164.
- BOUTAUD, Jean-Jacques et Eliseo VERON (2007). *Sémiotique ouverte. Itinéraires sémiotiques en communication*, coll. « Forme et sens », Paris, Hermes Science publications.

- BRÉCOURT-VILLARS, Claudine (2009). *Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*, Paris, La Table Ronde.
- BRET, Cyrille (2008). « Lyon 1997 BoXoN poésies actuelles, expériences, débordements : julien d'Abrigeon, Thomas Braichet, Cyrille Bret, Gilles Cabut, Gilles Dumoulin, Georges Hassomeris, Christel Hugonnaud, Jean-Luc Michel, Sophie Nivet et Cosima Weiter », *Inter : art actuel*, n° 99, p. 41-47.
- BRÜGGER, Niels (2009). « Website history and the website as an object of study », *New Media & Society*, vol. 11, n° 1-2, p. 115-132.
- BRÜGGER, Niels (2010). *Website Analysis. Elements of a conceptual architecture*, Arhus, The Centre for Internet Research, Department of Information and Media Studies.
- CANIVET, Isabelle (2011). *Bien rédiger pour le Web. Stratégie de contenu pour améliorer son référencement naturel*, 2^e édition, coll. « Accès libre », [s.l.], Eyrolles.
- CALILE, Joseph (s.d.). « Les cèdres du Liban », <http://joseph.calile.free.fr/cedres.htm>.
- CARO, Stéphane et Mireille BÉTRANCOURT (1998a). « Ergonomie des documents techniques informatisés : expériences et recommandations sur l'utilisation des organisateurs para-linguistiques », dans Tricot, André et Jean-François Rouet (dir.), *Les hypermédias. Approches cognitives et ergonomiques*, Coll. « Hypertextes et hypermédias », Paris, Hermès, p. 123-138.
- CARO, Stéphane et Mireille BÉTRANCOURT (1998b). « Intégrer des informations en escamots dans les textes techniques : quels effets sur les processus cognitifs », Tricot, André et Jean-François Rouet (dir.), *Les hypermédias. Approches cognitives et ergonomiques*, Coll. « Hypertextes et hypermédias », Paris, Hermès, p. 157-173.
- CHAREST, Francine (2007). *Les communications interactives dans l'appropriation et l'évaluation des sites web*, thèse de doctorat, Université du Québec à Montréal.
- CHAREST, Francine et François Bédard (2009). *Les racines communicationnelles du Web*, Québec, Les Presses de l'Université du Québec.
- CHARTIER, Roger (2005). « De l'écrit sur l'écran », disponible sur *Imageson.org*, <http://www.imageson.org/document.html?id=591>.
- COMMISSION DE TOPOONYMIE (2008). « Apothiconyme », *Glossaire*, <http://www.toponymie.gouv.qc.ca/ct/references-utiles/glossaire/apothiconyme.html>.
- COUILLARD, Claude (2002). *Écrire pour Internet*, Montréal, Éditions Logiques.
- COULEAU, Christèle et HELLÉGOUARC'H, Pascale (dir.) (2010). *Les blogs. Écriture d'un nouveau genre?*, Paris, L'Harmattan.

- CUSIN-BERCHE, Fabienne (2003). *Les mots et leurs contextes*, Paris, Presses Sorbonne Nouvelle.
- DALBERA, Jean-Philippe (2002). « Le corpus entre données, analyse et théorie », *Corpus, « Corpus et recherches linguistiques »*, n° 1, p. 89-104.
- DELAMARRE, Mireille (2005). « Le cèdre, une légende orientale », http://www.planetenonviolence.org/Le-cedre-une-legende-orientale_a274.html.
- D'HÉROUVILLE, P. (1941). « Glaucus et Glas : vert, bleu, gris », *Annales de Bretagne*, vol. 48, n°s 3-4, p. 284-287.
- DORION, Henri et Jean POIRIER (1975). *Lexique des termes utiles à l'étude des noms de lieux*, Québec, Les Presses de l'Université Laval.
- DUBOIS, Jean *et al.* (2007). *Grand dictionnaire de Linguistique et Sciences du langage*, Paris, Larousse.
- DUPUY, Jean-Philippe (2009). « Structure de la page Web : texte et paratexte », *Revue des Interactions Humaines Médiatisées*, vol. 9, n° 1, p. 25-42.
- E-MARKETING.FR (2010). « Glossaire », <http://www.e-marketing.fr>.
- ENQUIRO RESEARCH SOLUTIONS, INC. (2007). « Search Engine Results : 2010 », <http://www.enquiro.com/whitepapers/pdf/search-engine-results-2010.pdf>.
- ENQUIRO RESEARCH SOLUTIONS, INC. (2008). « Barriers on Search Results Page », <http://www.enquiro.com/whitepapers/pdf/barriers-on-a-search-results-page.pdf>.
- EENSOO-RAMDANI, Egle *et al.* (2011). « De la fouille de données à la fabrique de l'opinion. Enjeux épistémologiques et propositions », *Analyse d'opinions sur internet*, dans Grivel, Luc (dir.), *Les Cahiers du Numérique*, Volume 7, n° 2, p. 15-39.
- ERGOLAB (2003). « Faciliter la lecture d'informations sur le web », disponible sur *Ergolab, ergonomie web et logiciel*, <http://www.ergolab.net/articles/faciliter-lecture-informations-web.php>.
- ERGOLAB (2004). « Ergonomie de la page d'accueil », disponible sur *Ergolab, ergonomie web et logiciel*, <http://www.ergolab.net/articles/ergonomie-page-accueil.php>.
- ERGONOMIA.CA, <http://www.ergonomia.ca>.
- ERGOWEB.CA, <http://www.ergoweb.ca>.

- FASTREZ, Pierre (2002). *Navigation hypertextuelle et acquisition de connaissances. Étude de l'influence de la structuration d'un hypermédia éducatif sur l'organisation des connaissances acquises à travers sa consultation. Approche sémio-cognitive*, thèse de doctorat en information et communication, Université catholique de Louvain.
- FLOCH, Jean-Marie (2003). *Sémiotique, marketing et communication. Sous les signes, les stratégies*, 4^e édition, coll. « Formes sémiotiques », Paris, Presses universitaires de France.
- GAULT ET MILLAU, <http://www.gaultmillau.fr/>.
- GENETTE, Gérard (1982). *Palimpsestes*, Paris, Seuil.
- GRAND DICTIONNAIRE TERMINOLOGIQUE, <http://www.gdt.oqlf.gouv.qc.ca/>.
- GREIMAS, Algirdas Julien et Joseph COURTÉS (1993) [1979]. *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, coll. « Linguistique », nouvelle édition, Paris, Hachette Supérieur.
- GROUPE μ (1992). *Traité du signe visuel. Pour une rhétorique de l'image*, coll. « La couleur des idées », Paris, Seuil.
- HABERT, Benoît (2001). « Des corpus représentatifs : de quoi, pour quoi, comment? », dans BILGER, Mireille (dir.), *Linguistique sur corpus : études et réflexions*, coll. « Cahiers de l'Université de Perpignan », n° 31, Presses universitaires de Perpignan, p. 11-58.
- HABERT, Benoît (2005). *Instruments et ressources électroniques pour le français*, coll. « L'essentiel français », Paris, Ophrys.
- HALLIDAY, M. A. K. (1978). *Language as Social Semiotic*, London, Edward Arnold.
- HARDY, Jean-Marc (2005). « Eyetrack III : comment l'internaute lit-il... en 2004 ? », [redaction.be. Le site des spécialistes de l'information en ligne](http://www.redaction.be/exemples/eyetrackingstudy_janv_05.htm), http://www.redaction.be/exemples/eyetrackingstudy_janv_05.htm.
- HÉBERT, Louis (1995). *Nom propre et sémantique interprétative. Sens et signification du nom propre dans le texte littéraire*, thèse de doctorat, Québec, Université Laval.
- HÉBERT, Louis (1996). « Fondements théoriques de la sémantique du nom propre », dans Léonard, Martine et Nardout-Lafarge, Élisabeth (dir.), *Le texte et le nom*. Montréal, XYZ, p. 41-53, disponible sur *Texto! Textes et cultures*, http://www.revue-texto.net/Inedits/Hebert_Nom-propre.html.
- HÉBERT, Louis (2001). *Introduction à la sémantique des textes*, coll. « Bibliothèque de grammaire et de linguistique », n° 9, Paris, Honoré Champion.

- HÉBERT, Louis (2002). « Une typologie des sensorialités. Sensorialités physique, sémiotique et cognitive », *Visio*, vol. 6, n° 4, p. 111-124.
- HÉBERT, Louis (2003). « Analyse sémique des images. Magritte au risque de la sémantique », *Visio*, vol. 8, n° 1-2, p. 295-309.
- HÉBERT, Louis (2006). « L'analyse sémique », *Signo. Site Internet de théories sémiotiques*, <http://www.signosemio.com/rastier/analysesemique.asp>.
- HÉBERT, Louis (2007). *Dispositifs pour l'analyse des textes et des images. Introduction à la sémiotique appliquée*, coll. « Nouveaux actes sémiotiques », Limoges, Presses universitaires de Limoges.
- HÉBERT, Louis (2010). « Typologie des structures du signe : le signe selon le Groupe μ », *Nouveaux Actes Sémiotiques*, <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=3401>.
- HÉBERT, Louis (2012). *Dictionnaire de sémiotique générale*, en collaboration avec Guillaume Dumont, version 9.3, *Signo. Site Internet de théories sémiotiques*, <http://www.signosemio.com/documents/dictionnaire-semiotique-generale.pdf>.
- HÉBERT, Louis et Éric TRUDEL (2007-2013), *Magritte. Thèmes de toutes les œuvres*, Rimouski. (<http://www.magrittedb.com>).
- HUET, Roger (2011). « Un banquet des Mille et une nuits pour le festival Montréal en lumière », *SamyRabbat.com*, <http://www.samyrabbat.com/roger-huet/un-banquet-des-mille-et-une-nuits-pour-le-festival-montreal-en-lumiere.html>.
- INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION (IEHCA), <http://www.iehca.eu>.
- JEANNERET, Yves et Emmanuël SOUCHIER (2009). « Signes passeurs », dans Ablali, Driss et Dominique Ducard (dir.), *Vocabulaire des études sémiotiques et sémiologiques*, coll. « Lexica. Mots et dictionnaires », Paris/Besançon, Honoré Champion/Presses universitaires de Franche-Comté, p. 259-260.
- JOLY, Martine (1993). *Introduction à l'analyse de l'image*, Paris, Nathan.
- KAVANAGH, Éric (2003). *Écrire pour le Web. Les principes généraux*, [s. l.], Réseau sur la simplification des communications écrites, Centre d'expertise des grands organismes.
- KILGARRIFF, Adam et Gregory GREFENSTETTE (2003). « Introduction to the Special Issue on the Web as Corpus », *Computational Linguistics*, vol. 29, n° 3, p. 333-347.
- KLINKENBERG, Jean-Marie (2000). *Précis de sémiotique générale*, coll. « Points Essais », Série « Sciences humaines », n° 411, Bruxelles, De Boeck Université.

- LABBÉ, Hélène et Michel MARCOCCIA (2005). « Communication numérique et continuité des genres : l'exemple du courrier électronique ». *Texto! Textes et cultures*, <http://www.revue-texto.net/1996-2007/Inedits/Labbe-Marcoccia.html>.
- LANDOWSKI, Eric (1998) (dir.). « Sémiotique gourmande. Du goût entre esthésie et sociabilité », *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n° 55-56, Limoges, Presses de l'Université de Limoges.
- LA REVUE VINICOLE INTERNATIONALE (2010). « La France toujours premier producteur mondial de vin », *Revue Vinicole Internationale*, <http://www.larvi.com/international/642-la-france-toujours-premier-producteur-mondial-de-vin>.
- LAUBLET, Philippe *et al.* (2004). « Introduction au Web sémantique », *Le Web sémantique*, Toulouse, Cépaduès-Éditions, p. 7-20.
- LEBLANC, Benoît (2003). « Le paradis avant la fin de vos jours : les raisons sociales des maisons d'hébergement au Canada », *Onomastica Canadiana*, Revue de la Société canadienne d'onomastique/Journal of the Canadian Society for the Study of Names, vol. 85, n° 2, p. 89-98.
- LEBLANC, Benoît (2006). *Gérer son vocabulaire. Comment résoudre les principales difficultés lexicologiques du français*, 2^e édition, Trois-Rivières, Éditions SMG.
- LEMKE, Jay L. (2002). « Travels in hypermodality », *Visual Communication*, vol. 1, n° 3, p. 299-325.
- LEMKE, Jay L. (2009). « Multimodal genres and transmedia traversals : Social semiotics and political economy of the sign », *Semiotica*, vol. 173, n° 1-4, p. 283-297.
- LEMKE, Jay L. (2011). « Doing Multimedia Analysis of Visual and Verbal Data : A Guide », <http://www.jaylemke.com>.
- LUGRIN, Gilles (2006). *Générativité et intertextualité dans le discours publicitaire de presse écrite*, Berne, Peter Lang.
- MANDIBERG, Michael (dir.) (2012). *The Social Media Reader*, New York, New York University Press.
- MARCOCCIA, Michel (2003). « Parler politique dans un forum de discussion, *Langage et société* », n° 104, p. 9-55.
- MARCOCCIA, Michel (2004). « L'analyse conversationnelle des forums de discussion : questionnements méthodologiques », dans Mourlon-Dallies, Florence *et al.* (dir.) (2004a), p. 23-38.

- MARCOCCIA, Michel (2005). « Communication électronique et rapport de places : analyse comparative de la formulation d'une requête administrative par courrier électronique et par courrier papier », *Semen*, n° 20, <http://semen.revues.org/1075>.
- MAYAFFRE, Damon (2002). « Les corpus réflexifs : entre architextualité et hypertextualité », *Corpus, « Corpus et recherches linguistiques »*, n° 1, p. 51-69.
- MICHEL, Karin (2009). « Diplomatique et théorie des genres, complémentaires? », *Fil d'Ariane*, <http://karinmichel.wordpress.com/2009/01/25/diplomatique-et-theorie-des-genres-complementaires/>.
- MILLERAND, Florence et al. (dir.) (2010). *Web social. Mutation de la communication*, coll. « Communication », Québec, Les Presses de l'Université du Québec.
- MOURLHON-DALLIES, Florence et al. (dir.) (2004a). *Les discours de l'internet : nouveaux corpus, nouveau modèles?*, coll. « les Carnets du Cediscor », n° 8, Paris, Presses Sorbonne Nouvelle.
- MOURLHON-DALLIES, Florence et al. (2004b). « Les discours de l'internet : quels enjeux pour la recherche? », dans Mourlon-Dallies, Florence et al. (dir.) (2004a), p. 9-18.
- MOUTAT, Audrey (2009). *Perception et communication des sensations : analyse sémantique des commentaires de dégustation dans la presse œnologique*, thèse de doctorat, Université de Limoges.
- NATHAN, David (2010). « La bistronomie existe-t-elle au Québec? », *Canoë*, <http://www.canoe.com/artdevivre/cuisine/article1/2010/11/18/16201971-ca.html>.
- NEVEU, Franck (2011). *Dictionnaire des sciences du langage*, 2^e édition revue et augmentée, Paris, Armand Colin.
- NIELSEN, Jakob (2000). *Designing Web Usability : The Practice of Simplicity*, Indianapolis, New Riders.
- NIELSEN, Jakob (2006). « F-Shaped Pattern For Reading Web Content », http://www.useit.com/alertbox/reading_pattern.html.
- NIELSEN, Jakob et Marie TAHIR (2002). *L'art de la page d'accueil*, [s.l.], Eyrolles, 2002.
- NIELSEN, Jakob et Hoa LORANGER (2007). *Site Web. Priorité à la simplicité*, Paris, Campus Press.
- NICINSKI, Monika (2002). *Typologie des images utilisées dans les sites racistes et étude de leur apport sémantique*, mémoire de DESS « Traductique et gestion de l'information », Institut national des langues et civilisations orientales, Centre de recherche en ingénierie multilingue.

- NOVELLO-PAGLIANTI, Nanta (2006). « Nicole Pignier & Benoît Drouillat, *Penser le webdesign. Modèles sémiotiques pour les projets multimédias*, L'Harmattan, Paris, 2004 », *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n° 104, 105, 106, <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=423>.
- NT2, LABORATOIRE NOUVELLES TECHNOLOGIES, NOUVELLES TEXTUALITÉS, <http://www.labon2.uqam.ca>.
- NUESSEL, Frank (1992). *The Study of Names. A Guide to the Principles and Topics*, Westport, Greenwood Press.
- PAGEAU, François (2010). « Bistronomie, un phénomène culturel naissant mais timide au Québec », Babillard de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, http://www.ithq.qc.ca/intranet/_files/f402t1289594606_Babillard20101103.pdf
- PECCATTE, Patrick (2009). « Pour une diplomatique des images numériques », *Du bruit au signal (et inversement)*, <http://blog.tuquoque.com/post/2009/09/02/Pour-une-diplomatique-des-images-num%C3%A9riques>.
- PÉDAUQUE, Roger T. (2003). « Document : forme, signe et médium, les reformulations du numérique », http://archivessic.ccsd.cnrs.fr/docs/00/06/21/99/PDF/sic_00000511.pdf.
- PÉDAUQUE, Roger T. (2005). « Le texte en jeu. Permanence et transformations du document », http://archivessic.ccsd.cnrs.fr/docs/00/06/26/01/PDF/sic_00001401.pdf.
- PIGNIER, Nicole et Benoît DROUILLAT (2004). *Penser le webdesign. Modèles sémiotiques pour les projets multimédias*, Paris, L'Harmattan.
- PIGNIER, Nicole et Benoît DROUILLAT (2008). *Le webdesign. Sociale expérience des interfaces web*, Paris, Hermès Science Publications.
- PIGNIER, Nicole (2009). « Sémiotique du webdesign : quand la pratique appelle une sémiotique ouverte », *Communication & langages*, n° 159, p. 91-110.
- POUDAT, Céline (2006). *Étude contrastive de l'article scientifique de revue linguistique dans une perspective d'analyse des genres*, thèse de doctorat, Université d'Orléans, disponible sur *Texto! Textes et cultures*, <http://www.revue-texto.net/Corpus/Publications/Poudat/Etude.html>.
- PROULX, Serge et al. (dir.) (2012). *Médias sociaux. Enjeux pour la communication*. Québec, Presses de l'Université du Québec.
- RAMAT, Aurèle (2008). *Le Ramat de la typographie*, Montréal, Aurel Ramat éditeur.
- RASTIER, François et al. (1994). *Sémantique pour l'analyse. De la linguistique à l'informatique*, coll. « Sciences cognitives », Paris, Masson.

- RASTIER, François et Simon BOUQUET (2002) (dir.). *Une introduction aux sciences de la culture*, Paris, Presses universitaires de France.
- RASTIER, François (1989). *Sens et textualité*, coll. « Langue, Linguistique, Communication », Paris, Hachette Supérieur.
- RASTIER, François (1991). *Sémantique et recherches cognitives*, coll. « Formes sémiotiques », Paris, Presses universitaires de France.
- RASTIER, François (1996a). *Sémantique interprétative*, coll. « Formes sémiotiques », 2^e édition, Paris, Presses universitaires de France.
- RASTIER, François (1996b). « Pour une sémantique des textes. Questions d'épistémologie », dans Rastier, François (dir.), *Sens et textes*, Paris, Didier, p. 9-35.
- RASTIER, François (2001). *Arts et sciences du texte*, coll. « Formes sémiotiques », Paris, Presses universitaires de France.
- RASTIER, François (2004). « Enjeux épistémologiques de la linguistique de corpus », *Texto! Textes et cultures*, http://www.revue-texto.net/Inedits/Rastier/Rastier_Enjeux.html.
- RASTIER, François (2006a). « Sémiotique des sites racistes », *Mots*, n° 80, p. 73-85.
- RASTIER, François (2006b). « Formes sémantiques et textualité », *Langages*, n° 163, p. 99-114.
- RASTIER, François (2006c). « Sémiotique et sciences de la culture – Une introduction », *Texto! Textes et cultures*, http://www.revue-texto.net/Reperes/Themes/Rastier/Rastier_Intro-Semiotique.pdf.
- RASTIER, François (2007a), « Communication, interprétation, transmission », *Semen*, n° 23, « Sémiotique et communication. État des lieux et perspectives d'un dialogue », <http://semen.revues.org/document5341.html>.
- RASTIER, François (2007b), « Passages », *Corpus*, n° 6, p. 25-54.
- RASTIER, François (2008a). « Que cachent les données textuelles? », *JADT 2008*, Actes des 9^{es} Journées internationales d'Analyse statistique des données textuelles, 12 au 14 mars 2008, Lyon, p. 13-26.
- RASTIER, François (2008b) « Passages et parcours dans l'intertexte », *Texto! Textes et cultures*, <http://www.revue-texto.net/index.php?id=2002>.
- RASTIER, François (2008c). « Conditions d'une linguistique de normes », *Texto! Textes et cultures*, <http://www.revue-texto.net/index.php?id=1612>.

- RASTIER, François (2008d). « Entretien sur les théories du signe et du sens – Réponses à Peer Bundgaard », *Texto! Textes et cultures*, <http://www.revue-texto.net/index.php?id=1735>.
- RASTIER, François (2009). « Naturalisation et culturalisation », dans *L'évolution aujourd'hui : à la croisée de la biologie aux sciences humaines*, Bruxelles, Éditions de l'Académie Royale de Belgique, p. 231-150.
- RASTIER, François (2011). *La mesure et le grain. Sémantique de corpus*, coll. « Lettres numériques », n° 12, Paris, Honoré Champion.
- RASTIER, François (à paraître). « Glossaire ».
- REDACTION.BE, <http://www.redaction.be>.
- ROUET, Jean-François et André TRICOT (1998). « Chercher de l'information dans un hypertexte : vers un modèle des processus cognitifs », dans Tricot, André et Jean-François Rouet (dir.), *Les hypermédias. Approches cognitives et ergonomiques*, coll. « Hypertextes et hypermédias », Paris, Hermès Science publications, p. 57-74.
- ROUQUETTE, Sébastien (2008). « Le Web des internautes. Trois relectures sociologiques des études d'usages du Web », *Communication*, vol. 26, n° 2, <http://communication.revues.org/index710.html>.
- ROUQUETTE, Sébastien (2009). *L'analyse des sites internet. Une radiographie du cyberesp@ce*, coll. « Médias Recherches », Bruxelles, De Boeck Université.
- ROSS, Susannah (2001). *A Simple Guide to Writing for Your Website*, Grande-Bretagne, Prentice Hall.
- SAEMMER, Alexandra (2007). *Matières textuelles sur support numérique*, coll. « Arts », CIEREC, Travaux 132, Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne.
- SAEMMER, Alexandra (2008). « Figures de surface média », *Protée*, vol. 36, n° 1, p. 79-91.
- SCTRICK, Robert (2007). « Linguistique – Corpus », *Encyclopædia Universalis* en ligne.
- SINCLAIR, John (1996). *Preliminary recommendations on Corpus Typology*, Technical report, EAGLES (Expert Advisory Group on Language Engineering Standards).
- SLODZIAN, Monique et Mathieu VALETTE (2009). « Connaissances prescrites ou connaissances décrites? L'apport de la sémantique des textes », dans Khaldoun, Zreik (dir.), *Patrimoine 3.0*, Actes du 12^e Colloque international sur le document électronique (CIDE.12), Europia Productions, Paris, p. 129-141.

- STACE, Clive, Ruud VAN DER MEIJDEN et Ingrid DE KORT (s.d.). « Cedrus libani (Cedar of Lebanon) », World Biodiversity Database, <http://wbd.etibioinformatics.nl/bis/flora.php?selected=beschrijving&menuentry=soorten&record=Cedrus%20libani#>.
- STOCKINGER, Pierre (2002). « La description-évaluation de sites web », http://www.semionet.com/ressources_enligne/Enseignement/01_02/01_02_webmaster/re/cours/Description_SiteWeb.pdf.
- STOCKINGER, Pierre (2005). *Les sites Web. Conception, description et évaluation*, Paris, Hermès Science publications.
- THE POYNTER INSTITUTE (2004). *Eyetrack III*, <http://www.poynter.org/extra/eyetrack2004/index.htm>.
- TRINITY ADVISE (2011). « Signification des couleurs (vision occidentale) », <http://trinity-advise.com/>.
- TRUDEL, Éric (2005). *Texte imprimé et hypertexte / Lecture et hyperlecture : rupture ou prolongement? Approche théorique et exploratoire*, mémoire de maîtrise, Université de Sherbrooke.
- TRUDEL, Éric (2009a), « Éléments de synthèse en sémantique interprétative. Unités thématiques et expressives et approche morphosémantique d'une production sémiotique », *Texto ! Textes et cultures*, <http://www.revue-texto.net/index.php?id=2284>.
- TRUDEL, Éric (2009b). « Sémantique différentielle du théonyme Dieu Très Haut dans la Genèse : une étude exploratoire », *Convergences onomastiques : de la littérature jeunesse à la théologie, Onomastica Canadiana*, Revue de la Société canadienne d'onomastique/Journal of the Canadian Society for the Study of Names, numéro spécial étudiant, p. 137-166.
- TRUDEL, Éric (2010). « Sémiotique des sites web de la restauration : problématique et méthodologie d'analyse de contenu et de l'expression d'un genre polysémotique », dans Hébert, Louis et Lucie Guillemette (dir.), *Performances et objets culturels*, Québec, Presses de l'Université Laval, coll. « Vie des signes », p. 495-512.
- UNIVERSALIS (s.d.). « Baal », *Encyclopædia Universalis* en ligne.
- UTILISABILITÉ QUÉBEC, <http://www.utilisabilitequebec.org>.
- VAILLANT, Pascal (1999). *Sémiotique des langages d'icônes*, coll. « Bibliothèque de grammaire et de linguistique », n° 8, Paris, Honoré Champion.
- VALETTE, Mathieu (2004). « Sémantique interprétative appliquée à la détection automatique de documents racistes et xénophobes sur Internet », *Texto! Textes et cultures*, http://www.revue-texto.net/Inedits/Valette/Valette_Princip.pdf.

- VAXELAIRE, Jean-Louis (2005a). *Les noms propres. Une analyse lexicologique et historique*. Coll. « Lexica. Mots et Dictionnaires », Paris, Honoré Champion.
- VAXELAIRE, Jean-Louis (2005b). « Le nom propre en contexte. Une approche lexicologique ». <http://perso.univ-lyon2.fr/~thoiron/JS%20LTT%202005/pdf/Vaxelaire.pdf>.
- ZILBERBERG, Claude (2000). « Les contraintes sémiotiques du métissage », *Tangence*, n° 64, p. 8-24, <http://id.erudit.org/iderudit/008188ar>.

ANNEXE 1

TABLEAUX ISOTOPIQUES

SITES WEB DE RESTAURANTS DE CUISINE FRANÇAISE

Isotopies du site du restaurant La Trilogie des Cépages

Isotopie /vin/ dans le site de La Trilogie des Cépages

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'coupe de vin' (5 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Restaurant », « Vins », « Actualités », « Animations œnologiques »
	'étiquette de vin' (4 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Restaurant », « Vins »
	'bouteille de vin' (5 occurrences)	inhérent	Photographies – Pages « Restaurant », « Vins »
	'vignette'	inhérent?	Dessin – Toutes les pages
Textuel	'La Trilogie des Cépages' (12 occurrences)	inhérent ⁱ	Apothiconyme affiché en permanence, péritexte et texte courant – Toutes les pages
	'vin' ('350 références de vins de niche', '950 références de vins', 'vin d'exception', 'vins coups de coeurs', 'vins nouveaux', '[vins] classiques, 'vins du monde', 'vins de monocépage', 'vins de pays', 'monde du vin', 'histoire [du vin]', 'univers du vin')	inhérent	Péritexte (hyperlien permanent, titre de page, péritexte d'entête) et texte courant –Toutes les pages
	'vignerons'	inhérent	Texte courant – Page « Vins »
	'grands crus'	inhérent	Texte courant – Page « Vins »
	'petits producteurs'	afférent	Texte courant – Page « Vins »
	'Nos sélections'	afférent	Péritexte (hyperlien de « tourne de page ») – Page « Vins »
	'Carte des vins'	inhérent	Péritexte (hyperlien de « tourne de page ») – Page « Vins »
	'Petrus', 'Margaux', 'Haut Brion', 'Yquem', 'Vosne Romanée', 'Rayas', 'Sassicaia', 'Terrazas de los Andes' (noms de vins)	afférent ⁱⁱ	Texte courant – Page « Vins »
	'dégustations'/'dégustation œnologique'	afférent/inhérent	Texte courant – Pages « Vins » et « Animations œnologiques »
	'œnologue'	inhérent	Texte courant – Page « Vins »
	'millésimes'	inhérent	Texte courant – Page « Vins »
	'des blancs'	inhérent?	Texte courant – Page « Vins »
	'des plus secs aux plus doux'	inhérent?	Texte courant – Page « Vins »
	'des rouges fruités à tanniques'	inhérent?	Texte courant – Page « Vins »
	'des rosés aux clairets'	inhérent?	Texte courant – Page « Vins »
	'viticulteurs'	inhérent	Texte courant – Page « Vins »
	'animations œnologiques'	inhérent	Péritexte (hyperlien permanent et titre de page) – Page « Animations œnologiques »
	'terroirs'	afférent	Texte courant – Page « Animations œnologiques »
	'cépages'	inhérent	Texte courant – Page « Animations œnologiques »
	'vinification'	inhérent	Texte courant – Page « Animations œnologiques »

	'élevage'	afférent	Texte courant – Page « Animations œnologiques »
	'arômes'	afférent	Texte courant – Page « Animations œnologiques »
	'goûts'	afférent	Texte courant – Page « Animations œnologiques »
	'longueur en bouche'	inhérent	Texte courant – Page « Animations œnologiques »

Isotopie /restaurant/ dans le site de La Trilogie des Cépages

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'salle à manger' (4 occurrences)	afférent ⁱⁱ	Photographie – Pages d'accueil et « Restaurant »
	'terrasse'	afférent ^{iv}	Photographie – Page « Restaurant »
	'luminaire'	afférent ^v	Photographie – Page d'accueil
Textuel	'La Trilogie des Cépages' (12 occurrences)	afférent ^{vi}	Apothiconyme affiché en permanence, pérertexte et texte courant – Toutes les pages
	'35 rue de la Paix – 13 001 Marseille' (12 occurrences)	afférent ^{vii}	Adresse – Toutes les pages
	'restaurant' (19 occurrences)	inhérent	Pérertexte (hyperlien permanent et titre de page) et texte courant – Toutes les pages
	'un petit coin de paradis'	afférent ^{viii}	Pérertexte (entête) – Page d'accueil
	'terrasse' (2 occurrences)	afférent ^{ix}	Texte courant – Pages d'accueil et « Restaurant »
	'cadre' (« environnement ») (2 occurrences)	afférent ^x	Texte courant – Pages d'accueil et « Restaurant »
	'ce lieu'	afférent ^{xi}	Texte courant – Page d'accueil
	'ambiance' (2 occurrences)	afférent ^{xii}	Texte courant – Pages d'accueil et « Restaurant »
	'haut lieu'	afférent ^{xiii}	Texte courant – Page d'accueil
	'les coordonnées'	afférent ^{xiv}	Texte courant – Page d'accueil
	'Musarder en terrasse'	afférent	Pérertexte (entête) – Page « Restaurant »
	'choisir une table'	afférent ^{xv}	Pérertexte (entête) – page « Restaurant »
	'investir les lieux'	afférent	Pérertexte (entête) – page « Restaurant »
	'se retrouver autour d'un verre'	afférent?	Pérertexte (entête) – page « Restaurant »
	'Lieu unique'	afférent ^{xvi}	Texte courant – Pages « Restaurant » et « Vins »
	'havre de paix'	afférent ^{xvii}	Texte courant – Page « Restaurant »

Isotopie /cuisine/ dans le site de La Trilogie des Cépages

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'dessert' ('mousse au chocolat'?)	inhérent	Photographie – Page « Restaurant »
	'fromage'	inhérent	Photographie – Page « Cuisine »
	'cresson'?	inhérent	Photographie – Page « Cuisine »
	'asperges'	inhérent	Photographie – Page « Cuisine »
	'prosciutto'	inhérent	Photographie – Page « Cuisine »
	'roulade de saumon fumé'?	inhérent	Photographie – Page « Cuisine »
Textuel	'produits du terroir'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'spécialité de viandes'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'[spécialité] de poissons'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'cuisine' (9 occurrences)	inhérent	Pérertexte (hyperlien permanent, titre de page, pérertexte d'entête) et texte courant – Toutes les pages

	'carte' (3 occurrences)	inhérent	Péritexte (hyperlien) et texte courant – Pages « Restaurant » et « Cuisine »
	'menu', 'menus' (3 occurrences)	inhérent	Hyperlien et texte courant – Pages « Restaurant » et « Cuisine »
	'Passion du bon'	inhérent?	Péritexte (entête) – Page « Restaurant »
	'tradition et Modernité'	afférent ^{xviii}	Péritexte (entête) – Page « Restaurant »
	'travail artisanal'	afférent ^{xix}	Péritexte (entête) – Page « Restaurant »
	'Gastronomie à la française'	inhérent ^{xx}	Péritexte (entête) – Page « Restaurant »
	'secret des arts'	afférent ^{xxi}	Péritexte (entête) – Page « Restaurant »
	'spécialités culinaires'	inhérent	Texte courant – Page « Restaurant »
	'saveurs'	inhérent	Texte courant – Page « Restaurant »
	[palette] authentique'	afférent ^{xxii}	Texte courant – Page « Restaurant »
	[palette] tendance'	afférent ^{xxiii}	Texte courant – Page « Restaurant »
	[palette] végétarienne'	inhérent	Texte courant – Page « Restaurant »
	[palette] saisonnière'	inhérent?	Texte courant – Page « Restaurant »
	'le Chef Jean-Jacques EYRAUD'	inhérent	Texte courant – Page « Cuisine »
	'une table de son temps'	inhérent?	Texte courant – Page « Cuisine »
	'petites touches successives'	inhérent ^{xxiv}	Texte courant – Page « Cuisine »
	'sphérisifications'	inhérent ^{xxv}	Texte courant – Page « Cuisine »
	'azote liquide'	afférent ^{xxvi}	Texte courant – Page « Cuisine »
	'déconstructivisme'	afférent ^{xxvii}	Texte courant – Page « Cuisine »
	'grands classiques'	afférent ^{xxviii}	Texte courant – Page « Cuisine »
	'produits frais de saison'	inhérent	Texte courant – Page « Cuisine »
	'techniques novatrices'	afférent ^{xxix}	Texte courant – Page « Cuisine »
	'traditions des grands Maîtres'	afférent ^{xxx}	Texte courant – Page « Cuisine »

Isotopie /gastronomie/ dans le site de La Trilogie des Cépages

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	(aucun signifié saillant)		
Textuel	'cuisine gastronomique'	inhérent ^{xxx}	Texte courant - Page d'accueil
	'la gastronomie'	inhérent ^{xxxii}	Texte courant - Page d'accueil
	'épicuriens'	afférent ^{xxxiii}	Texte courant - Page d'accueil
	'se retrouver autour d'un verre'	afférent ^{xxxiv}	
	'Gastronomie à la française'	inhérent ^{xxv}	Péritexte - Page « Restaurant »
	'combler les gourmands'	inhérent	Texte courant - Page « Cuisine »
	'surprendre les gourmets'	inhérent	Texte courant - Page « Cuisine »
	'pays des gourmets'	inhérent	Texte courant - Page « Cuisine »
	'les épicuriens de la gastronomie'	inhérent	Texte courant – Page « Restaurant »

Isotopie /littérature/ dans le site de La Trilogie des Cépages

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	(aucun signifié saillant)		
Textuel	'Trilogie'	inhérent	Apothiconyme affiché en permanence – Toutes les pages
	'monde des arts'	afférent ^{xxxvi}	Texte courant – Page « Restaurant »
	'la table d'Emeraude'	inhérent ^{xxxvii}	Texte courant – Page « Restaurant »
	'poésie'	inhérent	Texte courant – Page « Cuisine »

Isotopie /théâtre/ dans le site de La Trilogie des Cépages

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'meuble' (4 occurrences)	afférent ^{xxxviii}	Photographie – Pages « Restaurant » et « Vins »
Textuel	'meuble' (4 occurrences)	afférent ^{xxxix}	Péritexte et texte courant – Pages « Restaurant » et « Vins »
	'mise en scène' (2 occurrences), 'mises en scène'	inhérent ^{xl}	Péritexte et texte courant – Pages « Restaurant » et « Vins »
	'des œuvres d'art'	afférent?	Péritexte et texte courant – Pages « Restaurant » et « Vins »

Isotopie /musique/ dans le site de La Trilogie des Cépages

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	(aucune occurrence)		
Textuel	'presto'	inhérent	Texte courant – Menus (format pdf), page « Cuisine »
	'Concerto'	inhérent	Texte courant – Menus (format pdf), page « Cuisine »
	'Sonate'	inhérent	Texte courant – Menus (format pdf), page « Cuisine »
	'Symphonie'	inhérent	Texte courant – Menus (format pdf), page « Cuisine »
	'Opéra'	inhérent	Texte courant – Menus (format pdf), page « Cuisine »
	'florilège'	afférent?	Texte courant – Menus (format pdf), page « Cuisine »
	'1er Mouvement'	inhérent	Texte courant – Carte (format pdf), page « Cuisine »
	'2 ème Mouvement'	inhérent	Texte courant – Carte (format pdf), page « Cuisine »
	'3 ème Mouvement'	inhérent	Texte courant – Carte (format pdf), page « Cuisine »
	'Opus 1'	inhérent	Texte courant – Carte (format pdf), page « Cuisine »
	'Opus 2'	inhérent	Texte courant – Carte (format pdf), page « Cuisine »

Isotopies du site du restaurant L'Assiette du Marché

Isotopie /restaurant/ dans le site de L'Assiette du Marché

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'salle à manger' (16 occurrences)	afférent ^{xli}	Photographies – Pages d'accueil, « Le Restaurant », « Carte et Menus » (différentes pages)
	'devanture (3 occurrences)	afférent ^{xlii}	Photographies – Pages d'accueil, « Le Restaurant » et « En pratique. Plan/accès »
	'terrasse' (3 occurrences)	afférent ^{xliii}	Photographies – Page « Le Restaurant »
	'bar' (3 occurrences)	afférent ^{xliv}	Photographies – Pages d'accueil et « Le Restaurant »
Textuel	'L'Assiette du Marché' (25 occurrences)	afférent ^{xlv}	Apothiconyme affiché en permanence et texte courant - Toutes les pages
	'bistrot' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages d'accueil et « Le Restaurant »
	'cadre chargé d'histoire'	afférent ^{xvi}	Texte courant – Page d'accueil
	'les témoins du passé'	afférent ^{xvii}	Texte courant – Page d'accueil
	'décor contemporains'	afférent ^{xviii}	Texte courant – Page d'accueil
	'la rosace'	afférent ^{xix}	Texte courant – Page d'accueil
	'boiseries' (3 occurrences)	afférent ^l	Texte courant – Pages d'accueil et « Le Restaurant »
	'armoires à vin'	afférent ^{ll}	Texte courant – Page d'accueil
	'restaurant'	inhérent	Texte courant et pérertexte – Toutes les pages, dont pages d'accueil et « Le Restaurant »
	'salle [de restaurant]', 'différentes salles', 'deux salles aux cheminées d'époque', 'cheminées d'époque' 'cheminées'	afférent ^{lli}	Texte courant – Pages d'accueil et « Le Restaurant »
	'ambiances de restaurant'	afférent ^{liii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'verrière' (2 occurrences)	afférent ^{liv}	Texte courant – Pages d'accueil et « Le Restaurant »
	'ancienne cour intérieure du bâtiment'	afférent ^{lv}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'salon particulier' (2 occurrences)	afférent ^{lvii}	Texte courant – Pages d'accueil et « Le Restaurant »
	'bar'	afférent ^{vii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'caves à vin'	afférent ^{viii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'ces espaces'	afférent ^{lx}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'ambiances variées'	afférent ^{lx}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'terrasse'	afférent ^{xi}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'le lieu'	afférent ^{xii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'façades d'origine'	afférent ^{xiii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	...		

Isotopie /histoire/ dans le site de L'Assiette du Marché

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'devanture' (3 occurrences)	afférent ^{buv} ^{bvx}	Photographies – Pages d'accueil, « Le Restaurant » et « En pratique. Plan/accès »
	'terrasse dans la cour principale' (3 occurrences)	afférent ^{bvi}	Photographies – Page « Le Restaurant »
	'cheminée'	afférent ^{bvii}	Photographie – Page « Le Restaurant »
Textuel	'vieux Lille' (3 occurrences)	afférent ^{bviii}	Texte courant – Pages d'accueil et « Le Restaurant »
	'Musée de l'Hospice Comtesse'	inhérent ^{bix}	Texte courant – Page d'accueil
	'rue de la Monnaie' (3 occurrences)	afférent ^{bix}	Texte courant – Pages d'accueil, « Le Restaurant » et « En pratique. Plan/accès »
	'une nouvelle page de l'histoire'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'l'ancienne demeure du châtelain de Lille au XIIème siècle', 'châtelain'	inhérent ^{bxi}	Texte courant – Page d'accueil
	'l'hôtel des monnaies de Lille sous Louis XIV'	inhérent ^{bxxii}	Texte courant – Page d'accueil
	'quatrième génération de la famille des restaurateurs lillois'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'depuis plus de cent ans'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'cadre chargé d'histoire'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'les témoins du passé'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'rosace'	afférent ^{bxxiii}	Texte courant – Page d'accueil
	'boiseries du XIXème siècle' (3 occurrences)	inhérent ^{bxxiv}	Texte courant – Pages d'accueil et « Le Restaurant »
	'imposantes armoires à vin'	afférent ^{bxxv}	Texte courant – Page d'accueil
	'l'ancien'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'ancienne cour intérieure du bâtiment'	inhérent ^{bxxvi}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'cheminées d'époque' (2 occurrences), 'cheminées'	inhérent, afférent ^{bxxvii}	Texte courant – Pages d'accueil et « Le Restaurant »
	'caves à vin'	afférent ^{bxxviii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'conquêtes napoléoniennes'	inhérent ^{bxxix}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'cour principale' (2 occurrences)	afférent ^{bxx}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'anciennes écuries', 'écuries'	inhérent, afférent ^{bxxi}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'monument historique' (2 occurrences)	inhérent ^{bxxii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'l'architecture française du XIXème'	inhérent ^{bxxiii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Son histoire a commencé au XIIème siècle'	inhérent ^{bxxiv}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'l'Hôtel des Monnaies'	afférent ^{bxxv}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'résidence du juge garde des Monnaies'	afférent ^{bxxvi}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'traces de son riche passé'	inhérent ^{bxxvii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'façades d'origine'	inhérent ^{bxxviii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	...		

Isotopie /cuisine/ dans le site de L'Assiette du Marché

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'plat de viande' (innommable) (3 occurrences)	inhérent	Photographies – Pages d'accueil et « Carte et Menus »
	'dessert' (diverses sortes) (5 occurrences)	inhérent	Photographies – Pages d'accueil et « Carte et Menus »
	'pinces de homard'	inhérent	Photographie – Pages « Carte et Menus »
	'plat de poisson' (2 occurrences)	inhérent	Photographies – Pages « Carte et Menus »
	'couvert' ('assiette', fourchette', 'couteau') (15 occurrences)	inhérent	Logo – Toutes les pages
Textuel	'L'Assiette du Marché' (25 occurrences)	inhérent ^{xxxix}	Apothiconyme affiché en permanence et texte courant - Toutes les pages
	'carte', 'cartes' (20 occurrences)	inhérent	Péritexte, hyperlien et texte courant – Toutes les pages
	'menu', 'menus' (37 occurrences)	inhérent	Péritexte, hyperlien et texte courant – Toutes les pages
	'cuisine'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'produits' (2 occurrences)	afférent ^{xc}	Texte courant – Pages d'accueil et « Carte et Menus »
	'formule' (11 occurrences)	afférent ^{xcii}	Texte courant et péritexte – Pages d'accueil et « Carte et Menus »
	'déjeuner' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages d'accueil et « En pratique. Chèque cadeau »
	'plat', 'plats' (13 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages d'accueil et « Carte et Menus »
	'entrée', 'entrées' (7 occurrences)	inhérent	Texte courant – Page « Carte et Menus »
	'dessert', 'desserts' (9 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Page « Carte et Menus »
	'modes de préparation'	afférent ^{xciii}	Texte courant – Page « Carte et Menus »
	'épices'	inhérent	Texte courant – Page « Carte et Menus »
	'habitudes culinaires'	inhérent	Texte courant – Page « Carte et Menus »
	'apporter notre grain de sel'	afférent ^{xciv}	Texte courant – Page « Carte et Menus »
	'spécialités'	afférent ^{xcv}	Texte courant – Page « Carte et Menus »
	'dîner'	inhérent	Texte courant – Page « En pratique. Chèque cadeau »
	...		

Isotopies du site du restaurant Le Pré Verre

Isotopie /cuisine/ dans le site du Pré Verre

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'cresson'	inhérent	Dessin – Page d'accueil
	'citrouille'	inhérent	Dessin – Page d'accueil
	'aubergine'	inhérent	Dessin – Page d'accueil
	'orange'	inhérent	Dessin – Page d'accueil
	'chou-fleur'	inhérent	Dessin – Page d'accueil
	'citronnelle' (3 occurrences)	inhérent	Photographies – Page « La citronnelle »
	'fourchette'	inhérent	Logo – Toutes les pages
	'chef Philippe Delacourcelle' (5 occurrences)	inhérent	Photographies et vidéo – Pages « Animation », « L'idée du mois », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »
	'cuisiniers'	inhérent	Vidéo – Page « Animation »
	'cuisine'	inhérent ^{xvi}	Vidéo – Page « Animation »
	'[mets et aliments divers]' (environ une trentaine d'occurrences)	inhérent	Vidéo – Page « Animation »
	'[aliments divers]' (plus de 20 occurrences)	inhérent	Dessins – Page « Galerie d'images »
Textuel	'L'idée du mois' (plus de 10 occurrences)	afférent ^{xvii}	Péritexte (titre et hyperlien) – Toutes les pages
	'cuisine', 'cuisines' (14 occurrences),	inhérent	Péritexte et texte courant – Pages d'accueil, « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « La carte du Chef »
	'menu', 'menus' (4 occurrences)	inhérent	Péritexte (titre et hyperlien) et texte courant – Pages d'accueil, « Le restaurant : Le Pré Verre », « La carte du Chef »
	'carte' (10 occurrences)	inhérent	Péritexte (titre et hyperlien) et texte courant – Pages « L'idée du mois », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « La carte du Chef »
	'recette', 'recettes' (15 occurrences)	inhérent	Péritexte et texte courant – Pages « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »
	'entrées'	inhérent	Péritexte – Page « La carte du Chef »
	'plat', 'plats' (11 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « La carte du Chef »
	'saveur', 'saveurs' (6 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Le Pré Verre »,
	'arôme', 'arômes' (6 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « L'idée du mois », « La citronnelle »
	'épice', 'épices' (26 occurrences)	inhérent	Péritexte (titre et hyperlien) et texte courant – Pages d'accueil, « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « La carte du Chef »
	'[noms d'épices]' (plus de 80 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte (titre et hyperlien) – Pages « L'idée du mois », « La citronnelle »

	'assaisonnement', 'assaisonnements' (3 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « La citronnelle », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'assiettes'	inhérent ^{xcvii}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'art culinaire', 'tradition culinaire'	inhérent	Texte courant – Page « L'idée du mois »
	'tours de main'	afférent ^{xcviii}	Texte courant – Page « L'idée du mois »
	'savoir-faire'	afférent ^{xcix}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'cuisson', 'cuissions'	inhérent	Texte courant – Pages « L'idée du mois », « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'préparation', 'préparations' (4 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »
	'produit', 'produits' (5 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'déjeuner'	inhérent	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'dessert', 'desserts'	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Le restaurant : Le Pré Verre », « La carte du Chef »
	Signifiés d'aliments et de préparations alimentaires : 'tarte aux pommes', 'vinaigrette', 'lapin', 'pâtes de cari vert', 'poisson', 'soupes', 'curries', 'citron', 'laksa malais à base de nouilles', 'tom Yam kung', 'hor mok pla', 'pâtes de curry', 'bouillons', 'rôties', 'volailles', 'pâte de satay', 'marinade de raie à la citronnelle crue', 'coquilles Saint-Jacques à la nage de citronnelle', 'brandade de morue à la	inhérent	Texte courant – Pages « L'idée du mois », « La citronnelle »

Isotopie /vin/ dans le site du Pré Verre

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'coupes de vin' (plus de 15 occurrences)	inhérent	Photographies, vidéo et logo – Pages « Animation », « L'idée du mois », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « Les portraits », « La carte des vins », « Galerie d'images »
	'bouteilles de vin' (17 occurrences)	inhérent	Photographies et dessin – Pages « Les portraits », « La carte des vins »
	'fûts' (4 occurrences)	inhérent	Photographies – Pages « Les portraits »
	'vignes' (5 occurrences)	inhérent	Photographies – Pages « Les portraits »
	'étiquettes de bouteilles de vin' (16 occurrences)	inhérent	Photographies – Pages « Les portraits »
	'vignerons' (14 occurrences)	afférent? ^c	Photographies – Pages « Les portraits »
Textuel	'vin', 'vins [rouges, blancs, rosés, etc.]' (environ 300 occurrences)	inhérent ^{ci}	Texte courant et péritexte – Pages d'accueil, « L'idée du mois », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « La carte du Chef », « La carte des vins », « Nos vignerons »,
	'[différents producteurs de vin]' (30 occurrences)	inhérent	Péritexte et texte courant – Pages « Nos vignerons », « Les portraits »
	'[signifiés viniques et oenologiques]'	inhérent/afférent	Péritexte et texte courant – Pages « Nos vignerons », « Les portraits »

Isotopie /restaurant/ dans le site du Pré Verre

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'devanture' (4 occurrences)	afférent ^{cii}	Photographies – Pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Galerie d'images »
	'salle à manger' (19 occurrences)	afférent ^{ciii}	Photographies et vidéo – Pages « Animation », « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Galerie d'images »
	'terrasse' (4 occurrences)	afférent ^{civ}	Photographies et vidéo – Pages « Animation », « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Galerie d'images »
	'frises' (2 occurrences)	afférent ^{civ}	Photographies – Page « Galerie d'images »
	'horloge' (2 occurrences)	afférent ^{cvi}	Photographies – Pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Galerie d'images »
	'ardoises' (plus d'une vingtaine d'occurrences)	afférent ^{cvi}	Photographies – Pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Galerie d'images »
Textuel	'Le Pré Verre' (plus de 80 occurrences)	afférent ^{cvi}	Apothiconyme affiché en permanence, péritexte, hyperlien et texte courant – Toutes les pages
	'restaurant' (plus de 20 occurrences)	inhérent	Péritexte (titre et hyperlien) et texte courant – Toutes les pages, particulièrement « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'cette table'	afférent ^{cix}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'cette jolie salle'	afférent ^{cix}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'cadre de "néo-bistro"'	afférent ^{cxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'horloge de style baroque'	afférent ^{cxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'ardoise', 'ardoises'	afférent ^{cxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'pochettes de 33 tours de jazz qui tapissent les murs'	afférent ^{cxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'ambiance décontractée, agitée (voire bruyante)'	afférent ^{cxiv}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'en fond sonore, une excellente musique de jazz ou de blues'	afférent ^{cxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'cet établissement'	afférent ^{cxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'ambiances animées'	afférent ^{cxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'cet endroit'	afférent ^{cxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »

Isotopie /bistronomie/ dans le site du Pré Verre

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'devanture' (5 occurrences)	afférent ^{xxx}	Photographies et vidéo – Pages « Animation », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Galerie d'images »
	'terrasse' (4 occurrences)	afférent ^{xxxi}	Photographies et vidéo – Pages « Animation », « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Galerie d'images »
	'clients attablés'	inhérent ^{xxxi}	Vidéo – Page « Animation »
	'salle à manger' (19 occurrences)	afférent ^{xxii}	Photographies et vidéo – Pages « Animation », « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Galerie d'images »
	'frises' (2 occurrences)	afférent ^{xxiv}	Photographies – Page « Galerie d'images »
	'horloge' (2 occurrences)	afférent ^{xxv}	Photographies – Pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Galerie d'images »
	'ardoises' (plus d'une vingtaine d'occurrences)	inhérent ^{xxvi}	Photographies – Pages « Le restaurant : Le Pré Verre » et « Galerie d'images »
Textuel	'cadre de "néo-bistro"	inhérent	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'bistrot'	inhérent	Texte courant – Page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »
	'dans les tons rouges et noirs, assez épuré'	afférent ^{xxvii}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'horloge de style baroque'	afférent ^{xxviii}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'les nombreuses ardoises'	inhérent ^{xxix}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'les pochettes de 33 tours de jazz qui tapissent les murs', 'une excellente musique de jazz ou de blues', 'jazz'	afférent? inhérent? ^{xxx}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'ambiance décontractée'	inhérent ^{xxxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'conversations animées', 'ambiance animée'	afférent ^{xxxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'une clientèle hétéroclite, de tous âges, de toutes nationalités, de toutes origines'	afférent ^{xxxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'l'un des meilleurs rapports "qualité + plaisir / prix"', 'prix angéliques'	inhérent ^{xxxiv}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'cuisine généreuse'	inhérent ^{xxv}	Texte courant – Page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »
	'des recettes élaborées mais simples à réaliser qui nous séduisent et renouvellent avec brio notre appétit et notre plaisir à manger'	inhérent ^{xxxi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »
	'gentillesse', 'hospitalité', 'plaisirs gourmands', 'simplicité', 'accueil', 'ouverture'	inhérent ^{xxxxvii}	Texte courant – Page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »
	'La sélection [de vins] présentée sur ardoise'	inhérent ^{xxxxviii}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'un large choix de vins au verre, au compteur ou au pichet'	afférent? ^{xxxx}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'le tout commenté avec passion'	inhérent? ^{xl}	Texte courant – Page « Le restaurant : Le Pré Verre »
	'plaisirs nouveaux' (en lien avec les vins)	inhérent ^{xi}	Texte courant – Page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »
	'Ils nous aident à découvrir et concevoir des goûts inconnus et des émotions nouvelles'	afférent? ^{xlii}	Texte courant – Page « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »

Isotopie /arts/ dans le site du Pré Verre

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'dessins de Jean Lecointre' (29 occurrences)	inhérent ^{cxiu}	Dessins – Pages d'accueil et « Galerie d'images »
	'œuvres d'Hervé Léauté' (5 occurrences)	inhérent ^{cxiv}	Photographies – Pages « Partenaires du site » et « Galerie d'images »
	'film et musique de Franck Landron'	inhérent ^{cxdv}	Vidéo – Page « Animation »
Textuel	'Pré Verre' → ['Prévert'] (plus de 80 occurrences)	afférent ^{cxlvi}	Apothiconyme affiché en permanence, péritexte, hyperlien et texte courant – Toutes les pages
	'Cuisine et Vins d'Auteurs' (2 occurrences)	inhérent	Slogan, péritexte – Pages d'accueil et « La carte du Chef »
	'vins d'auteurs', 'vin d'auteur' (plus de 50 occurrences)	inhérent	Péritexte (titre) et texte courant – Pages « Nos vignerons », « L'idée du mois »
	['différents partenaires du site'] (plus de 10 occurrences)	afférent ^{cxlvi}	Péritexte – Page « Partenaires du site »
	'chef', 'Philippe Delacourcelle' (plus de 25 occurrences)	afférent ^{cixviii}	Texte courant et péritexte – Pages d'accueil, « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « La carte du Chef »
	'L'idée du mois' (plus de 5 occurrences)	afférent ^{cixix}	Péritexte (titre et hyperlien) – Toutes les pages
	'recette', 'recettes' (15 occurrences)	afférent ^{cl}	Péritexte et texte courant – Pages « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle »
	'[différents mets de la carte]' (17 occurrences)	afférent ^{ch}	Texte courant – Page « La carte du Chef »
	'cuisine', 'cuisines' (14 occurrences),	afférent ^{cli}	Péritexte et texte courant – Pages d'accueil, « L'idée du mois », « La citronnelle », « Le restaurant : Le Pré Verre », « Le restaurant : Marc et Philippe Delacourcelle », « La carte du Chef »
	'Nos vignerons' (plus de 70 occurrences)	afférent ^{cliui}	Péritexte (titre et hyperlien) et texte courant – Toutes les pages, notamment « Nos vignerons », « Les portraits »
	'portrait', 'portraits' (environ 100 occurrences)	inhérent ^{civ}	Péritexte et texte courant – Pages « L'idée du mois », « Nos vignerons », « Les portraits »
	['différents producteurs de vin'] (30 occurrences)	afférent ^{civ}	Texte courant et péritexte – Pages « Nos vignerons », « Les portraits »
	'[différents vins]' (plus de 60 occurrences)	afférent ^{cvi}	Texte courant – Page « La carte des vins »
	...		

Isotopies du site du restaurant La Vieille Forge

Isotopie /restaurant/ dans le site de La Vieille Forge

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'devanture' (15 occurrences)	afférent ^{clvii}	Photographie – Toutes les pages
	'salle à manger' (3 occurrences)	afférent ^{clviii}	Photographie – Page « Restaurant »
	'soufflet' (14 occurrences)	afférent ^{clix}	Logo – Toutes les pages
Textuel	'La Vieille Forge' (31 occurrences)	afférent ^{clx}	Apothiconyme affiché en permanence, péritexte et texte courant – Toutes les pages
	'restaurant' (57 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte (titre, légende et lien) – Toutes les pages
	'cadre'	afférent ^{clxi}	Texte courant – Page d'accueil
	'établissement' (2 occurrences)	afférent ^{clxii}	Texte courant – Page d'accueil
	'Une ancienne forge'	afférent ^{clxiii}	Texte courant – Page « Restaurant »
	'l'ambiance douce'	afférent ^{clxiv}	Texte courant – Page « Restaurant »
	'un décor fascinant, dépaysant et climatisé'	afférent ^{clxv}	Texte courant – Page « Restaurant »
	'deux salles'	afférent ^{clxvi}	Texte courant – Page « Restaurant »
	'soufflet' (2 occurrences)	afférent ^{clxvii}	Texte courant et péritexte – Pages « Restaurant » et « Histoire »
	'forge' (2 occurrences)	afférent ^{clxviii}	Texte courant et péritexte – Pages « Restaurant » et « Histoire »
	'cuisine'	afférent ^{clxix}	Texte courant – Page « Histoire »
	'laboratoire du restaurant'	afférent ^{clxx}	Texte courant – Page « Produits »

Isotopie /histoire/ dans le site de La Vieille Forge

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'devanture' (15 occurrences)	afférent ^{clxxi}	Photographie – Toutes les pages
	'salle à manger' (3 occurrences)	afférent ^{clxxii}	Photographie – Page « Restaurant »
	'soufflet' (14 occurrences)	inhérent ^{clxxiii}	Logo – Toutes les pages
Textuel	'La Vieille Forge'	inhérent	
	'Histoire'	inhérent	Péritexte (lien et titre) – Toutes les pages
	'naguère'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'forge'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'les martèlements du grand-père Louis'	afférent ^{clxxiv}	Texte courant – Page « Histoire »
	'les marteaux'	afférent	Texte courant – Page « Histoire »
	'forgeron'	inhérent?	Texte courant – Page « Histoire »
	'tablier [du forgeron]'	afférent	Texte courant – Page « Histoire »
	'l'enclume'	inhérent?	Texte courant – Page « Histoire »
	'soufflet'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'mémoire'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'passé'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'Aujourd'hui'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'les fumets du restaurant'	afférent	Texte courant – Page « Histoire »
	'la cuisine de Thierry'	afférent	Texte courant – Page « Histoire »
	'couteaux'	afférent	Texte courant – Page « Histoire »
	'tablier [du cuisinier]'	afférent	Texte courant – Page « Histoire »
	'les fourneaux'	afférent	Texte courant – Page « Histoire »
	'autrefois'	inhérent	Texte courant – Page « Région »
	'vestiges du passé'	inhérent	Texte courant – Page « Région »
	'vieilles maisons'	inhérent	Texte courant – Page « Région »

Isotopie /cuisine/ dans le site de La Vieille Forge

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'chef Thierry Mousset'	afférent ^{clxxv}	Photographie – Page « Le chef »
	'Keum-Sun, épouse du chef' ?	afférent ^{clxxvi}	Photographie – Page « Le chef »
Textuel	'chef' (15 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte (hyperlien) – Toutes les pages
	'Thierry Mousset', 'Thierry'	afférent	Texte courant et péritexte – Pages d'accueil et « Le chef »
	'Keum-Sun, épouse du chef'?	afférent	Texte courant – Page d'accueil
	'plats' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'dos de cabillaud rôti accompagné de sa brandade de morue maison'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'pulgogi'	inhérent ^{clxxvii}	Texte courant – Page d'accueil
	'menu', 'menus' (25 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte (titre et hyperlien) – Toutes les pages
	'métier'	afférent ^{clxxviii}	Texte courant – Page « Le chef »
	'cuisine' (3 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Le chef », « Histoire »
	'Cuisinerie gourmande', 'Cuisineries gourmandes' (3 occurrences)	inhérent ^{clxxix}	Texte courant – Pages d'accueil et « Partenaires »
	'produits' (17 occurrences)	afférent ^{clxxx}	Texte courant et péritexte (hyperlien) – Toutes les pages
	'saveurs' (12 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Le restaurant », « Le chef », « Menus »
	'senteurs'	inhérent	Texte courant – Page « Le restaurant »
	'poissons', 'langoustines', 'légumes', 'queues de crevettes', 'pâtes fraîches', 'foie gras', 'coquillages', 'huile d'olive', 'olives', 'pain', 'farine', 'pâtisseries', 'entremets'	inhérent	Texte courant – Page « Produits »
	'fumets'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'couteaux'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'tablier'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'cuisinier'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'fourneaux'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	'spécialités'	afférent ^{clxxxi}	Texte courant – Page « Histoire »
	...		

Isotopie /gastronomie/ dans le site de La Vieille Forge

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	<i>aucune occurrence</i>		
Textuel	'Restaurant gastronomique' (15 occurrences)	inhérent	Péritexte (accompagnant l'apothiconyme et titre) – Toutes les pages
	'Vous pourrez déguster des plats traditionnels bretons...'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'Après vous êtes [sic] régaliés...'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'vous pourrez vous balader sur le port de Kercabellec ou vous reposer face à la mer en admirant les côtes sauvages de Pen bé ou Pénestin'	afférent ^{clxxxii}	Texte courant – Page d'accueil
	'Une ancienne forge bâti en 1711 réinvesti en restaurant, un paysage épatait, car situé à Mesquer dans la presqu'île guérandaise'	afférent	Texte courant – Page « Le restaurant »
	'Découvrez l'ambiance douce, dans un décor fascinant, dépaysant et climatisé'	afférent	Texte courant – Page « Le restaurant »
	'plaisir des yeux, des senteurs et des saveurs !'	inhérent?	Texte courant – Page « Le restaurant »
	'Son imagination [...] saura vous séduire avec cette cuisine'	inhérent	Texte courant – Page « Le chef »
	'saveurs' (12 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Le restaurant », « Le chef », « Menus »
	'dégustation'	inhérent	Péritexte – Page « Menus »
	'savourer [...] leurs délectables spécialités'	inhérent	Texte courant – Page « Histoire »
	...		

Isotopies du site du restaurant L'Entrecôte Saint-Jean

Isotopie /cuisine/ dans le site de L'Entrecôte Saint-Jean

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'bifteck frites' (10 occurrences)	inhérent	Photographie principale permanente, vignette et photographie en fenêtre en incrustation – Toutes les pages (notamment accueil et « Carte des plats »)
	'salade' (8 occurrences)	inhérent	Photographie principale permanente – Toutes les pages
	'profiteroles' (3 occurrences)	inhérent	Vignette et photographie en fenêtre en incrustation – Pages « Recette du chef » et « Horaires »
	'couverts'(10 occurrences)	inhérent	Photographie principale permanente, vignette et photographie en fenêtre en incrustation – Toutes les pages (notamment « Carte des plats »)
Textuel	'L'Entrecôte Saint-Jean', 'l'entrecôte Saint-Jean' (12 occurrences)	inhérent ^{cxxxiii}	Misynyme affiché en permanence et texte courant – Toutes les pages
	'spécialité' (4 occurrences)	afférent ^{cxxxiv}	Texte courant, péritexte et texte oral – Pages d'accueil et « Carte des plats »
	'sauce' (3 occurrences)	inhérent	Texte courant et texte oral – Pages d'accueil et « Carte des plats »
	'frites allumettes', 'pommes allumettes' (4 occurrences)	inhérent	Texte courant et texte oral – Pages d'accueil et « Carte des plats »
	'salade aux noix', 'salade verte aux noix' (4 occurrences)	inhérent	Texte courant et texte oral – Pages d'accueil et « Carte des plats »
	'potage du jour'	inhérent	Texte courant – Page « Carte des plats »
	'Profiteroles au chocolat'	inhérent	Texte courant – Page « Carte des plats »
	'Recettes du Chef'	inhérent	Péritexte (hyperlien) – Toutes les pages
	'Carte des plats'	inhérent	Péritexte (hyperlien et titre de page) – Toutes les pages
	'chère'	inhérent	Péritexte (citation de Bernard Shaw) – Page « Carte des plats »
	'Table d'hôte'	inhérent ^{cxxxv}	Péritexte – Page « Carte des plats »
	'À la carte'	inhérent	Péritexte – Page « Carte des plats »
	'Les entrées'	inhérent	Péritexte (hyperlien et titre de section de menu) – Page « Carte des plats »
	'Les plats principaux'	inhérent	Péritexte (hyperlien et titre de section de menu) – Page « Carte des plats »
	'Les desserts et cafés'	inhérent	Péritexte (hyperlien et titre de section de menu) – Page « Carte des plats »
...			

Isotopie /bistronomie/ dans le site de L'Entrecôte Saint-Jean

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'biftecks frites fumant/salade/vin' (pris comme ensemble iconique) (10 occurrences)	inhérent ^{cxxxvi}	Photographie principale permanente, vignette et photographie en fenêtre en incrustation – Toutes les pages (dont « Carte des plats »)
	'salle à manger' (2 occurrences)	afférent ^{cxxxvii}	Vignette et photographie en fenêtre en incrustation – Page d'accueil
	'salon privé' (2 occurrences)	afférent ^{cxxxviii}	Vignette et photographie en fenêtre en incrustation – Page d'accueil
Textuel	'L'Entrecôte Saint-Jean', 'L'Entrecôte', 'l'entrecôte Saint-Jean' (13 occurrences)	afférent ^{cxxxix}	Apothiconyme et missonyme affiché en permanence, texte courant et texte oral – Toutes les pages
	'ambiance intimiste'	inhérent ^{cxc}	Texte courant – Page d'accueil
	'quiétude de notre salon privé'	inhérent ^{cxcii}	Texte courant – Page d'accueil
	'intimité de notre terrasse'	inhérent ^{cxcii}	Texte courant – Page d'accueil
	'Venez y déguster la spécialité de la maison', 'L'Entrecôte vous invite donc à venir déguster la spécialité de la maison!'	inhérent ^{cxcii}	Texte courant et péritexte? – Pages d'accueil et « Cartes des plats »
Musical	'Il n'y a pas d'amour plus sincère que celui de la bonne chère' (citation de George Bernard Shaw)	inhérent ^{cxiv}	Péritexte – Page « Carte des plats »
	'passer du bon temps en bonne compagnie, tout en dégustant un savoureux repas'	inhérent ^{cxcv}	Texte oral
	'une expérience riche en saveurs'	inhérent	Texte oral
Musical	[musique bistro] (en boucle, mais possibilité de mettre en sourdine)	inhérent	
	...		

Isotopie /restaurant/ dans le site de L'Entrecôte Saint-Jean

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'table' (10 occurrences)	afférent ^{cxcvi}	Photographie principale permanente, photographie en fenêtre en incrustation – Toutes les pages (notamment « Carte des plats »)
	'salle à manger' (2 occurrences)	afférent ^{cxcvii}	Vignette et photographie en fenêtre en incrustation – Page d'accueil
	'salon privé' (2 occurrences)	afférent ^{cxcviii}	Vignette et photographie en fenêtre en incrustation – Page d'accueil
Textuel	'L'Entrecôte Saint-Jean', 'L'Entrecôte' (13 occurrences)	afférent ^{cxcix}	Apothiconyme affiché en permanence, texte courant et texte oral – Toutes les pages
	'ambiance' (2 occurrences)	afférent ^{cc}	Texte courant – Page d'accueil
	'Bistro'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'maison' (3 occurrences)	afférent ^{ccx}	Texte courant et texte oral – Pages d'accueil et « Carte des plats »
	'salle à manger'	afférent ^{ccii}	Texte courant et péritexte – Page d'accueil
Musical	'salon privé' (3 occurrences)	afférent ^{cciii}	Texte courant, péritexte et texte oral – Page d'accueil
	'terrasse'	afférent ^{cciv}	Texte courant – Page d'accueil
	'adresse'	afférent ^{ccv}	Texte oral
	'décor'	afférent ^{ccvi}	Texte oral
	'1080 rue Saint-Jean'	afférent ^{ccvii}	Texte oral
Musical	[musique bistro] (en boucle, mais possibilité de mettre en sourdine)	afférent ^{ccviii}	
	...		

Isotopies du site du restaurant Au Petit Extra

Isotopie /restaurant/ dans le site du Petit Extra

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'devanture' (3 occurrences)	afférent ^{cix}	Photographies – Pages d'accueil, « Présentation », « Heures d'affaires », « Visite des lieux », « Lionceau »
	'salle à manger' (7 occurrences)	afférent ^{cix}	Photographies – Pages « Présentation », « Heures d'affaires », « Visite des lieux », « Salon privé – Informations générales » et « Pour nous joindre »
	'salon privé' (7 occurrences)	afférent ^{cxi}	Photographies – Pages « Visite des lieux », « Lionceau », « Menus »
	'bar' (2 occurrences)	afférent ^{cxi}	Photographies – Pages « Visite des lieux » et « Menus »
	'cuisine' (3 occurrences)	afférent ^{cxxiii}	Photographies – Pages « Menus », « Visite des lieux »
	'ardoise' (6 occurrences)	afférent ^{cxxiv}	Photographies – Pages « Visites des lieux », « Menus » (sur différentes pages secondaires)
Textuel	'Au Petit Extra' (plus de 30 occurrences)	afférent ^{cxxv}	Apothiconyme affiché en permanence et texte courant - Toutes les pages
	'Un nom'	afférent ^{cxxvi}	Péritexte – Page d'accueil
	'Une adresse' (2 occurrences)	afférent ^{cxxvi}	Péritexte – Pages d'accueil et « Visite des lieux »
	'Présentation' (plus de 15 occurrences)	afférent ^{cxxvii}	Péritexte (titre et hyperlien permanent) – Toutes les pages
	'bistro de quartier'	inhérent	Texte courant – Page « Présentation »
	'lieu de rendez-vous'	afférent ^{cxxix}	Texte courant – Page « Présentation »
	'la salle'	afférent ^{cxxa}	Texte courant – Page « Présentation »
	'Lion d'Or' (plus de 15 occurrences)	afférent ^{cxxi}	Texte courant et péritexte (dont logo) – Toutes les pages
	'une salle art déco'	afférent ^{cxxii}	Texte courant – Page « Présentation »
	'Lionceau' (plus de 30 occurrences)	afférent ^{cxxiii}	Texte courant et péritexte (titre et hyperlien) – Toutes les pages, en particulier « Présentation », « Salon privé – Informations générales », « Lionceau »
	'salon privé', 'salons privés' (plus de 30 occurrences pour les deux formes)	afférent ^{cxxiv}	Texte courant et péritexte – Toutes les pages, en particulier « Présentation », « Salon privé – Informations générales », « Lionceau »
	'visite des lieux'	afférent ^{cxxv}	Péritexte – Page « Visite des lieux »
	'un bar'	afférent ^{cxxvi}	Péritexte – Page « Visite des lieux »
	'cuisine'	afférent ^{cxxvii}	Péritexte – Page « Visite des lieux »
	'entrée du bistro'	afférent ^{cxxviii}	Péritexte – Page « Visite des lieux »
	'les places'	afférent ^{cxxix}	Texte courant – Page « Salon privé – Informations générales »
	'salle de conférence'	afférent ^{cxxx}	Texte courant – Page « Salon privé – Informations générales »
	'salle de réception'	afférent ^{cxxxi}	Texte courant – Page « Salon privé – Informations générales »
	'des lieux', 'deux lieux de réception', 'ces lieux' (5 occurrences)	afférent ^{cxxxii}	Texte courant – Pages « Présentation, « Salon privé – Informations générales », « Lionceau »
	...		

Isotopie /cuisine/ dans le site du Petit Extra

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'menu' (7 occurrences)	inhérent ^{cxxxiii}	Photographie – Pages « Visite des lieux » et « Menus » (sur différentes pages secondaires)
	'cuisine' (3 occurrences)	inhérent ^{cxxxiv}	Photographies – Pages « Visite des lieux » et « Menus » (plusieurs pages secondaires)
	'chef Nathalie Major' (2 occurrences)	inhérent	Photographies – Pages « Menu » et « Visite des lieux »
	'cuisinier' (2 occurrences)	inhérent	Photographies – Page « Visite des lieux » et « Menus »
	'bifleck frites'	inhérent	Photographie – Page « Menus »
	'bouchées' (ou 'hors-d'œuvre') (5 occurrences)	inhérent	Photographie – Page « Menus » (page secondaire)
Textuel	'menu', 'menus' (plus de 60 occurrences)	inhérent ^{cxxxv}	Hyperlien permanent, péritexte et texte courant – Toutes les pages
	'plat', 'plats' (18 occurrences)	inhérent	Péritexte et texte courant – Pages d'accueil, « Menus »
	'produit'	afférent ^{cxxxvi}	Texte courant – Page « Présentation »
	'la chef Nathalie Major' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Présentation » et « Menus »
	'brigade' (2 occurrences)	afférent ^{cxxxvii}	Texte courant et péritexte – Pages « Visite des lieux » et « Menus »
	'cuisine' (4 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Présentation », « Menus », « Salon privé – Informations générales »
	'formules'	afférent ^{cxxxviii}	Texte courant – Page « Lionceau »
	'petit déjeuner'	inhérent	Texte courant – Page « Lionceau »
	'déjeuner' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Lionceau » et « Salon privé – Informations générales »
	'dîner'	inhérent	Texte courant – Page « Lionceau »
	'table d'hôte'	inhérent ^{cxxxix}	Texte courant – Page « Menus »
	'frite'	inhérent ^{cxl}	Péritexte – Page « Menus »
	'steak-frites'	inhérent	Péritexte – Pages « Menus »
	'marrons chauds'	inhérent	Texte courant – Page « Événements »
	'charcuteries maison'	inhérent	Texte courant – Page « Événements »
	'jambon à l'os de mamie'	inhérent	Texte courant – Page « Événements »
	'fines bouchées gourmandes'	inhérent	Texte courant – Page « Salon privé – Informations générales »
	'repas' (6 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Menus » (pages secondaires) et « Salon privé – Informations générales »
	...		

Isotopie /bistronomie/ dans le site du Petit Extra

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'clients attablés' (3 occurrences)	afférent ^{cxxli}	Photographies – Pages « Présentation », « Visite des lieux », « Pour nous joindre »
	'bifteck frites	inhérent ^{cxxlii}	Photographie – Page « Menus »
	'bouchées' (ou 'hors-d'œuvre') (5 occurrences)	afférent ^{cxxlii}	Photographie – Page « Menus » (page secondaire)
Textuel	'Une vocation : Faire du bonheur tout un plat!'	inhérent	Péritexte – Page d'accueil
	'bistro'	inhérent	Texte courant – Page « Présentation »
	'amateurs de cuisine bistro'	inhérent	Texte courant – Page « Présentation »
	'une cuisine savoureuse et inventive'	inhérent	Texte courant – Page « Présentation »
	'[une cuisine] servie avec professionnalisme, empressement et esprit'	inhérent	Texte courant – Page « Présentation »
	'cuisine d'inspiration française raffinée à la fois classique et inventive pleine de soleil et de saveurs'	inhérent	Texte courant – Page « Menus »
	'une cuisine de marque'	inhérent	Texte courant – Page « Salon privé – Informations générales »
	'fines bouchées gourmandes'	inhérent	Texte courant – Page « Salon privé – Informations générales »
	'repas gastronomique'	inhérent	Texte courant – Page « Salon privé – Informations générales »
	...		

Isotopies du site du restaurant Le Tire-Bouchon

Isotopie /cuisine/ dans le site du Tire-Bouchon

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'confit de canard'(4 occurrences)	inhérent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'poisson blanc'(4 occurrences)	inhérent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'saucisses merguez'(4 occurrences)	inhérent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'boudin noir'(4 occurrences)	inhérent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'dessert en baluchon' (4 occurrences)	inhérent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'couvert' ('assiette', 'couteau', 'fourchette') (4 occurrences)	inhérent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
Textuel	'menu' (5 occurrences)	inhérent	Hyperlien et texte courant – Toutes les pages
	'cuisine' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Page d'accueil
	'touche'	afférent ^{ccxlv}	Péritexte – Page d'accueil
	'style'	afférent ^{ccxlv}	Texte courant – Page d'accueil
	'formule', 'Notre formule'	afférent ^{ccxvi}	Texte courant – Pages d'accueil et « Menu »
	'entrée', 'entrées' (6 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages d'accueil et « Menu »
	'plat', 'plats' (10 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages d'accueil et « Menu »
	'carte'	inhérent	Texte courant – Pages d'accueil et « Menu »
	'dessert', 'desserts' (4 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages d'accueil et « Menu »
	'foie gras de canard'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'pastilla'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'boudin noir au couscous'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'onglet de bœuf'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'tagine d'agneau'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'trio de crèmes brûlées'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'thé à la menthe comme à Marrakech'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'Suggestion du midi'	afférent	Péritexte – Page « Menu »
	'Suggestion du soir'	afférent	Péritexte – Page « Menu »
	'Le VINGT-30'	afférent ^{ccxlvii}	Péritexte – Page d'accueil
...			

Isotopie /bistronomie/ dans le site du Tire-Bouchon

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'confit de canard' (4 occurrences)	afférent ^{ccxviii}	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'poisson blanc' (4 occurrences)	afférent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'saucisses merguez' (4 occurrences)	afférent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'boudin noir' (4 occurrences)	afférent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'dessert en baluchon' (4 occurrences)	afférent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
Textuel	'cuisine bistro'	inhérent	Péritexte – Page d'accueil
	'de style bistro'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'foie gras de canard'	afférent ^{ccxix}	Texte courant – Page d'accueil
	'pastilla'	afférent	Texte courant – Page d'accueil
	'boudin noir au couscous'	afférent	Texte courant – Page d'accueil
	'onglet de bœuf'	afférent	Texte courant – Page d'accueil
	'tagine d'agneau'	afférent	Texte courant – Page d'accueil
	'trio de crèmes brûlées'	afférent	Texte courant – Page d'accueil
	'thé à la menthe comme à Marrakech'	afférent	Texte courant – Page d'accueil
	'bistro chic'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	...		

Isotopie /restaurant/ dans le site du Tire-Bouchon

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'tables en pierre' (4 occurrences)	afférent ^{cel}	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	'salle à manger' (2 occurrences)	afférent ^{celi}	Photographie – Pages d'accueil et « Réservation »
	'terrasse'	afférent ^{celii}	Photographie – Page « Réservation »
Textuel	'Le Tire-Bouchon' (8 occurrences)	afférent ^{celiii}	Apothiconyme affiché en permanence. péritexte et texte courant – Toutes les pages
	'restaurant'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'bistro'	inhérent ^{celiv}	Texte courant – Page d'accueil
	'établissement'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'décor'	afférent ^{celv}	Texte courant – Page d'accueil
	'cellier'	afférent ^{celvi}	Texte courant – Page d'accueil
	'boiseries'	afférent ^{celvii}	Texte courant – Page d'accueil
	'banquettes'	afférent ^{celviii}	Texte courant – Page d'accueil
	'miroirs'	afférent ^{celix}	Texte courant – Page d'accueil
	'tables en pierres'	afférent ^{celxi}	Texte courant – Page d'accueil
	'cadre'	afférent ^{celxii}	Texte courant – Page d'accueil
	'terrasse'	afférent ^{celxii}	Texte courant – Page d'accueil
	'figuier'	afférent ^{celxiii}	Texte courant – Page d'accueil
	'romarin'	afférent ^{celxiv}	Texte courant – Page d'accueil
	'fines herbes'	afférent ^{celxv}	Texte courant – Page d'accueil
	'photophores'	afférent ^{celxvi}	Texte courant – Page d'accueil
	...		

Isotopie /vin/ dans le site du Tire-Bouchon

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	‘coupes de vin’ (4 occurrences)	inhérent	Photographie – Diaporama, toutes les pages
	‘feuille de vigne’ (4 occurrences)	inhérent	Image animée dans la barre de navigation – Toutes les pages
	‘bouteille de vin’ (4 occurrences)	inhérent	Image du logo – Toutes les pages
	‘tire-bouchon’ (4 occurrences)	inhérent	Image du logo – Toutes les pages
	‘bouteilles de vin’	inhérent	Photographie – Page « Cellier »
	‘cellier’	inhérent	Photographie – Page « Cellier »
Textuel	‘Le Tire-Bouchon’ (8 occurrences)	inhérent	Apothiconyme affiché en permanence, pérertexte et texte courant – Toutes les pages
	‘cellier’ (4 occurrences)	inhérent	Hyperlien – Toutes les pages
	‘vin’ (‘vin’, ‘vins’, ‘carte des vins’, ‘vins d’importation privée’, ‘vins [rouges]’, vins [blancs], ‘vins doux naturels’, ‘vins [au verre], etc.)	inhérent	Texte courant, pérertexte et texte courant – Page d’accueil et « Cellier »
	...		

Isotopies du site du restaurant Carte Blanche

Isotopie /cuisine/ dans le site de la Carte Blanche

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'fourchette' (14 occurrences)	inhérent	Logo d'entête et images en filigrane dans le module principal – Toutes les pages
	'couteau' (14 occurrences)	inhérent	Logo d'entête et images en filigrane dans le module principal – Toutes les pages
	'toque'	inhérent	Image (logo corporatif) – Page « Le Chef en bref »
	'carte', 'menu'	afférent ^{ccxvii}	Fond du module principal – Toutes les pages
	'chef André Loiseau' (6 occurrences)	inhérent	Photographies – Pages « Le Chef en bref », « Revue de presse », « Nous contacter »
	'dessert'?	inhérent	Photographie – Toutes les pages
	'fruits'	inhérent	Photographie – Page « Le Chef en bref »
	'légumes'	inhérent	Photographie – Page « Le Chef en bref »
Textuel	'chef', 'chefs' (25 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte (slogan, titre et hyperlien) – Toutes les pages
	'cuisine', 'cuisines' (12 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte (slogan) – Toutes les pages
	'gourmet' (8 occurrences)	inhérent	Péritexte – Toutes les pages
	'Carte Blanche' (17 occurrences)	afférent ^{ccxviii}	Apothiconyme affiché en permanence, péritexte et texte courant – Toutes les pages
	'menu', 'Menu à la carte', 'menus' (8 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte (hyperlien) – Toutes les pages
	'table d'hôte' (13 occurrences)	inhérent ^{ccxix}	Péritexte (titre et hyperlien) – Toutes les pages
	'soupers' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages d'accueil, « À propos »
	'concocter'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'recettes' (6 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages d'accueil, « Revue de presse »
	'cuisiniers' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Le Chef en bref » et « Revue de presse »
	'pâtissiers' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Le Chef en bref » et « Revue de presse »
	'plats' (5 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Le Chef en bref », « Menu à la carte »
	'gastronomie'	inhérent ^{ccxx}	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'produits'	afférent ^{ccxxi}	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'les classiques'	afférent ^{ccxxii}	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'marmiton'	inhérent	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'son futur métier'	afférent ^{ccxxiii}	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'apprenti'	afférent ^{ccxxiv}	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'ses expériences de travail'	afférent ^{ccxxv}	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'son marché'	afférent ^{ccxxvi}	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'Entrées'	inhérent	Péritexte et texte courant – Page « Menu à la carte »
	'Soupes'	inhérent	Péritexte – Page « Menu à la carte »

	'potages'	inhérent	Péritexte – Page « Menu à la carte »
	'L'option végétarienne'	inhérent	Péritexte – Page « Menu à la carte »
	'Poissons'	inhérent	Péritexte – Page « Menu à la carte »
	'crustacés'	inhérent	Péritexte – Page « Menu à la carte »
	'Viandes'	inhérent	Péritexte – Page « Menu à la carte »
	'Accompagnements supplémentaires'	inhérent	Péritexte – Page « Menu à la carte »
	'Fromages'	inhérent	Péritexte – Page « Menu à la carte »
	'Desserts'	inhérent	Péritexte – Page « Menu à la carte »
	'bouchées'	inhérent	Texte courant – Page « À propos »
	...		

Isotopie /bistronomie/ dans le site de la Carte Blanche

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'salle à manger'	afférent ^{celovii}	Photographie – Page d'accueil
	'bar'	afférent ^{celoviii}	Photographie – Page d'accueil
	'ardoise'	inhérent ^{celoix}	Photographie – Page d'accueil
	'chef qui fait son marché'	afférent	Photographie – Page « Le Chef en bref »
Textuel	'chef', 'chefs' (25 occurrences)	afférent ^{celoxx}	Texte courant et péritexte (slogan, titre et hyperlien) – Toutes les pages
	'cuisine', 'cuisines' (12 occurrences)	afférent ^{celoxxi}	Texte courant et péritexte (slogan) – Toutes les pages
	'monde gourmet' (8 occurrences)	inhérent	Péritexte (slogan) – Toutes les pages
	'Carte Blanche' (17 occurrences)	afférent ^{celoxxii}	Apothiconyme – Toutes les pages
	'Un cadre amical et relaxant'	inhérent ^{celoxxiii}	Péritexte – Page d'accueil
	'Les papilles ne savent plus où donner de la tête'	inhérent ^{celoxxiv}	Péritexte – Page d'accueil
	'fine cuisine créative'	inhérent	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'vous réconforter avec les classiques'	inhérent	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'tenter une nouvelle aventure du goût'	inhérent	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'Mon équipe en salle, professionnelle et attentive, vous conseillera...'	inhérent	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'Elle [l'équipe en salle] saura prendre soin de vous'	inhérent	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'vous faire passer [...] des moments d'exception'	inhérent	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'une clientèle qu'il [le chef] est si heureux d'aller visiter en salle'	inhérent	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'Passionné et soucieux de qualité, il fait lui-même son marché'	inhérent	Texte courant – Page « Le Chef en bref »
	'Table d'hôte Bistro'	inhérent	Péritexte – Page « Table d'hôte »
	...		

Isotopie /restaurant/ dans le site de la Carte Blanche

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'salle à manger' (3 occurrences)	afférent ^{ccxxxv}	Photographie – Pages d'accueil, « Revue de presse » et « À propos »
	'bar'	afférent ^{ccxxxvi}	Photographie – Page d'accueil
	'ardoise'	afférent ^{ccxxxvii}	Photographie – Page d'accueil
Textuel	'Carte Blanche' (17 occurrences)	afférent ^{ccxxxviii}	Apothiconyme affiché en permanence, péritexte et texte courant – Toutes les pages
	'Un cadre amical et relaxant'	afférent ^{ccxxxix}	Péritexte – Page d'accueil
	'restaurant' (15 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Toutes les pages
	'design', 'son design'	afférent ^{ccxc}	Péritexte et texte courant – Page « Revue de presse »
	'le cadre de nombreux événements'	afférent ^{ccxci}	Texte courant – Page « Revue de presse »
	'le lieu de tournage de plusieurs scènes...'	afférent ^{ccxcii}	Texte courant – Page « Revue de presse »

SITES WEB DE RESTAURANTS DE CUISINE LIBANAISE

Isotopies du site du restaurant Au Cèdre

Isotopie /Liban/ dans le site du Cèdre

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'cèdre du Liban' (plus de 30 occurrences)	afférent?/inhérent? ^{ccxlii}	Image, logo et photographie – Toutes les pages
	'fatayer'? (14 occurrences)	afférent? ^{ccxlii}	Photographie – Toutes les pages
	'taboulé' (11 occurrences)	inhérent ^{ccxlii}	Photographie – Toutes les pages
	'caviar d'aubergines' (2 occurrences)	afférent ^{ccxlii}	Photographie – Page « Recettes »
	'hommos' (2 occurrences)	afférent ^{ccxlii}	Photographie – Page « Recettes »
	'feuilles de vignes' (3 occurrences)	afférent ^{ccxlii}	Photographie – Pages « La carte », « Recettes »
	'chiche-kébab' (2 occurrences)	afférent ^{ccxlii}	Photographie – Page « Recettes »
	'[divers plats supposés libanais]' (plus de 10 occurrences)	afférent?	Photographie – Pages « La carte », « Traiteur »
	'danseuse orientale'	afférent ^{cc}	Vidéo – Page « Ambiance »
	'musique orientale'	afférent	Vidéo – Page « Ambiance »
Textuel	'Au Cèdre' (22 occurrences), 'restaurant du "Cèdre"', 'Cèdre'	afférent ^{ccci}	Apothiconyme et variantes – Toutes les pages
	'l'emblème'	afférent ^{ccci}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'le symbole du Liban'	afférent?/inhérent? ^{ccci}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Liban' (8 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Le Restaurant », « Le livre », « Traiteur »
	'Bcharré'	inhérent ^{ccci}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Gibran Khalil Gibran'	inhérent ^{ccci}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'cèdres du Liban'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'pays'	afférent ^{ccci}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'arbres majestueux'	afférent ^{ccci}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'cuisine libanaise' (6 occurrences), '[sa] cuisine [du Liban]', 'cette cuisine orientale', 'cuisine de la tradition imaginative', 'art culinaire plein de subtilités orientales ancré dans le peuple libanais'	inhérent/afférent	Texte courant et péritexte – Pages « Le Restaurant », « Le livre »
	'Mezze', 'mezzé' (5 occurrences)	inhérent ^{ccvii}	Texte courant et péritexte – Pages « Le Restaurant », « La carte », « Le livre », « Traiteur »
	'Tabbouleh'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Arak'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Mouhallabieh'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Baklawa'	afférent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'spécialités culinaires authentiques et typiques'	afférent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'cuisiniers libanais'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Libanais'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Baalbek', 'Baalbeck'	inhérent ^{ccix}	Texte courant – Pages « Le Restaurant », « Le livre »
	'Héliopolis'	inhérent? ^{ccxi}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Ksara', 'Clos Saint Thomas', 'Fakra', 'Heritage', 'Kefraya', 'Kouroum Kefraya', 'Massaya', 'Musar', 'Nakad', 'Wardy', 'Château Kefraya'	inhérent? ^{ccxi}	Texte courant – Pages « Le Restaurant », « Le livre »
	'ambiance typique assurée'	afférent ^{ccxii}	Péritexte – Toutes les pages
	'art de vivre libanais'	inhérent	Texte courant – Page « Le livre »
	'plaine de Bekaa' (2 occurrences), 'cette vallée allongée au soleil méditerranéen'	inhérent, afférent ^{ccxii}	Texte courant – Page « Le livre »
	'[noms de divers produits alimentaires typiquement libanais ou moyen-orientaux]' (plus de 200 occurrences)	afférent/inhérent	Texte courant – Pages « Recettes », « Traiteur »
	...		

Isotopie /vin/ dans le site du Cèdre

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	Aucun signifié saillant		
Textuel	'vin' (27 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Le Restaurant », « La carte », « Le livre », « Traiteur »
	'Bacchus'	inhérent ^{cccxiv}	Texte courant – Page « Le Restaurant »,
	'histoire [du vin]'	afférent? ^{cccxv}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'couvent de Ksara'	afférent ^{cccxvi}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'vignobles'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Clos Saint Thomas', 'Fakra', 'Heritage', 'Kefraya', 'Kouroum Kefraya', 'Massaya', 'Musar', 'Nakad', 'Wardy'	afférent ^{cccxvii}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'bouteilles', 'bouteille' (4 occurrences)	afférent ^{cccxviii}	Texte courant – Pages « Le Restaurant », « La carte »
	'sa spécificité et son caractère authentique [du vin]'	afférent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'cépages'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Cabernet', 'Cabernet-Sauvignon', 'Carignan', 'Chardonnay', 'Cinsaut', 'Grenache', 'Merlot', 'Mouvèdre', 'Muscat', 'Syrah'	inhérent ^{cccxix}	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'technologie moderne [vinicole]'	afférent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'vocation vinicole'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'crus prestigieux'	inhérent	Texte courant – Page « Le livre »
	'plaine de Bekaa' (2 occurrences)	afférent ^{cccx}	Texte courant – Page « Le livre »
	'Château Kefraya'	inhérent ^{cccxii}	Texte courant – Page « Le livre »
	'vallée allongée au soleil méditerranéen'	afférent ^{cccxiii}	
	...		

Isotopie /cuisine/ dans le site du Cèdre

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'fatayer'? (14 occurrences)	inhérent	Photographie – Toutes les pages
	'taboulé' (11 occurrences)	inhérent	Photographie – Toutes les pages
	'caviar d'aubergines' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Page « Recettes »
	'hommos' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Page « Recettes »
	'feuilles de vignes' (3 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages « La carte », « Recettes »
	'chiche-kebab' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Page « Recettes »
	'[divers plats libanais]' (plus de 10 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages « La carte », « Traiteur »
	'cuisiniers'	inhérent	Photographie – Page « Le Restaurant »
	...		
Textuel	'cuisine' (11 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Restaurant », « Le livre », « Contact »
	'légumes'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'céréales'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'herbes aromatiques' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'grillades' (3 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Restaurant » et « La carte »
	'poissons'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'saveurs', 'savar'	inhérent	Texte courant – Pages « Le Restaurant », « Le livre »
	'mets' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Le Restaurant », « Traiteur »
	'Mezzeh', 'mezzé' (5 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Le Restaurant », « La carte », « Le livre », « Traiteur »
	'épices'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Pain'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Tabbouleh'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Baklawa'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'Mouhallabieh'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'spécialités culinaires'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'plat, 'plats' (8 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Le Restaurant », « La carte », « Le livre », « Traiteur »
	'cuisiniers'	inhérent	Texte courant – Page « Le Restaurant »
	'carte' (12 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Toutes les pages
	'Hors d'œuvres' (4 occurrences)	inhérent	Péritexte – Page « La carte »
	'Menus' (4 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « La carte », « Traiteur »
	'Desserts' (3 occurrences)	inhérent	Péritexte – Pages « La carte », « Traiteur »
	'entrées' (1 occurrence)	inhérent	Péritexte – Page « Traiteur »
	'entremets'	inhérent	Péritexte – Page « Traiteur »
	'repas' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Page « Traiteur »
	'produits de la terre et de la mer'	inhérent	Texte courant – Page « Le livre »
	'art culinaire'	inhérent	Texte courant – Page « Le livre »
	'idées'	afférent ^{coxxxii}	Texte courant – Page « Le livre »
	'épices'	inhérent	Texte courant – Page « Le livre »
	'Chef Richard Chebli'	inhérent	Péritexte – Page « Le livre »
	'[noms de divers produits alimentaires]' (plus de 200 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Recettes », « Traiteur »
	...		

Isotopies du site du restaurant Le Sanctuaire de Baal

Isotopie /restaurant/ dans le site du Sanctuaire de Baal

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'Baal' (7 occurrences)	afférent ^{cxxxiv}	Logo – Toutes les pages
	'14' [plaque d'adresse]	afférent ^{cxxxv}	Photographie – Page d'accueil
	'rue Sauval' [plaqué odonymique] (2 occurrences)	afférent ^{cxxxvi}	Photographie – Page d'accueil
	'rue Sauval'	afférent ^{cxxxvii}	Photographie – Page d'accueil
	'devanture'	afférent ^{cxxxviii}	Photographie – Page d'accueil
	'bar' (2 occurrences)	afférent ^{cxxxix}	Photographie – Pages d'accueil et « Vins »
	'salle à manger' (2 occurrences)	afférent ^{cxxxx}	Photographie – Page d'accueil
	'cellier'	afférent ^{cxxxxi}	Photographie – Page « Vins »
	'Le Sanctuaire de Baal' (12 occurrences)	afférent ^{cxxxxii}	Apothiconyme affiché en permanence, péritexte et texte courant - Toutes les pages
	'restaurant' (15 occurrences)	inhérent	Péritexte et hyperliens – Toutes les pages
Textuel	'l'antre'	afférent ^{cxxxxiii}	Texte courant – Page d'accueil
	'plan [...] décoratif'	afférent ^{cxxxxiv}	Texte courant – Page d'accueil
	'univers'	afférent ^{cxxxxv}	Texte courant – Page d'accueil
	'déco', 'décoration'	afférent ^{cxxxxvi}	Texte courant – Page d'accueil
	'ambiance'	afférent ^{cxxxxvii}	Texte courant – Page d'accueil
	'cette salle'	afférent ^{cxxxxviii}	Texte courant – Page d'accueil
	...		

Isotopie /cuisine/ dans le site du Sanctuaire de Baal

	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'fatayer' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Page d'accueil
	'samboussik'?	inhérent	Photographie – Page d'accueil
	'hommos' (3 occurrences)	inhérent	Photographie – Page d'accueil, « Entrées »
	'taboulé' (3 occurrences)	inhérent	Photographie – Page d'accueil, « Entrées »
	'brochettes d'agneau'? (3 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Plats »
	'chiche taouk' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Plats »
	'chawarma'? (3 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Plats »
	'feuilles de vigne'	inhérent	Photographie – Page d'accueil
	'balila'	inhérent	Photographie – Page « Entrées »
	'falafel' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Entrées »
Textuel	'mouhalabieh'	inhérent	Photographie – Page « Desserts »
	'[divers plats libanais ou moyen-orientaux]' (plus de 10 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Entrées », « Plats », « Desserts »
	'Spécialités' (8 occurrences)	afférent ^{cxxxxx}	Péritexte – Toutes les pages
	'plat du jour', 'plats' (20 occurrences)	inhérent	Péritexte, hyperliens et texte courant – Toutes les pages
	'entrée', 'entrées' (19 occurrences)	inhérent	Péritexte et hyperliens – Toutes les pages
	'dessert', 'desserts' (17 occurrences)	inhérent	Péritexte et hyperliens – Toutes les pages
	'cuisine'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'recettes'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'chef'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'repas' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'Mezzé', 'Mezze' (3 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages d'accueil, « Plats »
	'traiteur' (8 occurrences)	inhérent	Péritexte et texte courant – Toutes les pages

	'plan culinaire'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'saveurs'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'gastronomie'	inhérent ^{coext}	Texte courant – Page d'accueil
	'formule', 'formules midi', 'formule gourmande', 'formule parisienne'... (7 occurrences)	afférent ^{coext}	Péritexte et texte courant – Page « Plats »
	'assiette' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Page « Plats »
	'grillades', 'grillade' (2 occurrences)	inhérent	Péritexte et texte courant – Page « Plats »
	'hors d'œuvres [sic]' (5 occurrences)	inhérent	Texte courant – Page « Plats »
	'[noms de divers produits alimentaires]' (plus de 150 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages « Entrées », « Plats », « Desserts »
	'[missynonymes]' (61 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Entrées », « Plats », « Desserts »
	...		

Isotopie /vin/ dans le site du Sanctuaire de Baal

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'coupe de vin' (3 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Vins »
	'bouteille de vin' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Vins »
	'cellier'	inhérent	Photographie – Page « Vins »
	'vigne'	inhérent	Photographie – Page « Vins »
	'fût'	inhérent	Photographie – Page « Vins »
	'raisins'	inhérent?	Photographie – Page « Vins »
Textuel	'vin', 'vins' (33 occurrences)	inhérent	Péritexte, hyperliens, texte courant – Toutes les pages
	'champagne'	inhérent	Péritexte – Page « Vins »
	'Domaine Kefraya', 'Domaine Jawary', 'Domaine Nakad' (3 occurrences)	inhérent	Péritexte – Page « Vins »
	'cépage', 'cépages' (9 occurrences)	inhérent	Texte courant – Page « Vins »
	'[signifiés viniques et oenologiques]' (plus de 120 occurrences)	inhérent/afférent	Texte courant – Page « Vins »
	'[vinymes]' (12 occurrences)	inhérent	Texte courant et péritexte – Pages « Vins »
	...		

Isotopies du site du restaurant Zawedeh

Isotopie /cuisine/ dans le site de Zawedeh

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'taboulé' (9 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Le menu », « Galerie photos »
	'kibbé akras' (10 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Le menu », « Galerie photos »
	'feuilletés au fromage' (11 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Le menu », « Galerie photos »
	'falafel' (6 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Le menu », « Galerie photos »
	'hommos' (6 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Le menu », « Galerie photos »
	'feuilles de vigne' (10 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Le menu », « Galerie photos »
	'pavé de saumon' (3 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Galerie photos »
	'caviar d'aubergines'? (3 occurrences)	inhérent	Photographie – Page « Le menu », « Galerie photos »
	'petit déjeuner continental' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'accueil, « Galerie photos »
	'[divers plats libanais ou moyen-orientaux]' (20 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Le menu », « Galerie photos »
	'couverts' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil
	'couteau'	inhérent	Photographie – Page « Le menu »
	'fourchette'	inhérent	Photographie – Page « Le menu »
	'chef'	inhérent	Photographie – Page « Le menu »
	'légume'	inhérent	Photographie – Page « Le menu »
	'aubergine'	inhérent	Photographie – Page « Le menu »
	'poivron rouge'	inhérent	Photographie – Page « Le menu »
	'viennoiseries' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Page « Galerie photos »
	'fruits variés' (2 occurrences)	inhérent	Photographie – Page « Galerie photos »
	'toque de cuisinier'	inhérent	Photographie – Page « Offres d'emploi »
	'cuisinier'	inhérent	Photographie – Page « Offres d'emploi »
	'montage d'assiette en action'	inhérent	Photographie – Page « Offres d'emploi »
Textuel	'repas' (4 occurrences)	inhérent	Péritexte, texte oral – Pages d'introduction, « Chèques-cadeaux »
	'diner' (2 occurrences)	inhérent	Péritexte, texte oral – Page d'introduction
	'cuisine' (16 occurrences)	inhérent	Péritexte, texte oral – Toutes les pages
	'menu' (10 occurrences)	inhérent	Péritexte (hyperlien, titre) – Toutes les pages
	'goût'	inhérent	Péritexte – Page d'accueil
	'légumes'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'céréales'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'herbes aromatiques' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'grillades'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'poissons'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'saveurs'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'mets' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant – Pages d'accueil, « Chèques-cadeaux »
	'Mezzeh'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'épices'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil

	'Chef : Tony Khoury'	inhérent	Péritexte – Page « Le menu »
	'Hors-d'œuvres froid' (2 occurrences)	inhérent	Péritexte (hyperlien, titre) – Page « Le menu », menu pdf « Hors-d'œuvre froids »
	'Hors-d'œuvres chaud' (2 occurrences)	inhérent	Péritexte (hyperlien, titre) – Page « Le menu », menu pdf « Hors-d'œuvre chauds »
	'Grillades' (2 occurrences)	inhérent	Péritexte (hyperlien, titre) – Page « Le menu », menu pdf « Grillades »
	'Desserts'	inhérent	Péritexte (hyperlien, titre) – Page « Le menu »
	'Suggestion de desserts'	inhérent	Péritexte (titre) – Menu pdf « Desserts »
	[noms de divers produits alimentaires] (plus de 120 occurrences)	inhérent	Texte courant – Menus pdf « Hors-d'œuvre froids », « Hors-d'œuvre chauds », « Grillades » et « Desserts »
	...		

Isotopie /restaurant/ dans le site de Zawedeh

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'boiseries' (8 occurrences)	afférent ^{ccccxii}	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Galerie photos »
	'salle à manger' (11 occurrences)	afférent ^{ccccxiii}	Photographie – Pages d'introduction, d'accueil, « Restauration/Groupes », « Galerie photos »
	'peinture' (11 occurrences)	afférent ^{ccccxiv}	Photographie – Pages d'introduction, « Réservation », « Galerie photos »
	'théière' (2 occurrences)	afférent ^{ccccxv}	Photographie – Pages d'accueil, « Galerie photos »
	'pièce d'argenterie' (2 occurrences)	afférent ^{ccccxvi}	Photographie – Pages d'accueil, « Contactez-nous »
	'musiciens' (4 occurrences)	afférent ^{ccccxvii}	Photographie – Pages d'accueil, « Divertissement »
Textuel	'Zawedeh' (17 occurrences)	afférent ^{ccccxviii}	Apothiconyme affiché en permanence, péritexte, texte oral et texte courant – Toutes les pages
	'endroit' (3 occurrences)	afférent ^{ccccxix}	Péritexte, texte oral, texte courant – Pages d'introduction, d'accueil
	'service' (4 occurrences)	afférent ^{ccccxx}	Péritexte, texte oral, texte courant – Pages d'introduction, d'accueil, « Chèques-cadeaux »
	'environnement' (2 occurrences)	afférent ^{ccccxxi}	Péritexte, texte oral – Page d'introduction
	'restaurant', 'restaurants' (8 occurrences)	inhérent	Péritexte, texte oral, texte courant – Pages d'introduction, d'accueil, « Chèques-cadeaux », « Contactez-nous »
	'ambiance'	afférent ^{ccccxxii}	Texte courant – Page d'accueil
	'atmosphère'	afférent ^{ccccxxiii}	Texte courant – Page d'accueil
	'Hadji et Adeline' (musiciens) (2 occurrences)	afférent ^{ccccxv}	Péritexte – Pages d'accueil, « Divertissement »
	'Divertissement' (10 occurrences)	afférent ^{ccccxvi}	Péritexte (titre et hyperlien) – Toutes les pages
	'hôtel'?	afférent ^{ccccxvii}	Texte courant – Page « Restauration/Groupes »
	'lieu'	afférent ^{ccccxviii}	Texte courant – Page « Restauration/Groupes »
	'personnel'	afférent ^{ccccxix}	Texte courant – Page « Restauration/Groupes »
	'bar'	afférent ^{ccccxx}	Péritexte – Page « Contactez-nous »
Musical	[musique d'ambiance style lounge ou air libanais]? (en boucle, mais possibilité de mettre en sourdine)	afférent ^{ccccxxi}	
	...		

Isotopies du site du restaurant Siwar

Isotopie /restaurant/ dans le site du Siwar

Niveau sémiotique	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	'devanture'	afférent ^{ccccxi}	Photographie – Page d'accueil
	'salle à manger' (2 occurrences)	afférent	Photographie – Pages d'accueil, « Photos des salles »
	'mezzanine'	afférent	Photographie – Page « Photos des salles »
	'salon privé'	afférent	Photographie – Page « Photos des salles »
	'terrasse'	afférent	Photographie – Page « Photos des salles »
Textuel	'Siwar' (10 occurrences)	afférent ^{ccccxii}	Apothiconyme affiché en permanence, péritexte et texte courant - Toutes les pages
	'Chandelier'	afférent ^{ccccxiii}	Péritexte – Page d'accueil
	'salles' (10 occurrences)	afférent ^{ccccxiv}	Hyperliens et péritexte – Toutes les pages
	'Réveillon du Nouvel An'? (9 occurrences)	afférent	Hyperliens et péritexte – Toutes les pages
	'One Man show' (2 occurrences)	afférent ^{ccccxv}	Texte courant – Pages « Réveillon du Nouvel An », « Événements spéciaux »
	'danseuse orientale'	afférent ^{ccccxvi}	Texte courant – Page « Réveillon du Nouvel An »
	'Événements spéciaux' (10 occurrences)	afférent	Hyperliens et péritexte – Toutes les pages
	'Attractions'	afférent	Hyperlien – Page d'accueil
	'Georges Hajjar'	afférent ^{ccccxvii}	Texte courant – Page « Événements spéciaux »
	'ambiance'	afférent ^{ccccxviii}	Texte courant – Page « Événements spéciaux »
	'maison'	afférent ^{ccccxix}	Texte courant – Page « Menu »
	'Salle à Manger'	afférent	Péritexte – Page « Photos des salles »
	'Mezzanine'	afférent	Péritexte – Page « Photos des salles »
	'Salon Groue'	afférent	Péritexte – Page « Photos des salles »
	'Terrasse'	afférent	Péritexte – Page « Photos des salles »
...			

Isotopie /cuisine/ dans le site du Siwar

	Signifiés	Statut du sème isotopant	Type de passage et situation dans le site
Visuel	Aucun signifié		
Textuel	'menu', 'menus' (26 occurrences)	inhérent	Hyperliens, pérítexte et texte courant – Toutes les pages
	'cuisine' (5 occurrences)	inhérent	Pérítexte et texte courant – Pages d'accueil, « Menu »
	'tables'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'plats'	inhérent	Texte courant et pérítexte – Pages d'accueil, « Menu », « Menu traiteur », « Exemples », « Choix des plats »
	'olives'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'huile d'olives'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'légumes'	inhérent	Texte courant – Pages d'accueil, « Menu »
	'poissons'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'agneau'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'fromage blanc'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'pain de blé entier'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'produits'	afférent ^{cccxxx}	Texte courant – Page d'accueil
	'Mézzés', 'Mézzé froids', 'Mézzé chauds' (8 occurrences)	inhérent	Texte courant et pérítexte – Pages d'accueil, « Menu », « Menu traiteur »
	'tappas'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'antipasto'	inhérent	Texte courant – Page d'accueil
	'hors d'œuvres' (2 occurrences)	inhérent	Texte courant et pérítexte – Pages d'accueil, « Menu »
	'table d'hôte'	inhérent	Texte courant – Page « Événements spéciaux »
	'repas'	inhérent	Texte courant – Page « Événements spéciaux »
	'dessert'	inhérent	Texte courant – Page « Événements spéciaux »
	'Nos entrées'	inhérent	Pérítexte – Page « Menu »
	'Soupes'	inhérent	Pérítexte – Page « Menu »
	'Le Coin Français'	afférent ^{cccxxi}	Pérítexte – Page « Menu »
	'carte'	inhérent	Texte courant – Page « Menu »
	'gastronomie'	inhérent ^{cccxxii}	Texte courant – Page « Menu »
	'salades' (2 occurrences)	inhérent	Pérítexte – Pages « Menu », « Choix des plats »
	'Les Principaux'	inhérent ^{cccxxiii}	Pérítexte – Page « Menu »
	'Nos Formules Repas'	inhérent	Pérítexte – Page « Menu »
	'De la Mer'	inhérent ^{cccxxiv}	Pérítexte – Page « Menu »
	'Le Basic' (2 occurrences)	afférent ^{cccxxxv}	Pérítexte – Pages « Menu traiteur », « Exemples »
	'Le Privé' (2 occurrences)	afférent	Pérítexte – Pages « Menu traiteur », « Exemples »
	'Le Cérémonial' (2 occurrences)	afférent	Pérítexte – Pages « Menu traiteur », « Exemples »
	'L'Européen'	afférent	Pérítexte – Page « Menu traiteur »
	'Les bouchées chaudes'	inhérent	Pérítexte – Page « Choix des plats »
	'Les bouchées froides'	inhérent	Pérítexte – Page « Choix des plats »
	'Plats principaux'	inhérent	Pérítexte – Page « Choix des plats »
	'[missynonymes]' (plus de 140 occurrences)	inhérent	Texte courant et pérítexte – Pages « Réveillon du Nouvel An », « Menu », « Exemples », « Choix des plats »
	'[noms de divers produits alimentaires]' (plus de 220 occurrences)	inhérent	Texte et pérítexte – Pages « Menus », « Choix des plats »
	...		

- ⁱ La lexie « cépages » permet à tout le moins d'estimer comme inhérent le sème /vin/.
- ⁱⁱ Habituellement, les noms de vins proviennent des noms de régions, de lieux ou de personnes, qu'on prête par suite aux vins.
- ⁱⁱⁱ Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant.
- ^{iv} Afférence par métonymie : la terrasse mise pour tout le restaurant.
- ^v Élément de décor métonymique mis pour le restaurant entier.
- ^{vi} Dans le contexte du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone inférieure, justement, a une visée identificatoire; de plus, l'unité textuelle est précédée de « restaurant ». C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférant.
- ^{vii} Afférence par anaphorisation : adresse = La Trilogie des Cépages.
- ^{viii} Afférence par anaphorisation : un petit coin de paradis = La Trilogie des Cépages.
- ^{ix} Afférence par métonymie : la terrasse mise pour tout le restaurant.
- ^x Afférence par métonymie : le cadre mis pour tout le restaurant.
- ^{xi} Afférence par anaphorisation.
- ^{xii} Afférence par métonymie.
- ^{xiii} Afférence par anaphorisation.
- ^{xiv} Afférence par métonymie.
- ^{xv} Afférence par métonymie.
- ^{xvi} Afférence par anaphorisation.
- ^{xvii} Afférence par anaphorisation.
- ^{xviii} Afférence contextuelle due à une propagation du sème /cuisine/ du texte du module vers le péritexte situé en entête. Autrement, l'expression peut appartenir à quelque domaine.
- ^{xix} Afférence contextuelle due à une propagation du sème /cuisine/ du texte du module vers le péritexte situé en entête. Autrement, l'expression peut appartenir à quelque domaine.
- ^{xx} « gastronomie » est ici restreint à son aspect culinaire et concerne moins l'aspect socialisant.
- ^{xxi} Afférence contextuelle due à une propagation du sème /cuisine/ du texte du module vers le péritexte situé en entête. Autrement, l'expression peut appartenir à quelque domaine.
- ^{xxii} L'authenticité dont il est question ressortit spécifiquement au domaine culinaire.
- ^{xxiii} La mode (« tendance ») dont il est question ressortit spécifiquement au domaine culinaire.
- ^{xxiv} Vraisemblablement, l'expression peut relever du domaine /peinture/. Mais il peut s'agir d'un tour de langage propre à la gastronomie moléculaire développée depuis les années 1990. Selon le *Grand dictionnaire terminologique* (2008), la gastronomie moléculaire est définie comme la « discipline scientifique ayant pour objet l'étude des principes physicochimiques liés à la cuisine ». Le terme « cuisine moléculaire » serait plutôt la technique mettant en œuvre la gastronomie.
- ^{xxv} Vocable de la gastronomie moléculaire.
- ^{xxvi} L'azote liquide peut être utilisée dans d'autres sphères de l'activité humaine, mais ici le sens du signifié provient de l'appropriation qu'en fait maintenant la gastronomie moléculaire.
- ^{xxvii} Terme pouvant appartenir à plusieurs domaines artistiques, *déconstructivism* prend le sens spécifique de la gastronomie moléculaire.
- ^{xxviii} L'expression générique « grands classiques » est ici canalisée pour s'appliquer à des mets (et non à des pièces musicales, des œuvres littéraires, etc.)
- ^{xxix} Techniques spécifiquement *culinaires*.
- ^{xxx} C'est-à-dire les grands maîtres *cuisiniers* (ex. Paul Bocuse).
- ^{xxxi} Selon le contexte, « gastronomique » semble renvoyer essentiellement à la nourriture, moins à l'expérience socialisante et savoureuse.
- ^{xxxi} Selon le contexte, « gastronomie » semble renvoyer essentiellement à la nourriture, moins à l'expérience socialisante et savoureuse.
- ^{xxxiii} L'épicurisme peut concerner plusieurs domaines, mais dans ce cas précis nous constatons qu'il a partie liée aux plaisirs de la bouche, notamment dans un environnement « intime », « romantique ».
- ^{xxxiv} Le sème /gastronomie/ peut être afféré faiblement si on tient compte de la rencontre sociale soudée par la consommation de boisson.
- ^{xxxv} Selon le contexte, « gastronomie » semble renvoyer essentiellement à la nourriture, moins à l'expérience socialisante et savoureuse.
- ^{xxxvi} /arts/ pourrait être le sème à actualiser, mais une propagation sémique rétrograde de 'la table d'Emeraude' vers 'monde des arts' permet de spécifier /littérature/ dans celui-ci.
- ^{xxxvii} *La Table d'émeraude* est un texte célèbre de la littérature alchimique et hermétique.
- ^{xxxviii} Dans le texte, le meuble peut être interprété comme une scène de théâtre. Par contiguïté avec l'image du meuble en question, /théâtre/ peut être activé en statut de composant afférant.
- ^{xxxix} Dans le texte, le meuble peut être interprété comme une scène de théâtre.
- ^{xl} La mise en scène est propre au théâtre.
- ^{xli} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant.
- ^{xlii} Afférence par métonymie : la devanture mise pour tout le restaurant.
- ^{xliii} Afférence par métonymie : la terrasse mise pour tout le restaurant.
- ^{xliv} Afférence par métonymie : le bar mis pour tout le restaurant.
- ^{xlv} Dans le contexte générique du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure, justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférant.
- ^{xlvii} Afférence par métonymie : le cadre mis pour tout le restaurant.
- ^{xlviii} Afférence par métonymie : les témoins du passé, synonyme des éléments physiques du restaurant, sont mis pour tout celui-ci.
- ^{xliii} Afférence par métonymie : les décors mis pour tout le restaurant.

- ^{xix} Afférence par métonymie : la rosace mise pour tout le restaurant.
- ¹ Afférence par métonymie : les boiseries mises pour tout le restaurant.
- ⁱⁱ Afférence par métonymie : les armoires à vin mises pour tout le restaurant.
- ⁱⁱⁱ Afférence par métonymie : les salles mises pour tout le restaurant.
- ^{iv} Afférence par métonymie : les ambiances mises pour tout le restaurant.
- ^v Afférence par métonymie : la verrière mise pour tout le restaurant.
- ^{vi} Afférence par métonymie par l'intermédiaire de 'verrière' : 'ancienne cour intérieure du bâtiment' lui est sémantiquement équivalent.
- ^{vii} Afférence par métonymie : le salon mis pour tout le restaurant.
- ^{viii} Afférence par métonymie : le bar mis pour tout le restaurant.
- ^{ix} Afférence par métonymie : les caves à vin mises pour tout le restaurant.
- ^x Afférence par anaphorisation, rendue possible par les métonymies précédentes dans le texte : 'ces espaces' reprend 'verrière', 'deux salles aux cheminées d'époque', 'bar', 'petit salon particulier'.
- ^{xi} Afférence par métonymie : les ambiances mises pour tout le restaurant.
- ^{xii} Afférence par métonymie : la terrasse mise pour tout le restaurant.
- ^{xiii} Afférence par anaphorisation.
- ^{xiv} Afférence par métonymie : les façades mises pour tout le restaurant.
- ^{xv} Pour stipuler le sème /histoire/ dans certains signifiés, il faut parfois recourir à des connaissances culturelles (afférence sociolectale). Dans d'autres cas, les indices nous sont donnés par un autre passage du site (afférence contextuelle locale).
- ^{xvi} Ailleurs dans le site (ex. page « Le Restaurant »), on parle de l'architecture du 19^e siècle, peut-être implicitement de celle du 12^e siècle.
- ^{xvii} Le texte de la page « Le Restaurant » parle de la terrasse installée dans la cour principale, face aux *anciennes écuries*.
- ^{xviii} Le texte de la page « Le Restaurant » parle des « cheminées d'époque ». Toutefois, le sème pourrait être considéré comme inhérent en raison de l'apparence et du matériau même de la cheminée qui témoignent d'une fabrication du passé.
- ^{xix} « Le Vieux-Lille est un quartier situé au nord de Lille. Il est le quartier le plus riche en constructions antérieures au xix^e siècle. » (*Wikipédia*)
- ^{xx} Inhérant dans « musée ».
- ^{xxi} Dans la page « Le Restaurant », on explique que la rue doit son nom à l'Hôtel des Monnaies sous Louis XIV.
- ^{xxii} Inhérant dans « ancienne » et « XII^e siècle ». « Chatelain » = fonction du régime seigneurial.
- ^{xxiii} Inhérant dans « Louis XVI ».
- ^{xxiv} Une rosace est un élément architectural dont la fabrication remonte souvent à une époque antérieure. A fortiori, dans le contexte, l'architecture de l'établissement date des siècles passés.
- ^{xxv} Inhérance par « XIX^e siècle ».
- ^{xxvi} On suppose les armoires anciennes.
- ^{xxvii} Inhérant par « ancienne ».
- ^{xxviii} Inhérant par « époque ». Afférent par propagation.
- ^{xxix} On suppose que les caves à vin ont été bâties dans le passé.
- ^{xxx} « Napoléoniennes » implique le 19^e siècle.
- ^{xxxi} Les cours extérieures centrales (cintrees par le bâtiment) ne sont-elles pas le fait de l'architecture ancienne?
- ^{xxii} Inhérance dans « anciennes ». Afférent par propagation.
- ^{xxiii} Inhérant dans « historique ».
- ^{xxiv} Inhérant dans « XIX^e siècle [siècle] ».
- ^{xxv} Inhérant dans « XII^e siècle [siècle] ».
- ^{xxvi} Propagation par « Louis XIV ».
- ^{xxvii} Propagation par « Louis XIV ».
- ^{xxviii} Inhérant dans « traces » et « passé ».
- ^{xxix} Inhérant dans « origine ».
- ^{xxxi} « Assiette » contient le sème /cuisine/ par défaut.
- ^{xc} Afférence par propagation locale : il s'agit de produits de nourriture.
- ^{xi} « formule » est ici un type de menu.
- ^{xii} Il s'agit de modes de préparation culinaires.
- ^{xiii} Bien que la locution « apporter son grain de sel » soit prise dans son sens figuré, le sème /cuisine/ peut y être actualisé par assimilation.
- ^{xiv} Spécialités spécifiquement culinaires.
- ^{xcv} Ici 'cuisine' concerne autant l'activité que le lieu.
- ^{xcvi} « L'idée du mois » renvoie à un ensemble de recettes disponibles sur le site.
- ^{xcvii} « assiettes » au sens de « mets ».
- ^{xcviii} « tours de main » est synonyme de « techniques culinaires ».
- ^{xcix} Il s'agit d'un savoir-faire culinaire dans le contexte.
- ^c La femme ou l'homme photographié dans un environnement d'objets vinicoles (vignes, bouteilles, fûts, etc.) n'est pas forcément un vigneron par défaut, mais le contexte permet, par afférence, de la ou le catégoriser comme tel. Le texte aussi contribue à l'afférence.
- ^{ci} Pour les pages « Les portraits », nous avons établi une moyenne de 10 occurrences du sème isotopant à travers les signifiés 'vin' et 'vins'.
- ^{cii} Afférence par métonymie : la devanture mise pour tout le restaurant.
- ^{ciii} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant.
- ^{civ} Afférence par métonymie : la terrasse mise pour tout le restaurant.
- ^{civ} Afférence par métonymie : les frises mises pour tout le restaurant. Il s'agit de frises décorant les murs.
- ^{cvi} Afférence par métonymie : l'horloge mise pour tout le restaurant.

- ^{cvi} Afférence par métonymie : les ardoises mises pour tout le restaurant.
- ^{cvi} Dans le contexte générique du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure, justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférent.
- ^{cix} Afférence par anaphorisation : « cette table » est une reprise de « Le Pré Verre ».
- ^{cxi} Afférence par anaphorisation.
- ^{cii} Afférence par métonymie.
- ^{ciii} Afférence par métonymie.
- ^{civ} Afférence par métonymie.
- ^{cvi} Afférence par métonymie.
- ^{cvi} Afférence par métonymie.
- ^{cvi} Afférence par anaphorisation.
- ^{cvi} Afférence par métonymie.
- ^{cvi} Afférence par anaphorisation.
- ^{cvi} Afférence par propagation (à distance) du texte vers le visuel. Pour pouvoir faire cette afférence du sème /bistronomie/ dans la vidéo, il faut lire préalablement le texte courant de la page « Le restaurant : Le Pré Verre », où il est question d'un « cadre "néo-bistro" ». Mais le sème pourrait aussi être inhérent en raison de l'atmosphère qui se dégage.
- ^{cvi} Afférence par propagation du texte vers les visuels.
- ^{cvi} L'attitude des clients dénote l'atmosphère décontractée de l'endroit, ce qui est un trait reconnu de l'esprit de la bistronomie.
- ^{cvi} Afférence par propagation : les visuels de la 'salle à manger' (prise comme ensemble esthétique) reçoivent le sème /bistronomie/ du fait de la qualification globale « cadre "néo-bistro" » due au texte courant de la page « Le restaurant : Le Pré Verre ».
- ^{cvi} Afférence par propagation : les frises sur les murs du restaurant font partie du décor, décrit dans le « cadre "néo-bistro" », tel que le formule le texte courant de la page « Le restaurant : Le Pré Verre ».
- ^{cvi} Afférence par propagation : l'horloge fait partie du décor, décrit dans le « cadre "néo-bistro" », tel que le formule le texte courant de la page « Le restaurant : Le Pré Verre ».
- ^{cvi} Les ardoises sont typiques des bistrots, donc le trait /bistronomie/ est inhérent.
- ^{cvi} Afférence par propagation/assimilation dans le voisinage du signifié irradiant 'cadre "néo-bistro"' : un décor de restaurant dépouillé, recourant au rouge et au noir s'associe ici à un milieu bistro (création ou confirmation d'une norme esthétique).
- ^{cvi} Afférence par propagation/assimilation dans le voisinage du signifié irradiant 'cadre "néo-bistro"' : l'horloge en question fait partie de ce cadre.
- ^{cvi} Le sème /bistronomie/ pourrait être considéré comme inhérent dans la mesure où l'usage des ardoises pour écrire les menus est pratique courante dans les établissements bistrots.
- ^{cvi} Afférence par propagation/assimilation dans le voisinage du signifié irradiant 'cadre "néo-bistro"' : la musique jazz (ou blues), dans ce contexte, s'associe à l'environnement bistro. Mais cette association ne pourrait-elle pas aussi s'actualiser par défaut, ce qui confirerait au trait /bistronomie/ un statut inhérent?
- ^{cvi} Selon notre définition de la bistronomie, le caractère décontracté est propre à un restaurant bistro.
- ^{cvi} Par assimilation sémique, on est amené à ranger 'conversations animées' et 'ambiance animée' dans la classe //bistronomie// en tant que ces signifié, dans le contexte, renvoient à des caractéristiques possibles d'un bistro.
- ^{cvi} Le profil d'une telle clientèle pourrait bien être celui d'un autre type de restaurant qu'un bistro. Mais le contexte incite à le rapporter au milieu bistro.
- ^{cvi} La nourriture de qualité et abordable ainsi que l'agrément de la savourer relèvent intrinsèquement de la bistronomie.
- ^{cvi} « cuisine généreuse » peut avoir ici plusieurs significations : « meilleure »? « abondante »? « savoureuse »? « nutritive »? Sans doute, toutes ces valeurs peuvent qualifier la cuisine bistronomique.
- ^{cvi} Dans la cuisine bistronomique, les plats proposés conjuguent le raffinement de la haute gastronomie et la simplicité de la « cuisine mitonnée de grand-mère ». L'expérience gustative est une composante que la bistronomie cherche à cultiver.
- ^{cvi} 'gentillesse', 'hospitalité', 'plaisirs gourmands', 'simplicité', 'accueil', 'ouverture' : un restaurant bistronomique revendique, en principe, ces caractéristiques.
- ^{cvi} L'affichage de la carte des vins sur ardoise implique la /bistronomie/ puisque l'ardoise semble emblématique d'un bistro.
- ^{cvi} Ici l'afférence est plus délicate : dans les paragraphes précédant le signifié 'un large choix de vins au verre, au compteur ou au pichet', la récurrence du sème /bistronomie/ permet sans doute de continuer sa diffusion dans la suite du texte et de l'actualiser dans les contenus touchant les vins.
- ^{cvi} La passion et l'investissement du personnel peuvent être spécifiques du service du bistro.
- ^{cvi} Le plaisir est lié intimement à l'expérience bistronomique, ici plus particulièrement à l'égard des vins.
- ^{cvi} La découverte des vins est-elle bistronomique?
- ^{cvi} L'intégration dans le site de dessins originaux de Jean Lecointre actualise le sème /arts/ en inhérence. De plus, la présentation de l'artiste à la page « Partenaires du site » rend le trait récurrent (ex. : « Cet artiste atypique de la scène graphique contemporaine est un véritable chirurgien du collage numérique. »).
- ^{cvi} L'intégration dans le site d'exemples (photographiés) d'œuvres d'Hervé Léauté actualise le sème /arts/ en inhérence. De plus, la présentation de l'artiste à la page « Partenaires du site » rend le trait récurrent (ex. : « artiste peintre, sculpteur aux multiples talents »).
- ^{cvi} L'intégration dans le site d'un court extrait de film de Franck Landron actualise le sème /arts/ en inhérence. De plus, la présentation de l'artiste à la page « Partenaires du site » rend le trait récurrent (ex. : « réalisateur, acteur, peintre, photographe »).
- ^{cvi} L'apothiconyme repose sur un jeu de mots à plusieurs plans. Retenons ici l'homonymie du nom du restaurant avec le nom du poète français Jacques Prévert, réputé pour ses jeux de mots. Ainsi, il est permis de réécrire 'Pré Verre' → ['Prévert'] pour actualiser le sème /arts/, qui pourrait alors être spécifié par /littérature/. Cette interprétation est validée par le fait que le restaurant se situe dans les environs de Saint-Germain-des-Prés, où le poète vécut et se tenait. Le nouveau site du Pré Verre rend compte de cette interprétation.

- ^{cxxvii} Dans la page où ils sont mentionnés, les contributeurs du site peuvent dans bien des cas être catégorisés comme des artistes, implicitement ou explicitement.
- ^{cxxviii} Le chef du Pré Verre, Philippe Delacourcelle, peut être qualifié d'artiste cuisinier par la médiation du slogan en page d'accueil : « *Cuisine et vins d'auteurs* ». En outre, les textes du site lui laissent largement la parole quant à sa manière de d'appréter les plats et aux particularités de sa touche. Il faut ajouter que Philippe Delacourcelle est auteur de plusieurs livres (de recettes par exemple) que publicise le site.
- ^{cxxix} « L'idée du mois » est ici synonyme de « La recette du mois ». Du statut de créateur qu'on peut conférer au chef du Pré Verre, on peut stipuler que les recettes proposées sur le site sont des œuvres.
- ^{cxxxi} Du statut de créateur qu'on peut conférer au chef du Pré Verre, on peut stipuler que les recettes proposées sur le site sont des œuvres.
- ^{cxxxii} Du statut de créateur qu'on peut conférer au chef du Pré Verre, on peut stipuler que les mets de la carte sur le site sont des œuvres.
- ^{cxxxiii} Pour les mêmes raisons invoquées dans les gloses précédentes, la cuisine peut être saisie comme une activité artistique.
- ^{cxxxiv} Les producteurs de vins sélectionnés par le Pré Verre sont présentés comme des auteurs dans le slogan : « *Cuisine et vins d'auteurs* ». De plus, la vingtaine de textes de présentation des producteurs portent chacun le titre « *Portrait de vin d'auteur* ». Par ailleurs, le mot « vigneron » n'a-t-il pas un trait /artisanal/, contrairement à « viticulteur », qui pourrait évoquer un côté /industriel/?
- ^{cxxxv} Le portrait est pratiqué tant en peinture qu'en littérature.
- ^{cxxxvi} Le fait de dresser le portrait d'une vingtaine des producteurs de vins privilégiés par le Pré Verre implique un souci de montrer en particulier le travail et l'œuvre de ces créateurs.
- ^{cxxxvii} Les vins offerts à la carte relèvent uniquement d'une sélection de produits issus de l'élaboration des vignerons créateurs présentés individuellement sur le site.
- ^{cxxxviii} Afférence par métonymie : la devanture mise pour tout le restaurant.
- ^{cxxxix} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant. Deux des trois photographies de la page « Restaurant » ne sont pas facilement accessibles : on la fait apparaître en cliquant sur les passages « forge » et « l'ambiance douce » du texte courant, mais ces hyperliens ne sont relevés par aucune marque typographique particulière (mise en gras, soulignement, couleur différente).
- ^{cxxxx} L'afférence du sème /restaurant/ dans le dessin du 'soufflet' est complexe. Dans la zone concernée, c'est dans la lecture consécutive de l'apothiconyme et de son complément « restaurant gastronomique » qu'une propagation sémiotique rétrograde de /restaurant/ est possible dans 'La Vieille Forge'. À partir de là, il est clair que le nom propre ne désigne pas comme tel (contemporainement) un atelier où l'on travaille les métaux au feu et au marteau, mais un établissement alimentaire. D'une certaine façon, le sème mésogénérique /métallurgie/ est momentanément virtualisé par incompatibilité mais peut être maintenu par le concours de 'Vieille' dans la mesure où l'ancienne vocation des lieux fait partie du caractère du restaurant. Ainsi, le dessin du 'soufflet' devient une métonymie du 'restaurant'; l'instrument est l'emblème apothique du commerce.
- ^{cxxxxi} Dans le contexte générique du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure, justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférent. De plus, le nom propre reçoit par propagation le sème restaurant par le syntagme « restaurant gastronomique » qui l'accompagne.
- ^{cxxxxii} « cadre » dans le sens de « atmosphère ». Afférence par métonymie : le cadre mis pour tout le restaurant.
- ^{cxxxxiii} Afférence par anaphorisation : « cet établissement » est une reprise de « La Vieille Forge ».
- ^{cxxxxiv} Le passage « Une ancienne forge » est une forme d'anaphore par rapport au titre « Le restaurant », d'autant plus que, dans la zone du logo, l'apothiconyme est déjà dans un rapport d'identité sémantique avec le complément « restaurant gastronomique ». Aussi, on peut lire l'adéquation 'forge'- 'restaurant' à l'aide de l'expression « réinvesti en » : « Une ancienne forge bâti [sic] en 1711 réinvesti en restaurant ».
- ^{cxxxxv} Afférence par métonymie : l'ambiance mise pour tout le restaurant.
- ^{cxxxxvi} Afférence par métonymie : le décor mis pour tout le restaurant.
- ^{cxxxxvii} Afférence par métonymie : les salles mises pour tout le restaurant.
- ^{cxxxxviii} La photographie montre le soufflet de la forge. Ce soufflet exposé dans les lieux est en quelque sorte l'emblème du restaurant et, comme élément du mobilier montré, il est ainsi la métonymie de tout le commerce. (Il est à noter que la photographie est seulement accessible si nous trouvons (par hasard) l'hyperlien qui y mène sous le mot « forge » du premier paragraphe du texte courant de la page « Restaurant ».)
- ^{cxxxxix} 'forge' et 'restaurant' deviennent équivalents dans le contexte et pour cette raison, 'forge' hérite du sème/restaurant/. (Il est à noter que la légende n'apparaît que si on active l'hyperlien caché sous le passage « forge » du texte courant de la page « Restaurant ».)
- ^{cxxxxx} Afférence par métonymie : la cuisine mise pour le tout restaurant.
- ^{cxxxxxi} Afférence par métonymie : la pièce qu'est le laboratoire mise pour tout le restaurant.
- ^{cxxxxxii} Afférence au moyen de l'ancrage et de l'identification par l'apothiconyme qui contient déjà le sème /histoire/.
- ^{cxxxxxiii} Afférence au moyen de l'ancrage et de l'identification par l'apothiconyme qui contient déjà le sème /histoire/.
- ^{cxxxxxv} /histoire/ est inhérent en tant que le type iconique du 'soufflet' est symbolique de la forge d'autrefois.
- ^{cxxxxxvi} Le genre « mémorial » du poème, l'alternance des temps imparfait et présent dans la première strophe et les verbes de « passation » du passé au présent, de la forge au restaurant dans la deuxième strophe (« ont fait place », « a laissé », « ont succédé ») impliquent l'insertion du sème /histoire/ dans les bon nombre de signifiés du texte. De plus, il en survient un clivage entre des entités /passé/es et des entités /présent/es. Nous développons ce parcours dans la thématique apothique.
- ^{cxxxxxvii} C'est après avoir cliqué sur l'hyperlien de la page « Le chef » et lu le texte de présentation du chef ainsi que son titre que l'on peut identifier l'individu en question dans la photographie en bas de page.
- ^{cxxxxxviii} De même, l'identification de l'épouse du chef se fait par le recours au texte, et celle-ci semble participer à l'activité culinaire de son époux, le chef de l'établissement.
- ^{cxxxxxix} Mets coréen, aussi appelé « bulgogi ».
- ^{cxxxxxx} Dans le contexte, il s'agit du métier de cuisinier.

- ^{cxxix} Il s'agit d'une appellation de qualité dans l'occurrence au singulier et du nom de l'organisation qui l'attribue dans l'occurrence au pluriel.
- ^{cxxx} Il faut entendre « produits alimentaires ».
- ^{cxxxi} Spécifiquement « spécialités culinaires ».
- ^{cxxxii} La gastronomie ne se limite pas à l'aspect du manger, mais concerne aussi l'expérience des lieux immédiats et environnants du restaurant, expérience qui prolonge le repas.
- ^{cxxxiii} L'inhérence peut reposer sur la présence de la lexie culinaire « entrecôte » au sein du nom propre.
- ^{cxxxiv} Afférence par anaphorisation : reprise de « L'Entrecôte Saint-Jean ».
- ^{cxxxv} En français québécois, l'expression *table d'hôte* signifie « choix de menus complets proposés par un restaurateur, dont la composition des plats est variée et pour lesquels le prix de revient est moins cher que si les plats étaient choisis à la carte ». En France, elle concerne plutôt « une table à laquelle sont réunies des personnes pour partager un repas préparé spécialement pour elles et offert à un prix fixe » (*Grand Dictionnaire terminologique*).
- ^{cxxxvi} Le visuel pourrait avoir seulement une fonction montratrice du culinaire. Mais il dénote, notamment par la simulation de l'odeur et de la chaleur des bifecks, l'aspect délectable donc bistronomique de la scène, surtout en considérant que la table circulaire est typique d'un bistro.
- ^{cxxxvii} Afférence par propagation : la salle à manger montrée en photographie peut être caractérisée par l'« ambiance intimiste » bistronomique avancée dans le texte.
- ^{cxxxviii} Afférence par propagation : le salon privé, caractérisé en mode textuel par sa quiétude, peut hériter, en mode visuel, de cette qualité bistronomique.
- ^{cxxxix} En guise d'apothiconyme, « L'Entrecôte Saint-Jean » hérite du sème /bistronomie/ en vertu de la qualification « Bistro Parisien » dans le texte courant de la page d'accueil. En guise de misonyme, « L'Entrecôte Saint-Jean » hérite du même sème en vertu de la mise en table bistro et conviviale des bifecks frites fumants.
- ^{cxxi} L'intimisme peut sans doute faire partie des caractéristiques d'un restaurant bistronomique.
- ^{cxxi} La quiétude peut sans doute faire partie des caractéristiques d'un restaurant bistronomique.
- ^{cxxii} L'intimité peut sans doute faire partie des caractéristiques d'un restaurant bistronomique.
- ^{cxxiii} Le terme *déguster* est propre à la bistronomie (et à la gastronomie).
- ^{cxxiv} Cette citation peut être considérée comme une devise de bistronomie.
- ^{cxxv} La bistronomie trouve habituellement son sens si le repas se passe dans la convivialité, avec amis et parents. « savoureux » renforce la présence de l'isotopie.
- ^{cxxvi} Afférence par métonymie : la table mise pour le tout restaurant.
- ^{cxxvii} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour le tout restaurant.
- ^{cxxviii} Afférence par métonymie : le salon privé mis pour le tout restaurant.
- ^{cxxix} Dans le contexte générique du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure, justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférent.
- ^{cxxi} Afférence par métonymie : l'ambiance mise pour le tout restaurant, en tant que caractéristique de l'endroit.
- ^{cxxi} Afférence par anaphorisation : synonyme de « L'Entrecôte Saint-Jean ».
- ^{cxxii} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour le tout restaurant.
- ^{cxxii} Afférence par métonymie : le salon privé mis pour le tout restaurant.
- ^{cxxiv} Afférence par métonymie : la terrasse mise pour le tout restaurant.
- ^{cxxv} Afférence par anaphorisation : « adresse » est identifiable à l'établissement lui-même.
- ^{cxxvi} Afférence par métonymie : le décor mis pour le tout restaurant.
- ^{cxxvii} Afférence par anaphorisation : « 1080 rue Saint-Jean » est identifiable à l'établissement lui-même.
- ^{cxxviii} Afférence par métonymie? À l'intérieur du site, la musique est une composante de l'établissement représenté, mise pour le tout restaurant.
- ^{cxxix} Afférence par métonymie : la devanture mise pour tout le restaurant.
- ^{cxxi} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant.
- ^{cxxi} Afférence par métonymie : le salon privé mis pour tout le restaurant.
- ^{cxxii} Afférence par métonymie : le bar mis pour tout le restaurant.
- ^{cxxiii} Afférence par métonymie : la cuisine, en tant qu'espace, mise pour tout le restaurant.
- ^{cxxiv} Afférence par métonymie : l'ardoise mise pour tout le restaurant.
- ^{cxxv} Dans le contexte du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure, justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférent.
- ^{cxxvi} Afférence par anaphorisation?
- ^{cxxvii} Afférence par métonymie.
- ^{cxxviii} Il s'agit précisément de la présentation du restaurant.
- ^{cxxix} Afférence par anaphorisation.
- ^{cxxxi} Afférence par métonymie.
- ^{cxxxi} Afférence par métonymie? Le Lion d'Or est un cabaret voisin du restaurant et n'en fait pas partie comme tel.
- ^{cxxxi} Afférence par métonymie? Le Lion d'Or est un cabaret voisin du restaurant et n'en fait pas partie comme tel.
- ^{cxxxi} Afférence par métonymie? le Lioneau représente deux salons privés à même le restaurant.
- ^{cxxxi} Afférence par métonymie.
- ^{cxxxi} Afférence par anaphorisation.
- ^{cxxxi} Afférence par métonymie.

- ^{cxxxi} Afférence par métonymie.
^{cxxxii} Afférence par métonymie.
^{cxxxiii} Afférence par métonymie : il s'agit des salons privés pris comme parties de l'établissement.
^{cxxxiv} Le menu est inscrit à la craie sur une ardoise.
^{cxxxv} La cuisine en tant qu'activité de préparation des mets – l'image illustre des cuisiniers en action.
^{cxxxvi} Le nombre élevé d'occurrences s'explique surtout par la répétition de l'hyperlien permanent « Menus » et par les multiples péritextes qui divisent les différents menus en sections.
^{cxxxvii} Produit spécifiquement culinaire.
^{cxxxviii} Par afférence contextuelle, *brigade* reçoit un sens spécifique à la cuisine.
^{cxxxix} La lexie « formules » est employée pour parler de « formules de menus ».
^{cxxxx} En français québécois, l'expression *table d'hôte* signifie « choix de menus complets proposés par un restaurateur, dont la composition des plats est variée et pour lesquels le prix de revient est moins cher que si les plats étaient choisis à la carte ». En France, elle concerne plutôt « une table à laquelle sont réunies des personnes pour partager un repas préparé spécialement pour elles et offert à un prix fixe » (*Grand Dictionnaire terminologique*).
^{cxl} Dans le contexte, le signifié ‘frite’ devrait être prioritairement saisi dans l'expression *avoir la frite* (« être en bonne forme ») et, du coup, le sème macrogénérique /physique/, par exemple, devrait s'y s'actualiser (la locution ne relève d aucun domaine particulier). Toutefois, dans le voisinage du péritexte où ‘frite’ se trouve, une photographie de ‘bifteck frites’ et la mention de ‘steak-frites’ permettent de conférer le sème /cuisine/ à ‘frite’. Il serait plus juste de dire que la lecture actualise-virtualise ledit trait isotopant et qu'en même temps, on peut faire une double lecture simultanée du séème.
^{cxl} L'attitude des clients reflète une forme de détente et de convivialité. C'est là l'aspect social de la bistronomie, qui ne concerne pas seulement la nourriture.
^{cxl} Le bifteck frites n'est-il pas un mets typique d'un bistro?
^{cxlvi} Par l'allure chic et luxueux des bouchées, on pourrait être tenté d'actualiser /gastronomie/, mais l'entour des passages textuels des pages « Présentation » et « Menus » comprenant en inhérence le sème /bistronomie/ permettent d'induire plutôt ce dernier trait dans les énoncés visuels des hors-d'œuvre.
^{cxlv} « touche » au sens culinaire.
^{cxlvi} Où s'entend « style culinaire ».
^{cxlvii} La lexie « formule » est employée pour parler de « formule de menu ».
^{cxlviii} Il s'agit, dans le contexte, d'un nom de menu.
^{cxlvii} Les mets présentés en images dans le diaporama héritent du séème par l'effet l'entour textuel qu'est le titre chapeautant le texte courant : « Cuisine bistro avec une touche marocaine ».
^{cxlx} Les missynomes figurant dans le texte courant reçoivent le séème par la qualification due au titre « Cuisine bistro avec une touche marocaine » et au segment de texte courant « style bistro ».
^{ccl} Afférence par métonymie : les tables mises pour tout le restaurant.
^{ccl} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant.
^{ccl} Afférence par métonymie : la terrasse mise pour tout le restaurant.
^{cclii} Dans le contexte du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure, justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférent.
^{cclv} L'occurrence ‘bistro’ ici relevée se trouve dans le texte de critique de Thierry Daraize, rapportée dans le module de gauche de la page d'accueil. Elle concerne le commerce et ne sert pas à qualifier la cuisine, comme les autres occurrences que l'on trouve dans le texte courant situé à droite de la même page.
^{cclv} Afférence par métonymie : le décor mis pour tout le restaurant.
^{cclvi} Afférence par métonymie : le cellier mis pour tout le restaurant.
^{cclvii} Afférence par métonymie : les boiseries mises pour tout le restaurant.
^{cclviii} Afférence par métonymie : les banquettes mises pour tout le restaurant.
^{cclix} Afférence par métonymie : les miroirs mis pour tout le restaurant.
^{cclx} Afférence par métonymie : les tables en pierre mises pour tout le restaurant.
^{cclxi} Afférence par métonymie : le cadre mis pour tout le restaurant.
^{cclxii} Afférence par métonymie : la terrasse mise pour tout le restaurant.
^{cclxiii} Afférence par métonymie : le figuier, en tant que partie du décor de la terrasse, peut être considéré comme mis pour tout le restaurant. (Remarquons que qu'il peut y avoir plusieurs figuiers, malgré le singulier du mot.)
^{cclxiv} Afférence par métonymie : le romarin, en tant que partie du décor de la terrasse, peut être considéré comme mis pour tout le restaurant. (Remarquons que qu'il peut y avoir plusieurs plants de romarin.)
^{cclxv} Afférence par métonymie : les fines herbes, en tant que partie du décor de la terrasse, peuvent être considérées comme mises pour tout le restaurant.
^{cclxvi} Afférence par métonymie : les photophores, en tant que partie du décor de la terrasse, peuvent être considérés comme mis pour tout le restaurant.
^{cclxvii} Par sa blancheur, le fond du module principal de toutes les pages évoque d'une certaine manière le support documentaire d'une carte ou d'un menu.
^{cclxviii} L'apothiconyme contient le séème /cuisine/ dans la mesure où, réécrit, il signifie l'‘liste des plats de couleur blanche’.
^{cclxix} En français québécois, l'expression *table d'hôte* signifie « choix de menus complets proposés par un restaurateur, dont la composition des plats est variée et pour lesquels le prix de revient est moins cher que si les plats étaient choisis à la carte ». En France, elle concerne plutôt « une table à laquelle sont réunies des personnes pour partager un repas préparé spécialement pour elles et offert à un prix fixe » (*Grand Dictionnaire terminologique*).
^{cclxx} « gastronomie » est ici synonyme de « cuisine ».
^{cclxxi} Il s'agit de produits alimentaires dans le contexte.
^{cclxxii} C'est-à-dire les classiques de la cuisine traditionnelle.

- ^{cclxxiii} Il s'agit du métier de cuisinier.
- ^{cclxxiv} C'est-à-dire apprenti cuisinier.
- ^{cclxxv} Il faut entendre « expériences de travail » en cuisine.
- ^{cclxxvi} « marche » peut équivaloir à l'ensemble des produits achetés.
- ^{cclxxvii} La légende descriptive de la photographie permet de considérer la salle à manger comme bistronomique par la qualification « Un cadre amical et relaxant », dans la mesure où la cordialité et la détente sont propres à un bistrot.
- ^{cclxxviii} La légende descriptive de la photographie permet de considérer le bar comme bistronomique par la qualification « Un cadre amical et relaxant », dans la mesure où la cordialité et la détente sont propres à un bistrot.
- ^{cclxxix} Les ardoises sont des éléments standard des bistrots pour inscrire les menus.
- ^{cclxxx} À l'intérieur du slogan, l'afférence du sème /bistronomie/ se fait rétrogradement de 'monde gourmet' vers 'chef'. Par extension, l'afférence peut se faire à distance dans les autres occurrences de 'chef' et 'chefs' ailleurs dans le site.
- ^{cclxxxi} À l'intérieur du slogan, l'afférence du sème /bistronomie/ se fait rétrogradement de 'monde gourmet' vers 'cuisine'. Par extension, l'afférence peut se faire à distance dans les autres occurrences de 'cuisine' et 'cuisines' ailleurs dans le site.
- ^{cclxxxii} Ici l'apothiconyme est pris dans le sens de l'expression commune « carte blanche » et est investi du sème /bistronomie/ si on considère que la cuisine du restaurant est innovante, créative.
- ^{cclxxxiii} La cordialité et la détente sont des caractéristiques appartenant au bistrot type.
- ^{cclxxxiv} L'activité fébrile des papilles implique nécessairement le plaisir gustatif, intimement lié à l'univers bistronomique.
- ^{cclxxxv} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant.
- ^{cclxxxvi} Afférence par métonymie : le bar mis pour tout le restaurant.
- ^{cclxxxvii} Afférence par métonymie : l'ardoise mise pour tout le restaurant.
- ^{cclxxxviii} Dans le contexte générique du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure, justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférant.
- ^{cclxxxix} Afférence par métonymie, en tant que le cadre (verbalisé textuellement, mais aussi montré dans la photo) indique le tout restaurant.
- ^{cclxci} Afférence par métonymie. « design » est synonyme de « décor ».
- ^{cclxcii} Afférence par anaphorisation.
- ^{cclxciii} Afférence par anaphorisation.
- ^{cclxcii} Le symbole du cèdre tient le rôle d'une métonymie du Liban. L'afférence est encyclopédique et sociolectale dans la mesure où la variété illustrée est distincte et reconnaissable, notamment grâce à la représentation reconnue sur le drapeau et les armoires du Liban. Mais, dans une certaine mesure, on peut considérer le sème /Liban/ comme inhérent étant donné l'univocité du symbole.
- ^{cclxciv} Les différents mets illustrés dans le site sont des métonymies, des représentants du Liban. L'afférence est à la fois contextuelle et sociolectale. L'actualisation de /Liban/ nécessite un minimum de connaissances culinaires pour l'associer aux plats en question. Dans le cas du fatayer, il semble que ce soit un mets préparé dans les pays du Moyen-Orient (Turquie, Égypte, Palestine, Jordanie, etc), donc non exclusif au Liban.
- ^{cclxcv} Le taboulé est un mets spécifiquement libanais.
- ^{cclxcvi} Le caviar d'aubergines est un mets partagé dans l'ensemble de la cuisine méditerranéenne.
- ^{cclxcvii} L'hommos est un hors d'œuvre de la cuisine du Moyen-Orient.
- ^{cclxcviii} Les feuilles de vigne sont un mets partagé dans l'ensemble de la cuisine méditerranéenne.
- ^{cclxcix} Les brochettes de chiche-kébab ne sont pas spécifiques au Liban.
- ^{cclxci} La danse orientale n'est pas spécifique au Liban mais est commune à beaucoup de pays d'Asie et de la Méditerranée.
- ^{cclxii} Hors contexte, la lexie « cèdre » dans l'apothiconyme ne s'associe pas immédiatement au Liban. Mais dans le contexte visuel (l'imagerie du cèdre, dont la forme traduit bien la variété visée) et textuel du site, l'afférence du sème /Liban/ s'effectue par des connaissances sociolectales et par l'entour sémiotique. De plus, le restaurant lui-même, à travers son appellation, peut être l'incarnation du Liban.
- ^{cclxiii} Il s'agit de l'emblème qu'est le cèdre du Liban.
- ^{cclxii} Le « symbole » est, selon les précisions linguistiques du contexte, le cèdre du Liban. Mais le voisinage de « Liban » entraîne la présence inhérente du sème /Liban/.
- ^{cclxiv} Il s'agit d'une ville libanaise. Le contexte le précise d'ailleurs.
- ^{cclxv} Poète, peintre, écrivain et philosophe renommé du Liban.
- ^{cclxvi} « pays » est une anaphore de Liban.
- ^{cclxvii} Afférence par propagation : « arbres majestueux » est une reprise anaphorique de « cèdres du Liban », où le sème /Liban/ est déjà actualisé.
- ^{cclxviii} Les signifiés alimentaires 'mezzé', 'Tabbouleh', 'Arak' et 'Mouhallabieh' contiennent le sème /Liban/ en inhérence parce qu'ils désignent des mets et boissons typiques du pays, mais aussi le contexte permet de renforcer le sème en eux. Quant à 'Baklawa', il s'agit d'une pâtisserie traditionnelle dans les cuisines des Balkans, de la Méditerranée, du Moyen-Orient et du Maghreb, mais il peut recevoir le trait /Liban/ par assimilation.
- ^{cclxix} Ville du Liban.
- ^{cclxxi} Ancien toponyme de Baalbek.
- ^{cclxxii} Vignobles du Liban.
- ^{cclxxiii} L'afférence ici peut être faite une fois qu'il est clairement compris que le site est celui d'un restaurant libanais qui cherche à rendre « vivant » le génie du Liban. À première vue, rien ne précise (une épithète jointe au péritexte même, par exemple) que la typicité de l'atmosphère est libanaise. C'est la lecture des autres éléments textuels et iconiques qui permet l'actualisation de Liban dans le péritexte.
- ^{cclxxiv} Plateau du Liban, situé dans la partie orientale du pays. La deuxième expression étant anaphorisante, elle contient le sème en afférence.
- ^{cclxxv} Dieu du vin.
- ^{cclxxvi} Afférence dans 'histoire'?

- ^{cccvi} On comprend que ce lieu est devenu vinicole à moment.
- ^{cccvii} Le contexte propage l'identité de ces lieux en précisant qu'il s'agit de noms de vignobles.
- ^{cccviii} L'entour textuel permet de déterminer qu'il s'agit de bouteilles de vin.
- ^{cccvix} Ces noms propres semblent être passés en langue, si bien que le sème /vin/ leur est inhérent.
- ^{cccx} On comprend que ce lieu est vinicole.
- ^{cccxii} « Château Kefraya » est un vynyme.
- ^{cccxiii} « vallée allongée au soleil méditerranéen » est une reprise anaphorique de « plaine de Bekaa » qui est un lieu vinicole.
- ^{cccxiv} Il s'agit d'idées culinaires dans le contexte.
- ^{cccxv} Il apparaît plausible d'identifier à l'établissement au logo qui illustre une statuette du dieu Baal compte tenu de l'homologation de cette figure avec l'apothiconyme « Le Sanctuaire de Baal »
- ^{cccxvi} Afférence par métonymie : l'adresse mise pour tout le restaurant.
- ^{cccxvii} Afférence par métonymie : la rue mise pour la partie restaurant. Le restaurant est une partie de la rue Sauval de Paris.
- ^{cccxviii} Afférence par métonymie : la rue mise pour la partie restaurant. Le restaurant est une partie de la rue Sauval de Paris.
- ^{cccxix} Afférence par métonymie : la devanture mise pour tout le restaurant.
- ^{cccxii} Afférence par métonymie : le bar mis pour tout le restaurant.
- ^{cccxiii} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant.
- ^{cccxiiii} Afférence par métonymie : le cellier mis pour tout le restaurant.
- ^{cccxvii} Dans le contexte du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure, justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférent.
- ^{cccxviii} Afférence par anaphorisation.
- ^{cccxix} Afférence par métonymie.
- ^{cccxvii} Afférence par anaphorisation.
- ^{cccxviii} Afférence par métonymie : la décoration mise pour tout le restaurant.
- ^{cccxix} Afférence par métonymie : l'ambiance mise pour tout le restaurant.
- ^{cccxiiii} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant.
- ^{cccxvii} Il s'agit de spécialités culinaires.
- ^{cccl} « gastronomie » est pris dans le sens de « cuisine ».
- ^{ccclii} La lexie « formule » est employée pour parler de « formule de menu ».
- ^{cccliii} Afférence par métonymie : les boiseries mises pour tout le restaurant.
- ^{cccliiii} Afférence par métonymie : la salle à manger mise pour tout le restaurant.
- ^{ccclv} Afférence par métonymie : la peinture fait partie du décor du tout restaurant.
- ^{ccclvi} Afférence par métonymie : la théière fait partie des composantes physiques du restaurant, elle est mise pour celui-ci en tant qu'il est le tout.
- ^{ccclvii} Afférence par métonymie : la pièce d'argenterie fait partie des composantes physiques du restaurant, elles est mise pour celui-ci en tant qu'il est le tout.
- ^{ccclviii} Afférence par métonymie : les musiciens « composent » l'atmosphère du restaurant.
- ^{ccclviiii} Dans le contexte générique du site Web de restaurant, la lexie est d'abord reconnue comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure (ou visuellement stratégique), justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférent.
- ^{ccclviiii} Afférence par anaphorisation : « endroit » est une reprise de « Zawedeh ».
- ^{cccl} Afférence par métonymie : le service est mis pour tout le restaurant.
- ^{cccli} Afférence par métonymie : l'environnement (ex. salle à manger) est mis pour tout le restaurant.
- ^{ccclii} Afférence par métonymie : l'ambiance est mise pour tout le restaurant.
- ^{cccliii} Afférence par métonymie : l'atmosphère est mise pour tout le restaurant.
- ^{cccliv} Afférence par métonymie : les musiciens « composent » l'atmosphère du restaurant.
- ^{ccclv} Afférence par métonymie : le divertissement est mis pour tout le restaurant.
- ^{ccclvi} Le restaurant Zawedeh fait partie d'un hôtel. Dans le texte, on peut supposer une forme de synonymie entre 'restaurant' et 'hôtel' dans la mesure où ce sont les services et les lieux du Zawedeh qui sont utilisés pour les réunions d'affaires ou les rencontres sociales de grands groupes.
- ^{ccclvii} Afférence par anaphorisation.
- ^{ccclviii} Afférence par métonymie : le personnel mis tout le restaurant.
- ^{ccclix} Afférence par métonymie : le bar mis pour le tout restaurant.
- ^{ccclx} Afférence par métonymie ? À l'intérieur du site, la musique est une composante de l'établissement représenté, mise pour le tout restaurant.
- ^{ccclxi} Afférence par métonymie : la devanture mise pour tout le restaurant.
- ^{ccclxii} Dans le contexte du site Web de restaurant, le syntagme est d'abord reconnu comme apothiconyme, dont la position spatiale et permanente en zone supérieure, justement, a une visée identificatoire. C'est pourquoi nous pouvons considérer le trait /restaurant/ comme afférent.
- ^{ccclxiii} Ancien nom du restaurant Siwar.
- ^{ccclxiv} Afférence par métonymie : les salles mises pour tout le restaurant.
- ^{ccclv} Afférence par métonymie : le spectacle fait partie de l'atmosphère du restaurant.
- ^{ccclvi} Afférence par métonymie : la danseuse fait partie de l'identité du restaurant.
- ^{ccclvii} Afférence par métonymie : le chanteur fait partie de l'identité du restaurant.
- ^{ccclviii} Afférence par métonymie : l'ambiance mise pour tout le restaurant.
- ^{ccclix} Afférence par anaphorisation.
- ^{ccclx} Il s'agit de produits alimentaires.
- ^{ccclxi} Équivaut à « Menu de cuisine française »

^{ccclxxii} Sens restrictif de « cuisine »?

^{ccclxxiii} « Plats principaux »

^{ccclxxiv} « Menu De la Mer »

^{ccclxxv} Nom de menu.

ANNEXE 2

LA CERTIFICATION DE SERVICES CUISINERIE GOURMANDE, UN ENGAGEMENT DE QUALITÉ

La Certification de Services « Cuisinerie Gourmande » apporte une réponse aux exigences croissantes des consommateurs.

Elle garantit le respect des engagements consignés dans un référentiel qui répertorie des critères concrets et perceptibles.

Elle est reconnue par les Pouvoirs Publics qui voient une solution de « transparence » dans le domaine de la restauration artisanale traditionnelle et une réponse au principe de sécurité alimentaire.

Les restaurateurs s'engagent sur :

- La fabrication totale de tous les plats cuisinés par un Chef qualifié dans l'entreprise;
- L'utilisation des produits frais régionaux (70 % minimum);
- La traçabilité des produits (sur la carte menu ou en un lieu visible de tous, de l'origine ou du fournisseur des produits);
- Un Menu découverte gustative pour les enfants;
- Un Menu « Saveurs Régionales » représentatif de la région.

Ces engagements sont contrôlés par l'Organisme certificateur Qualité-France SAS d'après le référentiel S-305 publié au Journal Officiel.

La démarche Qualité des Cuisineries Gourmandes est basée sur la transparence vis-à-vis de leurs fournisseurs ce qui implique que les principaux fournisseurs et particulièrement les artisans et producteurs des produits frais régionaux ont été sollicités à signer une charte d'engagement sur leurs produits : origine, provenance, identité, méthode de production, méthode de fabrication. Le but étant de réaliser à plus ou moins long terme une Certification de Filière « Qualité Artisanale Gourmande de la terre à L'assiette ».

(Tiré de <http://www.cuisineries-gourmandes.com/page00010170.html>, consulté le 21 octobre 2012)

ANNEXE 3

TEXTE DE LA VOIX OFF DU SITE DE L'ENTRECÔTE SAINT-JEAN

L'Entrecôte Saint-Jean, une nouvelle adresse, un nouveau décor, mais toujours le même bon goût.

Nous vous invitons au 1080 rue Saint-Jean, coin Saint-Stanislas.

L'Entrecôte Saint-Jean vous souhaite la bienvenue.

Besoin d'une idée-cadeau géniale pour Noël? Que pensez-vous d'un certificat-gourmet de l'Entrecôte Saint-Jean? Vous permettrez à l'être cher de passer du bon temps en bonne compagnie, tout en dégustant un savoureux repas. Que demander de plus?

L'Entrecôte Saint-Jean profite de cet instant pour vous souhaiter une belle journée.

Le temps des Fêtes est si vite arrivé. Soyez prêt! Réservez dès aujourd'hui notre salon privé pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes. Party de Noël, party de bureau, toutes les raisons sont bonnes pour se réunir et s'amuser.

Vous recherchez un cadeau original à offrir pour Noël? Procurez-vous l'un de nos certificats-gourmets. Vous ferez le bonheur de l'être aimé, c'est assuré.

Connaissez-vous la spécialité de la maison? L'Entrecôte Saint-Jean vous propose une expérience riche en saveurs. Nappé d'une sauce exclusive en Amérique du Nord et servi avec pommes allumettes et salade aux noix, c'est difficile d'y résister. Allez, laissez-vous tenter. Réservez votre place dès aujourd'hui.

Le saviez-vous? Nous avons un élégant salon privé pour vos réunions d'affaires, anniversaires ou tout autre événement spécial. Informez-vous.

[voix de femme, incitative/promotionnelle dans les inflexions]

[musique bistro/lounge, cuivres (saxophone), guitare classique, accordéon]

GLOSSAIRE

Ce glossaire intègre d'une part les termes de la sémantique interprétative uniquement indispensables à la compréhension de notre recherche. Ils proviennent des glossaires de Rastier (1994, 1996a, 2001 et à paraître). Au besoin, nous avons apporté quelques modifications (adaptation, fusion, complément ou suppression d'éléments), signalées par ^m aux entrées concernées). D'autre part, nous définissons d'autres termes et néologismes employés au cours de l'étude, mais non couverts en tant que tels par la sémantique interprétative; ils sont signalés par un astérisque.

^m actualisation	opération interprétative permettant d'identifier un sème, un thème, une isotopie, etc. en contexte.
afférence	inférence permettant d'actualiser un sème afférent.
^m allotopie	relation de disjonction exclusive entre deux signifiés (ou deux unités sémantiques) comprenant des sèmes incompatibles; par extension, rupture d'isotopie.
* apothiconyme	nom propre de boutiques ou de commerces, un lieu bien défini (Dorion et Poirier, 1975; Commission de toponymie, 2008)
* apothiconymique	relatif à l'apothiconyme, par exemple un « signifié apothiconymique » concerne le contenu véhiculé par un apothiconyme.
* apothique	relatif au commerce, à l'établissement, à l'entreprise, plus particulièrement à l'identité sémiotique du restaurant dans le cadre de nos analyses.
assimilation	actualisation d'un sème par présomption d'isotopie.
* bistronomie	mot-valise construit à partir de <i>bistro</i> et <i>gastronomie</i> , concerne le fait d'offrir des plats haut de gamme, de fine cuisine authentique et de qualité, à prix abordable, élaborés dans un contexte décontracté, où l'on cherche à démocratiser la haute gastronomie et où le service en salle se veut simple.
caractérisation	spécification de la singularité d'un texte ou d'une performance sémiotique.
^m champ sémantique	ensemble des classes sémantiques mises en jeu dans une tâche. Un champ peut se spécifier en sous-champs.

<i>m</i> composante	instance systématique qui, en interaction avec d'autres instances de même sorte, règle la production et l'interprétation des suites linguistiques. Pour le plan du contenu, on distingue quatre composantes : thématique, dialectique, dialogique et tactique. Pour le plan de l'expression, on distingue quatre composantes : médiatique, rythmique, prosodique-tonale et distributionnelle (Rastier, 2001 : 241).
<i>m</i> contenu	plan d'une performance sémiotique constitué par l'ensemble des signifiés.
<i>m</i> contexte	Hébert (2012 : 88), élargissant une typologie de Rastier, distingue : « (1) le contexte actif, celui qui a une incidence sur l'unité analysée; (2) le contexte passif, celui sur lequel l'unité analysée a une incidence; et deux contextes inertes : (3) le contexte non actif, celui qui n'a pas d'incidence sur l'unité; (4) le contexte non passif, celui sur lequel l'unité n'a pas d'incidence ». Le contexte connaît autant de zones de localité qu'il y a de paliers de complexité. Au palier supérieur, le contexte se confond avec la totalité du texte (ou de la performance sémiotique).
contextualité (principe de)	deux signes ou deux passages d'un même texte mis côte à côté sélectionnent réciproquement des éléments de signification (sèmes). Cet échange transforme leur signification en sens, soit par validation de traits inhérents, soit par actualisation et/ou propagation de traits afférents.
dialecte	langue fonctionnelle – ou langue considérée en synchronie, par opposition à la langue historique.
<i>m</i> dimension	classe de signifiés de généralité supérieure, indépendante des domaines. Les dimensions sont groupées en petites catégories fermées (ex. : //animé// vs //inanimé//).
discours	ensemble d'usages linguistiques codifiés attaché à un type de pratique sociale. Ex. : discours juridique, médical, religieux.
domaine	groupe de taxèmes lié à une pratique sociale. Il est commun aux divers genres propres au discours qui correspond à cette pratique. Dans un domaine déterminé, il n'existe généralement pas de polysémie. Ex. //alimentation//
<i>m</i> dominance	une isotopie en domine une autre si elle détermine l'impression référentielle.

"entour	ensemble des sémiotiques associées à un passage ou à un texte; plus généralement, contexte non linguistique.
"expression	plan d'une performance sémiotique constitué par l'ensemble des signifiants.
"fond sémantique	isotopie ou ensemble d'isotopies sur lesquelles se détachent les formes sémantiques et qui déterminent les impressions référentielles dominantes d'une performance sémiotique.
"forme sémantique	groupement d'au moins deux sèmes corécourants apparaissant au moins deux fois ensemble dans deux positions différentes au sein d'une même performance sémiotique (Hébert, 2012). La forme sémantique peut être constituée de sèmes spécifiques et génériques. Elle est susceptible de transformations au cours d'un parcours interprétatif, donc de se manifester selon différentes occurrences. Synonyme de <i>molécule sémique</i> et de <i>thème</i> .
genre	programme de prescriptions (positives ou négatives) et de licences qui règlent la production et l'interprétation d'un texte. Tout texte relève d'un genre et tout genre, d'un discours. Les genres n'appartiennent pas au système de la langue au sens strict, mais à d'autres normes sociales.
idiolecte	usage d'une langue et d'autres normes sociales propre à un énonciateur.
impression référentielle	image mentale contrainte par le contenu d'un passage ou d'un texte créant un effet de réel par son régime mimétique
interprétant	unité du contexte linguistique ou sémiotique permettant d'établir une relation sémantique pertinente entre des unités reliées par un parcours interprétatif.
"interprétation	assignation d'un sens à un passage, à un texte ou à une performance sémiotique.
"isotopie sémantique	effet de la récurrence d'un même sème. Les relations d'identité entre les occurrences du sème isotopant induisent des relations d'équivalence entre les signifiés qui l'incluent.
lecture	résultat de l'interprétation de texte. Transcrire, une lecture est un texte produit par transformation d'un texte-source, qu'il est censé décrire, scientifiquement ou non. On distingue la lecture descriptive, qui stipule les traits sémantiques actualisés dans le texte; la lecture productive, qui en ajoute; enfin la lecture réductive, qui en néglige.

* missonyme :	néologisme, désignant une appellation de mets dans le site Web de restaurant, qu'elle apparaisse dans un menu, un péritexte ou un texte courant. Majusculé, le missonyme n'est pas considéré comme tel comme un nom propre, mais plutôt comme une sorte de description définie.
* missonymique	relatif au missonyme, par exemple un « signifié missonymique » concerne le contenu véhiculé par un missonyme.
*missumique	relatif aux mets, aux plats verbalisés ou illustrés dans le site Web. Par exemple, « iconographie missumique » concerne les images montrant des mets.
molécule sémiique	groupement stabilisé de sèmes, composant par exemple un thème.
morphosémantique	étude des formes sémantiques, et notamment des molécules sémiques. Par extension, étude des formes et des fonds sémantiques, ainsi des rapports entre ces formes et fonds.
morphologies sémantiques	fonds et formes sémantiques.
" parcours interprétatif	suite d'opérations permettant d'assigner un ou plusieurs sens à un passage, à un texte, à une performance sémiotique.
" passage	grandeur sémiotique (textuelle, imagique, etc.) apparaissant une expression et un contenu.
perception sémantique	construction et reconnaissance de formes sémantiques; ces opérations sont réglées par des opérations de type perceptif.
" performance sémiotique	toute configuration de signes porteuse d'un contenu organisé, lieu d'unités sémantiques (isotopies, thèmes, topes, etc.), fixé sur un support. Les textes, les sites Web, les tableaux, les films, etc. sont des performances sémiotiques.
* péritexte :	dans le site Web, concerne généralement les constituants verbaux périphériques du texte principal, par exemple l'apothiconyme et le slogan.
" polyisotopie	au sens restreint, propriété d'une suite linguistique comportant plusieurs isotopies génériques dont les sèmes isotopants sont en relation d'incompatibilité; au sens large, propriété d'un passage, d'un texte, d'une image, d'une performance sémiotique comportant plus d'une isotopie.

* polysémotique	se dit d'une performance sémiotique qui met en jeu plus d'un système de signes (sémiotique ou langage). On utilise parfois aussi les adjectifs « pluricode », « syncrétaire » ou encore « multimodale » pour qualifier une telle performance.
" pratique sociale	activité codifiée qui met en jeu des rapports spécifiques entre le niveau sémiotique (dont relèvent les textes et les performances sémiotiques), le niveau des représentations mentales et le niveau physique.
* prise	acte de saisir synoptiquement, d'un seul coup d'œil l'ensemble des blocs d'information d'une page
* proprial	relatif au nom propre (ex. un énoncé proprial)
*saillance (degré de)	« L'intensité de présence d'une unité dans le champ perceptif ou dans le champ de présence peut être qualifiée par des degrés. On peut distinguer ainsi notamment entre des unités saillantes/estompées ou encore saillantes/neutres/estompées. Une unité saillante dispose d'une intensité de présence élevée; une unité estompée, d'une intensité de présence basse; une unité neutre, d'une intensité de présence moyenne » (Hébert, 2012 : 148).
" sème	élément de contenu d'un passage. Ex. /nature/ dans 'arbre'.
" sème afférent	trait sémantique qui, n'appartenant pas au signifié-type, est actualisé en contexte, sur la base d'une instruction, d'un interprétant. Ex. : /blanc/ dans 'corbeau blanc'.
" sème générique	trait sémantique marquant l'appartenance d'un signifié à une classe sémantique (taxème, champ, domaine ou dimension).
sème inhérent	sème que l'occurrence hérite du type, par défaut. Ex.: /noir/ pour 'corbeau'.
" sème spécifique	trait sémantique opposant le signifié à un ou plusieurs signifiés du taxème auquel il appartient. Ex.: /sex féminin/ pour 'femme'.
sens	ensemble des sèmes inhérents et afférents actualisés dans un passage ou dans un texte. Le sens se détermine relativement au contexte et à la situation, au sein d'une pratique sociale. Plus largement, contenu d'une performance sémiotique, d'un passage ou d'un texte, le sens est déterminé par l'interprétation.

signe iconique	signe visuel qui réalise un signifié donné en établissant une relation de ressemblance entre son signifiant et son référent (celui-ci étant indifféremment concret, abstrait ou fictif).
* signe visuel	en s'inspirant de Vaillant (1999 : 266), tout type de grandeur sémiotique qui, pour manifester un contenu donné, se déploie sur un espace à (au moins) deux dimensions et dont le sens résulte de l'assemblage de formes (de « signifiants-gestalts » : traits, lignes, textures, couleurs, contours, volumes, parties ou unités constituantes du même ordre) perçues globalement par le canal visuel. Il peut s'agir d'un dessin, d'une photographie, d'un pictogramme, d'un graphique, etc.
^m signification	signifié d'une unité linguistique ou non linguistique, défini en faisant abstraction des contextes et des situations. Toute signification est ainsi un artefact.
^m signifié	contenu d'une unité linguistique ou non linguistique.
* site Web	performance polysémotique faite de signes textuels, visuels et sonores, ainsi que d'éléments documentaires (modules, arrière-plans, etc.) et dont les pages et les éléments sont reliées par le principe de l'hypertexte.
sociolecte	usage d'une langue fonctionnelle, propre à une pratique sociale déterminée.
taxème	classe de signifiés minimale en langue; ex. la classe des couverts : 'couteau', 'cuiller', 'fourchette'.
texte	suite linguistique autonome (orale ou écrite) constituant une unité empirique, et produite par un ou plusieurs énonciateurs dans pratique sociale attestée.
* texte principal	dans le site Web, concerne généralement des sections de texte courant, mais aussi des menus et des cartes de vins.
* textolecte	usage du dialecte, du sociolecte, de l'idolecte et d'autres normes propre au texte (Hébert, 2012)
^m thématique	composante sémantique qui rend compte des contenus investis, c'est-à-dire du secteur de l'univers sémantique mis en œuvre dans une performance sémiotique.
^m thème	molécule sémique, forme sémantique d'une performance sémiotique.

* visibilité	concept adapté de Anis (1983), le fait pour un texte, une image ou tout élément sémiotique d'avoir un impact dans l'appréhension du contenu en raison de son importance spatiale, de sa position, de son apparence chromatique, typographique, etc.
virtualisation	neutralisation d'un sème, en contexte
* vinyme	nom de vin