



HAL
open science

Corps sensibles. Usages et langages des sens

Marie-Luce Gélard

► **To cite this version:**

Marie-Luce Gélard (Dir.). Corps sensibles. Usages et langages des sens. Presses universitaires de Nancy (PUN). 2013, 978-2-8143-0151-1. hal-03152729

HAL Id: hal-03152729

<https://hal.science/hal-03152729>

Submitted on 25 Feb 2021

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

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

Marie-Luce Gélard (dir.)

Usages et langages des sens

juillet 2012

Liste des contributeurs

Mélissa Barkat-Defradas
Maître de conférences, Université de Montpellier

Claude Calame
Directeur d'études, EHESS

Paul-Louis Colon
Aspirant F. N. R. S. Université de Liège

Elisabeth Dodinet
Botaniste, chercheur indépendant

Marie-Luce Gélard
Maître de conférences, Université Paris Descartes

Chantal Jacquet
Professeur, Université Paris I

Agnès Jeanjean
Maître de conférences. Université de Nice-Sophia Antipolis

Esther Katz
Chargée de recherche. IRD

Olivier Labussière
Maître de conférences. Institut de géographie alpine – Grenoble

Annick Le Guéer
Anthropologue indépendant

Elisabeth Motte-Florac
Maître de conférences, Université de Montpellier

Viktoria Von Hoffmann
Chargée de recherches F. N. R. S. Université de Liège

Olivier Wathelet
Anthropologue, PhD - Chef de projet innovation, Activité Electrique
Culinaire SEB

Usages et langages des sens

Marie-Luce Gélard

Introduction

Les études sensorielles se sont essentiellement dirigées autour de recherches historiques — renvoyant à l'histoire des mentalités, R. Mandrou (1961) et L. Febvre (1953) — alors que l'anthropologie s'orientait vers les « techniques du corps » (M. Mauss : 1950) *versus* l'examen, plus tard, des « techniques des sens » (D. Howes : 1990). Le projet d'une anthropologie historique des sens sous l'égide d' A. Corbin (1986 : 1990) par l'étude des hiérarchies sensorielles souligne l'importance de l'anthropologie pour l'examen de ces systèmes d'appréciation. L'investigation des cinq sens permet de mieux comprendre comment l'analyse « sensualiste » peut dépasser l'horizon hiérarchique de toute l'anthropologie du sensible en proposant l'étude des messages sensoriels comme outil de communication et d'information.

Dans son texte programmatique, « Histoire et anthropologie sensorielle », A. Corbin (1990) aborde une conception radicalement nouvelle, celle de la polysensorialité. Dès lors les dimensions olfactives et auditives investissent le domaine historique. C'est au message des sens et à leur production que l'anthropologie historique d'A. Corbin s'attelle (journal intime, cure psychanalytique, etc.). Notons qu'à la même période, se développe la *micro storia* italienne sous l'égide de G. Levi (1989) et de C. Ginzburg (1980, 1984, 1989, 1992), la place accordée à la sensation et au vécu y est primordiale par l'examen des traces et du paradigme indiciaire comme décodage du social. Ces lectures sensorielles vont donner à voir l'expression, la manifestation des sens comme enjeux et comme outils. Les sens vont produire des signes et des symboles à travers les gestes, les postures et les expressions silencieuses. C'est ce que D. Howes (1986, 1990) propose en illustrant la façon dont les sens permettent le dépassement du clivage corps/esprit. Les études anthropologiques vont peu à peu s'orienter autour de l'impact sensoriel sur la mémoire des groupes sociaux et sur le primat accordé à l'expression des sens, à leurs interactions et aux hiérarchies sensorielles sous-jacentes. Parmi ces hiérarchies, le primat accordé à la vue figure dans les premières critiques de l'anthropologie des sens naissante (C. Classen : 1994, 1997).

La domination de la vision et par de là la focalisation sur la perception visuelle dans les cultures occidentales occulte l'attrait ou la simple attention portée à des manifestations sensorielles différentes au sein des autres cultures (à de rares exceptions près, notamment P. Stoller : 1989).

À ce titre la « microscopie du social » (G. Simmel : 1981) permet de décrire comment les expressions sensorielles des individus, les unes par rapport aux autres, donnent sens à l'expérience et forment parfois un « système », déterminant ainsi un style culturel propre à cette manifestation de soi. « La

prédominance de tel ou tel sens, dans un rapport entre individus, colore souvent ce rapport d'une nuance sociologique qui n'aurait pu sans cela être obtenue » (G. Simmel, 1981 : 225).

C'est spécifiquement dans cette orientation que cet ouvrage dessine ses objectifs principaux, de la sorte, la perspective est fort différente de celle des recherches dites « cognitives ». Ainsi, il n'est pas question d'une « science de l'esprit » (machine/cerveau), point de quête d'invariants sensoriels à l'aide de protocoles expérimentaux (tests de perception, tels que ceux pratiqués dès les expéditions de Haddon et *al* à fin du XIX^e, dans le détroit de Torres¹). La comparaison interculturelle des résultats de tests permettait d'émettre des hypothèses sur l'existence d'invariants perceptifs (comme le fait de diviser le spectre des couleurs autour de référents visuels communs à l'ensemble des êtres humains, selon la démonstration de B. Belrin & P. Kay : 1969). Le modèle canonique de Belrin & Kay à juste titre très critiqué et de façon magistrale par S. Tornay (1978), mettait en avant un argumentaire de type évolutionniste associant un niveau de développement technologique à une complexification de la catégorisation perçue des couleurs².

Il en va de même des liens entre langage et perception. Car au-delà de l'évidence de l'affirmation : la pensée est un fait culturel qui doit orienter notre façon de « percevoir/concevoir » le monde, sa mise en œuvre empirique pose de nombreuses questions (à quel niveau de la cognition le langage serait-il susceptible de contraindre la perception ? en orientant l'attention ? en organisant les taxonomies perceptives ? etc.).

L'anthropologie sensorielle proposée, celle des usages et des langages différenciés/comparés des sens montre en effet les preuves d'une indépendance de la sensation sur le langage, de la même manière qu'une personne sait reconnaître une odeur, lui attribuer une valeur affective, sans pour autant la nommer.

Un autre courant de l'anthropologie cognitive des sens consiste précisément à étudier la perception comme un acte, d'un point de vue pragmatique. Les sociologies pragmatiques et réflexives (C. Bessy et F. Châteauraynaud : 1995 notamment) étudient la façon dont le regard est orienté pendant et par l'action. L'échelle d'analyse est celle de la tâche, mettant en avant des processus de « socialisation de l'attention » (T. Ingold : 2000). Ce « courant » en construction abandonne la perspective universaliste pour aller vers une analyse des situations *versus* une « ethnographie cognitive des perceptions » (O. Wathelet : 2012). Enfin, comme l'a montré récemment C. Grasseni (2007), ces travaux exposent aussi que le partage ne tient pas toujours dans une disposition commune à percevoir, mais dans des schèmes d'interactions, des modes de partage de l'attention commune, acquis au contact répété d'une rencontre sensorielle avec la matière. Tout l'enjeu résidant dans la façon de montrer comment l'information sensorielle est traitée, selon quelle démarche et quelles techniques.

¹ Expédition anthropologique patronnée par l'Université de Cambridge en 1898 et sous la responsabilité du naturaliste A. Haddon.

² Je remercie vivement Olivier Wathelet pour ses informations.

C'est à cette délicate ethnographie des sens et de leur polysémie que cet ouvrage tente d'apporter des éclairages autour de trois grands axes thématiques, les sens dans l'histoire (première partie), l'ethnographie des sens (deuxième partie) et les sens en interaction (troisième partie).

Références citées

BERLIN B. et KAY P., 1969, *Basic Colors Terms: their universality and evolution*, Berkeley : University of California Press.

BESSY C. & CHATEAURAYNAUD F., 1995, *Experts et faussaires. Pour une sociologie de la perception*, Paris, Métailié.

CORBIN A., 1986, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social, XVIII-XIX^e siècles*, Paris, Flammarion.

—, 1990, « Histoire et anthropologie sensorielle », *Anthropologie et Sociétés* (14) : 13-24.

CLASSEN C., 1994, *Aroma : the cultural history of Smell*, London, New York : Routledge.

—, 1997, « Fondements pour une anthropologie des sens », *Revue internationale des sciences sociales* (153) : 437-449.

FEBVRE L., [1953], 1992, « Comment reconstituer la vie affective d'autrefois ? La sensibilité et l'histoire », in *Combats pour l'histoire*, Paris, A. Colin : 221-238.

GINZBURG C., 1980 (1976), *Le fromage et les vers. L'univers d'un meunier du XVI^e siècle*, Paris, Aubier.

—, 1984 (1966), *Les batailles nocturnes. Sorcellerie et rituels agraires aux XVI^e et XVII^e siècles*, Paris, Flammarion.

—, 1989, *Mythes, emblèmes, traces. Morphologie et histoire*, Paris, Flammarion.

—, 1992, *Le Sabbat des sorcières*, Paris, Gallimard.

GRASSENI C., (ed.), 2007, *Skilled Visions. Between Apprenticeship and Standards*, New York, Berghahn Books.

HOWES D., 1986, « Le sens sans parole : vers une anthropologie de l'odorat », *Anthropologie et Sociétés* (10) : 29-45.

—, 1990, « Les techniques des sens », *Anthropologie et Sociétés* 14 (2) : 99-115.

INGOLD T., 2007, *The Perception of the Environment*, London, Routledge.

LEVI G., 1989, *Le pouvoir au village. Histoire d'un exorciste dans le Piémont du XVII^e siècle*, Paris, Gallimard.

MANDROU R. [1961], 1998, *Introduction à la France moderne 1500-1640. Essai de psychologie historique*, Paris, Albin Michel.

MAUSS M., 1950, « Les techniques du corps », in *Sociologie et Anthropologie*, Paris, PUF.

SIMMEL Georg, 1981, « Essai sur la sociologie des sens », in *Sociologie et épistémologie*, Paris, PUF : 223-238.

STOLLER P., 1989, *The Taste of Ethnographic Things. The Senses in Anthropology*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.

TORNAY S., (ed.), 1978, *Voir et nommer les couleurs*, Nanterre, Laboratoire d'ethnologie et de sociologie comparative.

WATHELET O., 2012, « Apprendre à voir. Pour une ethnographie cognitive des perceptions », *L'Homme* (201) : 121-130.

Première partie
Sens et histoire ou sens dans l'histoire ?

Les fonctions des substances odorantes à l'âge du Bronze au Levant, quels antécédents pour les parfums ?

Elisabeth Dodinet

Les parfums sont souvent invoqués par l'histoire et l'archéologie dans l'Orient ancien pour expliquer la prospérité de certaines civilisations et l'intensité des échanges constatés. Par ailleurs, l'origine orientale des parfums constitue un élément structurant de notre imaginaire, qu'il s'agisse de leur invention, de l'origine des matières premières ou de l'exotisme qu'ils incorporent, témoin d'horizons lointains qui font voyager nos sens. Cette filiation a imprégné notre littérature, des rois mages portant l'encens et la myrrhe, à Shakespeare par la voix de Lady MacBeth, Baudelaire ou Rimbaud partant sur les routes d'Orient pour finir par nourrir les noms des parfums contemporains (Opium, Shalimar, Samsara, etc.). L'origine antique des parfums, souvent attribuée à l'Égypte pharaonique, est également invoquée dans les circuits contemporains d'aromathérapie, une façon de légitimer une discipline nouvelle en la parant de l'ancienneté et du prestige des grandes civilisations lettrées orientales.

Cependant, si le recours dans les civilisations anciennes orientales à des substances aromatiques, attesté par les sources écrites, est aujourd'hui confirmé par l'archéobotanique et l'analyse des résidus archéologiques, il convient d'être prudent sur la nature des compositions, leur rôle et leur place aux âges du Bronze (entre 3 500 et 1 200 avant notre ère) et du Fer (entre 1 100 et 600 avant notre ère). Une interrogation serrée des sources disponibles montre, en effet, que les huiles dites parfumées et les encens, à ces époques, s'inscrivent dans un espace symbolique, tant par le choix des espèces que par leurs utilisations. Les emplois hygiéniques (soins du corps), puis hédonistes (parure de soi, outil de séduction ou de différenciation) avec un rôle majeur de l'odeur, semblent ne prendre véritablement leur essor que dans les âges classiques en Perse, puis en Grèce et à Rome, dans la seconde moitié du 1^{er} millénaire avant notre ère.

Le lien entre parfum et spiritualité remis au goût du jour dans notre civilisation occidentale par l'aromathérapie, l'utilisation des encens et des massages aux huiles parfumées pour influencer sur les états psychiques en puisant dans le fonds oriental des médecines traditionnelles, essentiellement indiennes, amorce, ainsi, peut-être, un retour aux origines dans les fonctions des substances parfumées.

Huiles parfumées, les traces interrogées

L'histoire ancienne des parfums a été écrite depuis le 19^e siècle en se fondant sur les sources textuelles. Les recherches linguistiques sur les langues anciennes ont constitué un champ disciplinaire en soi dans lequel se sont, cependant, aventurés quelques botanistes. Les ouvrages E. Rimmel (1870), de C. Joret (1897), la somme de P. Faure (1985), les recherches en Égypte d'un V. Loret (1892 *inter alia*), qui apparaît encore aujourd'hui comme un précurseur

par ses intuitions, en constituent autant de jalons qui continuent d'être lus et cités. Pour les sources septentrionales, mésopotamiennes et assyriennes, la groupe interdisciplinaire de chercheurs, the *Sumerian Agriculture Group*, réuni par N. Postgate à l'Université de Cambridge et formé de paléobotanistes et d'assyriologues, a fourni un important travail de recension et d'analyse sur les plantes citées, principalement les plantes cultivées, même si certaines identifications ont depuis été partiellement remises en cause par les dernières publications du *Chicago Assyrian Dictionary* (CAD). Comme le fait remarquer N. Postgate « *In some cases the translation used by Assyriologists are based on little more than long usage and need to be tested again. On early years lexicographers placed much reliance on etymological connections : sometimes these are clearly correct, sometimes less so, but in any case the fact that the word is the same does not mean that it refers to the same species.* » (1992, 4, p. 177). De fait, encore aujourd'hui, les textes médio-assyriens (à partir du 14^e siècle jusqu'à 911 avant notre ère) sur les parfums et leur fabrication reposent sur les traductions déjà anciennes de E. Ebeling (1950). Plusieurs des identifications mises en avant ont depuis été remises en question par les équipes du *Chicago Assyrian Dictionary* (CAD) et ne peuvent être utilisées telles quelles. Il en va de même des apports de R. C. Thompson (1949). Les sources de Mari (Tell Hariri, Syrie)³ se sont avérées riches en notations sur les plantes aromatiques et les « huiles parfumées » (entendues au sens d'huiles auxquelles on a ajouté des composés considérés comme odorants dans les traductions usuelles des termes) avec un corpus important (plus de 300 attestations) datant essentiellement du II^e millénaire avant notre ère (Charpin 1984, 1987). Elles ont fourni la matière aux excellents travaux de F. Joannès (1993, 2010). Parallèlement, l'ouvrage de D. Zohary et M. Hopf (2000) dresse un bilan à date des connaissances et attestations pour le Proche-Orient, malheureusement restreint aux plantes domestiquées, donc limité pour les substances aromatiques. Le cas de l'Égypte se situe un peu à part, tant la langue hiéroglyphique y a été étudiée depuis près de deux siècles en pouvant s'appuyer sur un large corpus de textes et d'inscriptions et des représentations multiples, y compris de scènes de fabrication et d'utilisations de parfums. Le chercheur dispose donc d'une littérature abondante avec, pour l'identification des plantes citées, plusieurs ouvrages de synthèse relativement récents (Germer 1988 ; Charpentier 1981 ; Vartavan & Asensi Amorós 1997 pour un inventaire des restes végétaux) intégrant les découvertes des dernières décennies⁴ et de nombreux articles dédiés (Baum 1999 pour une interprétation des sources de résines dans l'Égypte ptolémaïque, Serpico & White 2000 pour les résines, David 2000 pour les huiles). Cependant, même là, Charpentier notait que dans le lexique botanique égyptien, un des mieux

³ Mari fut une importante cité mésopotamienne dès le III^e millénaire avant notre ère, fouillée depuis 1933 par l'archéologue, A. Parrot, puis reprises par J.-C. Margueron en 1979.

⁴ Il faut souligner, à cet égard, que l'ouvrage de A. Lucas & J.R. Harris (1962) souvent encore cité notamment dans la littérature anglo-saxonne date dans ses interprétations et ses méthodes, même si, à l'époque de sa parution, il constituait un remarquable travail de synthèse et d'analyse critique.

étudiés, sur 1 500 noms répertoriés, 700 au moins étaient à identifier ou à revoir (1981, n.1).

Pour le I^{er} millénaire, le chanoine P. Fournier a prêté son concours à la traduction de certains livres de l'*Histoire Naturelle* de Pline portant sur les plantes (notamment les livres XII et XIII qui traitent des parfums et des végétaux exotiques), cependant que J. André (1985) compilait l'état des recherches sur les noms latins de plantes. Plus récemment, S. Amigues assurait, enfin, en français une traduction extrêmement documentée des *Recherches sur les Plantes* de Théophraste (1988-2006), aucune traduction critique récente de l'opuscule sur les odeurs (*Peri Osmen*) n'étant, malheureusement disponible. De même, malgré diverses études, l'ouvrage de Dioscoride, souvent cité, ne dispose pas d'une édition critique récente en français.

Toutes ces sources sont pour la plupart fondées sur des démarches de type étymologique. En effet, les textes disponibles avant la seconde moitié du I^{er} millénaire avant notre ère fournissent peu d'éléments contextuels permettant de dresser un portrait de la plante ou des plantes concernées. L'identification s'appuie, dès lors, sur les éléments fournis par des sources plus récentes et plus riches en contexte, sources grecques et latines, sources en hébreu et en copte, sources assyriennes tardives et par rapprochements étymologiques entre les noms, enjambant parfois des millénaires et rapprochant des espaces géographiques ou culturels fort éloignés. Or, les apports de l'ethnobiologie ont bien montré, dans ce domaine des façons de nommer les plantes, à la fois des glissements de nom, une plante introduite ou nouvellement découverte prenant le nom d'une autre, plus ancienne ou locale, ainsi que l'existence de groupements trans-spécifiques et trans-génériques fondés notamment sur les rapprochements de forme, d'utilisation, de milieu, de couleur ou sur des caractères organoleptiques. Ces éléments doivent inviter à la prudence dans le maniement des filiations étymologiques.

Au cours des vingt dernières années, l'archéologie avec ses nouvelles disciplines issues des sciences du vivant, palynologie (étude des pollens), dendrologie (l'étude des fragments de bois conservés), anthracologie (l'étude des charbons de bois), carpologie (étude des fruits et des semences), analyse de résidus organiques (l'étude en chimie organique des résidus piégés dans les contenants) a commencé à fournir des données objectives sur les environnements des sites et sur les matières premières végétales utilisées. Ces disciplines, relativement récentes, ne permettent pas encore de disposer d'une image complète des végétaux utilisés, d'autant que tous les sites ne se prêtent pas à ces analyses, mais leurs apports, confrontés aux sources documentaires, autorisent à dessiner un premier tableau des sources aromatiques exploitées en huiles ou en encens. Elles ont, ainsi, permis de confirmer ou d'infirmer certaines des interprétations fournies par la littérature, et, parfois, de suggérer de nouvelles sources, ignorées des interprétations épigraphiques.

Les matières premières aromatiques utilisées

Les sources actuelles de l'archéobotanique confirment pour certaines les identifications issues des travaux des linguistes. Au premier plan de celles-ci,

se situe le cèdre de l'Atlas (*Cedrus libani* Loud.) qui se retrouve dans de nombreux sites et contextes en Égypte dès les premières dynasties égyptiennes jusqu'à l'époque ptolémaïque (Vartavan & Asensi Amorós, 1997 : 66-68 ; van Zeist & der Roller 1993 ; Riehl *et al.* 1998 ; Fahmi 2008 ; Newton 2005), ainsi qu'en Turquie (Kuniholm & Newton 1989 : 282, 285, 289-290), au Levant au sens large (van Zeist & Bakker-Heeres 1985 ; Lev Yadun *et al.* 1996 ; Kuniholm 1997 ; Gophna & Liphshitz 1996 ; Willcox 1999 ; Riehl & Willcox 1999 ; Riehl & Hervieux 2004 ; Deckers & Riehl 2004) où il a fait l'objet d'un commerce (Liphshitz *et al.* 1995) et dans les îles grecques (Asouti, 2003 : 174). Il a pu être identifié dans des analyses de flacons dits « à parfums » en contexte funéraire (Serpico & White 1996 ; *ibid.* 1998 : 1041 et 1043). Avec le cèdre, les bois des grands genévriers de l'Asie occidentale (*Juniperus phoenicea* Pall., *J. excelsa* Bieb., *J. drupacea* Labill.) partageant les mêmes biotopes étaient également exploités, et il est probable que leurs résines ou leurs feuillages odorants devaient être mis à contribution. Malheureusement, aujourd'hui, les analyses de résidus organiques ne permettent pas de distinguer les genres au sein des Cupressacées (genévrier, cyprès), les marqueurs chimiques caractéristiques étant souvent absents par la dégradation dépositionnelle. Le genévrier cade (*Juniperus oxycedrus* L.), dont les fruits se retrouvent fréquemment sur les sites moyen-orientaux et dans les offrandes funéraires égyptiennes (Vartavan & Asensi Amorós, 1997 : 143-144) pourrait également avoir été employé, mais, d'après les sources écrites, aurait constitué une matière odorante moins prisée, probablement car plus disponible et plus familière. Il est probable que le cyprès toujours vert (*Cupressus sempervirens* L.), bien moins attesté en archéobotanique (Vartavan & Asensi Amorós, 1997 : 90), mais qui compagne avec les espèces précédentes dans les forêts du Liban et de Syrie septentrionale a également été utilisé. Cependant, cette utilisation n'est pas documentée scientifiquement à ce jour dans les résidus organiques. Les Pinacées (pins, *Pinus* sp. et sapins, *Abies* sp., principalement) sont bien documentées dans les analyses de résidus organiques de flacons dits « à parfum » (Seher *et al.* 1980 : 398-399 ; Mathe *et al.* 2003 ; *ibid.* 2004, 2005), sans que l'on puisse en préciser les espèces en l'absence des marqueurs idoines. Parmi les espèces possibles documentées en archéobotanique figureraient, notamment, le pin noir ou sylvestre, *Pinus nigra* Arn./*P. sylvestris* L. (Kuniholm 1993), *Pinus pinea* L. /*P. halepensis* Mill., le pin d'Alep (Lev-Yadun *et al.* 1996), du sapin de Cilicie, *Abies cilicica* (Ant. & Ky.) Carr. Toutes ces espèces se retrouvent fréquemment dans les environnements montagneux d'Asie occidentale, attestés par les sources historiographiques comme un lieu d'approvisionnement privilégié des résines et produits aromatiques.

Pour les produits plus lointains, la myrrhe (*Commiphora* sp.), un genre soudano-sahélien (Afrique, péninsule Arabique et sud de l'Inde) est attestée dans un flacon à huile/onguent sacré du Moyen Empire en Égypte (Vieillescazes & Cohen 1993). L'encens-oliban (*Boswellia* sp.) a été confirmé dans deux cas, également dans des vases à onguents sacrés en Égypte au Moyen Empire (Mathe *et al.* 2003, 2004). De l'ombellifère — signature des Ombellifères — a également été détectée dans un vase à onguent sacré de Dashour datant du Moyen Empire égyptien en association avec de la résine de

conifères et un corps gras (Mathe *et al.* 2005) et accreditant l'utilisation de certaines espèces dans cette famille, très probablement des fêrûles (*Ferula* sp.), le genre source du galbanum (*Ferula galbaniflua* Boiss. & Buhse = *F. gummosa* Boiss.) et de l'ase fétide (*Ferula assa-foetida* Boiss. & Buhse).

Plus récemment, du ciste, très probablement *Cistus ladanifer* L., source du labdanum (ou ladanum) a été confirmé pour un bloc de résine datant du 7^e siècle avant notre ère et provenant d'une tombe de la région de Carthage (Garnier & Dodinet 2009). C'est la seule indication de cette résine à ce jour.

Dans les macrorestes, la mise en évidence de cannelle (attribuée à *Cinnamomum cassia* (L.) J. Presl., aujourd'hui *C. aromaticum* Nees, Lauracées, la cannelle de Chine) sur le site du temple d'Héra au 8^e siècle avant notre ère à Samos (Kuçan 2000 : 105) indique que celle-ci était connue et disponible au moins au 1^{er} millénaire, mais il s'agit de la seule attestation à ce jour en Méditerranée. De même, quelques traces faibles pourraient indiquer qu'un *Citrus*, probablement le cédrat (*C. medica* L., a pu être importé ou cultivé précocement au moins en Méditerranée orientale (Hjelmqvist 1979 ; Belgiorno 2006, mais contesté en l'absence de publication scientifique), mais ces indications sont encore considérées comme douteuses. La découverte de pépins carbonisés sur l'île d'Ischia dans un contexte du VI^e siècle avant notre ère (Courbay 1996) a été depuis remise en cause (Coubray *et al.* 2010). Finalement, pour cette espèce, les premiers restes bien établis se situent dans la période romaine en Égypte (Van der Veen 1998, p. 106) et à Pompéi et Herculanium (Lippi 2000 ; Tresseras non publié).

La coriandre pourrait avoir sa place dans cette liste. Elle est très présente de façon récurrente sur tout l'espace moyen-oriental dès le Néolithique et les premiers âges du Bronze Ancien au Proche Orient et en Égypte (Akkermans *et al.* 2006 : 143 ; Vartavan 1992 ; Van Zeist *et al.* 1988 ; van Zeist & Vynckier 1984 ; Vartavan & Asensi Amorós, 1997 : 85-86 ; Zohary & Hopf 2000 : 205-206 ; Renfrew 1985, entre autres), ainsi qu'en en Grèce notamment en Macédoine et dans les îles (Hubbard & Housley 2001 ; Helbaek 1962 : 183 ; Sarpaki 1992). Elle est attestée de façon régulière, parfois en grandes quantités (dans la tombe de Toutankhamon par exemple, Vartavan 1999 et dans le sanctuaire d'Héra à Samos, Kuçan 2000 : 104) et faisait partie d'une cargaison de produits de luxe retrouvée dans une étape de la fin du II^e millénaire avant notre ère (Haldane 1990). Cependant, son rôle — aromatique condimentaire, notamment pour le vin ou les boissons alcoolisées, ou matière à parfum — n'est pas clair à ce jour. En Crète, des travaux récents d'analyses ont permis de confirmer l'utilisation de l'iris dans des contextes du Bronze Moyen et récent, en lien avec des lieux interprétés comme des ateliers de parfumerie (Beck *et al.* 2008, p.24 et 35). Les analyses entreprises pour l'exposition « Minoans and Mycenaeans. Flavours of their time » (Tzedakis & Martlew, Athènes 1999) confirment l'utilisation de nombreuses substances aromatiques dans des préparations complexes pouvant impliquer du vin et de l'huile, mais les marqueurs chimiques correspondants ne sont pas suffisamment spécifiques pour permettre d'identifier précisément la ou les plantes concernées (Beck & Stout 2008). Le miel et/ou de la cire sont attestés de façon récurrente dans les préparations, sans que l'on puisse en discerner le

rôle exact : addition de matière sucrée pour favoriser la fermentation, rôle *sui generis* ou support d'étanchéité pour les contenants.

Parmi les matières premières régulièrement citées dans la littérature, le myrte (*Myrtus communis* L., Myrtacées), l'acore (*Acorus Calamus* L.), le roseau ou souchet odorant (*Cyperus longus* L. ou *C. rotundus* L., Cypéracées), le storax ou styrax (*Styrax officinalis* L., Styracacées et/ou *Liquidambar orientalis* Mill., Hamamélidacées), notamment, cités sur des bases d'identification épigraphiques, n'ont pu encore être confirmés. Le safran, bien représenté sur les fresques crétoises et attesté dans certaines tablettes mycéniennes, n'a pu être retrouvé dans des restes, ce qui ne semble pas surprenant au vu de la fragilité de la matière odorante (les stigmates), non plus que dans les analyses de résidus.

En revanche, les térébinthes (*Pistacia* sp.) apparaissent régulièrement dans les analyses d'encens (Le Fur 1994 ; Serpico 1996 ; Serpico & White 1998 : 1038 ; Stern *et al.* 2003), en grandes quantités comme objet de commerce de luxe (Mills & White 1989), dans des jarres (Mc Govern *et al.* 1997), et dans un cas dans un flacon à onguent sacré du Moyen Empire (Vieillescazes & Cohen 1993), laissant supposer que ce genre fournissait une matière première aromatique très prisée dans tout l'espace moyen-oriental et probablement en Crète. La grenade est également très présente dans les restes et les représentations, sans que l'on puisse déterminer si son rôle était symbolique ou technique (Ward 2003 pour une synthèse sur l'âge du Bronze récent). De même le carthame est bien documenté pour l'ensemble de l'âge du bronze en Asie occidentale (Marinova & Rielh 2009 pour une synthèse), tant par ses capitules (matière tinctoriale) que par ses graines fournissant une source oléagineuse. Il figurait encore dans une cargaison de produits de luxe datant de la fin du II^e millénaire avant notre ère, découverte au large de la Turquie (Ward Haldane 1990). Il faut noter, par ailleurs, la présence, encore discrète, sur certains sites d'ongles de murex. Une utilisation en parfum pour ce produit a été proposée sur la base de mentions ultérieures dans la littérature arabo-persane (Pulak 1988 : 5).

La fabrication : des préparations à la fois simples et complexes

Toutes ces matières premières semblent avoir été utilisées à la fois et indifféremment en encens et en huiles. Les parfums étaient extraits par des décoctions aqueuses (Ebeling 1950, p. 28 : 3, 29 : 4, 33 : 6, 42 : 24) dans du vin et/ou de l'huile (*Ibid.*, p. 42 : 30 et *passim*), à l'issue de longues cuissons répétées et de macérations, qui sont ensuite clarifiées (*Ibid.* p. 42 :37) et/ou filtrées. Un petit groupe de textes économiques provenant d'Umma et datés de la 3^e dynastie d'Ur est particulièrement frappant. Ceux-ci attestent de l'activité d'un atelier spécialisé (Limet 1978) ; une des tablettes parmi les mieux conservés traitent de la fabrication de « la bonne huile des grands arbres » (cèdre, cyprès, genévrier et « myrte » dans les acceptations classiques des traductions), une autre de « la bonne huile des petites arômes (ou arbres ?) ». Dans la première, outre diverses plantes aromatiques et résines mal identifiées, figurent de la bière, du pain à bière, du malt, une farine à base d'épeautre, des dattes, un fromage et un ingrédient non identifié. Il ne semble

pas qu'il y ait eu dans ces recettes de macération de l'huile. Le parallèle avec des textes plus récents médio-babyloniens (entre 1500 et 1100 avant notre ère) traitant de préparations médicales semble indiquer que de la vieille bière ou lie de bière était employée pour dissoudre les résines. Certains produits étaient mouillés avec du térébinthe et de l'huile de genévrier (obtenue à partir des baies ?), puis décoctés avec de la farine de froment et de la lie de bière.

L'huile est en fait souvent extraite des résineux eux-mêmes. Ainsi, les huiles de genévriers ou de *kanaktu*, une substance anciennement interprétée comme l'encens, ne sont-elles peut-être que des huiles brutes.

Les procédés de préparation documentés (Ebeling 1950 ; Joannès 1993 ; voir aussi la manufacture d'onguents représentée sur la tombe thébaine n° 175, 18^e dynastie, en Egypte) s'assimilent à de la cuisine et ne demandaient pas de matériel spécifique, ce qui rend difficile l'identification d'ateliers. À Mari, par exemple, pour lequel la littérature confirme l'existence d'un atelier de préparation lié au palais, pour le moment, celui-ci n'a pu être localisé. À ce jour, quatre ateliers seulement sont confirmés en Méditerranée pour les III^e et II^e millénaires (Dubur-Jarrige 2001), un a peut-être été identifié à Chypre au Bronze Moyen (Belgiorno 2006)⁵, mais il faut attendre la période ptolémaïque, voire les débuts de l'empire Romain, pour des structures bien identifiables adaptées à une production importante comme celles identifiées à Delos et Paestum, en Campanie avec des presses bien spécifiques (Brun 1999 ; Brun 2000).

Les premiers procédés laissant penser à de l'enfleurage sont également tardifs et se situent de même dans l'Egypte ptolémaïque (vers 600 avant notre ère), avec les fameuses scènes de préparation de parfum à base de lys (bas-relief du musée Egizio à Turin ; Louvre, département des Antiquités égyptiennes, E 11377, linteau sculpté en bas-relief du tombeau de Pairkep).

La Crète pose un problème spécifique. La profession de « broyeurs de substances aromatiques », que l'on traduit fréquemment par « parfumeurs » y est bien attestée par une série de tablettes, mais portant exclusivement sur les approvisionnements. *In fine*, dans l'iconographie, les libations sont beaucoup plus fréquemment mises en scènes que les encensements ou les onctions et il n'est pas exclu que ces « broyeurs d'aromates » aient eu un rôle large de préparation d'huiles et de vins aromatisés, notamment pour ces libations. Dans le même esprit, J.-M. Durand a d'ailleurs proposé de réinterpréter les parfumeurs de Mari comme des « cuisiniers » de matières exotiques (MARI, t. I : 311 et note a), « puisse mon seigneur me faire envoyer soit une faiseuse de parfum ou une femme-cuisinière... » (ARM 10 86 r. 7'). Le terme *raqqû* (qui a donné aussi *muraqqû*) attesté dès l'Akkadien ancien signifie à la fois celui qui presse l'huile et le faiseur de parfums (CAD, s.u.). Ceci pourrait indiquer, en fait, que les parfums ne constituaient pas encore une catégorie en soi au Bronze Moyen en Asie occidentale.

Les utilisations Dans les rituels

⁵ Les fouilles ne sont malheureusement pas publiées.

Seule l'Égypte fournit une iconographie de préparation et d'utilisation significative avant la période classique ; force est, donc, pour approcher les usages, d'avoir recours aux sources écrites. Les utilisations telles qu'elles ressortent de la littérature pour le Proche Orient mettent en avant un rôle primordialement rituel et culturel.

En Mésopotamie, à partir de la fin du III^e millénaire jusque vers le milieu du I^{er} millénaire avant notre ère, les huiles aromatiques ou « parfumées » sont employées pour asperger les briques de fondations, peut-être pour les « amener à la vie » comme semble l'indiquer une inscription sur le cylindre de Gudea (Wilson 1996) ou ultérieurement mises dans les dépôts de fondation avec des matières précieuses, argent, or, lapis-lazuli (Salmanazar III (859-824 avant notre ère) WO 2 : 44 bord inférieur 1 ; Nabopolassar (env. 658-605 avant notre ère) VAB 4 62 ii 53). L'huile « parfumée » n'est qu'une des composantes du dépôt ou de la consécration ; ainsi, un mur de fondation est-il aspergé d'huile de « sésame »⁶, d'huile parfumée, de baume de cèdre, de miel, de beurre clarifié (ou graisse) » (Salmanazar Ier, ca. 1275-1245 av. av. notre ère, KAH 1 13 r. iv 22 ; Salmanazar III, 858-824 av. notre ère, WO 2 42 : 52). Plus tardivement, sous le règne d'Assurbanipal (669-627 av. notre ère) ce sont les bâtiments eux-mêmes qui sont aspergés d'huile, de miel, de beurre clarifié et de résine de cèdre (Borger Esarh. 4:22 ; *ibid.* 20, Ep. 20:12 ; AfO 13 206 r 8) ou encore les portes des sanctuaires, leurs montants, leurs serrures, leurs poignées, soit strictement seules (VAB 4 258 ii 13 ; Nabuchodonosor II, 604-562 av. notre ère), soit avec un mélange d'huiles parfumées et de vin (RAcc. 119:10, cf. AAA 22 58 i 52s ; Maqlu IX 140, cf. 4R. 59 N° 1 r. 7). Au cours du I^{er} millénaire encore, on les utilise pour oindre les statues ou le dais de la figure du dieu (CT 44 1 r. 7 ; YOS 3 89 : 18) ou pour asperger l'animal sacrifié, souvent un taureau (RAcc. 4 ii 12). On trouve également mention de l'onction des cornes d'animaux sacrifiés dans les cultes, mais également d'un bélier de guerre à Mari (Joannès 1993). De l'huile de cèdre et de cyprès semble impliquée dans une cérémonie dite d'« ouverture de la bouche » sur le dieu par un prêtre de purification (K.2946 i 14f., babylonien standard, seconde moitié du II^e millénaire av. notre ère). À la période néo-babylonienne (627-539 av. notre ère), l'huile et les huiles parfumées semblent plus fréquemment utilisées en libation qu'en onction, ce que confirment les représentations multiples de libation sur les bas-reliefs et les sceaux, alors que les représentations d'onction restent extrêmement rares (BIN 1 96 : 2). L'onction est d'abord réservé au prêtre ; on trouve ainsi les qualificatifs de « prêtre de purification, prêtre oint, l'homme sage » (K.2946 i 14f.).

Parmi les matières parfumées, à Mari, les genévriers (mais pas le cade, genévrier oxycèdre) tiennent un rôle apparemment particulier ; eux seuls peuvent être plantés dans les vergers consacrés et les alentours des temples « Or, ce verger appartient au dieu : il ne doit (donc) être plein que de genévriers. Voilà que je viens de t'envoyer un homme pris parmi les jardiniers. Il faut que l'on me donne [...] de la graine de genévrier » (I136, Mari, t. I, 202, p.

⁶ La traduction de sésame est aujourd'hui remise en cause ; l'huile concernée reste à déterminer, peut-être de l'huile de graines de carthame.

333-334). Ce genévrier précieux est interprété dans le CAD comme *le Juniperus drupacea* répandu en Syrie et les notations lui attribuent un parfum précieux.

Les huiles parfumées sont également employées dans certains rituels d'exorcisme : du sang est, par exemple, mélangé avec de l'huile de cyprès pour enduire les piliers du lit ou son baldaquin afin de chasser les esprits malins dans la période néo-babylonienne (CT 4 5 : 8 ; YOS 3 89 : 19). On retrouve des utilisations analogues chez les Hittites à partir du Moyen Empire (1465-1353 av. notre ère) dans des rites de purification avec de la résine de cèdre et miel (KUB 43.58 ii 36-38, avec dupl. KUB 15.42 ii 25-27).

On trouve, enfin, dans l'empire hittite, une utilisation rituelle particulière des huiles parfumées, dans laquelle la bonne odeur est spécifiquement mise en avant ; celles-ci permettent de tracer/dessiner les chemins par lesquels les divinités disparues sont appelées à revenir dans leurs temples (KUB 17.10 ii 31-32 ; KBo 13.86 rev. 3-4, KBo 17.75 i 35-36 « Maintenant laisse la bonne odeur, le cèdre [Šanezzi], l'huile t'appeler (et reviens dans ton sanctuaire) » (KUB 24.2 obv. 10-11 ; AAA 27 : 16s., dans une prière).

Les utilisations séculières

C'est dans les archives de Mari, dans la seconde moitié du II^e millénaire, que peut être saisie une inflexion dans les usages avec des utilisations qui, tout en restant fortement marquées par une signification rituelle, s'expriment à la cour, au bénéfice du roi et de son entourage.

Ainsi, le roi emporte ou requiert pour ses déplacements de l'huile « parfumée », essentiellement de l'huile de genévrier, pour sa « ration » (traduit couramment par « toilette ») (XIII 16, MARI, t. I, 95 : 233 ; XVIII 27, MARI, t. I, 184 : 315).

Les huiles, parfumées ou douces ou de première qualité, constituent des cadeaux ou des dots entre cours princières. Versées sur la tête, elles concrétisent les alliances, mariages ou célèbrent l'investiture et la prise de pouvoir. Ces pratiques semblent répandues dans tout l'espace moyen oriental pendant le II^e millénaire avant notre ère. « C'est une coutume chez les rois que des rois de même rang que le nouveau roi lui envoient de l'huile parfumée [[\$amna ?#^aba]] pour son usage personnel » (KBo 1 14 r. 9 ; voir Goetze Kizzuwatna 28f.). « Ils s'envoient mutuellement des présents (tels que) huile parfumée pour s'oindre et des vêtements propres aux rois » (KBo 1 14 r.8). « Lorsqu'ils ont versé de l'huile "aromatique" sur la tête de la princesse [nos terres sont devenues unies] » (KUB 324+ : 5 (let.) voir Edel Korrespondenz 138 N°53). On en trouve également la trace dans les lettres d'El Armana : « Une jarre *habannatu* pleine d'huile parfumée pour verser sur ta tête » (EA 34 : 50, 29, lettre au roi d'Alasia). En miroir, la privation de l'huile parfumée signe le temps du deuil : « Je n'ai pas permis [à de beaux vêtements, des bijoux et de l'huile parfumée] de (littéralement) venir près de mon corps » (AnSt 8 46 i 24). L'huile parfumée semble employée essentiellement pour le chef, mais quelques mentions indiquent un usage également sur les mains chez les Hittites : « Pour le roi, il [le chef cuisinier] verse de l'eau avec de la résine (?) sur les mains du roi trois fois » (KUB 41.40 i 19-20). L'huile parfumée est encore utilisée dans les rituels néo-assyriens (première moitié du I^{er}

millénaire av. notre ère) pour asperger une tablette d'accord (en même temps qu'on brûle de l'encens) avant de la lire au roi (Craig ABRT 1 23 ii 27).

À Mari toujours, les huiles parfumées honorent l'hôte de marque, les dignitaires étrangers et accompagnent les ambassades. Cependant, une première évolution est sensible et la maison de la reine ou les messagers du roi peuvent également recevoir des rations d'huile parfumée pour leurs déplacements (XVIII 36, MARI, t. 1, 219, p. 356, peut être de l'huile de cèdre, de l'huile parfumée (ou douce ?) cf. XVIII 35, 37, MARI, t. 1 : 222-223). On peut noter, ici, une association qui semble s'opérer aux voyages et aux déplacements, l'huile parfumée agissant peut-être comme une protection, littérale (contre la sécheresse, les maladies, etc.) ou symbolique. Cependant, encore dans la période médio-assyrienne, l'huile parfumée reste un privilège royal « (recette) *elliu* [faite] pour un roi *ibid.* r.8 préparation(s) de parfums faits de fleurs, huile, roseaux, [étant] doux *elliu* [fait] pour un roi (KAR 220 r. iv 8 ; Ebeling, 1950, 50 s. v.).

L'usage dans les banquets semble tardif dans les premiers siècles du Ier millénaire avant notre ère (RAcc. 118:8 cf. Weissbach Misc. 12:21). Diverses plantes aromatiques dont certaines pouvant avoir été impliquées dans des préparations d'huiles aromatiques apparaissent dans les fournitures du banquet d'Ašurnasirpal II (883-859 av. notre ère) à Kalah, et le fait d'oindre les invités est spécifiquement mentionné comme un élément substantiel des festivités (Finet, 1992, p. 35-37).

L'inflexion vers des fonctions plus hédonistes apparaît dans les lettres d'El-Amarna qui contiennent des descriptions de flacons luxueux pour les huiles parfumées. Ceux-ci sont détaillés dans leurs décor ou matériaux : « un petit flacon pour des aromatiques, fait d'or, avec un[e] figure d'ibex couché en son centre » (EA 14 i 62) ; « 3 ibex comme contenant à huile [faits d']ivoire teint » (EA 14 iv 15 dans une liste de cadeaux d'un roi hittite Tu\$ à Pharaon); des figurines en albâtres, en lapis-lazuli, une hirondelle plaquée or, un monstre du déluge plaqué or, diverses pierres (EA 25, ii 43-50).

Discussion, essai d'interprétation

La prudence s'impose dans la mesure où ce que nous ignorons dépasse de loin les éléments sur lesquels construire, de nombreuses substances citées dans les textes résistant à toute identification, faute de contexte et de nombreuses régions n'ayant pas fourni de sources archéobotaniques ou archéométriques.

Quelques éléments nous semblent néanmoins pouvoir être soulignés. En Mésopotamie, du Bronze Ancien au Bronze Récent, et encore à l'âge du Fer, les résines aromatiques sont fréquemment associées, lorsqu'elles sont citées, à des environnements exotiques et lointains (en l'occurrence la côte occidentale de l'Asie), aux hautes montagnes, contrastant avec l'environnement de plaine de la Mésopotamie, et aux forêts profondes. Le corpus des textes hittites et assyriens abonde en notations sur le rôle de la montagne comme élément sacralisé : « puisse la Montagne X, la montagne Y, la maison du chêne, t'absoudre, la montagne Z, la maison du chêne t'absoudre » (JNES 15 132 :16-7) ; « les montagnes sur lesquelles plane une ombre comme celle d'une forêt

de cèdres » (Sargon II, 722-705 avant notre ère, TCL 16).

Les montagnes de l'Amanus (les actuels Monts Nur ou « monts de lumière » dans la partie orientale la chaîne du Taurus), du Hatti (en Anatolie), les monts Liban constituent, ainsi, les environnements privilégiés pour s'approvisionner. Sennacherib (env. 704-681 avant notre ère), Sargon II, Nabuchodonosor II et de nombreux autres monarques babyloniens ou assyriens se vantent de s'être procurés des troncs de cèdre qui ont poussé dans les montagnes de l'Ammanus (OIP 2 196:80; 129 vi 59 (Senn.); Borger Esarh. 22 Ep. 28:2, CT 34:29 ii 11 (Nbn).

Leur conquête constitue d'ailleurs un titre de gloire pour les princes mésopotamiens et assyriens qui se vantent d'en rapporter les essences aromatiques pour honorer les dieux ou transplanter dans leurs parcs : « J'ai placé sa pierre (de fondation) sur (des perles de) or, argent, cuivre, pierres précieuses (et) des coupes de résines odorantes de l'Amanus » (Lyon Sar. P. 15 : 56). « Je les [palais] ai palissé de troncs de cèdre poussés dans l'Amanus » (OIP 2 96 : 80 (Senn.) Borger Esrah 22, Ep. 28 iv 4, Thompson Esarh. Pl. 15 iii 26 (Assurbanipal.) Les parcs assyriens sont plantés de « tous les (arbres porteurs de) parfums de Hatti et tous les (arbres) des montagnes porteurs de fruit » (Winckler Sar. pl. 41 :42), de « toutes sortes d'aromates, produits du Mont Amanus, dont l'odeur est parfumée ((#a-a-bu) » (Winckler Sar. Pl. 35 : 143, cf. OIP 2 106 vi 24 et 119 : 23).

Les concepts de pureté et d'élévation constituent deux attributs essentiels des résines précieuses utilisées et semblent au moins aussi déterminants que leur caractère parfumé. Ainsi, le cèdre est-il invoqué « Haut cèdre, poussant dans les hautes montagnes, placé par destinée dans un site pur, s'élevant vers le ciel de la montagne boisée d'Hashur » (§urpu IX 42). Le panthéon Hittite intègre, au demeurant, des divinités mâles du cèdre (KUB 15-34 iv 28-32 ; Zuntz, Scongiori 520f. et Haas-Wilhelm, AOATS 3 : 204s.). Par contraste, le genévrier-burāšu identifié au genévrier cade, arbre de taille peu élevée et plus fréquent dans les environnements des moyennes montagnes d'Irak, est moins valorisé — c'est la résine la moins chère —, mais plus fréquemment cité, car d'approvisionnement plus facile.

L'étude des termes caractérisant la « bonne odeur » montre, nous semble-t-il, que le concept de parfum ne constitue pas de prime abord une catégorie en soi dans le vocabulaire sumérien et accadien. Ainsi, le terme *ṭabu* / *DÜG(GA)*, souvent appliqué à une huile particulière entrant dans les rituels, signifie à la fois bon, sucré, doux, frais, « aromatique », auspiceux, bienfaisant de bonne qualité, favorable, correct, de bonne qualité, bienveillant, amical, agréable, content, satisfait, honorable, selon les contextes. Il s'emploie pour de la nourriture, de la boisson, des parfums, un roseau souvent cité dans les matières premières aromatiques, de l'huile, mais également des herbes (CAD Tet s.u. : 19-24). Il se dit d'un arôme, d'un souffle, d'une brise « toutes sortes d'aromates, produits du Mont Amanus dont la senteur est fragrante » (Winckler Sar. Pl. 35 : 143, cf. Senn. OIP 2 106 vi 24 et 119 : 23).

En fait, les notations les plus évidentes faisant appel à l'odeur se trouvent

chez les Hittites à partir du Moyen Empire (seconde moitié du II^e millénaire av. notre ère), avec les acceptions du terme *šanezzi*. Celui-ci est employé pour qualifier l'huile comme dans cette évocation : « Comme cette huile parfumée est fragrante et est bien-aimée des dieux et des hommes, que le roi et la reine et la terre du *ḫatti* soient bien aimés des dieux » (KUB 15.34 ii 29-30, ed. Haas/Wilhelm, AOATS 3 : 192s. ; cf. KUB 15.32 i 26-27). Il désigne spécifiquement le cèdre et l'huile : « Que l'odeur fragrante [précisément] le cèdre et l'huile te fasse venir (t'appelle) et que tu reviennes dans ton sanctuaire » (KUB 24.2 i 10-11 (et/ou) obv. 10-1, Gurney, AAA 27 : 16s. ; Lebrun Hymnes 181, 185 (« le délicieux arôme »), Hymne et prière de Murš. II). « Ils ne peuvent pas [entend]re le message agréable, ils ne peuvent pas sentir [l'odeur] agréable/fragrante du cèdre » (KUB 33.89 + KUB 36.21 : 12-14, mythes). Cependant, le terme s'applique également pour un sacrifice avec le sens donné de « goûteux » ou « de première qualité », combiné avec la notion de « pur » (CHD Š s.u. 3'), au pluriel il s'emploie pour désigner des « choses plaisantes, choses goûteuses/délicieuses » (KUB 41.13 ii 21-23). Un terme connexe *ellu* au sens de « propre », « pur » est parfois employé en connexion avec l'huile de cèdre ou des huiles spécifiques, tant dans des emplois séculaires que cultuels. Les matières aromatiques apparaissent également comme une catégorie sémantique en soi (*ša-me-ša-nu*) dans des utilisations en encens ; elles sont brûlées après la réfection du bâtiment du roi (KUB 9.15 iii 15-16, cf. Theth 5:149; 93/r rev. 5 (StBoT 5:149) NH rituel), dans la chambre à coucher (rituel nouvel empire, KBo 2.4 iv 24-26). Un autre terme **lazziya*«, SIG₅-*yahḫ* porte également le sens de parfumer ou donner de l'odeur (mais avec une réserve, voir CHD L s.u.). Il trouve apparemment son origine dans une substance non identifiée, une sorte de bois ou d'arbre pour qualifier du baume servant à oindre (KBo 21.74 III 7-9 ; ed. StBoT 19:26S) pour une substance).

Le parfum (ou la « douce odeur », les traducteurs hésitent très fréquemment) en vient tardivement, au cours du I^{er} millénaire, à être identifié comme un attribut caractéristique du souffle divin, signe de protection pour l'orant, puis de celui du roi divinisé : « puisse ton haleine douce/parfumée flotter sur moi, puisse ma vie être prolongée » (BMS 18:15, aussi RT 24 104:11). « [Marduk est] TUT, dieu de la douce/parfumée haleine » (En. el. 7:20) ; « (le roi) qui donne la vie avec sa douce haleine » (EA 147:9) ; « Les territoires de Pukudu et de Gurasimmu attendront attentivement pour la douce haleine de mon seigneur, le roi » (néo-babylonien, ABL 1089 r 15). On retrouve là une notion bien présente mais beaucoup plus tôt dans les textes égyptiens dans lesquels la bonne odeur signe la présence de la divinité dont elle constitue une caractéristique inhérente. De là, vient probablement le rôle des offrandes parfumées pour apaiser les divinités à partir de la seconde moitié du II^e millénaire av. notre ère (JRAS Cent. Supp. pl. 3 r. 7). L'odeur est également mise en avant pour l'emploi de cèdre dans la construction de temples « J'ai construit pour lui [Ningirsu] son temple aimé parmi (les douces odeurs) du parfum de cèdre » (SAKI 68 Statue B v 18).

Il faut noter cependant que l'huile (ou des matières grasses), même non

parfumée, tient des rôles similaires. Chez les Hittites, elle est utilisée pour l'onction comme parure ou apprêt de fête, dans des rituels de banquet (CAD Š s.u ; 1 à 3', 1 b 2' 1', & b 5' et 1 b 6' : 37), pour les libations pour l'Ancien Empire (*Ibid.*, 1 b 2'h p. 37 et 7' : 39), en onction après avoir adoré la divinité (KUB 54.1 i 58-59), pour oindre les cornes de chèvre qu'on sacrifie à la divinité (KBo 11.32 obv. 23), pour verser sur la tête (VBoT 1 : 14, ed. Rost, MIO 4 : 334, 336 tr. Haas dans Moran, 101, Lettre de l'Égypte à Arzawa). L'huile seule est employée dans les cultes : « Kumarbi, l'étoile, viendra et laisse-le se laver avec cette eau et s'oindre avec de l'huile, laisse le manger le pain et boire le vin » (KUB 59.66 iii 10-13 avec dupl. KUB 60.11 obv. 3-6, cf. KUB 59.66 iii 6-9 où la même chose est dite d'Ishtar dans un rituel). « Ils donnent à la divinité de l'eau pour (se laver) les pieds et [...] et laissent couler(?) l'huile sur [...] et ils lavent les pieds de la divinité » (KUB 12.5 iv 11-12, ChS Wegner I/3.1 : 86s.; rituel pour Ishtar de Tamininga). On retrouve également des notations de l'huile seule pour enduire les chemins (KUB 39.15 iv 1-2, pour des funérailles royales), pour asperger la terre près de la rivière avec du miel (rituel, KBo 10.45 ii 15, ed. Otten, ZA 54 : 122).

On a souvent considéré que l'huile parfumée était employée pour chasser les souffles néfastes, mais *a contrario* une notation dans l'épopée de Gilgamesh semble indiquer que les puissances infernales appréciaient aussi les parfums « (quand tu vas dans le monde souterrain) ne t'oint pas d'huile pūru odorante, ils grouilleraient autour de toi attirés par son odeur » (George Gilg. XII 15).

Conclusion

Nous pouvons faire l'hypothèse pour les périodes anciennes (jusque vers le milieu du I^{er} millénaire probablement) que les plantes impliquées dans des compositions étaient investies d'une puissance divine et qu'elles avaient souvent poussé dans des lieux considérés comme sacrés et/ou qu'elles correspondaient à des représentations étiologiques, des fonctions liturgiques. Cette essence leur conférait une puissance de protection, d'investiture, qui devient progressivement le véhicule matérialisé de la marque divine pour le prince, le souverain. On peut suivre au fil du I^{er} millénaire, le glissement par une appropriation par les élites, qui conduira à un investissement ultérieur des champs thérapeutiques et finalement hédonistes, mais ce dernier correspond à une autre histoire, celle de la période suivante. Finalement comment s'est fait ce chemin? Il suit intimement, selon nous, celui des sociétés, des cités-états aux grands empires conquérants, d'un pouvoir religieux aux chefferies, puis au pouvoir royal et avec lui à des sociétés complexes dont le pouvoir exige une organisation qui a besoin de fidéliser des élites relais de plus en plus nombreuses.

Les compositions traduisent et reflètent très probablement un héritage mythologique et des croyances, une conception spécifique du monde végétal ; elles véhiculent une symbolique, un imaginaire difficile à décrypter. Cependant, il nous semble que la force des lieux dont émanent les végétaux, au moins autant que leur caractère prophylactique, peut expliquer leur implication. Enfin, ces compositions étaient certes constituées à base de plantes aromatiques, mais incorporaient également des minéraux et des

éléments magiques. En fait, les composants des onguents et huiles sacrés ont été, tout au long de l'âge du Bronze et encore largement à l'âge du Fer, choisis en raison même du rôle que jouaient ces compositions. Ce n'est pas d'ailleurs sans écho dans notre société actuelle qui voit arriver régulièrement sur nos marchés de nouvelles plantes ou huiles essentielles, choisies et affichées pour l'imaginaire qu'elles véhiculent (Tahiti, l'Himalaya ou le Tibet, la « rain forest » amazonienne).

Références citées

ANDRE J. 1985. *Les noms de plantes dans la Rome antique*, collection d'études anciennes, Les Belles Lettres, Paris.

AKKERMANS P.M.M.G., CAPPERS R., CAVALLO C., NIEUWENHUYSE O., NILHAMN B. et OTTE I. N. 2006, "Investigating the Early Pottery Neolithic of Northern Syria : New Evidence from Tell Sabi Abyad", *AJA* 110/1 : 123-156.

ASOUTI E., 2003, "Wood charcoal from Santorini (Thera): new evidence for climate, vegetation and timber imports in the Aegean Bronze Age." *Antiquity* 77(297) : 471-484.

BELGIORNO M.R., 2006. *Aromata Cipria: L'olio d'oliva nei profumi e nei medicinali di Cipro nel 2000*. Era nuova.

BAUM N., 1999. « L'organisation du règne végétal dans l'Égypte ancienne et l'identification des noms de végétaux », Aufrère, S. (éd.), *Encyclopédie* : 421-443.

BECK C.W., E. STOUT, LEE K. C., CHASE A. A., DEROSA N., 2008. « Analysis of Organic Remains in the Fabric of Minoan and Mycenaean Pottery Sherds by Gas Chromatography – Mass Spectrometry », in Y. TZEDAKIS, MARTLEW H. & M.K. JONES M. K. (ed.), *Archaeology meets science. Biomolecular investigations in Bronze Age Greece*, Oxbow Books, Oxford : 12-47.

BOTTERO ARMT 7

BRUN J.-P., 1999, « Laudatissimum fuit antiquitus in Delo insula. La maison IB du Quartier du stade et la production des parfums à Délos », *Bulletin de correspondance hellénique*. Volume 123, livraison 1 : 87-155.

BRUN J.-P., 2000, The Production of Perfumes in Antiquity: The Cases of Delos and Paestum, *American Journal of Archaeology*, Vol. 104 (2) : 277-308.

CAMPBELL THOMPSON R., 1949, *A Dictionary of Assyrian Botany*, Londres.

CHARPENTIER G., 1981, *Recueil de matériaux épigraphiques relatifs à la botanique de l'Égypte antique*, Paris, Trismégite.

CHARPIN D., 1984, Nouveaux documents du bureau de l'huile à l'époque assyrienne, Mari, *Annales de Recherches Interdisciplinaires (MARI)* 3, 83-126, Paris, ERC

CHARPIN D., 1987, « Nouveaux documents du bureau de l'huile à l'époque assyrienne (suite) », Mari, *Annales de Recherches Interdisciplinaires (MARI)* 5, 597-599, Paris, ERC.

CHARPIN D., 1957, « Archives Royales de Mari. Transcriptions et Traductions », Vol. VII, Paris [= ARMT 7/1-309].

COUBRAY, 1996, « Restes végétaux du dépôt votif », *Atti Mem. Società Magna Greca*, Roma (3) : 105-108.

COUBRAY S., ZECH-MATTERNE V. & MAZURIER A., 2010, « The earliest remains

of a Citrus fruit from a western Mediterranean archaeological context? A microtomographic-based re-assessment. Les plus anciens restes d'un fruit de *Citrus* dans un contexte archéologique de l'Ouest de la Méditerranée? Une révision basée sur la microtomographie », *Comptes Rendus Palevol*, 9 (6-7) :277-282.

DAVID A.R. 2000, « Oil, Fat and wax » in Nicholson P.T., Shaw I., (ed.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge University Press, Cambridge, 2000 : 390-429.

DECKERS K. & RIEHL S., 2004, « The development of Economy and environment from the Bronze Age to Early Iron Age in Northern Syria and the Levant. A case study from the Upper Khabur région », *Antiquity (project gallery)*, 78 (302).

DUBUR-JARRIGE M.-A., 2001, « L'atelier du parfumeur en Crète et en Grèce à l'Âge du Bronze », in BRUN J.-P. et JOCKEY Ph. (éd.), *Technai, Techniques et Sociétés en Méditerranée*, Maisonneuve & Larose, Paris : 423-440.

Encyclopédie religieuse 1999 : S. Aufrère (éd.), *Encyclopédie religieuse de l'univers végétal. Croyances phytoreligieuses de l'Égypte ancienne* (ERUV) I, OrMonp X, Université Paul Valéry, Montpellier.

FINET A., « Le banquet de Kalah offert par le roi d'Assyrie Ašurnasirpal II (883-859) », in R. Gyselen (éd.), *Banquets d'Orient, Res Orientales*, (IV) : 31-43

EBELING E., 1950, *Parfümrezepte und kältische Texte aus Assur*, (Sonderdruck aus *Orientalia* 17-19), Rome.

FAHMY A. G. S. K., FADL M. & El-Garf I., 2008, « Plant macroremains from an Elite Cemetery at Predynastic Hierakonpolis Upper Egypt », *International Journal of Botany* 4(2) : 205-212.

Garnier, N., Dodinet E., 2009, « Étude botanique et physico-chimique de dépôts votifs d'une tombe carthaginoise (VI^e – V^e s. av. n.-è.) », poster présenté oralement au 17^e Colloque du G.M.P.C.A Montpellier-Archéométrie « *Ressources, Sociétés, Biodiversité* » 6 – 10 avril 2009, Montpellier.

GERMER R. 1985, *Flora der Pharaonischen Ägypten*, Philipp von Zabern, Mainz, 143

GOPHNA R., & LIPHSCHITZ N. 1996, « The Ashkelon Trough Settlements in the Early Bronze Age I : New Evidence of Maritime Trade », *Tel Aviv* 23 : 143–53.

HELBAEK H., 1962, « Late Cypriote Vegetable Diet at Apliki », *Opuscula Atheniensia* (4) : 171-186.

HJELMQVIST H., 1979, « Some economic plants and weeds from the Bronze Age of Cyprus » in U. ÔBRINK A., DEMTROPoulos, HJELMQVIST H. et TOLLANDER E. (éd.), *Hala Sultan Teke 5. SIMA XLV* Lund, Paul Astroms Förlag : 110-133.

HUBBARD, R.N.L. & HOSLEY R. A., 2001, « The agriculture in prehistoric Servia », in C. Ridley, K.A. Wardle (ed.), *Servia 1971-1973 : Rescue excavations at a Neolithic and Early Bronze Age site in Western Macedonia*, British School of Archaeology at Athens, Suppl. vol., Oxford : 330-336.

JOANNES F., 1993, « La culture matérielle à Mari (V) : Les parfums », *Mari, Annales de recherches interdisciplinaires, MARI VII*, Paris, ERC : 251-270.

JOANNES F., 2010, « Les Parfums en Mésopotamie », in Frère, D. & Gran-Aymerich J. (coord.), *Dossiers d'Archéologie Parfums dans l'Antiquité*, (337) : 22-26.

JORET C., 1897, *Les Plantes dans l'Antiquité et au Moyen Âge, histoire, usages et symbolisme*, Paris, Émile Bouillon.

KUÇAN D., 2000, « Rapport synthétique sur les recherches archéobotaniques dans le sanctuaire d'Héra de l'île de Samos », in LUCE J.M. (dir.), *Paysage et alimentation dans le monde grec, Pallas* (52) : 99-108.

KUNIHOLM P. I., 1997, « Wood », in E. M. Meyers (éd.), *The Oxford Encyclopedia of Archaeology in the Near East*, New York, Oxford University Press : 347-349.

HUNIHLM P.I., 1993, « A Date-list for Bronze Age and Iron Age monuments based on combined dendrochronological and radiocarbon evidence », in MELLINK M. J., PORADA E., and ÖZGÜÇ T., (ed.), *Aspects of Art and Iconography: Anatolia and its Neighbors. Studies in honor of Nimet Özgüç*. Ankara, Türk Tarih Kurumu Basimevi : 371-373.

KUNIHOLM P. I. & NEWTON M. W., 1989, « A 677 tree-ring chronology for the Middle Bronze Age », in EMRE K., HROUDA B., MELLINK M., ÖZGÜÇ N. (ed.), *Anatolia and the Ancient Near East. Studies in Honor of Tahsin Özgüç*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basimevi [Turkish Historical Foundation Press] : 279-293.

LE FUR D., 1994, *La conservation des peintures murales du temple de Karnak*, ERC, Paris.

LEV-YADUN S. A., M. ARTZY, E. MARCUS, et R. STIDSIN, 1996, « Wood Remains from Tel Nami, a Middle Bronze IIA and Late Bronze IIB Port, local exploitation and Levantine Cedar Trade », *Economic Botany* 50(3): 310-317.

LIMET H., 1978, « Pharmacopée et parfumerie sumériennes », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 66e année, n° 238 : 147-159.

LIPHSCHITZ, N. & G. BIGER, 1995, « The Timber Trade in Ancient Palestine », *Tel Aviv: Journal of the Institute of Archaeology of Tel Aviv University*, 22(1) : 121-127.

LIPPI, M.M., 2000, « The garden of the "Casa delle Nozze di Ercole ed Ebe in Pompeii (Italy) : Palynological investigations », *Plant Biosystems*, 134(2) : 205-211.

LORET V., 1887, « Le kyphi, parfum sacré des anciens Egyptiens », *Journal asiatique*, VIII^e sér., t. X, Paris, p. 76-132.

LORET, V., 1892, *La flore pharaonique d'après les documents hiéroglyphiques et les spécimens découverts dans les tombes*, 2nde éd. (1^{ère} éd. 1887), rééd. 1975, Olms Verlag, Hildesheim, New York.

LORET V., 1949, « La résine de térébinthe (sonter) chez les anciens Egyptiens », *RAPH* 19, Le Caire.

LUCAS A. & J. R. HARRIS, 1962, *Ancient Egyptian materials and industries*, 4^e éd., *Histories & Mysteries of Man Ltd*, Londres, 1962.

MARI, *Documents épistolaires du palais de Mari*, t. I, présentés et traduits par J.-M. DURAND, *Littératures du Proche-Orient (LAPO)*, 1997, CERF, Paris.

MARINOVA E. & S. RIEHL, 2009, « Carthamus species in the ancient Near-East and south-eastern Europe:archaeobotanical evidence for their distribution and use as a source of oil », *Vegetation History and Archaeobotany* 18 : 341-349.

MATHE, C.C., P. ARCHIER, G. CULIOLI & C. VIEILLESZAZES, 2003, « Caractérisation chimique d'une résine naturelle en Égypte ancienne: application à un exemple de la collection Victor Loret », *Revue d'archéométrie*, 27:43-47.

MATHE C. C., G. CULIOLI, P. ARCHIER & C. VIEILLESCHAZES, 2004, « Characterization of archaeological frankincense by gas chromatography-mass spectrometry », *Journal of Chromatography A* 1023 : 277-285.

MATHE C.C., M. HOVANEISSIAN, P. ARCHIER & C. VIEILLESCHAZES, 2005, « Identification de résines végétales datant de l'Égypte ancienne par chromatographie en phase gazeuse couplée à un spectromètre de masse », *ArchéoSciences*, 29 : 157-161.

MCGOVERN, P.E., U. HARTUNG, V.R. BADLER, D.L. GLUSKER & L.J. EXNER, 1997, « The beginnings of wine-making in the ancient Near East and Egypt », *Expedition*, 39(1) : 3-21.

MCGOVERN P.E., D.L. GLUSKER, L.J. EXNER & M.M. VOIGT, 1996, « Neolithic resinated wine », *Nature*, 381: 480-481.

MILLS J.S. & R. WHITE, 1989, « The identity of the resins from the Late Bronze Age shipwreck at Ulu Burun (Kas) », *Archaeometry* 31(1): 37-44.

MORAN, W.L. (avec la collaboration de V. Haas et G. Wilhem), 1987, *Les lettres d'El-Amarna. Correspondance diplomatique du pharaon*, traduction française de D. COLLON et H. CAZELLES, CERF, Paris.

NEWTON C., 2005, « Upper Egypt : vegetation at the beginning of the third millenium BC inferred from charcoal analysis at Adaïma and Elka-b », *Journal of Archaeological Science* 32 : 355-367.

PLINE l'Ancien, 1949, *Histoire naturelle*, Livre XII, texte établi, traduit et commenté par A. ERNOUT, Collection des universités de France Série latine, Les Belles Lettres, Paris.

PLINE l'Ancien, 1956, *Histoire naturelle*, Livre XIII, texte établi, traduit et commenté par A. Ernout, Collection des universités de France Série latine, Les Belles Lettres, Paris.

POSTGATE N., 1992, « Trees and timber in the Assyrian Texts », in J.M. & M.A. Powell (éd.), *Sumerian Bulletin on Agriculture, Trees and Timber*, vol. VI, 177-192.

PULAK C., 1988, « The Bronze Age shipwreck at Ulu Burun, Turkey : 1985 campaign », *American Journal of Archaeology*, 92 :1-37.

RENFREW J., 1985, « Preliminary report on the botanical remains », in Kemp, B. (éd.) *Amarna Reports 2*, Egypt Exploration Society, London, p.175-190.

RIEHL, D.B., F. FEINDT et M. FISCHER, 1998, « Anhang. Untersuchung botanischer Proben », in G. Dreyer, *Umm el-Qaab 1. Das prädynastische Königsgrab U-j und seine frühen Schriftzeugnisse*, Mainz : 189 - 195, taf. 45 - 47.

RIEHL, D.B. & G. WILLCOX, 1999, « Charcoal analysis and Holocene vegetation history in southern Syria », *Quaternary Science Reviews INQUA symposium Ankara, The late Quaternary in the Eastern Mediterranean* (Special issue) : 711-716.

RIEHL D.B., L. HERVEUX L., 2004, « Étude archéobotanique préliminaire de tell al-Rawda, site de la fin du Bronze ancien en Syrie intérieure », *Akkadica* 125 : 79-91.

RIMMEL E., 1995, [1870], *Le livre des Parfums*, Paris, E. Dentu, rééd. Comedit, Paris.

SARPAKI A., 1992, « A Palaeoethnobotanical study of the West House, Akrotiri, Thera », *The Annual of the British School at Athens*, 87 : 219-230.

SEHER A., H. SCHILLER, M. KROHN & G. WERNER, 1980, « Untersuchungen von « Ölproben » aus archäologischen Funden », *Fette, Seifen, Anstrichmittel* 82(10): 395-399.

SERPICO M., 1996, *Mediterranean resins in New Kingdom Egypt: a multidisciplinary approach to trade and usage*. Unpublished PHD thesis, University College, Londres.

SERPICO, M. & R. WHITE, 1996, « Report on the analysis of the contents of a cache of jars from the tomb of Djer », in J. SPENCER (ed.) *Aspects of Early Egypt*, Londres, BMP : 128-139.

SERPICO M. & R. WHITE, 1998, « Chemical analysis of coniferous resins from ancient Egypt using gas chromatography/mass spectrometry », in Eyre, C. (ed.), *Proceedings of the Seventh International Congress of Egyptologists*, Leuven, Peeters : 1037-1048.

SERPICO M. & R. WHITE, 2000, « Resins, Amber and Bitume », in P.T. NICHOLSON, I. SHAW (ed.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge University Press, Cambridge : 430-474.

STERN B., C. HERON, L. CORR, M. SERPICO & J. BOURRIAU, 2003, « Compositional variations in aged and heated Pistacia resin found in Late Bronze Age Canaanite Amphorae and bowls from Amarna, Egypt », *Archaeometry* 45(3) : 457-469.

THEOPHRASTE, *Peri Phyton Historia. Recherches sur les plantes*. texte établi et traduit par Suzanne Amigues, Collection des universités de France, Série grecque, les Belles Lettres, Paris (1988-2006, 5 vol.).

THEOPHRASTE Peri Osmen, De Odoris. *Theophrastus. Theophraste des Odeurs, mis de grec en nostre langue françoise, avec annotations des lieux plus notables et difficiles avec l'histoire de quelques plantes*, par J. de L'Estrade, à Paris, chez Guillaume Guillard, 1556.

TRESSERAS J. J. (non publ.), Étude dans collections du XVIII^e s. du Museo Arqueologico Nacional Madrid provenant d'Herculanum.

TZEDAKIS, Y. & MARTLEW, H. (ed.). 1999. *Minoans and Mycenaeans. Flavours of their time. National Archaeological Museum, 12 July – 27 November 1999*, Greek Ministry of Culture, Athènes.

VAN ZEIST, W. & Vynckier, J. 1984. « Palaeobotanical Investigations of Tell ed-Der », in L. de Meyer (éd.), *Tell ed-Der*, vol. 4, Peeters, Leuven : 119-143.

VAN ZEIST, W. & der Roller G.J., 1993, « Plant remains from Maadi, a Predynastic site in Lower Egypt », *Vegetation History and Archaeobotany*, 2(1) : 1-14.

VAN ZEIST, W. & J. A. H. BAKKER-HEERES, 1985, « Archaeobotanical studies in the Levant 4. Bronze Age sites on the north Syrian Euphrates », *Palaeohistoria* 27 : 247-316.

VAN ZEIS W., W. WATERBOLK-VAN ROOIJEN & S. BOTTEMA, 1988, « Some notes on the Plant Husbandry of Tell Hammam et-Turkman », in M. van Loon (ed.), *Hammam et-Turkman*, vol. 1, Nederlands Historisch-Archaeologisch Institut te Istanbul, Istanbul : 105-715.

VARTAVAN (de), C., 1992, « Rapport préliminaire sur les restes végétaux d'Adaima », *Bulletin de l'Institut Français d'Archéologie Orientale* (I.F.A.O.) 91 : 243-246.

VARTAVAN (de), C., 1999, *Hidden fields of Tutankhamun. From identification to Interpretation of newly discovered plant material from the Pharaoh's grave*, Triade exploration, Londres.

VARTAVAN (de) C. & V. ASENSI AMOROS V.A., 1997, *Codex des restes végétaux de l'Égypte ancienne*, Trade Exploration, Londres, R.U.

VAN DER VEEN M., 1998, « A life of luxury in the désert ? The food and fodder supply to Mons Claudianus », *Journal of Roman Archaeology* 11 : 101-106.

VIEILLESZAZES, C. & Coen, S. 1993. « Caractérisation de quelques résines utilisées en Égypte ancienne », *Studies in Conservation* 38: 255-264.

WARD C., 2003, « Pomegranates in eastern Mediterranean contexts during the late Bronze Age », *World Archaeology* 34(3) : 529-541.

WARD HALDANE C., 1990, « Shipwrecked plant remains », *The Biblical Archaeologist* 53(1): 55-60.

WILLCOX G., 1999, « Charcoal analysis and Holocene vegetation history in Southern Syria », *Quaternary Science Reviews*, avril, p. 711-716.

WILSON, E.J., 1996, « The Cylinders of Gudea: Transliteration, Translation and Index », Band 244 in *Alter Orient und Altes Testament* (AOAT), Veröffentlichungen zur Kultur und Geschichte des Alten Orients und des Alten Testaments (Series) ; Kevelaer and Neukirchen-Vluyn.

ZOHARY D. & HOPF M., 2000, *Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile valley*, Oxford University Press, Oxford (3^e éd.)

Abréviations

AAA : *Annals of Archaeology and Anthropology*, Liverpool 1908-1948.

ABL : R.F. Harper, *Assyrian and Babylonian Letters*, Chicago, 1892-1914.

AfO : Archiv für Orientforschung (vol. 1-2 Afk : Archiv für Keilschriftforschung, Berlin... Wien, 1923ss.) ; Beih. = Beheft, 1933ss.

AnSt : *Anatolian studies*, Londres 1951ss.

ARM : *Archives royales de Mari* (= TCL 22-31).

ARMT : *Archives royales de Mari* (textes en translittération et traduction), traduction, Paris, 1950ss.

AOAT : *Alter Orient und Altes Testament* (Veröffentlichungen zur Kultur und Geschichte des Alten Orients und des Alten Testaments (Series); Kevelaer and Neukirchen-Vluyn, 1969ss.

AOATS (Haas-Wilhem) akkadien AOAT (S = Sonderreihe, 1971ss.)

BIN : *Babylonian Inscriptions in the Collection of J.B. Nies*, New Haven, 1917ss.

BMS : L. W. King, *Babylonian Magic and Sorcery*, Londres, 1896.

Borger Einleitung : R. Borger, *Einleitung in die assyrischen Königsinschriften*.

Borger Esarh. Ep. : R. Borger, *Die Inschriften Asarhaddons, Königs von Assyrien* (= AfO Bieheft 9).

CAD : *Chicago Assyrian Dictionary*, The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago, Chicago, 1956ss.

CHD : *Chicago Hittite Dictionary* ; Güterbock, H.G., H.A. Hoffner & T.P.J. Van Den Hout (ed.), *The Hittite Dictionary of the Oriental Institute of the University*

of Chicago, The Oriental Institute of the University of Chicago.

ChS *Corpus der hurritischen Sprachdenkmäler*, Rome, I/3 I. Wegner, Hurritische Opferlisten aus Hethischen Festbeschreibungen, Rome, 1995.

Craig ABRT : J.A. Craig, *Assyrian and Babylonian Religious Texts*, Leipzig (1895-1897)

CT : *Cuneiform Texts from Babylonian Tablets in the British Museum*, Londres, 1896ss.

éd. Rost : éd. L. Jakob-Rost.

EA : El-Amarna, se réfère à la numérotation des lettres dans VAB 2/1 (*Vorderasiatische Bibliothek*, vol. 2, J.A. Knudtzon, *Die Armana-Tafeln*, Anmerkungen und Register bearbeit von O. Weber und E. Ebeing, 1-2, Leipzig, 1907-1915, réimprimé Aalen, 1964) et dans Rainey, AOAT (*Alter Orient und Altes Testament, Sonderreihe*, Neukirchen-Vluyn, 8).

Edel Korrespondenz : E. Edel, *Die ägyptisch-hethitische Korrespondenz aus Boghazköi in babylonischer und hethitischer Sprache* (Abhandlungen der Rheinisch-Westfälischen Akademie der Wissenschaften 77), Opladen, 1974.

En. el. : Enūma eliš (épopée babylonienne de la création du monde), voir L.W. King.

George Gilg : A.R. George, *The Epic of Gilgamesh*, Harmondsworth, 1999.

Goetze Kizzuwatna : A. Goetze, *Kizzuwatna and the problem of Hittite Geography* (= *Yale Oriental Series, Research, YOR 22*).

Gurney, AAA : O.R. Gurney, *Hittite Prayers of Muršili II* (AAA 27), Liverpool, 1941

Haas/Wilhem AOATS 3 : V. Haas & G. Wilhem, *Hurritische und Luwische Riten aus Kizzuwatna* (AOATS 3), Neukirchen-Vluyn, 1974.

JNES : *Journal of Near Eastern Studies*, Chicago, 1942ss.

JRAS Cent. Supp., *Journal of the Royal Asiatic Society of Great Britain and Ireland*, Londres, 1834ss ; Centenary Supplement of the Royal Geographic Society, Londres, 1924.

K. : *Tablets in the Kouyunji collections of the British Museum* (Museum siglum of the British Museum in London Kuyunjik), C. Bezold, British Museum, 1889-1899 (5 vol.),

KAH : *Keilschrifttexte aus Assur historischen Inhalts* (I : L. Messerschmidt, WVDOG 16, 1911 ; II : O. Schroeder, WVDOG 37, 1922).

KBo: *Keilschripte aus Boghazköy* (Bd. 1-22 in WVDOG, Leipzig/Berlin, 1916ss.)

KUB : *Keilschrifturkunden aus Boaghazköi*, Berlin, 1921-1944.

Kuntz, Scongiuri : *Un testo itiita du scongiuri* (*Atti del Reale Istituto Veneto di Scienze Lettere ed Arti* 96), Venise, 1937.

Lebrun Hymnes : Lebrun, R. 1980. *Hymnes et Prières Hittites* (Homo Religiosus 4), Louvain-la-neuve.

Lyon Sar. D.G. Lyon, *Keilschrifttexte Sargon's, Königs von Assyrien* (722-705 V. Chr.), Leipzig, : Zentralantiquariat der Deutschen Demokratischen Republik, 1977.

Maqlu : G. Meier, Maqlû (= AfO Beiheft 2).

MH : médio-hittite.

MIO : *Mitteilungen des Instituts für Orientforschung*, Berlin

MARI : *Mari, Annales de recherches Interdisciplinaires*, Paris, 1982ss.
 Nbn : Nabuchodonosor
 NH : néo-hittite.
 OIP : *Oriental Institute Publications*, Chicago, 1922ss.
 R. : H.C. Rawlinson *et al.*, *The Cuneiform Inscriptions of Western Asia*, I-V, Londres, 1861-1909
 RAcc. : F. Thureau-Dangin, *Rituels accadiens*, Paris, 1921.
 RT : *Recueil de Travaux relatifs à la Philologie et à l'archéologie égyptiennes et assyriennes*, Paris, 1870ss.
 Rost. Tigl. III : P. Rost, *Die Keilschrifttexte Tiglat-Pileasers III ...*
 SAKI : F. Thureau-Dangin, *Die sumerischen und akkadischen Königsinschriften* (= VAB 1, 1907).
 SB : Babylonien Standard
 Senn : Sennacherib
 SBot : *Studien zu den Boğazkhöy-Texten.*
 STC : L. W. King, *The Enuma Elish : the Seven tablets of Creation*, Luzac Semitic Text and translation, Luzac & Co, Londres 1902 (Kindle édition published by Evinity Publishing, 2000).
 Şurpu : incant. Series ; E. Reiner, AfO Bieheft 11.
 TCL : *Textes Cunéiformes du Louvre*, Paris, 1910ss.
 THeth : *Texte der Hethiter*, Heidelberg, 1971ss.
 Thompson Esarh. : R.C. Thomson, *The prisms of Esarhaddon and of Asurbanipal found at Ninive*, 1927-1928, 1931, Londres.
 TM : *Find siglum tell Mardikh.*
 VAB : Vorderasiatische Bibliothek, Leipzig, 1907ss.
 VBoT : A. Götze, *Verstreute Boghazköitexte*, Marburg 1930.
 Weissbach Misc. : F.H. Weissbach, *Babylonische Miscellen* (= WVDOG Wissenschaftliche Veröffentlichungen der Deutschen Orient-Gesellschaft 4)
 Winckler Sar. : H. Winckler, *Die Keilschrifttexte Sargons.*
 WO : *Die Welt des Orients*. Wissenschaftliche Beiträge zur Kunde des Morgenlandes (Wuppertal...), Göttingen, 1947/1952ss.
 YOS : *Yale Oriental Series*, Babylonian Texts, Lettres, New Haven, 1915ss.
 ZA : *Zeitschrift für Assyriologie und verwandte Gebiete* (depuis 1939) und *Vorderasiatische Archäologie*, Leipzig...Berlin, 1886ss., v. UAVA (Untersuchungen zur Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie Ergänzungsbände zu ZA, Berlin, 1960).

Le regard amoureux. Physiologie des sens, langue poétique et pragmatique du chant érotique en Grèce ancienne

Claude Calame

Dans le traité qu'il consacre à la sensation, Théophraste donne de la théorie des sens d'Empédocle un compte-rendu contesté. Cette tentative de synthèse critique a été d'autant plus discutée que les historiens modernes de la philosophie n'ont pas manqué, dans leur habituel souci de rationalisation et de systématisation, de prétendre en combler les apparentes incohérences ; et cet essai est d'autant plus contestable que Théophraste lui-même expose en prose un système de propositions énoncées à l'origine en hexamètres dactyliques, par des moyens poétiques⁷. Quoi qu'il en soit, selon le sage poète Empédocle, la sensation (*aísthēsis*) reposait sur deux principes d'ordre physiologique. D'une part, les perceptions sensorielles dépendent de l'adaptation des « passes » (*póroi*) qui assurent le passage entre le perçu et l'organisme percevant ; pour nous, le principe serait donc celui d'une perméabilité d'ordre physique entre l'extérieur et le corps qui s'avère poreux. D'autre part, la perception peut advenir parce que ses organes sont composés des mêmes éléments que les objets perçus ; par exemple, pour la vue, le feu et l'eau, entourés d'air et de terre, la perception la meilleure étant assurée par le juste mélange des éléments contraires. Par ailleurs, les émotions, réjouissance et affliction, obéissent aux mêmes principes physiques du semblable, du mélange et de l'adaptation aux pores ; ce sont aussi les principes fondant la pensée (*phrónēsis*, selon le terme de Théophraste), à la quelle s'ajoute le *noûs* en tant que capacité intellectuelle.

Sans doute n'est-ce pas un hasard si l'exemple pris par Théophraste pour illustrer le propos d'Empédocle est celui de la vue et des couleurs : elles « sont portées à la vision par un flux (*aporroē*) »⁸. Ceci à d'autant plus forte raison que, tout au long de son poème, nombreux sont les appels d'Empédocle à son destinataire de saisir son propos par la vue ; et cette vision des évidences cosmologiques peut elle-même s'appuyer, physiquement, sur le toucher : « allons, vois par chaque paume par quelle voie chaque chose s'impose à l'évidence »⁹. Déjà implicite dans la poésie homérique, une telle physiologie

⁷ Théophraste, Sur les sensations 1-2 et 7-24 = Empédocle fr. 31 A 86 Diels-Kranz = fr. 420 Bollack ; sur cette théorie de la vision, voir encore Platon, Ménon 76cd. Pour les tentatives de lecture rationalisante, on se réfèrera par exemple à l'étude classique de von Fritz, 1971 : 594-622.

⁸ Cf. Sassi, 2009 : 281-285.

⁹ Empédocle fr. 31 B 3, 9-13 Diels-Kranz = fr. 14, 9-13 Bollack ; voir aussi B 17, 19-20 Diels-Kranz = 31, 19-20 Bollack, B 21, 1-3 Diels-Kranz = 63, 1-3 Bollack, etc., avec le commentaire de Rosenfeld-Löffler, 2006 : 30 et 94-97, qui ne manque pas de citer

des sensations a naturellement été réorientée par Démocrite dans un sens atomiste : vue, ouïe, odorat, goût, toucher — dans ce que nous saisissons, tout n'est en fait qu'atomes et vide ; ainsi, en théorie, plus de hiérarchie entre les sens. En ce qui concerne la perception par le regard le *sophós* d'Abdère remplace les effluves d'Empédocle par des *eídola*, des « images » qui se détacheraient des objets composés d'atomes et qui viendraient frapper l'organe sensoriel correspondant. Si, en tant qu'agrégats d'atomes, les objets offrent des qualités « primaires » par nature, leur perception implique la disposition du percevant et par conséquent des qualités « secondaires », par convention¹⁰.

Physiologie divine du regard amoureux et poésie érotique

Or il s'avère que la conception de la pulsion amoureuse animant la poésie érotique grecque est fondée, en particulier, sur une physiologie et une anthropologie du regard.

Ô cœur, il faut cueillir les amours (*érotés*)

au temps opportun de la jeunesse.

Celui qui, saisi par les rayons étincelants que jettent les yeux de Théoxène

n'est pas submergé de désir (*póthoi*),

doit avoir un cœur noir, forgé d'acier ou de fer par une froide flamme.

Dédaigné par Aphrodite aux mobiles paupières,

soit il peine sous la violence des richesses,

soit il est au service, dans son parcours, de l'arrogance féminine.

Mais moi, à cause de la déesse, je fonds

comme la cire des saintes abeilles mordue par la chaleur du soleil

dès que je vois la jeunesse des adolescents au corps dans la fleur de l'âge.

Indépendamment de la présomption masculine de ce propos poétique de symposion, c'est bien le regard, dans son éclat, qui se révèle être le vecteur du désir érotique. Un regard actif en ce qui concerne le jeune Théoxène de Ténédos ; une vision passive (*drakeís* correspond à une forme du passif) pour le poète adulte qui a composé ce chant d'éloge, repris par les convives du banquet¹¹. À la métaphore de l'éclat étincelant s'ajoute celle de la vague qui submerge ; de même que l'oxymore de la « froide flamme » qui a forgé le cœur

les appels complémentaires qui ponctuent le développement désormais connu par le Papyrus de Strasbourg.

¹⁰ Démocrite fr. 68 B 9, 11 et 125 ainsi que A 77 Diels-Kranz ; sur la composante matérielle des couleurs selon Démocrite, voir Sassi, 2009 : 285-287.

¹¹ Pindare fr. 123 Snell-Maehler, avec le commentaire que j'ai donné de cette physiologie du désir amoureux en 2009 : 31-38 ; d'emblée cette auto-citation m'engage à présenter à la lectrice ou au lecteur de ces lignes mes excuses pour la référence répétée à des travaux passés : effet de l'âge... Le regard joue aussi un rôle essentiel dans l'iconographie érotique : exemples chez Skinner, 2004 : 85-97 ; quant à la fréquente « éroticisation » du destinataire du poème mélique d'éloge, voir l'étude récente de Rawles, 2011 : 146-159.

insensible, ce rapprochement combine feu et eau¹². Mais la force du désir véhiculé par le regard n'est pas seule à agir sur l'organe des sens et des émotions du *il* représentant le jeune homme chanté, opposé au *je* poétique ; intervient encore la divine Aphrodite, elle aussi par l'intensité de son regard, aussi vif qu'il est mobile.

L'effet physique et matériel d'éros est donc animé par la force divine qu'incarne Aphrodite. Sans doute cette conception combinant processus purement physique et puissance divine a-t-elle de quoi surprendre. On la retrouve néanmoins chez Empédocle lui-même puisque les mouvements matériels et physiques du cosmos de l'unité à la multiplicité et vice versa sont animés par l'alternance de Néicos et de Philotès : Discorde et Amour ; un amour également saisi chez Empédocle dans sa force d'agrégation unifiante et d'harmonisation équilibrée¹³. De même en va-t-il encore dans l'interprétation que donne le commentaire (pré-hellénistique) de Derveni du processus de création du cosmos, chanté dans le poème cosmo-théogonique attribué à Orphée : si la création orphique du monde du jaillissement éjaculatoire primordial est reconduite à un processus purement physique de surgissement, d'agglomération et de configuration de particules, l'ensemble du processus est dominé par la force créatrice de Zeus ; la puissance cosmogonique divine est elle-même assimilée, selon le mode orphique, à Aphrodite, Persuasion et Harmonie¹⁴.

À l'écart de tout « lyrisme », la poésie mélique grecque animée par le sentiment d'amour donne une série de tournures métaphoriques à cette expression verbale d'un désir qui est conçu comme un flux physique porté par le regard, mais qui agit comme une force divine. Cette puissance est incarnée dans le jeune adolescent ailé si largement présent dans l'iconographie attique du symposium un peu plus récente, notamment dans les scènes de poursuite érotique et dans les scènes de cour amoureuse ; cette force a pour nom Éros¹⁵. Or, qui chante Éros en Grèce pré-classique, dit poésie « mélique » (et non pas « lyrique », pour reprendre la catégorie indigène tout en évitant les malentendus entretenus par la notion moderne). Marquées par des formes du *je* ou du *nous* décrivant de manière auto-référentielle l'activité chantée dans laquelle la *persona poetica* est engagée *hic et nunc*, les différentes formes de la poésie mélique ne peuvent pas être réduites à la simple expression textuelle des sentiments du poète, considéré comme auteur individuel. Formes musicales chantées et dansées sur des rythmes inscrits dans leur diction, les poèmes

¹² L'éventail dans la poésie mélique des métaphores visuelles centrées sur la lumière notamment pour rendre l'éclat d'une beauté est très vaste : on se référera à la recherche de Nünlist, 1998 : 162-177 ; pour le flux et la fonte, cf. 189-193.

¹³ Empédocle fr. 31 B 17, 7-8 et 16-20 ; cf. Trépanier, 2004 : 160-163 et 184-186.

¹⁴ Papyrus Derveni col. XXI, 1-12 ; sur ce mouvement cosmogonique, on se référera désormais au commentaire étendu de Kouremenos, Parássoglou & Tsantsanoglou, 2006 : 243-252 ; voir aussi Calame, 2010a : 29-31.

¹⁵ Pour l'iconographie préclassique et classique d'Éros, représenté en jeune garçon ailé au regard orienté, voir les documents réunis dans le *Lexicon Iconographicum Mythologiae Classicae*, München – Zürich (Artemis) 1988, Eros 600-605, 615-618, 619-626 et 628-633 en particulier.

méliques renvoient à des pratiques collectives du corps¹⁶. C'est dire que leur performance inclut la dimension physiologique fondant l'appréhension et la représentation grecques du désir érotique. Dès lors, il n'y a pas de surprise à constater qu'en particulier dans la poésie érotique, le mouvement énonciatif même du poème est porté par le regard. Ce sont ces correspondances entre le rôle de la vue dans la manifestation du désir amoureux, incarné dans la puissance d'éros, et le rôle du regard dans la conduite du chant dansé comme pratique du corps que l'on aimerait illustrer brièvement maintenant, en évoquant des poèmes qui nous sont à vrai dire parvenus dans un état lamentablement fragmentaire.

Le parthénée d'Hagésichora : regard érotique et action chantée

Parmi ces poèmes inspirés par éros, ceux qu'au service de la cité de Sparte, Alcman a composés pour des chœurs de jeunes filles. Réunissant les adolescentes appartenant aux familles aristocratiques et aux deux familles royales de Lacédémone, ces groupes choraux — rappelons-le brièvement — suivaient un cursus initiatique ; par l'éducation musicale et gymnique, ce cursus choral conduisait les adolescentes des bonnes familles de Sparte à la maturité érotique de la femme adulte et au statut de l'épouse, dans la pleine éclosion de la fertile beauté féminine. Ces jeunes filles étaient soumises, dans un véritable processus « anthropopoétique » de construction collective et culturelle de l'homme et de la femme, à différentes épreuves éducatives et initiatiques ; en leur nombre occupe une place déterminante la performance musicale de chants choraux à l'occasion de différentes célébrations culturelles rythmant le calendrier de la vie civique et sociale de la Lacédémone préclassique¹⁷. Quelques traces textuelles de ces performances chorales à fonction initiatique, comme pratiques rythmées du corps et de la mémoire poétique, nous sont parvenues grâce aux chants que les éditeurs alexandrins avaient classés sous l'étiquette générique du parthénée.

La conduite du parthénée d'Alcman transmis par le Papyrus Mariette est portée, pour l'essentiel, par le regard ; autant du point de vue sémantique que du point de vue énonciatif — et ceci dès le passage du plan du « récit » à celui du « discours » marqué par les formes de « l'appareil formel de l'énonciation », pour reprendre ces trois concepts opératoires à Émile Benveniste¹⁸. À la narration initiale de la lutte conduite par les Dioscures, figures exemplaires du jeune Spartiate en tant que fils de Tyndare, contre les Hippocoontides, leurs

¹⁶ Pour la nécessité d'abandonner, pour la poésie pragmatique grecque et pour des compositions qui s'offrent comme des actes de chant, le concept moderne de « lyrique » en revenant à la catégorie indigène du mélôs, voir mes études de 2006a et de 2010b.

¹⁷ Dans l'étude à paraître b, je suis revenu sur le rôle central joué dans la culture politique de la Sparte préclassique par les arts des Muses en performance, comme processus anthropopoétique de formation rituelle du citoyen et de son épouse.

¹⁸ Quant à la fonction opératoire pour la poésie grecque des trois concepts mis en place par Benveniste dans ses trois études classiques de 1966 : 237-250 et 258-266, et de 1974 : 79-88, voir par exemple Calame, 2005 : 17-26, 2008 et 2010b.

probables rivaux en amour, et non sans une allusion gnomique à la vanité de la prétention à « épouser Aphrodite », succède une forme de macarismos assurant la transition du passé « mythique » de l'histoire héroïque de la cité au présent des hommes mortels et de leur bonheur éphémère. Dès lors les choreutes passent à la description auto-référentielle de l'action chantée, marquée par le repérage énonciatif que constituent les formes du *je/tu*, de l'*ici* et du *maintenant*¹⁹.

Il y a une vengeance des dieux.
Heureux celui qui, avisé,
passe ses jours sans larmes.
Quant à moi, je chante
la lumière d'Agidô ;
je la vois qui s'élève comme le soleil ;
Agidô le conjure de paraître pour nous.
Mais l'illustre chorège ne me laisse
lui adresser ni louange, ni blâme.
En effet elle me paraît elle-même se distinguer
autant que si, au milieu d'un troupeau de cavales,
on plaçait un destrier vigoureux,
victorieux aux jeux, au galop retentissant,
un cheval digne des rêves ailés.

Mais ne vois-tu pas ?
D'un côté le coursier énéte ;
De l'autre la chevelure de ma cousine Hagésichora
fleurit comme de l'or pur.
Son visage d'argent,
pourquoi te le décrire dans sa lumière ?
C'est Hagésichora.
Et Agidô, seconde quant à la beauté,
court avec elle comme un cheval colaxéen
auprès d'une cavale ibène.
En effet, comme deux colombes,
elles combattent pour nous
qui portons à Orthria un voile,
s'élevant dans la nuit d'ambrosie comme l'astre Sirius.

D'abord donc le regard que le *je* poétique porte au présent (*horô*, vers 40) sur la jeune Agidô, rayonnante de lumière (*phôs*, vers 40) ; tout en comparant son éclat à celui du soleil en son lever, le groupe choral chante cette jeune femme de manière performative (*egôn d'aeïdo*, vers 39), et l'acte de chant qui porte le regard correspond sans doute à un geste rituel, par la prise à témoin du soleil, en train de se lever (*phainen*, vers 43), *hic et nunc*. D'emblée l'isotopie

¹⁹ Alcman fr. 1, 36-63 = 3, 36- 63 Calame ; quant au double récit mythique qui ouvrait le parthénée, à l'hypothèse formulée par Ferrari, 2008 : 53-67 (insertion du mythe de Phaéthon), je préfère celle proposée par Gengler, 1995 (version locale de la lutte des Tyndarides contre les fils d'Apharée autour du rapt des Leucippides).

visuelle traverse aussi bien la description de la beauté de la jeune fille que l'acte de chant coïncidant avec l'éloge verbal ; c'est ainsi que dans une lecture récente de ces vers, on a pu opportunément évoquer la dramatisation rituelle d'une « optical perception »²⁰. Cette ligne sémantique centrée sur la vue se poursuit dans la comparaison, désormais bien commentée, de la chorège elle-même avec une cavale se distinguant par son apparence (c'est là le sens étymologique d'*ekprepés*, vers 46) dans un troupeau de destriers²¹. La comparaison non seulement évoque le chœur mis en scène par Théocrite et frappé par la lumière et la beauté dorée d'Hélène qui, telle l'Aurore, brille parmi les jeunes choreutes chantant le poème. Mais elle rappelle aussi la troupe laconienne de jeunes filles (*Lákaina parthénon agéla*) mentionnée par Pindare ; ou encore, évoquées dans le fameux chant lacédémonien concluant la *Lysistrata* d'Aristophane, les adolescentes qui sont conduites par la brillante (*euprepés*) Hélène, assumant le rôle de la chorège, et qui s'ébattent comme des cavales le long de l'Eurotas²².

Au début de la strophe suivante c'est aussi au regard que le *je* poétique invite un *tu* générique : « mais ne vois-tu pas ? » (*ê oukh horêis* ; vers 50) ; en écho performatif au « je vois » (*horô*, vers 40) de la strophe précédente. Si ce *tu* énonciatif a pu être référé au public assistant à la performance chantée du chœur d'Alcman ²³, il semble préférable de le mettre en relation avec les choreutes dans un acte d'auto-description négative qui se développe dans la strophe successive. De manière également auto-référentielle, le regard est donc appelé à se diriger sur Hagésichora : la chorège affiche dans son nom propre sa fonction de conduire le groupe choral. Du point de vue sémantique, la beauté de la jeune fille est à nouveau verbalement perçue dans la lumière de son éclat : chevelure comme de l'or pur et visage d'argent ; ces comparaisons dispensent finalement le chœur de poursuivre son évocation « transparente » (*diaphádan*, vers 56) tant s'impose la lumière de la chorège. Quant à la dimension énonciative, cette description de la beauté de la chorège est ponctuée, par démonstratifs interposés, d'une séquence de gestes de deixis verbale qui reportent sur le pouvoir des mots la vision de l'éclat d'Hagésichora, *hic et nunc*²⁴. Ce mouvement sémantico-énonciatif axé sur la

²⁰ Peponi, 2004 : 296, dans une étude à lire en parallèle avec les brèves propositions formulées ici. Voir aussi la relecture de ces strophes proposée récemment par Bowie, 2011 : 42-49.

²¹ Sur le rôle visuel et sur la dimension érotique de cette comparaison, voir Calame, 1977 : II, 67-70.

²² Théocrite 18, 21-31 ; toute la question de la subtile structure énonciative d'un éloge poétique et étiologique d'Hélène « à la peau de rose » déguisé en chant rituel d'épithalame est reprise dans mon étude, à paraître a. Pour l'agéla dans laquelle adolescentes ou adolescents entretenaient probablement des liens de parenté symbolique (relations de cousinage), voir Pindare fr. 112 Maehler, avec le commentaire de Calame, 1977 : I, 372-385 ; cf. aussi Aristophane, *Lysistrata* 1305-1315.

²³ C'est là la proposition avancée par Peponi, 2004 : 300, 309 et 313.

²⁴ Le rôle déictique de ces démonstratifs a été fort bien identifié par Peponi, 2004 : 301-304.

vue se poursuit dans les vers suivants, à propos d'Agidô dont la beauté est saisie par un terme visuel : *tò (v)éidos* (vers 58) ; puis dans la comparaison des deux jeunes femmes avec deux colombes s'élevant dans le ciel comme l'astre Sirius, connu pour sa brillance²⁵. L'effet visuel provoqué par la lumière qui émane de ces deux beaux corps est doublé par le mouvement de la course (rituelle ?) dans laquelle les deux jeunes femmes sont engagées.

Entre le pouvoir visuellement évocateur des comparaisons et métaphores et les gestes de deixis verbale renvoyant à la réalité visuelle de la performance, le parthénée d'Alcman oscille sans cesse entre *demonstratio ad oculos* et *Deixis am Phantasma*, pour reprendre deux autres concepts opératoires à un autre linguiste par lequel je me suis volontiers laissé inspirer²⁶.

Faite de l'énumération des différents atours dont le *je/nous* dit ne pas disposer tout en nommant par leur anthroponyme les choreutes qui tour à tour peuvent assumer cette position énonciative de dénégation, la strophe suivante toute entière fait appel à la perception par la vue : abondance de pourpre, bracelet d'or finement ciselé, mitre de Lydie comme parure (*ágalma*) de jeunes filles, chevelure de Nannô, beauté divine (*sieidés*) d'Aréta, etc. pour culminer avec le charme érotique (*érata*) de Vianthemis dont le nom propre évoque la violette. C'est que chacun de ces atours, de même que les jeunes filles qui pourraient être susceptibles de les porter, suscitent le désir amoureux²⁷. Mais de fait — concluent les choreutes — c'est Hagésichora qui « me poursuit » (*me teírei*, vers 77), d'un verbe qui traduit l'accablement physique provoqué en particulier par l'amour²⁸. Et la vision verbale des objets suscitant la sensation érotique affleure sur le plan énonciatif dans la mesure où le *je* poétique exprime le souhait de retenir le regard érotique de l'une des jeunes filles : « Puisse Astaphis m'appartenir, puisse Philylla regarder (vers moi) » (*potiglépoi*, vers 75). « Et si une belle et tendre jeune fille m'appartenait », chante Hipponax dans un tétramètre iambique isolé ; « je voudrais voir (*íden*) sa démarche charmante (*ératon*) et le scintillement éclatant de son regard (*prosópou*) », chante « Sappho » d'une jeune fille qui a désormais quitté son groupe, probablement parvenue au statut de la femme adulte²⁹. C'est bien le pouvoir érotique du regard qui anime, du point de vue de

²⁵ Voir mon commentaire de ces vers en 1977 : II, 72-79.

²⁶ Pour ces concepts opératoires, dont j'ai indiqué la pertinence pour la poésie grecque notamment en 2005 : 14-17 et en 2005b : 120-124, on se référera à Bühler, 1934 : 102-148.

²⁷ Quant au caractère érotique de la plupart de ses atours et de quelques uns des noms parlants des jeunes filles citées, je me permets de renvoyer à mon commentaire de 1983 : 335-340, avec les références nécessaires au commentaire thématique offert dans le deuxième volume de l'ouvrage de 1977 ; voir aussi, désormais, Bowie, 2011 : 39-42.

²⁸ Voir notamment Hésiode fr. 298 Merkelbach-West.

²⁹ Hipponax fr. 120 Degani = 119 West ; Sappho fr. 16, 17-18 Voigt : selon l'étymologie du mot fondée sur la vue, *prosopon* renvoie ici au regard (cf. Hutchinson, 2001 : 166) ; voir aussi les autres parallèles que j'ai donnés en 1977 : II, 88-90, pour expliquer les connotations érotiques de ces deux expressions.

l'expression poétique et du point de vue énonciatif de l'action chantée, le chant rituel des jeunes filles dont Alcman est le probable *khorodidáskalos*³⁰.

Mais à donner en quelque sorte la clé de la « dramatisation optique » portant l'ensemble du poème c'est la voix de la chorège ; elle est comparée en conclusion au chant du cygne. En effet, après une strophe consacrée au rituel célébré pour la déesse de l'Aube (sans doute Hélène) et marquée à nouveau par les verbes du désir érotique (*erô*, vers 88 ; *eratâs*, vers 91), l'éloge poétique se focalise à nouveau, au terme probable du parthénée, sur Hagésichora : en jeu non seulement le fort sentiment de désir suscité par sa chevelure, mais l'éclat de sa voix, plus douce encore que celles des Sirènes. La coïncidence est remarquable, comme dans de nombreux autres chants méliques, entre le désir érotique chanté et la réjouissance d'ordre érotique que la poétique grecque préclassique attribue en général au chant en performance musicale. Du point de vue de sa pragmatique, l'effet esthétique de la poésie grecque préclassique est en effet volontiers décrit en termes de sentiment érotique par le biais de l'audition : dans l'hymne homérique qui lui est dédié, le dieu Apollon prend un plaisir de l'ordre du charme érotique non seulement à la vue, mais surtout à l'audition des performances chantées que lui adressent les chœurs d'Ioniens et d'Ioniennes réunis pour le célébrer en son sanctuaire de Délos³¹.

Le parthénée d'Astymélousa : une diction de poétique érotique ?

On le constate, la perception poétique du sentiment érotique par le biais du regard renvoie à une relation asymétrique entre une beauté qui, en sa pleine éclosion, suscite le désir et une personne plus âgée qui en ressent l'impact, voire une personne plus jeune qui aspire à en être saisie à son tour. Par l'intermédiaire de la performance poétique, la relation érotique s'établit en général entre deux êtres du même sexe : relation non pas « homosexuelle », mais « homophile » dans la mesure où elle est transitoire. D'ordre éducatif et initiatique, cette expérience poétique de l'éros asymétrique se réalise dans la performance musicale elle-même ; elle aura pour conséquence la relation philosophique entre eromène et éraste telle que la redéfinit Platon. Quoi qu'il en soit, la performance de poésie érotique préclassique confère au constant décalage amoureux entre l'adolescent ou l'adolescente et l'adulte du même sexe un caractère transitoire, collectif et rituel qui évoque le rite d'initiation tribale³².

³⁰ Cette réalisation particulière de la « fonction-auteur » dans le contexte de poèmes choraux destinés à une performance chantée est attestée pour Alcman dans le test. 9 Campbell = 5 Calame. Cela ne signifie pas forcément que la voix du poète soit impliquée dans le *tis* indéfini et anonyme du vers 47, comme Peponi, 2004 : 313-316 en fait l'hypothèse ; mais dans la polyphonie de tout poème choral (cf. Calame, 2008), la voix du maître du chœur peut soutenir toutes les affirmations gnomiques qui, de manière générale, ponctuent le poème mélique.

³¹ Voir Calame, 2009 : 77-96 en particulier à propos de la scène de l'Hymne homérique à Apollon 146-164.

³² Quant aux nombreuses attestations du décalage amoureux constitutif d'une homophilie grecque à fonction initiatique, cf. Calame, 2009 : 119-145.

La fréquente focalisation du poème mélique sur le désir érotique homophile reçoit une confirmation frappante dans un fragment papyrologique du second parthénée d'Alcman à nous être parvenu et à nous être connu depuis une soixantaine d'années. Composés de même que le « premier » poème parthénée sur un rythme mêlant mètre trochaïque et mesure dactylique, les vers que nous lisons de ce poème fragmentaire sont aussi traversés par le désir érotique, lui-même porté par la vue ; autant dans la description sémantique que dans la conduite énonciative du poème. Dans un prélude hélas fragmentaire, une strophe d'invocation à la Muse décrit les préparatifs à la performance chorale pour se terminer sur une forme verbale performative ; dans un mouvement auto-réflexif d'anticipation chorale, cette forme verbale (*tináxo*, vers 9) se réfère à l'action musicale dans laquelle le *je* poétique s'apprête à s'engager en agitant sa chevelure aux reflets blonds. Puis après une éventuelle narration mythique, l'attention se focalise sur la figure de la jeune Astymélousa : « Amour de la ville » en un nom propre qui est glosé comme « objet de sollicitude pour la communauté des citoyens » (*mélema dámoi*, vers 74) par les jeunes filles chantant le poème tout en dansant ; c'est probablement Astymélousa qui assume le rôle de la chorège. Or, décrite dans le présent de l'énonciation du poème mais à la troisième personne (de même qu'Hagésichora dans le « premier » parthénée), la jeune femme est à son tour le sujet (probable) d'un verbe de la vue : « Par le désir qui rompt les membres (*lusimeleî pósoi*), elle adresse un regard qui liquéfie davantage que le sommeil et la mort »³³.

On le sait, de la poésie épique à la tragédie en passant par l'iconographie elle-même, nombreuses sont les comparaisons et les métaphores qui assimilent l'état de « hors soi » dans lequel nous place la puissance du désir amoureux au sommeil, sinon à la mort elle-même. « Il me semble que je suis presque morte » – déclare celle qui chante le poème de Sappho dans le fameux poème où elle décrit le blocage des sens provoqué par la vue de la jeune fille aimée face à son futur époux : passant par le regard (*s'idô*, vers 7) et par l'audition de la douce voix de la jeune fille et de son sourire inspirant le désir, la perception amoureuse bloque successivement la parole, l'audition et la vue (littéralement : « par mes yeux, je ne vois plus rien », vers 11) pour laisser le corps en proie à un flux igné, au tremblement, à la sueur et finalement à la pâleur de la mort³⁴. Quoi qu'il en soit de cette « symptomatologie » somatique du désir amoureux dont on trouve déjà des traits isolés dans la poésie homérique et qui sont repris dans la physiologie hippocratique, central est à nouveau le rôle joué par la vue dans sa matérialité, en parallèle avec l'ouïe qui renvoie indirectement à la douceur séduisante de la parole poétique.

³³ Alcman, fr. 3, 1-10 et 61-64 Page-Davies = 26, 3-10 et 61-64 Calame ; on trouvera parallèles poétiques à ces différentes expressions du désir érotique chez Calame, 1983 : 396-401 et 403-406.

³⁴ Sappho fr. 31 Voigt, avec les références données dans le bon commentaire du poème fourni par Burnett, 1983 : 231-243 ; pour les traits de choralité dans l'énonciation des poèmes de Sappho, voir l'étude pertinente de Lardinois, 1996 ; sur éros entre sommeil et mort, y compris dans l'iconographie, cf. Calame, 2009 : 56-57 (avec les quelques références bibliographiques données à la note 50) et 201-206.

Dans la suite du poème les vers subsistants laissent entrevoir la désirable Astymélousa traversant la place publique d'un pas agile tout en portant, apparemment en silence, une couronne ; dans cette démarche sans doute rituelle, la jeune fille apparaît « comme un astre qui parcourt le ciel étincelant ou comme un rameau d'or ou encore comme une tendre plume » (vers 65-70). De même que dans le parthénée du Papyrus Mariette sont ici en jeu l'éclat de la beauté de la jeune fille chantée (par la comparaison avec le parcours d'un astre et par référence à l'or) ainsi que son mouvement ; celui-ci est comparé au vol léger d'une plume, avec une probable connotation de danse chorale. S'y ajoute l'huile parfumée de Chypre qui, évoquant les séductions et la grâce (*kháris*, vers 71) d'Aphrodite, embaume sa chevelure de jeune fille. La comparaison anthropologique montrerait que cette perception sensorielle du corps de la jeune fille dans son mouvement et dans son émanation contribue à la construction sociale non seulement du genre, mais aussi de la classe d'âge³⁵.

Si de même que dans l'autre parthénée, les impressions visuelles fondent la description laudative de la jeune femme qui assume sans doute le rôle de la chorège, le regard soutient aussi l'acte de chant. En effet au terme de la strophe consacrée à l'éloge érotique d'Astymélousa, le regard fonde à nouveau le mouvement énonciatif du poème. Dans des vers très lacunaires, le *je* poétique exprime le souhait de voir (la chorège), de s'approcher d'elle et de saisir sa main délicate ; le geste est certainement érotique, mais il peut aussi correspondre à la participation à une danse chorale comme l'atteste l'iconographie contemporaine représentant des groupes de jeunes filles dansant en cercle en se tenant par le poignet³⁶. Doublant l'action chantée qui est désignée au vers suivant par le déictique temporel *nûn dé* (vers 82 ; par l'expression de référence mélique au *hic et nunc* de la performance du poème), le regard est désormais associé non pas à l'ouïe, mais au toucher ; en quelque sorte en complément à la vue, à l'audition et au toucher sollicités dans l'éloge poétique de la belle chorège Astymélousa.

Retour donc au regard et à son double rôle sémantique et énonciatif. Comme on l'a déjà entrevu dans la mention de poèmes de Pindare et de Sappho, les expressions poétiques et métaphoriques de physiologie érotique ne sont pas l'apanage des parthénées composés par Alcman et chantées par les jeunes filles de Sparte. En écho avec l'expression *potiglépoi* (« puisse-t-elle porter son regard », vers 75) du premier poème mentionné, l'autre chant parthénée d'Alcman offre la forme *potidérketai* (« elle porte son regard vers », vers 61) ; cette forme verbale marque fortement l'éloge érotique de celle qui est probablement la chorège de ce second parthénée. Dans ces vers, la vue est insérée dans un contexte d'expression explicitement amoureux. Sans doute est-ce le *je* poétique lui-même qui est frappé par le désir qu'évoque et véhicule le regard d'Astymélousa, jeune femme à l'élégante démarche et à la chevelure

³⁵ Gélard, 2010 : 175-186 donne un bon exemple d'une sollicitation rituelle et « genrée » de l'odorat dans une société traditionnelle. On trouvera des parallèles poétiques aux comparaisons d'Alcman une fois encore dans le commentaire de 1983 : 407-412 !

³⁶ Même remarque, mais pour 1983 : 417-418.

délicatement parfumée ; on sait en effet, par l'intermédiaire des fleurs odorantes – jacinthe, violette ou rose – dédiées à Aphrodite en ses jardins, le rôle joué par l'odorat dans la séduction amoureuse. Quoi qu'il en soit, en plus de la comparaison avec le sommeil et la mort de l'effet de doux anéantissement qu'il provoque, ce regard érotique est qualifié de *takerós*, « fondant » (vers 61). Or cet effet de fonte est attribué à Éros lui-même non seulement dans une expression tirée par un scholiaste d'un poème d'Anacréon, mais surtout dans l'incipit d'un poème célèbre d'Ibycos :

Éros à nouveau me lance un regard humide (*takerá*)
sous ses sombres paupières ;
par ses charmes aux mille détours
il me jette dans les rets d'Aphrodite.
Ah oui, je tremble quand je le vois s'approcher
comme le coursier destiné à la victoire, quand l'âge avance,
se dirige contre son gré, sous le joug de l'attelage,
vers le champ de course.

L'effet diluant du coup d'œil d'Éros évoque le regard étincelant du jeune et bel aristocrate de Ténédos chanté par Pindare, provoquant une vague de désir amoureux et un effet de fonte (*tákomai*, vers 11) comme fond la cire des abeilles sous la chaleur mordante du soleil³⁷. De même les yeux du bel Echécratidas de Thessalie déversent-ils un sentiment qui gonfle de désir le *je* poétique mis en scène par Simonide, dans des vers élégiaques récemment publiés :

Et, en apercevant de mes yeux Echécratidas
à la chevelure aux reflets lumineux, je saisirais sa main
pour que [me touche] la jeune fleur de son corps plein de charme
et que par son regard il verse sur moi une libation de désir
liquéfiant.
Et moi, étendu auprès de l'adolescent parmi les fleurs,
je pourrais passer un moment de bonheur délicat...³⁸

Quel que soit le scénario sous-jacent à cette scène offerte sur le mode du potentiel dans des vers une fois encore très fragmentaires, centrale est à nouveau, dans l'expression poétique du désir érotique, la fluidité du regard qui liquéfie. Et c'est ici très précisément la carnation du jeune homme qui exerce son charme par le désir véhiculé par le regard ; de même que dans le chant choral qu'Alcman consacre à l'éloge érotique d'Astymélousa, s'ajoutent chez Simonide, dans les vers successifs, l'affect sensoriel (visuel ou olfactif) suscité par la chevelure du jeune homme et l'impression tactile provoquée par le geste de saisir la main. De la relation homophile féminine on est ainsi passé, avec le même vocabulaire poétique et la même physiologie du sentiment amoureux soutenue par le regard, à la relation entre un jeune et bel adolescent et un poète vieillissant. L'allusion à la couche fleurie évoque de plus les nombreuses

³⁷ Voir Anacréon fr. 459 Page, puis Ibycos fr. 287 Page-Davies, un début de poème cité par Platon, Parménide 137a ; pour le fr. 123 Snell-Maehler de Pindare, cf. supra note 3.

³⁸ Simonide fr. 22 West² ; voir le commentaire de Bowie, 2009 : 132-135, avec les parallèles que l'on trouvera dans l'étude de Mace, 2001.

scènes poétiques d'unions amoureuses sur un tendre gazon émaillé des fleurs chères à Aphrodite ; avec peut-être une référence aux prairies homologues de l'au-delà s'il est vrai que le poème chante un adolescent qui, par une mort prématurée, se trouve déjà une île des Bienheureux³⁹.

Quant à l'expression *lusimelès póthos* (ou *éros* : « qui rompt les membres ») qui précède dans le poème choral d'Alcman la mention du regard diluant davantage que le sommeil et la mort, son emploi dépasse largement le cadre d'ailleurs flou de la poésie mélique. Assurément, Sappho ne manque pas de chanter : « Éros à nouveau m'ébranle, lui qui rompt les membres, l'animal irrésistible, le doux-piquant » ; dans un hyménée, elle décrit par ailleurs, en relation avec beauté charmante et regard de miel, l'éros qui se déverse sur le visage désirable de la jeune mariée, honorée par Aphrodite. Mais l'Éros cosmogonique d'Hésiode est aussi qualifié de *lusiméles*, lui qui « dompte en leur poitrine la raison et la volonté de tous les dieux et de tous les hommes » ; formulaire, l'expression s'insère dans la diction épique du poème théogonique récité en hexamètres dactyliques. Et dans un asynartète d'Archiloque, la sujet poétique s'adresse à un compagnon pour se dire dompté par « le désir passionné qui dissout les membres » (*ho lusimelès póthos*)⁴⁰.

Entre sémantique et pragmatique d'une poétique érotique

Dans son caractère formulaire le langage poétique du désir amoureux n'a apparemment cure des limites tracées par les identités de sexe. Autant du point de vue lexical que du point de vue syntaxique, les expressions poétiques rencontrées offrent des possibilités de variation et d'adaptation au rythme métrique, à la forme générique et au contexte d'énonciation de chaque poème particulier ; elles appartiennent à une langue traditionnelle plastique pour l'expression poétique et pragmatique du désir animé par Éros et par Aphrodite.

Si les jeunes filles chantant le second parthénée d'Alcman peuvent se dire frappées par le regard dissolvant émanant sans doute de la chorège, dans le poème de banquet composé par Pindare, c'est le *je* poétique masculin qui fond comme cire au soleil sous l'effet du regard du jeune homme animé par Aphrodite : relation homophile asymétrique féminine d'un côté (mais dans des vers composés par un poète adulte), masculine de l'autre ; perspective de choreutes adolescentes d'un côté, point de vue du chanteur masculin de l'autre. Mais l'Éros d'Hésiode favorise aussi les unions parfaitement symétriques et réciproques des dieux avec les déesses pour la création théogonique, dans la plus régulière des hétérosexualités. Dans la grande scène de séduction qui marque le centre de *Illiade*, c'est au moment où Zeus aperçoit

³⁹ Pour les affinités entre les jardins d'amour et les prairies de l'au-delà, voir mon étude de 2006b ; sur le geste de saisir la main, cf. supra note 30.

⁴⁰ Sappho fr. 130, 1-2 Voigt et fr. 112 Voigt ; Hésiode, Théogonie 120-121 (cf. aussi 910-911 par référence au beau regard des trois Charites) ; Archiloque fr. 196 West ; voir également carm. pop. fr. 873, 3-4 Page, dans une adresse aux païdes : « avec le courage, Éros qui rompt les membres fleurit dans les cités des Chalcidiens » ; sur les violences d'Éros, cf. Pironti, 2007 : 94-100.

(*iden*, réitéré) Héra paré de tous les atours donnés par Aphrodite qu'Éros enveloppe de désir le siège des sentiments du roi des dieux. L'usage du terme *philotes* autant que l'emploi du duel dans la description de la scène d'amour qui suit indiquent la réciprocité des sentiments éprouvés dans cette relation amoureuse entre deux adultes⁴¹.

C'est donc Éros qui, notamment par l'intermédiaire de la vue, établit les rapports amoureux que la poésie grecque met souvent en scène, croisant non seulement les identités de sexe, mais aussi les classes d'âge et les relations énonciatives. En raison sans doute de sa forte dimension pragmatique, la poésie érotique mélique est, de ce point de vue, essentiellement focalisée sur les relations érotiques asymétriques, exprimant un désir érotique qui coïncide avec l'acte de chant lui-même : un *je* poétique, masculin et adulte, est sollicité par l'éclatante beauté d'un tendre adolescent (Pindare et Simonide) ou d'une fraîche jeune fille (Anacréon) ; mais ce *je* peut aussi être féminin et sensible à l'éclosion de la beauté d'une adolescente (Sappho) ; quand ce ne sont pas, dans une relation poétique inversée, les jeunes filles d'un groupe choral qui expriment, par un *nous* poétique collectif mais dans des mots composés par un poète adulte, le sentiment érotique suscité par une jeune femme (Alcman); chorège, celle-ci conduit leurs évolutions chorales et, par conséquent, leur éducation musicale, avec une portée que l'anthropologie culturelle, par comparaison, nous invite à interpréter comme initiatique.

Mais, selon le principe inspiré de la pragmatique d'une poésie qui est acte rituel, il faut passer de la sémantique de la physiologie du regard érotique à l'énonciation poétique du désir incarné dans la puissance d'Éros. L'expression initiale « Éros à nouveau me (frappe) », attestée dans les vers à peine cités d'Ibycos et de Sappho, marque le début d'un poème par ailleurs perdu d'Alcman lui-même :

Éros à nouveau, par la volonté de Cypris,
me réchauffe le cœur qu'il envahit doucement.

Cette même expression formulaire anime aussi énonciativement le début fragmentaire d'un poème d'Anacréon :

Éros à nouveau, comme un forgeron, m'a frappé
de son puissant marteau ; il m'a plongé dans un torrent glacé ⁴².

Si l'on ignore tout de l'appartenance générique et de la situation d'énonciation de ces deux incipit de poèmes tout en pouvant supposer un parthénée pour le premier et un chant de symposion pour le second ; mais l'expression *Éros (me) daûte* implique autant la présence de la première personne que le geste verbal de deixis qu'indique l'usage de *dé*. Inséré dans

⁴¹ Homère, Iliade 14, 292-296, avec le commentaire que j'en ai donné en 2009 : 67-72 et 209-216.

⁴² Alcman fr. 59 (a) Page-Davies = 148 Calame, puis Anacréon fr. 413 Page (cf. aussi fr. 358 Page pour une relation érotique entre le je poétique masculin et une jeune fille de Lesbos) ; voir supra Sappho fr. 130,1-2 Voigt et Ibycos fr. 287, 1-2 Page-Davies. Pour le contexte probable du poème d'Alcman, voir Calame, 1983 : 558-564, et pour le caractère à la fois formulaire et pragmatique de l'expression *Éros (me) daûte*, se référer à l'étude de 1997.

une expression formulaire⁴³, *daûte* exprime le « reenactment », la répétition performative, en *incipit* poétique, *hic et nunc*, par la *persona cantans* d'une expérience érotique qui est revécue dans et par le poème lui-même — que sa performance soit « monodique » ou chorale. Avec le rythme métrique, ces expressions formulaires à portée pragmatique contribuent à la ritualisation du poème chanté et dansé, et de la pratique du corps correspondante. Elles activent par la parole rythmée et métaphorique en particulier le regard qui est le véhicule du désir érotique, avec ses effets d'ordre physiologique et anthropopoiétique.

Pour en revenir en conclusion à la physiologie du regard érotique dans une esthétique d'ordre poétique on pourra doublement conclure avec Platon. Il convient d'abord de rappeler les spéculations étymologisantes offertes par le *Cratyle* quant aux mots du désir amoureux. D'une part, en plus de *póthos*, le désir nostalgique, qui renverrait à l'absent (situé « quelque part » : *pou*), *hímeros* désignerait le désir impérieux parce qu'il coule impétueusement (*hiémenos rheî*) pour entraîner l'âme dans son flux ; d'autre part, *erôs* est lui aussi conçu matériellement comme une effluve (*rhoé*) puisque du dehors il s'écoule (*esrheî*) dans l'âme et qu' « il conduit vers l'intérieur par les yeux » !⁴⁴ Mais c'est aussi Socrate qui, dans le discours inspiré par le poète Stésichore et prononcé devant le jeune Phèdre, s'empare de la relation amoureuse entre l'éraсте adulte et son jeune éromène pour indiquer le chemin vers la beauté en soi :

En revanche, celui qui est un initié de fraîche date, celui qui a les yeux pleins des visions de jadis, celui-là, quand il lui arrive de voir un visage (*prósopon idéi*) divin qui est une heureuse imitation de la beauté (*kállos*), ou la forme d'un corps, commence par frissonner [...] ; puis il se couvre de sueur, éprouvant une chaleur inaccoutumée. En effet lorsque, par les yeux, il a reçu l'effluve (*aporroé*) de la beauté, alors il s'échauffe et son plumage s'en trouve vivifié ; et cet échauffement fait fondre (*etáke*) la matière dure qui, depuis longtemps, bouchait l'orifice d'où sortent les ailes, les empêchant de pousser [...]. Chaque fois donc que osant son regard sur la beauté du jeune garçon et recevant de ce corps des particules qui s'en détachent pour venir vers elle – d'où l'expression « vague de désir » (*hímeros*) – , l'âme est vivifiée et réchauffée, elle se remet de sa souffrance et elle est toute joyeuse⁴⁵.

⁴³ Sans doute est-ce ce caractère formulaire qui explique la reprise probable de certains poèmes parthénées d'Alcman au symposion des hommes, selon la suggestion formulée par Carey, 2011 : 447-451 ; par exemple les deux vers d'Alcman mentionnés à la note 36, sans doute extraits d'un parthénée, ont été interprétés par leur citateur antique dans les termes d'une relation hétérosexuelle du poète avec la chorège, devenue poétesse (!) : cf. Rawles, 2011 : 140-143.

⁴⁴ Platon, *Cratyle* 420ab.

⁴⁵ Platon, *Phèdre* 244ab et 251ad (dans la traduction, légèrement modifiée, de Luc Brisson).

Tel est l'effet libérateur du flux érotique : véhiculé par le regard, il émane matériellement du beau corps jeune pour libérer et réjouir l'âme de celui qui le perçoit ; c'est pourquoi, dira Socrate en citant avec ironie un vers homérique et par allusion aux représentations iconographiques de l'assistant d'Aphrodite comme adolescent ailé, Éros « donne des ailes ». Sont ainsi jetées les bases, par l'intermédiaire des effets visuels d'Éros, d'une véritable esthétique anthropopoiétique.

De la *Darstellung* à la *Vorstellung*, au sens où les entend Wittgenstein ? De la représentation intuitive et visuelle à la représentation conceptuelle par le biais de la *übersichtliche Darstellung*, la représentation globale, pour animer la signification humaine, selon la proposition avancée dans les *Recherches philosophiques* ?⁴⁶ Il ne fait point de doute que les conceptions poétiques grecques de la perception visuelle peuvent enrichir une esthétique concrète, contribuant à la construction signifiante et culturelle de l'humain.

Bibliographie

- ATHANASSAKI L. & BOWIE E. (ed.), 2011, *Archaic and Classical Choral Song. Performance, Politics and Dissemination*, Berlin/Boston, de Gruyter.
- BENVENISTE E., 1966, *Problèmes de linguistique générale*, Paris, Gallimard.
- BORUTTI S., 2006, *Filosofia dei sensi. Estetica del pensiero tra filosofia, arte e letteratura*, Milano, Raffaello Cortina.
- BOWIE E., 2008, « Wandering poets, archaic style », in HUNTER R. & RUTHERFORD I. (ed), *Wandering Poets in Ancient Culture. Travel, Locality and Pan-Hellenism*, Cambridge, Cambridge University Press : 105-136.
- , 2012, « Alcman's first Partheneion and the song the Sirens sang », in ATHANASSAKI L. & BOWIE L. (ed.), *Archaic and Classical Choral Song. Performance, Politics and Dissemination*, Berlin (De Gruyter) 2011 : 33-65.
- BÜHLER K., 2009, *Sprachtheorie. Die Darstellungsfunktion der Sprache*, Jena (FISCHER G.) 1934 ; trad. fr. : *Théorie du langage. La fonction représentationnelle*, Marseille, Agone).
- BURNETT A. P., 1983, *Three Archaic Poets. Archilochus, Alcaeus, Sappho*, London, Duckworth.
- CALAME C., 1977, *Les chœurs de jeunes filles en Grèce archaïque*, 2 vol., Roma, Ateneo ; trad. angl. mise à jour du vol. I : *Choruses of Young Women in Ancient Greece. Their Morphology, Religious Role, and Social Functions*, Lanham - Boulder - New York - Oxford, Rowman & Littlefield. 2001 (2^e éd.).
- , 1983, *Alcman. Introduction, texte critique, témoignages, traduction et commentaire*, Roma, Ateneo.
- , 1997, « Diction formulaire et fonction pratique dans la poésie mélique archaïque », in LETOUBLON F. (ed.), *Hommage à Milman Parry. Le style formulaire de l'épopée homérique et la théorie de l'oralité poétique*, Amsterdam, Gieben : 215-222.

⁴⁶ Wittgenstein, 1953/1961 : 122 et 325-361, avec l'excellent commentaire de Borutti, 2006 : 37-57 (sur la perception et l'image).

- , 2005a *Masques d'autorité. Fiction et pragmatique dans la poésie grecque antique*, Paris, Les Belles Lettres.
- , 2005b, «Pragmatique de la fiction : quelques procédures de deixis narrative et énonciative en comparaison (poétique grecque)», in ADAM J.-M. & HEIDMANN U. (ed.), *Sciences du texte et analyse de discours. Enjeux d'une interdisciplinarité*, Genève – Lausanne, Slatkine – Études de Lettres : 119-143.
- , 2006a, «Identifications génériques entre marques discursives et pratiques énonciatives : pragmatique des genres "lyriques" », in Baroni R. & Macé M. (ed.), *Le savoir des genres*, Rennes, La Licorne : 35-55.
- , 2006b, «Jardins d'amour et prairies de l'au-delà. Rencontres rituelles avec les dieux et poésie en Grèce antique», *Poétique* (145) : 25-41.
- , 2008, « Entre récit héroïque et poésie rituelle : le sujet poétique qui chante le mythe », in PARIZET S. (ed.), *Mythe et littérature (Poétiques comparatistes)*, Paris, Société Française de Littérature Générale et Comparée : 123-141.
- , 2009 (3^e éd.) *L'Éros dans la Grèce antique*, Paris, Belin (1^e éd. : 1996).
- , 2010a, « The Authority of Orpheus, Poet and Bard : Between Oral Tradition and Written Practice », in MITSIS Ph. & TSAGALIS Ch. (ed.), *Allusion, Authority, and Truth. Critical Perspectives on Greek Poetic and Rhetorical Praxis*, Berlin, De Gruyter : 13-35
- , 2010b, « Fiction référentielle et poétique rituelle : pour une pragmatique du mythe (Sappho 17 et Bacchylide 13) », in AUGER D. & DELATTRE Ch. (ed.), *Mythe et Fiction*, Paris, Presses de Paris Ouest : 117-135.
- , « Les figures d'Hélène et de Ménélas dans le poème XVIII de Théocrite : entre fiction poétique, pratique rituelle et éloge du pouvoir royal », in CUSSET Ch. (ed.), à paraître a
- , « Pre-classical Sparta as Song Culture », in POWELL A. (ed.), *A Companion to Sparta*, London (Wiley – Blackwell), à paraître b
- CAREY Ch., 2011, « Alcman : from Laconia to Alexandria », in ATHANASSAKI L. & BOWIE E. (ed.), 2011, *Archaic and Classical Choral Song. Performance, Politics and Dissemination*, Berlin/Boston, de Gruyter : 437-460.
- FERRARI G., 2008, *Alcman and the Cosmos of Sparta*, Chicago – London, The University of Chicago Press.
- von FRITZ K., 1971, *Grundprobleme der Geschichte der antiken Wissenschaft*, Berlin – New York, de Gruyter.
- GENGLER O., 1995, « Les Dioscures et les Apharétides dans le Parthénée d'Alcman (Frgt 3 Calame) », *Les Études classiques* (63) : 3-21.
- GELARD, M.-L., 2010, « De la perception sensorielle d'autrui dans le Sud Marocain (Tafilalt, Aït Atta) », *Communications* (86) : 175-193.
- HUTCHINSON G.O., 2001, *Greek Lyric Poetry. A Commentary on Selected Larger Pieces*, Oxford, Oxford University Press.
- KOUREMENOS T., PARASSOGLU G. M., TSANTSANOGLU K., 2006, *The Derveni Papyrus*, Firenze, Olschki.
- LARDINOIS A., 1996 « Who Sang Sappho's s Songs ? », in E. Greene (ed.), *Reading Sappho. Contemporary Approaches*, Berkeley – Los Angeles – London, Univeristy of California Press : 150-172.

MACE S., 2001 « Utopian and erotic fusion in a new elegy by Simonides », in D. BOEDEKER D. & SIDER D. (edd.), *The New Simonides. Contexts of Praise and Desire*, Oxford, Oxford University Press : 185-207.

PIRONTI G., 2007, *Entre ciel et guerre. Figures d'Aphrodite en Grèce ancienne*, *Kernos Suppl* 18, Liège, CIERGA.

SASSI M. M., 2009, « Entre corps et lumière : réflexions antiques sur la nature de la couleur », in M. Carastro (ed.), *L'antiquité en couleurs. Catégories, pratiques, représentations*, Grenoble, Jérôme Millon : 277-300.

NÜNLIST R., 1998, *Poetologische Bildersprache in der frühgriechischen Dichtung*, Stuttgart – Leipzig, Teubner.

RAWLES R., 2011, « Eros and praise in early Greek lyric », in ATHANASSAKI L. & BOWIE E. (ed.), 2011, *Archaic and Classical Choral Song. Performance, Politics and Dissemination*, Berlin/Boston, de Gruyter : 139-159.

ROSENFELD-LÖFFLER A., 2006, *La poétique d'Empédocle. Cosmologie et métaphore*, Bern – New York – Wien, Peter Lang.

SKINNER M. B., 2005, *Sexuality in Greek and Roman Culture*, Malden MA – Oxford, Blackwell.

TREPANIER S., 2004, *Empedocles. An Interpretation*, New York – London, Routledge.

WITTGENSTEIN L., 1961, *Tractatus logico-philosophicus*, suivi de *Investigations philosophiques*, Paris, Gallimard (éd. or. : Oxford, Blackwell, 1953).

Les langages du goût. Migrations de langages sensoriels (XVI^e-XVIII^e siècles)

Viktoria Von Hoffmann

« GOUT, [...] C'est des cinq sens de nature celui par lequel on discerne les saveurs. [...] GOUT, se dit figurément en Morale des jugemens, du choix, & du discernement de l'esprit. [...] On parle, & l'on entend parler sans cesse du *goût*, du bon *goût*, du mauvais *goût*. On dit qu'une personne n'a point de *goût*, sans entendre souvent ce que l'on dit. Car il est bien plus aisé de dire ce que n'est pas que le *goût*, & le bon ou mauvais *goût*, que de marquer précisément ce que c'est. »

« Goût », dans le *Dictionnaire de Trévoux* (1743).

Les langages du goût constituent une question complexe. La difficulté du sujet est liée tout d'abord à la définition plurielle du terme « goût », utilisé tant pour renvoyer au sens corporel permettant de distinguer les saveurs, que pour désigner des réalités abstraites qui, bien éloignées du domaine alimentaire, traduisent plutôt l'appréciation esthétique et le plaisir en général. Cette distinction entre deux champs sémantiques du goût, devenue si commune aujourd'hui, est née de contingences historiques et culturelles qui remontent à l'époque moderne⁴⁷. D'une part, en plongeant dans le contexte culturel français du XVI^e au XVIII^e siècle, nous chercherons à comprendre en quoi consistent les langages corporels du goût durant cette période. Il s'agira tant de mettre en exergue les usages du goût, les gestes de la perception gustative qui constituent un langage très précis, passant par le corps, que d'examiner comment ces actes du corps trouvent à s'exprimer par la parole. Qu'est-ce qui se dit — ou ne peut se dire — du goût à l'époque moderne ? D'autre part, en nous penchant sur cette époque et sur le contexte bien particulier dans lequel une forme de goût spirituel a pu naître du goût corporel, nous tenterons également d'explorer, dans une seconde partie, en quoi consiste ce goût

⁴⁷ Il existe des traces marginales d'un sens figuré du goût depuis l'Antiquité, chez Quintilien par exemple, mais l'emploi est très rare avant le milieu du XVII^e siècle. Claude Chantalat (1992) : 22-23.

spirituel, objet des métaphores les plus variées. S'agit-il dans ce cas d'une question théorique abstraite, relevant de l'esthétique philosophique, ou peut-on, au contraire, y lire une forme — certes différente, mais également sensorielle — de langage du goût ? Nous verrons que l'univers du beau monde que fréquente l'honnête homme, policé par le savoir-vivre, a joué un rôle important dans cette histoire et que des liens très étroits unissent goût corporel et goût spirituel, composant ensemble une nouvelle modalité sensorielle issue de la modernité.

Les langages de la gustation : vers l'invisible et le silence

La manière de manger et de se tenir à table, les aliments consommés ainsi que tous les autres éléments constitutifs du repas composent un langage corporel évident, révélateur de l'appartenance à une culture et à un milieu social déterminés. L'époque moderne voit l'instauration progressive de normes de comportement, prescrites notamment dans les manuels de civilité⁴⁸ et incorporées par les membres de la haute société⁴⁹. Les nouvelles pratiques tendent vers une « civilisation des mœurs »⁵⁰, marquée par un contrôle accru du corps, tant des gestes de la perception que des bruits qui les accompagnent, pour composer une attitude mesurée en toute circonstance.

La table occupe une place centrale dans cette perspective. Elle constitue bien souvent l'un des chapitres les plus importants des traités de savoir-vivre, héritiers des contenances de table médiévales. Les auteurs de manuels de civilité ont bien compris que l'attitude corporelle était particulièrement délicate au moment du repas. C'est le moment de tous les dangers, où l'honnête homme, pris par le besoin vital et le désir de manger, risque d'oublier son éducation et de sombrer dans les travers non seulement de la gourmandise, mais aussi de l'animalité, rappelant la part bestiale de l'homme contre laquelle, précisément, se construit tout l'édifice de la civilité. En témoigne notamment le bestiaire très riche utilisé dans la rhétorique de ces manuels au XVI^e siècle, particulièrement chez Erasme, où chaque comportement réprouvé est associé à celui d'un animal. Ainsi explique-t-il, il faut toujours « boire avec modération, sans engouffrer d'un seul coup et sans

⁴⁸ Particulièrement à la suite d'Erasme, auteur d'un *De civilitate morum puerilium* [1^{re} éd. 1530], modèle du genre appelé à avoir un succès considérable, rapidement traduit et objet de nombreuses rééditions. Erasme initie un mouvement d'édition de traités de savoir-vivre qui ne fera que s'accroître au XVII^e siècle. Plusieurs nouveaux manuels voient alors le jour, notamment le *Nouveau traité de la civilité* d'Antoine de Courtin [1^{re} éd. 1671]. Il ne s'agit là que de deux exemples – parmi les plus représentatifs – d'un genre littéraire très populaire, particulièrement au XVII^e siècle.

⁴⁹ Nous avons consacré un article aux rapports étroits tissés entre goût et savoir-vivre : Viktoria von Hoffmann (à paraître). Parmi la riche bibliographie relative à l'histoire de la civilité, voir notamment Franz Bierlaire (1998) ; Alain Montandon (1992 ; 1994 ; 1995) ; Claudine Marengo (1992) ; Jacques Revel, « Les usages de la civilité », dans Philippe Aries et Georges Duby (1986), p. 167-208 ; Jean-Louis Flandrin, « La distinction par le goût », dans Idem, p. 261-302 ; Jean-Claude Bonnet, (1977).

⁵⁰ Norbert Elias (1973 ; 1974 ; 1975).

faire le bruit que font les chevaux en s'abreuvant. [...] Ne ronge pas les os avec tes dents, comme un chien [...]. Ce sont les chats, non les hommes, qui lèchent à coups de langue une assiette ou un plat au fond duquel reste collé du sucre ou quelque autre douceur. [...] D'autres ouvrent une si grande bouche en mâchant qu'ils émettent des sons proches des grognements d'un porc.»⁵¹ Toutes ces tendances grossières révèlent la fragilité de la frontière entre l'homme et l'animal. La gustation est par conséquent considérée comme un acte peu noble pour les sociétés d'Ancien Régime, qui s'efforcent de mettre le corps à distance, dans une culture marquée par le dualisme philosophique et religieux, qui survalorise l'importance de l'esprit⁵². Un contrôle corporel sévère se met en place dès l'enfance. Les nouvelles normes de comportement prescrites par le savoir-vivre sont progressivement intériorisées par les membres de la haute société. Elles composent un véritable langage corporel, qui distingue l'homme de l'animal tout autant que l'homme du monde du rustre non éduqué, qui se rapproche de l'animal par son allure et son attitude.

Dans ce langage sensoriel, la position du goût est complexe ; elle se lit au négatif et s'exprime dans le silence. À table, langage corporel et langage verbal tendent en effet vers le silence, tant des attitudes que des mots. Poursuivant le vœu pieu d'une neutralité gustative, les auteurs des manuels recommandent l'indifférence à l'égard des plats consommés en public. Les convenances veulent que l'homme du monde déguste tout de façon égale, mangeant ce qui se trouve devant lui, sans rien révéler des sensations intimes qu'il expérimente en lui, apprenant à contrôler les réactions naturelles de son corps pour les domestiquer et les soumettre à sa Raison. Les manifestations corporelles visent donc ici à rendre les sensations gustatives invisibles et silencieuses. Les hommes de la Renaissance, toujours marqués par la diététique ancienne, font encore preuve d'une certaine tolérance à l'égard des goûts et dégoûts individuels, liés aux tempéraments, réactions corporelles qui ne peuvent pas toujours être contrôlées⁵³. Dans ce contexte toujours fortement marqué par l'influence d'Hippocrate et de Galien, les préférences alimentaires s'expliquent par des raisons médicales et ne peuvent par conséquent être contrariées. Le « service à la française » répond à ce principe puisque plusieurs plats sont mis simultanément à la disposition des convives, libres de choisir en fonction de leur constitution physique⁵⁴. Mais au siècle suivant, le recul de la diététique et

⁵¹ Érasme de Rotterdam (1999), p. 59-63. Franz Bierlaire (1990).

⁵² Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine et Georges Vigarello (2005).

⁵³ Ainsi Erasme laisse-t-il une place à la liberté, l'aversion alimentaire pouvant être tolérée pour raisons de santé, plus importante que la bienséance. « Si le mets ne convient pas à ton estomac, ne t'avise pas de dire, comme le Clitiphon de la comédie : Je n'en veux pas, mon père ; remercie en souriant : c'est la manière la plus polie de refuser. Si l'on insiste, dis que le mets ne te convient pas ou que tu n'as plus besoin de rien. » Érasme de Rotterdam (1999), p. 61.

⁵⁴ Notons que la décision est cependant limitée par le rang des convives, chacun ne mangeant pas la même chose du « haut bout » au « bas bout » de la table, les règles de préséance hiérarchique dictant aussi la distribution des mets. La civilité réclamait aussi que l'on se contente des plats situés dans un environnement proche de soi.

de la théorie des humeurs⁵⁵ laisse place à une intolérance croissante à l'égard de la manifestation publique des préférences alimentaires. Dès lors qu'ils ne sont plus attribués à une cause physique indépendante de la volonté du mangeur, goûts et dégoûts, rejetés dans l'univers de l'imagination, doivent pouvoir être contrôlés et soumis à la Raison⁵⁶. La négation des goûts personnels ira croissante à mesure qu'on se rapproche du XVIII^e siècle. Jean-Baptiste de la Salle en témoigne lorsqu'il écrit qu'« il ne faut jamais faire paraître qu'on a de la peine à manger de quelque chose qui est sur la table, et il est tout à fait contre la bienséance de le dire. Ces sortes d'aversion n'étant souvent qu'imaginaires, on pourrait s'en corriger facilement, si on voulait se faire un peu de violence, particulièrement pendant qu'on est jeune [...]. On doit aussi prendre garde de ne pas tant rechercher ses appétits ; mais il faut autant qu'il est possible, s'accoutumer à manger de tout, et pour cela se faire souvent servir des viandes pour lesquelles on a de l'aversion, particulièrement après avoir été quelque temps sans manger ; et à moins que de prendre ces sortes de précautions, on se met en état lorsqu'on est à table, d'être bien incommode aux autres, surtout à ceux qui traitent »⁵⁷. Goûts et dégoûts n'ont pas leur place dans la société policée, où les identités sensorielles individuelles sont lissées dans une atmosphère où prime le bien-être d'autrui et du groupe. On constate par ailleurs dans cet extrait de Jean-Baptiste de La Salle que non seulement goûts et dégoûts ne méritent pas d'être manifestés par les langages corporels, mais qu'ils ne peuvent pas non plus être exprimés verbalement. Parler des sensations gustatives intimes est alors considéré comme une atteinte à la bienséance. Des commentaires sur la qualité des plats servis risquent en effet d'offenser l'hôte qui reçoit. D'une manière générale, comme l'écrit Antoine de Courtin, « il est très mal-séant, pendant le repas, ou de critiquer sur les viandes & sur les sauces, ou de parler sans cesse de mangeailles, c'est une marque évidente d'une ame sensuelle, & d'une éducation basse »⁵⁸. Discuter des sensations gustatives révèle une personne mal éduquée, ignorant les règles sociales, mais aussi sujette à la gourmandise, péché condamné par l'Église.

Les langages corporels du goût tendent donc vers un idéal de silence et d'invisibilité des gestes de la gustation, actes du corps animal que les règles de bienséance d'une part, les prescriptions morales de l'Église d'autre part, voudraient dissimuler. Cette maîtrise des actes de la gustation constitue un langage corporel social, qui témoigne d'une bonne éducation et de l'appartenance à la haute société. Elle est en outre une forme d'expression individuelle, qui manifeste le façonnement de soi, passant par la domestication du corps et des émotions, sublimé par une maîtrise accrue du langage, qui se révèle dans l'art de la conversation.

⁵⁵ La théorie des humeurs est progressivement remise en cause par les alchimistes et les chimistes, à partir du XVI^e siècle. La découverte de la circulation du sang par Harvey en 1628 accentue encore davantage le lent recul de la diététique.

⁵⁶ Jean-Louis Flandrin, « De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (1996), p. 683-703.

⁵⁷ Jean-Baptiste de La Salle (1956), p. 330-331.

⁵⁸ [Antoine de Courtin] (1728), p. 176.

Mais cette mise au silence et cette marginalisation du goût s'explique aussi par des raisons plus profondes. Le goût, historiquement et culturellement, est en effet construit comme une sensorialité basse, et pour cette raison mis à la périphérie du monde. Placé tout au bas de la hiérarchie traditionnelle des sens, le goût apparaît sous l'Ancien Régime comme un sens inférieur, profondément corporel, matériel et animal, qui explique sa mise à l'écart, des corps et des discours⁵⁹. C'est parce qu'il s'agit d'un sens méprisable qu'il est indigne pour l'homme du monde et le lettré de s'y intéresser. Mais ce statut inférieur du goût progressivement se fragilise, au moment même où les langages du goût se transforment pour atteindre une dimension inédite.

Les migrations du goût

Outre l'analyse du langage corporel lié aux actes de la gustation, il est possible d'explorer la question des langages du goût en se penchant sur cette autre forme de goût, plus spirituelle celle-là, qui se développe dans le courant du XVII^e siècle, lorsque s'affirment les règles de bienséance évoquées ci-dessus. Les métamorphoses des mots du goût sont significatives. Elles suggèrent un déplacement de sens, tout autant qu'un changement de valeurs, indices de transformations dans la manière de penser le monde. Nous verrons en outre que ces nouveaux mots du goût composent un langage bien plus sensoriel qu'il n'y paraît au premier abord.

Le goût désigne pendant des siècles « le sens qui est ordonné par la nature pour discerner les saveurs »⁶⁰, jugées agréables ou désagréables. À cette fonction corporelle vient s'ajouter, à partir du milieu du XVII^e siècle, une dimension plus intérieure, propre à un goût au sens figuré, objet des métaphores les plus variables, du « bon goût » de l'honnête homme au Goût, devenu jugement esthétique du Beau au XVIII^e siècle⁶¹. Le goût, désormais, « se dit figurément en Morale des jugements de l'esprit »⁶².

Les premières occurrences d'une forme spirituelle du goût apparaissent dans le cadre de la doctrine des sens spirituels, dont Origène aurait été l'initiateur⁶³. La métaphore s'épanouit ensuite dans la littérature mystique du

⁵⁹ Viktoria von Hoffmann (2010) ; Carolyn Korsmeyer (1999; 2005).

⁶⁰ Art. « goust », dans Antoine Furetiere (1690), t. 1, n. p. [T3 r^o].

⁶¹ La métaphore fait l'objet d'usages et de débats d'idées parfois très variables en fonction des traditions nationales. Nous concentrons ici notre propos sur le contexte français. Il existe de nombreux travaux sur le goût au sens figuré. Voir notamment Claude Chantalat (1992) ; Mercedes Blanco, « Le goût des Espagnols : l'émergence d'un concept », dans Alain Montandon (1995), p. 1-22 ; Jean-Pierre Dens (1981) ; Alain Montandon (1994) ; Jean-Bertrand Barrère (1972). Voir aussi les nombreux travaux publiés par les philosophes sur les origines de l'esthétique, parmi lesquels Luc Ferry (1990) ; Peter-Eckhard Knabe (1983).

⁶² Art. « goust », dans Antoine Furetiere (1690), t. 1, n. p. [T3 r^o]. Il ne s'agit pas ici d'exploiter pour elles-mêmes toutes les métaphores du goût, mais plutôt en tant qu'elles suggèrent un déplacement de sens.

⁶³ Mariette Canévet, Pierre Adnès, William Yeomans et André Derville (1993).

XVI^e siècle, où l'expression « goût de Dieu »⁶⁴ paraît spécialement heureuse pour traduire les délices incommunicables que procure la véritable contemplation, où l'âme goûte Dieu tout en étant goûtée par lui. Confronté à l'exercice difficile de chercher des mots pour décrire une expérience transcendante qui dépasse la prise du langage, le mystique trouve dans l'expression « je ne sais quoi », régulièrement associée au goût, un vocable idéal pour renvoyer au caractère ineffable du divin.

La métaphore quitte ensuite le domaine spécifiquement religieux et se sécularise, pour connaître une diffusion considérable au XVII^e siècle, dans le domaine du savoir-vivre, sous la forme du « bon goût » de l'honnête homme. Loin d'être lié à une quelconque faculté d'ordre gustative, le « bon goût » désigne ici l'intuition sensible et raisonnée qui permet à l'homme du monde d'adopter l'attitude qui convient en toute circonstance, en fonction des lieux, des personnes et des moments.

Le sens figuré du goût se dote ensuite progressivement d'une valeur esthétique. L'art et la littérature font en effet partie intégrante de l'univers de l'honnête homme. C'est à la cour et dans les salons parisiens que s'effectue la critique esthétique. Le goût désigne dès lors une faculté nouvelle, qui permet de juger la valeur d'une œuvre littéraire ou artistique, tout comme la langue et le palais posent un jugement sur la qualité des plats goûtés. La transposition consiste à attribuer à l'esprit la faculté de la langue : « de la même façon que nous disons que l'esprit voit, nous disons encore qu'il goûte ; c'est son emploi de juger des ouvrages comme c'est celui de la langue de juger des saveurs »⁶⁵. Au XVIII^e siècle, le rôle esthétique du goût tend à se distinguer de plus en plus de celui qu'il joue dans la vie mondaine. Le questionnement s'étend dès lors du goût vers le Beau. Les significations initiales sont progressivement écartées, au profit d'une définition du goût comme faculté permettant de distinguer le bon du mauvais dans les œuvres d'art. Placée dans le cadre d'une problématique esthétique, la question du goût est centrale à cette époque et mobilise l'élite intellectuelle du temps, parmi lesquels les philosophes des Lumières et les encyclopédistes. Ainsi l'article « goût » publié dans *l'Encyclopédie* est-il composé de quatre études rédigées par des auteurs aussi célèbres que Voltaire, Montesquieu, Jaucourt et D'Alembert⁶⁶. Les théoriciens du Beau se passionnent également pour le sujet et posent les fondements de l'esthétique et de la philosophie de l'art. On le voit, au cours de l'époque moderne, le goût fait l'objet des métaphores les plus diverses, transformant les langages du goût. Un même mot, traditionnellement utilisé pour définir un sens purement physique, se déploie désormais vers des domaines inédits, relevant d'une forme d'intériorité humaine.

Goûts corporel et spirituel paraissent, certes, désigner a priori des réalités très différentes. Mais le choix du terme « goût » pour y renvoyer ne témoigne-t-il pas, sinon d'une modalité sensorielle commune, du moins d'un lien intime

⁶⁴ Cette métaphore est fréquente chez les mystiques particulièrement sensibles du XVI^e siècle, tels que Thérèse d'Avila et Jean de la Croix. Par exemple Jean de la Croix, *La Montée du Mont Carmel*, dans Jean de la Croix (1959), p. 103.

⁶⁵ Roger de Piles (1677), p. 35.

⁶⁶ Art. « Goût », dans Denis Diderot et Jean le Rond D'Alembert (1757), p. 758-770.

unissant ces deux facettes du verbe goûter ? Les hommes d'Ancien Régime, contemporains du développement de cette notion, ont bien conscience des rapports étroits tissés entre goûts corporel et spirituel, objets de langages sensoriels pluriels. Ils le rappellent à l'envi dans les nombreux traités du goût parus à cette époque, où ils s'interrogent sur les sens multiples du terme. Il s'agit alors d'une idée neuve, qui explique que la plupart des auteurs estiment utile d'en rappeler l'origine à leurs lecteurs⁶⁷.

Dans l'appréhension des plats comme dans l'observation des autres et l'admiration d'une œuvre d'art, il y a une forme de connaissance particulière du monde qui est mise en œuvre, particulièrement vive et sensible. Comme la langue sait immédiatement si le mets qu'elle goûte lui plaît ou non, l'esprit connaît spontanément la valeur d'une attitude mondaine ou d'une œuvre artistique, distinguant, presque sans réfléchir, le bon du mauvais goût. Conséquence de cette rapidité perceptive, le goût est aussi un jugement caractérisé par une certaine indétermination, comme en témoigne l'utilisation fréquente de l'expression « je ne sais quoi », associée à ce sens et à aucun autre, qui témoigne de la difficulté à définir le goût. Il y a une part du goût qui échappe à la prise du langage et de l'analyse et qui fait partie intégrante de ce qui le constitue. « Ce ne seroit plus un je ne sçay quoy, si l'on sçavait ce que c'est sa nature est d'estre incomprehensible, & inexplicable. »⁶⁸ Mais cela ne rend pas pour autant le goût arbitraire et n'empêche pas la plupart des lettrés de considérer qu'il existe un bon et un mauvais goût⁶⁹. Si la qualité d'un objet se fait d'abord sentir, cela ne signifie aucunement que la Raison n'intervient pas, mais que les règles, intériorisées, sont instinctivement connues et mises en œuvre.

Le goût spirituel génère la production de nombreux traités du goût, où les auteurs s'interrogent sur l'origine du terme, le bon et le mauvais goût, le caractère inné ou acquis de celui-ci... Il occasionne par conséquent l'invention d'un vocabulaire inédit, nouvelle forme de langage verbal donc, sur le goût. Mais le goût ainsi constitué n'est pas seulement un concept abstrait propre aux discussions savantes. C'est une qualité réelle qu'on s'attend à retrouver chez tout homme du monde accompli. Nouvelle forme de langage sensoriel, le goût

⁶⁷ Certains ne se contentent pas d'un simple rappel étymologique et vont jusqu'à en faire le fondement de leur argumentaire. Ainsi l'abbé Gédoyne, qui, dans un discours sur le goût destiné aux membres de l'Académie française, construit toute sa démonstration en partant du goût corporel pour expliquer en quoi consiste le goût spirituel : « Comparons toûjours le goût moral au goût matériel et physique. C'est, je crois, le moyen d'en raisonner sûrement. » Nicolas Gédoyne (1767), p. 239. « Au propre c'est [le goût] celui de nos cinq sens, par lequel nous discernons les saveurs. Au figuré, ce sera donc ce qui nous fait discerner, le bon & le mauvais, dans les ouvrages de l'esprit & de l'art. En effet, comme les saveurs sont l'objet du goût matériel et physique, de même les ouvrages de l'esprit, & de l'art sont l'objet du goût moral. » Idem, p. 221-222.

⁶⁸ [Dominique Bouhours] (1671), p. 239.

⁶⁹ Cela ne fait aucun doute à l'époque classique. Il faut attendre le XVIII^e siècle pour voir les premiers plaidoyers véritables en faveur d'une relativité des goûts, où le jugement repose entièrement sur le sentiment, dans la lignée de Dubos et de Diderot.

spirituel, qu'il s'agisse de sa forme mystique, bienséante ou esthétique, repose en effet sur le sensible et s'exprime par le corps autant que par les mots, puisqu'il se traduit par une sensation physique intérieure, un plaisir sensible qui dévoile tant la justesse d'une attitude que la beauté d'un tableau. Goût corporel et spirituel se caractérisent donc tous deux par le plaisir ; plaisir physique tout d'abord, qui révèle en un instant la valeur d'un objet, qui se transforme en plaisir intellectuel dès lors qu'il est communiqué aux autres par le biais de la parole. Le goût spirituel prend effectivement toute sa valeur lorsqu'il trouve à s'exprimer au sein de la conversation honnête. C'est là une grande différence par rapport au goût corporel, qui ne pouvait, lui, être communiqué publiquement.

Mais contrairement à la grossière gustation, le goût spirituel a perdu sa dimension matérielle, puisqu'il ne répond désormais plus à aucun besoin physique. En outre, même s'il passe par le corps, il n'a plus rien d'animal, puisqu'il s'agit d'une forme de discernement de l'esprit. Qualité spirituelle propre à l'homme seul, elle est en outre un critère de distinction entre l'homme de qualité — l'honnête homme, homme de goût, membre d'une minorité d'exception — et le commun. Enfin, le goût spirituel repose sur des sens extérieurs bien plus nobles. Contrairement à la basse gustation, située dans les orifices peu glorieux de la bouche et de l'estomac, le goût spirituel passe par des sens supérieurs, en l'occurrence la vue et l'ouïe, situées au sommet de la traditionnelle hiérarchie des sens — car considérés comme plus proches de l'esprit — ce qui contribue à sa valorisation sur la scène sociale⁷⁰. Conséquence de sa valeur supérieure, le goût spirituel trouve, lui, à s'exprimer aussi par les mots. S'il est incongru de parler des sensations goûteuses ressenties en mangeant, il est au contraire vivement recommandé à l'homme du monde d'exprimer son goût et de le communiquer aux autres par le biais de la conversation honnête. Le goût spirituel ainsi formé n'a donc plus grand-chose à voir avec la gustation dont il tire son origine. Il n'est absolument pas question ici du jugement averti qu'un gourmet poserait sur un repas⁷¹. Il faudra attendre le milieu du XVIII^e siècle et la montée progressive du goût sur

⁷⁰ « Le sens de l'ouïe est affecté par le Beau musical ; il sçait en estimer la force & la mélodie, parce que l'oreille est faite pour sentir sa perfection. Le Beau optique enchante la vue ; parce que la hardiesse & la régularité de son ensemble présentent à ce sens ce que l'esprit & l'imagination peuvent offrir de plus fini dans ce genre. Le Beau intellectuel qui fait l'objet du Goût dans les Arts, les Lettres & les Sciences, ce Beau dont l'attrait le détermine si absolument qu'il le rend enthousiaste, lorsque l'esprit sçait, ou même croit sçavoir le démêler des difficultés qui l'enveloppent, produit le même effet sur lui. » [Seran de La Tour] (1762), t. 1, p. 4-5.

⁷¹ « J'appelle donc beau hors de moi, tout ce qui contient en soi de quoi réveiller dans mon entendement l'idée de rapports ; et beau par rapport à moi, tout ce qui réveille cette idée. Quand je dis tout, j'en excepte pourtant les qualités relatives au goût & à l'odorat ; quoique ces qualités puissent réveiller en nous l'idée des rapports, on n'appelle point beaux les objets en qui elles résident, quand on ne les considère que relativement à ces qualités. On dit un mets excellent, une odeur délicieuse ; mais non un beau mets, une belle odeur. Lors donc qu'on dit, voilà un beau turbot, voilà une belle rose, on considère d'autres qualités dans la rose & dans le turbot que celles qui sont relatives aux sens du goût & de l'odorat. » Denis Diderot (1772), p. 68-69.

la scène sociale — qui a rendu possible la naissance de la gastronomie et de la littérature gastronomique dans une culture qui autrefois disqualifiait les plaisirs de la table — pour que l'homme de goût devienne non seulement membre d'une élite capable de discourir des qualités d'une œuvre artistique ou littéraire, mais également un connaisseur, appartenant à une minorité d'hommes capables de goûter, et dont tant le goût du corps que le goût de l'esprit — désormais étroitement liés — sont sublimés dans une existence qui, déjà, se veut esthétique⁷².

Les migrations du goût, du corps aux discours, en passant par les comportements, révèlent en définitive la diversification croissante des langages du goût aux Temps modernes. Langage social tout d'abord, puisque le goût, qu'il soit corporel ou esthétique, senti ou exprimé, montre la place occupée par chacun dans la société. Langage profondément culturel évidemment, ici celle du contexte particulier propre au beau monde en France entre les XVI^e et XVIII^e siècles, tel qu'il apparaît au croisement des manuels de savoir-vivre et des traités du goût parus à cette époque. Langage esthétique, enfin, des objets évalués mais aussi de l'existence de celui qui a appris à en reconnaître la beauté. Quels qu'ils soient, les langages du goût sont d'abord et avant tout profondément sensibles, que ce soit dans leur forme corporelle – c'est évident dans ce cas puisque l'appréciation gustative d'un aliment passe par le corps et s'accompagne de sensations physiques – ou dans leur forme spirituelle, car le jugement du Beau passe lui aussi toujours par les sens. Le goût, qu'il soit physique ou esthétique, se fait sentir par le corps, composant un jugement qui se caractérise par son immédiateté et par sa puissance affective. Que ce soit pour juger un mets, une attitude ou un tableau, l'homme de goût sait en un instant si cela lui plaît ou non, avant même de pouvoir expliquer pourquoi. Le goût est donc senti avant d'être pensé, échappant de ce fait au dicible, comme en témoigne l'expression « je ne sais quoi », qui lui est si souvent associée. Le paradoxe des langages du goût est qu'il s'agit d'une communication qui passe par le non-dire, mais qui est en même temps l'objet des discours les plus nombreux.

Les langages du goût permettent finalement à l'honnête homme d'exprimer sa présence au monde, de témoigner par ses gestes tant que par ses mots de sa bonne éducation. Outre l'intériorisation des règles de savoir-vivre, c'est la maîtrise de ce langage sur le goût et la familiarité avec les débats esthétiques qui portent sur cette question, tout autant que le jugement sur les objets eux-mêmes, qui témoignent de cette position sociale, qui sont expression de soi et sources d'une distinction sociale. En somme, discours sur le sensible et langages sensoriels s'entremêlent. Tant le bon goût que le goût esthétique, la connaissance des règles de savoir-vivre et l'appréciation des

⁷² Au XVIII^e siècle, cette intimité du goût corporel et spirituel se renforce encore davantage, lorsque médecins, chimistes et philosophes mettent en exergue l'influence que le corps peut avoir sur l'esprit – dans une perspective parfois dangereusement matérialiste. Goût corporel et goût spirituel apparaissent alors comme les deux versants possibles d'une même modalité sensorielle, et les hommes de goût le sont tant du corps que de l'esprit. Cf. Viktoria von Hoffmann (2010); Emma Spary (à paraître); Christiane Mervaud (1998) ; Rudy Steinmetz (1988).

œuvres d'art, mais aussi la capacité d'utiliser ce vocabulaire très riche nouvellement associé au goût, sont une forme d'expression de soi. Maître de son corps et de sa parole, l'honnête homme témoigne tant par son maintien à table que par son langage et sa capacité à tenir une conversation sur les complexités esthétiques du goût, de son appartenance à une élite minoritaire d'hommes de goût.

Références citées

- ARIES P. et DUBY G. (dir.), 1986, *Histoire de la vie privée*, t. 3, Paris, Seuil, 1986.
- Jean-Bertrand Barrère, 1972, *L'idée de goût de Pascal à Valéry*, Paris, Klincksieck.
- BIERLAIRE F., 1998, « Colloques scolaires et civilités puériles », in Becchi E. et Julia D. (dir.), *Histoire de l'enfance en Occident*, t. 1, Paris, Seuil : 255-285.
- , 1991, « Zoologie et rhétorique chez Érasme », dans Rosemarie Kieffer (éd.), *Parole sacrée, Parole profane... De la religion à l'éloquence*, Actes du colloque international (Luxembourg, 1990), Luxembourg, Courrier de l'éducation Nationale (numéro spécial) : 179-188.
- BONNET J.-C., « La table dans les civilités », *Marseille*, n° 109, 2^e trimestre 1977 (« La qualité de la vie au XVII^e siècle ») : 99-104.
- [BOUHOURS D.], 1671, *Les Entretiens d'Ariste et d'Eugene*, Paris, Sébastien Mabre-Cramois.
- CANEVET M., Adnès P., YEOMANS W. et DERVILLE A., 1993, *Les sens spirituels*, Paris, Beauchesne Ed..
- CHANTALAT C., 1992 *À la recherche du goût classique*, Paris, Klincksieck.
- CORBIN A., COURTINE J.-J. et VIGARELLO G., 2005, *Histoire du corps*, vol. 1 (« De la Renaissance aux Lumières »), Paris, Seuil.
- [Antoine de Courtin], 1728 [1^{re} éd. Paris, 1671], *Nouveau traité de la civilité Qui se pratique en France parmi les honnêtes-gens. Nouvelle édition revue, corrigée, & de beaucoup augmentée par l'Auteur*, Paris.
- DENS J.-P., 1981, *L'honnête homme et la critique du goût : esthétique et société au XVII^e siècle*, Lexington, French forum.
- DIDEROT D. et D'Alembert Jean le Rond, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des arts, des sciences et des métiers*, t. 7, Paris, 1757.
- DIDEROT D., *Traité du Beau (Recherches philosophiques sur l'origine et la nature du Beau)*, Amsterdam, s. e., 1772 [1^{re} éd. 1751].
- Elias N., 1973, *La Civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy.
- , 1974, *La Société de Cour*, Paris, Calmann-Lévy, 1974.
- , 1975, *La Dynamique de l'Occident*, Paris, Calmann-Lévy.
- ROTTERDAM de R., 1999 [1530], *La civilité puérile. Petit manuel de savoir-vivre à l'usage des enfants*. Traduction nouvelle, intégrale et annotée par Franz Bierlaire, Bruxelles, La Lettre volée à la Maison d'Érasme.
- FERRY L., 1990 *Homo Aestheticus. L'Invention du goût à l'âge démocratique*, Paris, Grasset & Fasquelle.
- FLANDRIN J.-L. et MASSIMO M. (dir.), 1996 *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.

FURETIERE A., 1690 *Dictionnaire universel, contenant generalement tous les mots françois tant vieux que modernes, & les Termes de toutes les sciences et des arts*, La Haye et Rotterdam, Arnout et Reinier Leers, 2 t.

GEDOYN N., 1767 [1745], « Reflexions sur le Goût », dans *Recueil d'opuscules littéraires, avec un Discours de Louis XIV à Monseigneur le Dauphin, tirés d'un Cabinet d'Orleans*, Amsterdam, E. van Harrevelt.

CROIX (de la) J., 1959, *Œuvres complètes*, trad. Père Cyprien de la Nativité de la Vierge Carme déchaussé [1^{re} trad. fr. 1641], éd. Père Lucien-Marie de Saint-Joseph Carme déchaussé, Paris, Desclée de Brouwer.

KNABE P-E, 1983 « Esthétique et art culinaire », dans *Dix-huitième siècle*, n° 15 (numéro spécial « Aliments et cuisine ») : 125-136.

KORSMEYER C., 1999 *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Ithaca-London, Cornell University Press.

KORSMEYER C. (ed.), 2005, *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*, Oxford-New York, Berg (Sensory Formations Series).

SALLE (de la) J.-B., 1956 [1703], *Règles de la bienséance et de la civilité chrétienne*, éd. critique Frère Albert-Valentin, Paris, Ligel.

MARENCO C., 1992 *Manières de table, modèles de mœurs : 17^e-20^e siècle*, Cachan, Ed. de l'Ecole Normale Supérieure de Cachan.

MERVAUD C., 1998, *Voltaire à table. Plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, Paris, Ed. Desjonquères.

MONTANDON A. (dir.), 1992, *Etiquette et politesse*, Clermont-Ferrand, Association des publications de la faculté des lettres et sciences humaines de Clermont-Ferrand (Université Blaise Pascal).

MONTANDON A., (dir.), 1994, *Du Goût, de la Conversation et des Femmes*, Clermont-Ferrand, Association des Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Clermont-Ferrand.

MONTANDON A., 1994, *Pour une Histoire des traités de savoir-vivre en Europe*, Clermont-Ferrand, Association des publications de la faculté des lettres et sciences humaines de Clermont-Ferrand (Université Blaise Pascal).

MONTANDON A. (dir.), 1995 *Dictionnaire raisonné de la politesse et du savoir-vivre du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Seuil.

PILES (de) R., 1677, *Conversations sur la connoissance de la peinture et sur les jugements qu'on doit faire des tableaux*, I, Paris, N. Langlois, 1677.

[Seran de La Tour], *L'Art de sentir et de juger en matiere de gout*, Paris, Pissot, 1762 2 t.

SPARY E., *Eating the Enlightenment: Food and the Sciences in Paris*, Chicago, Chicago Press, à paraître.

STEINMETZ R., 1988, « Conceptions du corps à travers l'acte alimentaire aux XVII^e et XVIII^e siècles », dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. XXXV, Paris : 3-35.

VON HOFFMANN V., « Goûts, Dégoûts et savoir-vivre : Histoire d'un silence », dans Annick Delfosse et Thomas Glesener (dir.), *Lire, écrire et éduquer à la Renaissance*, Bruxelles, Archives et Bibliothèques de Belgique, à paraître.

VON HOFFMANN V., 2010, *Goûter le monde. Pour une histoire culturelle du goût aux Temps moderne*, Thèse en Histoire, Art et Archéologie, inédit, Université de Liège, à paraître.

Un langage thérapeutique des odeurs ? De l'Égypte ancienne à l'extinction des Lumières, constantes et glissements dans le traitement de l'hystérie

Elisabeth Motte-Florac

Dénominations et classifications ont été proposées tout au long des millénaires pour essayer de maîtriser les drogues – au sens pharmaceutique du terme, c'est-à-dire toute matière première d'origine naturelle susceptible d'être transformée en médicament simple ou composé. Permettant une mise en ordre du monde de la « matière médicale », elles devaient en faciliter l'apprentissage en faisant apparaître rapidement les spécificités de chaque produit pour aider à sa détermination et à sa maîtrise (dans le but d'éviter falsifications et adultérations), mais aussi des particularités morphologiques et organoleptiques susceptibles de servir d'indicateur pour déterminer leurs vertus thérapeutiques. Pour l'apothicaire, vision et toucher étaient donc déterminants pour la (re-)connaissance et la pratique des drogues ; mais l'odorat était tout aussi essentiel. Les yeux fermés, les narines attentives, l'homme de l'art recueillait (recueille encore) avec attention les informations transmises par les effluves, guidant ses choix, ses exigences et ses actes thérapeutiques. Mais comment identifier et transmettre ces signes olfactifs ? Existe-t-il (ou a-t-il existé) un langage qui soit spécifique au monde de la thérapeutique et permette d'échanger avec sûreté toutes les informations assurant un parfait contrôle du monde des odeurs ?

Nous aborderons cette question en explorant une notion qui, pour aussi simple qu'elle puisse paraître, est profondément complexe : les limites et propriétés qui permettent de différencier les « bonnes » odeurs et les « mauvaises » odeurs. La question semble d'autant plus étonnante que tout un chacun sait que ces qualificatifs sont marqués du sceau d'une imprécision faite de référents (micro-)culturels et subjectifs. Comment dès lors vouloir leur accorder quelque attention dans l'univers des apothicaires dont la rigueur engage la vie du patient et préside aux destinées de sa réussite et de sa réputation ? Simplement en lisant quelques lignes de la *Pharmacopée royale galénique et chymique*⁷³ de M. Charas, grand apothicaire de la fin du XVIIe siècle :

« L'odorat reçoit par les narines une certaine substance vaporeuse, qui s'éleve du Mixte⁷⁴, & qui est portée au cerveau ; La difference des

⁷³ M. Charas, 1681, p. 21.

⁷⁴ « *Mixta*, en français, mixtes, sont tous les corps naturels divisés en animaux, en végétaux, & en minéraux ; ce nom vient de *miscere*, mêler, parce

odeurs est si grande, qu'on ne sauroit en marquer la diversité que comparativement, savoir par l'affinité ou par l'éloignement d'odeur, qu'un Mixte peut avoir d'avec l'autre ; et l'on ne saurait bien designer que deux différences, dont l'une est dite bonne & l'autre mauvaise, quoy qu'elles puissent chacune séparément differer de leurs semblables en degré, de plus ou de moins. [...] On doit rechercher autant qu'il est possible les bonnes odeurs, & s'éloigner des mauvaises ; mais faire le contraire dans plusieurs maladies hysteriques des femmes, qui ne peuvent pas souffrir les bonnes odeurs, & se contenter alors d'employer les bonnes par le bas. »

Ces deux catégories de « bonnes odeurs » et de « mauvaises odeurs » sont en fait très anciennes. Elles figurent déjà dans le *Corpus hippocratique*, soit plus de deux millénaires avant l'ouvrage de M. Charas. S.Byl (1989, p. 53) révèle que, dans cette *collection hippocratique*, le vocabulaire de l'odeur est très riche, et tout particulièrement dans les traités gynécologiques⁷⁵ ; l'odeur – parfumée comme fétide – y est beaucoup plus présente que dans l'ensemble des autres écrits hippocratiques⁷⁶. « Bonnes » et « mauvaises » odeurs y sont déterminantes dans le traitement de certaines affections, en particulier de l'hystérie, car pour traiter cette affection, « bonnes odeurs » et « mauvaises odeurs » doivent être utilisées simultanément et différemment. C'est pourquoi nous centrerons notre étude sur cette maladie « gynécologique ».

L'hystérie

Selon les mots d'É. Trillat⁷⁷, l'hystérie n'est pas « un objet naturel » mais « une création médicale » en ce sens qu'elle n'a pas une histoire linéaire, faite d'un savoir cumulatif (comme celle du diabète par exemple). Son histoire est toujours à recommencer, car « en tant que concept médical, [c'est] une figure instable »⁷⁸ qu'il est difficile de définir. Si c'est le cas, il convient du moins d'en connaître l'expression.

que chaque mixte est un mélange des principes de Chymie. » (Lémery, 1697, p. 38)

⁷⁵ Sous cette appellation sont regroupés les traités suivants : Des maladies des femmes I, II, Des femmes stériles III, De la génération, De la nature de l'enfant, Maladies IV, De la nature de la femme, Du fœtus de huit mois, Du fœtus de sept mois, De la superfétation, Aphorismes V, 28-62. (Byl, 1989, p. 55)

⁷⁶ « Près de 2 000 occurrences de végétaux odorants ou odoriférants et de leurs dérivés (si l'on ne tient pas compte du vin très odorant et du miel parfumé) se rencontrent dans les traités gynécologiques sur les quelque 2 400 mentionnées dans l'ensemble du Corpus. » (Byl 1989, p. 64) Alors même que ces traités gynécologiques « totalisent moins de 90 000 mots et représentent donc quantitativement moins d'un quart de l'ensemble du Corpus (le traité du Régime compte, à lui seul, 20 085 mots). » (Byl, 1989, p. 55)

⁷⁷ Trillat, 1984, p. 525.

⁷⁸ *ibid.*, p. 528.

« La crise hystérique (...) s'étire et n'en finit pas. La femme n'est pas abattue par la foudre ; elle s'étend, se couche pour subir les assauts de la bête furieuse qui se débat dans son ventre. La bête blessée attaque ; elle se jette de tous côtés à la recherche d'une issue. Ne la trouvant pas par le bas, la voilà qui émigre vers le haut, comprimant la cage thoracique. La femme crie, pousse des gémissements, étouffe, s'étrangle. Haletante, elle relève le torse, projetant les seins en avant à la recherche du souffle, alors que les membres décrivent dans l'espace des spasmes tortionnants. » (Trillat, 1984, p. 527)

De ces quelques lignes nous retiendrons quelques mots qui vont se révéler éclairants dans notre exploration historique conjointe des odeurs et de l'hystérie : ventre, bête, étouffe(ment), spasmes.

L'hystérie chez les Égyptiens

Bien que certains auteurs attribuent aux médecins grecs⁷⁹ la découverte de l'hystérie, divers textes égyptiens sont parfois considérés comme les plus anciennes mentions de pathologies féminines proches de l'hystérie par leurs symptômes et par la conception qu'en avaient les médecins. Ainsi, selon I. Veith⁸⁰, « les origines de la théorie hippocratique des déplacements utérins et des troubles qui en résultent sont d'origine égyptienne. Elle pousse plus loin son raisonnement et affirme que les plus belles illustrations des troubles hystériques se trouvent dans le papyrus de Kahun. [Mais] bien que les Égyptiens aient établi une relation entre les déplacements utérins et les troubles somatiques qui deviendront par la suite hystériques, ce papyrus ne mentionne dans aucun chapitre cette notion de mouvement. »

L'hystérie dans l'Antiquité gréco-latine

Chez les Grecs, le lien étroit établi entre certains troubles du comportement et des réactions pathologiques de l'utérus, est beaucoup plus manifeste puisque la dénomination même de l'affection, « hystérie », viendrait du grec *hustera* (matrice, utérus) et « hystérique » de *husterikos* (qui concerne la matrice) puis (malade de la matrice)⁸¹. Ce rapport étroit à l'organe de la reproduction impose donc que l'hystérie soit envisagée comme une maladie exclusivement féminine. À l'exception de cette constante, les informations données dans les différents textes médicaux et para-médicaux⁸² ne sont ni les mêmes ni du même ordre. Mais c'est le *Corpus hippocratique* qui, pour cette affection, fait office de référence. Dans ces textes produits par Hippocrate et les premiers médecins ayant cherché à donner aux maladies une explication rationnelle, l'hystérie est décrite comme une affection due au déplacement de l'utérus. Celui-ci, pour fonctionner normalement et se maintenir dans sa

⁷⁹ Selon H. Merskey et P. Potter (1989), la découverte de cette pathologie serait d'origine grecque, et selon Wajeman (1976, p. 57) « C'est à Hippocrate et Galien [...] que l'on attribue d'avoir fondé les théories utérines de l'hystérie ».

⁸⁰ Picard, 2000.

⁸¹ Bouffartigue & Delrieu, 1996, p. 111.

⁸² Rousselle, 1980 :1112

position habituelle, a besoin d'une certaine humidité (et chaleur) qui lui est assurée par les relations sexuelles. C'est pourquoi il est allégué que l'hystérie survient « surtout chez les femmes qui n'ont pas de rapports sexuels, et chez les femmes d'un certain âge plutôt que chez les jeunes ; en effet leur matrice est plus légère »⁸³. Desséché par l'absence de sperme, l'utérus va émigrer en direction des organes les plus chargés d'humidité pour tenter de compenser son manque. Il va ainsi cheminer vers le foie, jugé très humide, ou encore vers les hypocondres⁸⁴ et la vessie, remarquables réserves d'humidité. Ces déplacements sont d'autant plus aisément concevables que l'utérus est considéré « comme un être autonome, capable de se déplacer en tous les lieux des cavités du corps »⁸⁵. À l'instar du cœur et du sexe masculin, doués tous deux de mouvements, l'utérus est donc une sorte d'animal doué d'une autonomie. Platon, pour sa part, le décrit ainsi dans son *Timée* (91c)⁸⁶ :

« Chez les femmes, ce qu'on appelle la « matrice » ou « l'utérus », et qui est un être vivant possédé du désir de faire des enfants, est demeuré stérile longtemps après avoir dépassé l'âge propice ; alors cet organe s'impatiente, il supporte mal cet état, et, parce qu'il se met à errer de par tout le corps, qu'il obstrue les orifices par où sort l'air inspiré et qu'il empêche la respiration, il jette le corps dans les pires extrémités et provoque d'autres maladies de toutes sortes. »

La migration de l'utérus est donc dangereuse. Le *Corpus hippocratique*⁸³ donne une explication plus détaillée des maux successifs auxquels elle donne lieu :

« la femme ayant les vaisseaux plus vides que d'ordinaire et ayant plus fatigué, la matrice, desséchée par la fatigue, se déplace, attendu qu'elle est vide et légère; la vacuité du ventre fait qu'il y a place pour qu'elle se déplace; s'étant déplacée, elle se jette sur le foie, y adhère, et se porte aux hypocondres; en effet elle court et va en haut vers le fluide, vu qu'elle a été desséchée à l'excès par la fatigue; or, le foie est plein de fluide. Quand elle s'est jetée sur le foie, elle cause une suffocation subite, interceptant la voie respiratoire qui est dans le ventre. [...] Quand la matrice est au foie et aux hypocondres et produit la suffocation, le blanc des yeux se renverse, la femme devient froide, et même quelquefois livide. Elle grince des dents; la salive afflue dans la bouche, et elle ressemble aux épileptiques. Si la matrice reste longtemps fixée au foie et aux hypocondres, la femme succombe étouffée. »

Le terme de « suffocation », dont l'emploi devient ici compréhensible, sera utilisé pendant près de deux millénaires pour nommer l'hystérie : « suffocation hystérique »⁸⁷, « suffocation utérine »⁸⁸. De même, la validité de ce tableau

⁸³ *Corpus hippocratique* (Mal. Fem., I, 7 ; II, 123-127).

⁸⁴ Parties latérales de la région supérieure du ventre.

⁸⁵ Gourevitch, 1984, p. 113.

⁸⁶ Platon, 1996, p. 218.

⁸⁷ À ne pas confondre avec la « suffocation ». Comme le fait remarquer Rousselle (1987a, p. 327), l'éclampsie, nommée « suffocation » et non

clinique sera reconnue pendant plusieurs siècles par de nombreux médecins comme Galien ; le premier à indiquer la gravité mortelle de ce mal. Toutefois, tous n'adhéreront pas à la conception d'un utérus, animal indépendant qui migre à la recherche d'une humidité nécessaire à sa survie. Ainsi, si elle se retrouve sous la plume d'Arétée de Cappadoce⁸⁹, Soranos – qui dans sa *Vie d'Hippocrate*, propage les idées de ce dernier – et Galien se refuseront à envisager la matrice comme un animal errant⁹⁰. Pour Galien les suffocations utérines sont bien dues à une continence sexuelle, mais la cause physiologique en est une rétention de sperme féminin. Ce sperme imparfait ne correspond pas aux menstrues mais à un liquide qui « coule du vagin chez la femme au moment où elle ressent du coït la plus vive jouissance ».⁹¹

L'hystérie du Moyen Âge au siècle des Lumières

Pendant plusieurs siècles, la crise d'hystérie continuera à être considérée comme d'origine sexuelle, puis pour la religion chrétienne cette cause « biologique » sera évincée au profit d'une origine surnaturelle et maléfique, redoutée entre toutes, le diable. Dans l'Europe chrétienne du Moyen Âge, la médecine est aux mains de religieux et, pour ces derniers, animal et animalité sont à bannir⁹² comme toutes les autres manifestations du diable. Aussi, si l'hystérie reste utérine et sexuelle dans ses manifestations, son origine n'est plus dans l'utérus. « Il n'y a plus d'hystériques ; il n'y a plus que des sorcières et des mystiques »⁹³. De fait, Saint Augustin, à la Renaissance, intègre « l'hystérie dans la catégorie des possessions démoniaques avec une restriction qui est que cet état est strictement féminin. Ces femmes “possédées” sont alors torturées, jugées comme sorcières et condamnées à périr par le feu. »⁹⁴

Il faudra attendre la fin de la chasse aux sorcières pour revenir aux conceptions d'une Antiquité gréco-latine que protège, affermit et sclérose l'*auctoritas*. Au XVII^e siècle, dans toutes les universités, les auteurs les plus cités sont, par ordre décroissant, Galien, Aristote, Hippocrate et Platon, et il ne

« suffocation hystérique », est décrite comme un mouvement de la matrice gravide.

⁸⁸ « Le nom de suffocation utérine comme l'ensemble des termes médicaux antiques repose sur la symptomatologie mais ici complétée par une étiologie. L'utérus est la cause. Soranos signale bien qu'il faut inscrire la suffocation utérine dans l'histoire gynécologique de la patiente. » (Rousselle, 1980, p. 1110)

⁸⁹ C'est en quelque sorte un être vivant dans un être vivant (Signes et causes des maladies aiguës II, 11. Cf. Danielle Gourevitch, *Le mal d'être femme. La femme et la médecine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres (Coll. Realia), 1984, p. 114.) (cité par Byl 1986 : 696)

⁹⁰ Voir Rousselle, 1980, p. 1109.

⁹¹ *Ibid.*, p. 1111.

⁹² Voir Motte-Florac, 2004.

⁹³ Trillat, 1984, p. 527.

⁹⁴ Israel, 1976, p. 5.

saurait être question de mettre leur savoir en doute. C'est donc sans surprise que l'hystérie ou « suffocation de la matrice », se retrouve parmi les maladies de l'utérus, liée aux mouvements de cet organe⁹⁵. La théorie de la matrice, animal indépendant, réapparaît à nouveau dans les textes.

« Jean Liébault et André Du Laurens, au xvii^e siècle, continueront à voir dans la matrice un animal. Le premier écrira : "C'est un animal qui se meut extraordinairement quand elle hait ou qu'elle aime passionnément quelque chose" et le second voit dans la matrice "un animal rempli de concupiscence et pour ainsi dire friand et envieux". Le même auteur [J. Liébault] écrit que la matrice est si cupide de semence virile, la désire tant et prend si grande délectation à l'attirer, sucer et retenir qu'elle n'a jamais trop grande quantité de matière à son goût et Du Laurens, à plusieurs reprises, exprime le même avis : (la matrice) attire la semence virile, "elle luy court donc au devant, jusques à la partie honteuse, et avec son orifice intérieur comme avec une main, l'attire et la serre dans sa cavité." »⁹⁶

Puis le cadre conceptuel va changer peu à peu et la « suffocation hystérique » va évoluer vers des « vapeurs hystériques » dans le même temps que l'hystérie masculine commencera à être envisagée. On trouve ainsi dans le *Cours de Chymie* de N. Lémery⁹⁷ : « Plusieurs hommes sont aussi fort sujets aux vapeurs & entr'autres ceux qui sont d'un tempérament mélancolique, semblent avoir les mêmes accidens que les femmes, quand ils reçoivent de bonne odeurs. Cela vient des obstructions qui se sont faites dans des vaisseaux qui ont communication avec le cerveau ; car ces humeurs qui causent l'obstruction étant émues, elles peuvent produire ces effets. » En conséquence, le siège de la maladie ne peut plus être l'utérus. L'origine "cérébrale" de l'affection est considérée et T. Sydenham « tente de donner à cette affection une description clinique qui touche autant les femmes que les hommes et qui se manifeste au niveau du corps en particulier lors des moments de tristesse et de passion intense. »⁹⁸

« Bonnes » et « mauvaises » odeurs pour traiter l'hystérie

Si l'hystérie est la conséquence d'un déplacement de la matrice, alors, pour la traiter, il faut aider la matrice à regagner sa position normale. C'est à cette fin que les odeurs « bonnes » et « mauvaises » vont être utilisées pendant de longs siècles.

⁹⁵ « Maladies des parties servant à la procréation : a) maladies de l'utérus : ce sont les abcès, cancer ou ulcères mais aussi les troubles particuliers liés au mouvement de cet organe comme la descente, la remontée, la torsion ou la compression. C'est l'origine de l'hystérie ou "suffocation de la matrice". » (Benoit, 1995, p. 44)

⁹⁶ Byl, 1986, p. 696.

⁹⁷ Lémery, 1756, p. 592.

⁹⁸ Venturini, 2005.

L'Égypte

Bien que l'existence de l'hystérie en tant que pathologie parfaitement identifiée ne soit pas reconnue pour l'Égypte ancienne (voir *supra*), il est cependant indispensable de considérer les traitements engagés pour les affections qui en semblent proches, comme ceux qui consistaient à faire regagner à l'utérus sa place initiale. « Pour remettre l'utérus dans sa position anatomique, le praticien disposait dans ses médications de substances ayant des propriétés répulsives comme la résine de térébinthe qu'il prodiguait par la technique de fumigation ou par l'instillation dans le vagin quand l'utérus se déplaçait par le bas. Quand il était situé trop haut, on donnait une médication orale pour le remettre à sa place. »⁹⁹ Ce sont donc des produits odorants qui étaient utilisés, ce qui n'a rien d'étonnant compte tenu à la fois des connaissances médicales de cette époque et de l'habitus des sociétés locales. L'hystérie étant un problème de santé touchant les femmes, elle devait être soignée comme les autres affections féminines (aménorrhée et dysménorrhée, affections liées à l'enfantement, etc.), à savoir avec des produits odorants. Cette habitude n'a rien d'étonnant pour une société dans laquelle les femmes avaient pour habitude de se parfumer, celles de haut rang social comme celles du peuple. Par ailleurs, l'efficacité et la puissance des drogues aromatiques, qu'elles soient locales ou importées comme nombre d'épices, étaient connues des prêtres, médecins et professions diverses. Ces drogues ou leurs huiles essentielles, dites huiles « précieuses » (dont l'extraction était parfaitement maîtrisée, par exemple la distillation sèche du pistachier térébinthe) étaient mises à profit pour des pratiques aussi extraordinaires que l'embaumement des morts, mais aussi pour soigner les maux les plus divers, administrés par diffusion ou fumigation. Toutefois, ces produits odorants ne semblent pas avoir été utilisés en faisant jouer une quelconque distinction entre « bonnes » et « mauvaises » odeurs.

L'Antiquité gréco-latine

Pays riche en plantes aromatiques, la Grèce est, comme l'Égypte, un pays où les « huiles à parfum » ont, très tôt, été utilisées dans la pratique médicale. Dans sa très intéressante étude sur les odeurs dans le *Corpus hippocratique*, S. Byl montre que le vocabulaire de l'odeur y est extrêmement riche, et tout particulièrement dans les traités gynécologiques¹⁰⁰. L'odeur – parfumée comme fétide – y est beaucoup plus présente que dans l'ensemble de tous les autres écrits hippocratiques¹⁰¹ : 42 végétaux odoriférants se rencontrent 859 fois dans l'ensemble des traités du *Corpus* et 710 fois dans les seuls traités gynécologiques.¹⁰² Elles y sont mentionnées pour le traitement de l'hystérie. En

⁹⁹ Picard, 2000.

¹⁰⁰ Byl, 1989, p. 53.

¹⁰¹ « Ainsi donc près de 2 000 occurrences de végétaux odorants ou odoriférants et de leurs dérivés (si l'on ne tient pas compte du vin très odorant et du miel parfumé) se rencontrent dans les traités gynécologiques sur les quelque 2 400 mentionnées dans l'ensemble du *Corpus*. » (Byl 1989, p. 64)

¹⁰² Byl, 1989, p. 61.

effet, si dans certains cas la guérison peut être spontanée¹⁰³, les cas sont rares et les malades doivent généralement être rapidement traitées. Hippocrate, comme nous l'avons vu, souscrit à la théorie d'un utérus qui serait un être vivant auquel peuvent être prêtées des caractéristiques anthropomorphes, comme celle de réagir aux odeurs en manifestant attraction ou répulsion. En conséquence, il prescrit pour l'hystérie un double traitement qui fait apparaître clairement la partition en deux catégories distinctes : les « bonnes odeurs » et les « mauvaises odeurs ». La matrice, un animal pourvu du sens de l'olfaction, qui erre à travers tout le corps, doit être reconduite à sa position initiale grâce à une double fumigation présentée aux orifices du corps susceptibles d'atteindre la matrice : une fumigation fétide aux narines et à la bouche pour la repousser vers le bas, et de façon concomitante une fumigation aromatique au vestibule de la vulve et au vagin pour l'attirer vers le bas. On l'aura compris, les « mauvaises odeurs », fétides, repoussent, les « bonnes odeurs », odorantes ou odoriférantes, attirent.

Les produits énumérés à cette fin dans le *Corpus hippocratique* ont été relevés par S. Byl (1989, p. 58) qui note que le chapitre 32 de la Nature de la femme (32) est, dans cette optique, particulièrement précieux ; y sont énumérés 31 aromates, dont un seul d'origine animale, le castoréum. » Cet auteur note que « ces 30 aromates sont très loin d'être les seuls végétaux odoriférants à être utilisés dans des pessaires, des fumigations, des affusions, des injections, des infusions, des émétiques, des purgatifs ou des cataplasmes par des médecins » qui précisent parfois « que les produits végétaux, dont ils se servent dans leur thérapeutique gynécologique, sont pourvus de telle ou telle odeur. » Il convient cependant de s'attarder un instant sur la dénomination d'aromate qui est utilisée ici. Nombre des végétaux cités peuvent effectivement être désignés comme tels (ache ou persil, amome, cardamome, fenouil, hysope, sarriette, sauge, thym...). Toutefois, nombre d'autres ne sauraient répondre à cette appellation. En effet, plusieurs espèces (aristoloche, dictame, mauve, mercuriale, peuplier noir, pivoine, saponaire, vélar) n'ont aucune odeur particulière, et moins encore aromatique. Il est

¹⁰³ « Parfois, en même temps que la matrice commence à se jeter sur le foie, du phlegme descend de la tête aux hypocondres, attendu que la femme est suffoquée : et parfois, avec cette descente du phlegme, la matrice quitte le foie, retourne à sa place, et la suffocation cesse. La matrice retourne, ayant pompé du fluide et étant devenue pesante; elle produit un gargouillement en revenant à sa place. Après ce retour, il peut arriver qu'à la suite le ventre devienne plus humide qu'auparavant; car la tête laisse aller du phlegme dans le ventre.[...] En d'autres cas, après que la femme a eu les vaisseaux vidés et éprouvé de la fatigue par surcroît, la matrice, se déplaçant, se porte au col de la vessie, et cause de la strangurie [difficulté extrême d'uriner] ; c'est tout le mal qui en résulte; et, traitée, la malade guérit promptement, parfois même spontanément. En d'autres cas, la fatigue ou l'abstinence font que la matrice se porte vers les lombes ou vers les hanches et cause des souffrances. » (*Corpus hippocratique, Mal. Fem.* : I, 7 ; II, p. 123-127).

cependant important de noter que toutes ces plantes, qu'elles soient odorantes ou non, sont médicinales et ont été utilisées pendant plusieurs millénaires.

Notons à propos des drogues utilisées que la distinction entre fumigations (de mauvaises odeurs) et fumigations aromatiques (de bonnes odeurs) n'est pas toujours précisée et qu'il est donc souvent impossible de savoir avec précision dans quelle catégorie elles étaient positionnées (même s'il est possible de l'imaginer assez aisément). D'autre part, dans le *Corpus hippocratique*¹⁰⁴ sont mentionnées plusieurs formes de suffocation hystérique qui diffèrent en fonction de symptômes complémentaires observés ; et comme le montre le tableau 1, les traitements pour chacun des cas ne sont pas semblables. Si les fumigations sont fréquentes, elles ne sont pas recherchées systématiquement, et les doubles fumigations (fétides et aromatiques) sont loin d'être systématiques.

Notons enfin que des fumigations aromatiques sont également prescrites pour d'autres affections utérines (myrrhe, cumin, cyprès, nétopon, résine, chou, rue, castoreum, mauve, poireau, nielle, anis, mercuriale, nitre et érysimon (*Sisymbrium polyceratium*, L.)¹⁰⁵.

¹⁰⁴ Hippocrate *Livre des femmes* II (Littré, 1853).

¹⁰⁵ « Autre fumigation aromatique s'il y a douleur : écorce sèche de grenade douce, sciure de lotus, feuilles sèches d'olivier pilées, pétrir avec de l'huile et jeter sur de la bouse de vache incandescente; ou bien, galbanum, myrrhe, encens, parfum blanc égyptien, sur des sarments de vigne. Autre fumigation plus solide [...]: asphalte, poil de lièvre, rue, coriandre sèche, piler le tout ensemble, faire des pastilles, et employer en fumigation. Ou bien, poix, sandaraque, bien piler, mêler de la sciure de cyprès, puis de la cire, ajouter du parfum, faire des pastilles, et employer en fumigation sur le feu. Ou bien sciure de corne de chèvre, agiter avec de l'huile et employer en fumigation sur le feu. Ou bien, un trou, griller des pépins de raisin, jeter la cendre dans le trou, mouiller les pépins avec un vin odorant, et, ayant fait asseoir la femme sur le trou, donner la fumigation. » *Ibid.*, p 206.

Livre des femmes	Affection	Traitements différents (déterminés en fonction de symptômes particuliers)
151	<i>Hystérie</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Affusions d'eau froide sur les jambes.
152	<i>Déplacement ou hystérie</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Galle d'olivier et sciure de laurier et de cyprès, bouillis dans de l'eau, mis dans de la laine, en application.
200	<i>Suffocation hystérique</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Castoréum et conyza bus dans du vin, ou asphalte ou graisse de phoque. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Racine de pivoine bue dans du vin odorant. Sandaraque, soufre, amandes amères, mêlés dans du vin odorant. ▪ ORGE avec sa paille, corne de cerf, pilés, mouillés avec de l'huile, en fumigation. ▪ Myrrhe ou résine, ou nétopon (huile d'amandes amères) ou castoréum, ou suc de silphion (<i>Ferula</i>), en boisson.
201	Suffocation hystérique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Castoréum, conyza, eau de rue, cumin d'Éthiopie, graine de raifort, soufre, myrrhe ; faire des fumigations fétides sous les narines, aromatiques sous les parties génitales ; et si cela persiste, prendre le blanc du grain de Cnide mêlé avec du miel et enduire les narines ; ou scille broyée, "afin que cela cause un sentiment de morsure". <ul style="list-style-type: none"> ▪ Racine de mauve ou oxymel ou écorce de fenouil, et crethmos (<i>Crithmum maritimum</i>), donner à boire dans de l'eau. ▪ Laine, asphalte, castoréum, soufre et poix, en fumigation ; frotter les aines et les cuisses à l'intérieur avec un parfum de très bonne odeur; ou bien, mêler des étoiles noires de mer et du chou, et donner à boire dans du vin odorant. Ou bien, myrrhe, coriandre, résine, racine de pivoine, cumin d'Éthiopie, pilés dans du vin blanc, en boisson. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Peucedanum, aristoloche, larme de poireau, panaces (<i>Echinophora tenuifolia</i>), donnés dans du vin ou de l'eau. ▪ Racine de ricin, cumin d'Éthiopie, ache, graine de fenouil et d'anis, poivre, myrrhe, suc de pavot en boisson. ▪ Graine de vitex et de pivoine, ou aurone, ou panaces (<i>Echinophora tenuifolia</i>), gomme ammoniacque, rue, suc du pavot somnifère dans du vin, en boisson. ▪ Nielle broyée et mouillée avec du miel et appliquée avec la plume, ou philistion (<i>Galium aparine</i>) appliqué de même, ou mélinet ou feuilles d'anémone, pilés et mêlés à un peu de myrrhe. ▪ Poulpes bouillis consommés et vin noir odorant pur, en boisson.
203	suffocation ou hystérie ou déplacement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Orge avec le son, promalon, corne de cerf, mouillés avec du vin, en fumigation. <ul style="list-style-type: none"> lampe éteinte sous les narines ; poix, castoréum, peucedanum, myrrhe, mouillés avec du parfum, appliqués en pessaire avec de la laine ; résine dissoute dans de l'huile et bue. ▪ Tortue marine écrasée dans du vin blanc, en boisson ; ou approcher des narines une lampe que l'on éteint ou de

la bourbe aussi fétide que possible ou brûler de la laine ; ou asphalte broyée dans du vin blanc et bue ; ou érysimon et castoréum dans du vin blanc, en boisson ou en bain.

- Sandaraque, **soufre**, **amandes amères**, **castoréum** mêlés avec du **vin odorant**, en boisson.

- **Vinaigre** chaud ou vin sans odeur mêlé d'oxymel, en boisson.

- **Poireau** pilé dans du vin tiède et instillé dans les narines.

- Prendre la femme sous les hypocondres et la secouer fréquemment et verser du vin pur tiède entre ses dents.

- Crottes de chèvre et poil de lièvre mouillés avec de l'**huile de phoque**, **en fumigation** ; ou graine de cytise séchée ou feuilles ou écorce et feuilles de chêne, mêlés de **résine** et mouillés avec de l'huile, **en fumigation** ; ou peau de la présure du phoque broyée et mêlée à de l'éponge, des algues, de l'huile de phoque, **en fumigation**.

- Crottes de chèvre, poumon de phoque, sciure de cédros **en fumigation** ; ou bouse de vache ou raclure de cornes de bœuf et **asphalte** ou fruit de l'épine d'Égypte (acacia) et sciure de cédros et feuilles sèches de **myrte**, pétris avec du **parfum** mou, **en fumigation** (jeter beaucoup d'aromates dans le parfum) ; ou pépins de raisin broyés, mêlés de résine de cédros et de résine de pin, mouillés avec du vin doux cuit, **en fumigation**.

- Bouse de vache pulvérisée et vinaigre, farine d'ers, **en fumigation** ; eau de lentilles en boisson. Le lendemain, grain de Cnide en bol, et préparation diurétique. **Sauge**, graine de lis, farine d'orge, dans du vin, en boisson.

- Feuilles de sureau bouillies en fomentation ; ou feuilles de sureau, **myrte**, paille d'orge, bouillis et placés dans une vessie avec vinaigre, huile, miel, eau ; ou écorce de pin, feuilles de grenadier, paille d'orge, bouillis et ajouter de l'huile ; ou sciure de lotus et de **cyprès**, bouillis avec eau et huile, **en fumigation** avec les aromates, versant du parfum, ajoutant noix de galle, écorce de rhamnus, et farine de blé.

Il convient de préciser à propos de la fumigation, qu'il s'agit d'une pratique chère aux médecins hippocratiques. L. Villard (1992, p. 82, 75, 85, 87-88) la décrit ainsi : « Appliquée au nez et à la gorge, elle ressemble fort à nos inhalations, et qui, appliquée à la matrice [fumigation sèche à base de médicaments brûlés et fumigation humide à base de liquides chauffés], repose sur l'idée que des fumées ou des vapeurs, jugées nocives en certains cas, peuvent à l'occasion être bénéfiques ». Courante, elle ne nécessite pas l'emploi de matériel particulier et ce sont des objets de la vie courante qui sont utilisés à cette fin ; seule leur destination est déviée. « Cette thérapie met en œuvre des vases bien définis, la lampe pour le nez et la marmite pour la matrice, mais fait appel également à des récipients variés. » Ainsi, le cratère peut être utilisé non pour mélanger l'eau et le vin, mais pour fumer la matrice. Des marmites sont également utilisées¹⁰⁶. Quant aux « linges ou vêtements dont on enveloppe la

¹⁰⁶ « prenez une marmite [...], placez dessus une corbeille d'osier, appliquez de manière qu'aucune vapeur ne s'échappe; ensuite, percez le fond de la

malade, [ils ont] une fonction identique à celle du couvercle, et servent à éviter les déperditions de vapeur. » Il est seulement exigé qu'ils soient neufs afin d'éviter les mélanges inopportuns.

Ces mêmes pratiques se retrouvent citées, plusieurs siècles plus tard, dans *l'Histoire naturelle* de Pline l'Ancien. Quant à Galien qui envisage l'hystérie comme un excès de « sperme féminin » et non un déplacement de l'utérus, il préconise des traitements qui ne font plus intervenir de double fumigation, même si un grand nombre des plantes médicinales mentionnées dans le *Corpus hippocratique* sont également utilisées. Et A. Rousselle¹⁰⁷ observe au sujet de ces traitements : « Les moyens thérapeutiques, introduction de pessaire, application de crèmes par la patiente elle-même ou par la sage-femme ont le même effet d'après Galien, que les massages préconisés par les sexologues actuels à ceux qui souffrent de frustration sexuelle. »

Du XVI^e siècle au siècle des Lumières

Le Moyen Âge ayant rejeté l'idée d'un désordre organique pour expliquer l'hystérie, c'est vers Ambroise Paré que nous nous tournerons, lorsque le diable ne sera plus la cause reconnue de cette pathologie. Très attaché à Hippocrate dont il partage le point de vue d'une affection causée par un déplacement de l'utérus, il utilise l'inhalation de « mauvaises » odeurs (tableau 2) pour repousser l'utérus vers le bas, prenant toutefois la précaution de préciser les erreurs à ne pas commettre pour leur choix :

« Les matieres des parfums fetides, lesquels on fera odorier & prendre par le nez & bouche [...] afin que cette puante vapeur contraigne la matrice d'aller en bas. Or quand on dit qu'il faut user de parfums faits de choses puantes, cela ne se doit entendre des corps des animaux cadavereux, & des eaux de esgouts de la voirie, & autres choses semblables, parce que de leur vapeur putredineuse pourraient infecter le malade & les assistantes : mais l'evaporation faite des choses susdites est commode, d'autant qu'elle tend à siccité. »¹⁰⁸

Pour attirer l'utérus vers le bas et lui permettre de se repositionner correctement, il préconise, comme dans le *Corpus hippocratique*, des fumigations de « bonnes » odeurs¹⁰⁹. À l'époque, pour préparer des fumigations, « on projetait les substances sur une plaque ou dans un récipient

corbeille et faites-y un trou ; dans le trou, adaptez un roseau long d'une coudée; il faut que le roseau soit bien adapté à la corbeille, de manière qu'aucune vapeur ne s'échappe ; ces préparatifs accomplis, mettez la corbeille sur la marmite, et enrobez-la de lut ; cela fait, creusez un trou de deux pieds de profondeur et assez grand pour contenir la marmite ; ensuite, il faut faire un feu de bois... Quand la marmite bout, et que la vapeur monte ... la femme s'assied sur le bout du roseau. »

¹⁰⁷ Rousselle, 1980, p. 1110.

¹⁰⁸ Paré, 1599, p. 786.

¹⁰⁹ « Les matières des parfums odoriferans [...] qui par leur grande vertu aromatique attirent la matrice en son lieu, & consomment les ventosités putredineuses. » (*ibid.*, p. 786)

chauffés et la vapeur obtenue était dirigée sur la partie malade grâce à un entonnoir ou un cornet de papier.»¹¹⁰ Grâce à deux de ses inventions, Ambroise Paré va rendre cette pratique plus efficace. La première permet d'orienter efficacement le flot de fumées (par un brûle-parfum ; figure 1), la seconde d'en améliorer la réception (par un pessaire qui, en maintenant le col ouvert, permet « d'éventiller la matrice » ; figure 2).

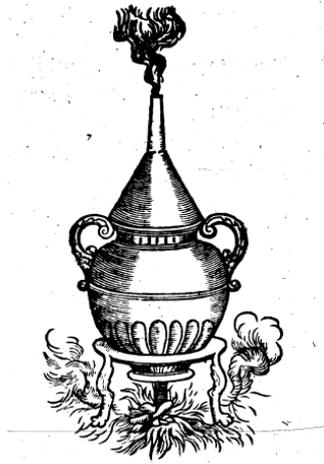


Figure 1. « Portrait d'un pot pour recevoir les parfums au col de la matrice ». (d'après Paré, 1599, p. 786)

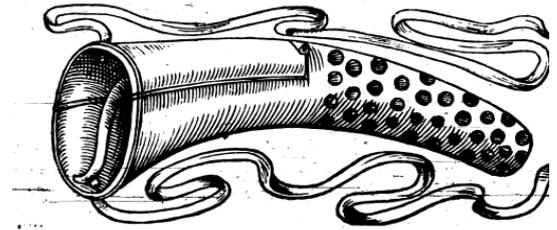


Figure 2. « Pessaire pour tenir le col de la matrice ouvert par le bénéfice d'un ressort ». (d'après Paré, 1599, p. 785)

Au XVII^e siècle, l'*auctoritas* (autorité des textes d'Hippocrate, d'Aristote et autres auteurs de l'Antiquité gréco-latine) qui constitue un réel obstacle aux tentatives d'émancipation des idées, va peu à peu perdre de son poids. Aussi, si la conception d'un utérus qui serait un petit animal, a encore cours, elle est loin d'emporter l'adhésion de l'ensemble du monde médical, comme en atteste le *Cours de chymie* du très célèbre N. Lémery¹¹¹. Cet auteur reconnaît l'efficacité de l'utilisation des odeurs pour le traitement de l'hystérie. « Les huiles de karabé [asphalte] et de jayet [bitume] agissent dans les maladies hystériques, principalement par leurs mauvaises odeurs ; car nous voyons que tout ce qui est désagréable au nez, abaisse ordinairement les symptômes dans les maladies de la matrice, & ce qui sent bon les augmente. » Cependant, il dénonce les précédentes hypothèses selon lesquelles « on s'est contenté jusqu'à présent de dire pour explication, que la matrice ayant de la sympathie avec le cerveau, elle s'élève pour recevoir sa part des bonnes odeurs, & qu'elle s'abaisse quand le nez est frappé par quelque exhalaison qui ne lui plaît pas. Plusieurs même ont cru que la matrice est un petit animal, à cause de tous les mouvements qu'ils y ont remarqué. » Dans le texte qu'il produit sur « comment

¹¹⁰ Aiache, 1979, p. 98.

¹¹¹ Lémery, ([1675] 1762), p. 37-42.

et pourquoi les mauvaises odeurs calment les vapeurs », il propose une nouvelle façon d'envisager l'effet des produits fortement odorants :

« Quand une femme reçoit une odeur agréable, le chatouillement que cette odeur produit dans son cerveau, par le moyen du nerf olfactoire, émeut les esprits, é les détermine à couler plus abondamment, & avec plus de vitesse qu'ils ne faisoient dans les vaisseaux [...] Mais parce que les vaisseaux qui vont du cerveau à la matrice sont gonflés par cette affluence d'esprits, il faut de toute nécessité qu'ils soient raccourcis, de même qu'une corde se gonfle & se raccourcit quand on l'humecte [...] Ces vaisseaux étant raccourcis, ils doivent tirer & donner des secousses à la matrice : c'est alors aussi qu'on s'apperçoit qu'elle s'élève & qu'elle remue ; & comme cette partie contient ordinairement un sang grossier, & des humeurs fort faciles à fermenter qui sont agitées par ces secousses, il s'en élève des vapeurs grossières qui pressent le diaphragme, & qui sont ce qu'on appelle *suffocation de matrice*. Ces maladies arrivent aussi bien souvent aux femmes, sans qu'elles ayent senti de bonnes odeurs ; mais ce qui leur cause les mêmes symptômes, agit de la même maniere. Pour ce qui est des mauvaises odeurs, elles doivent produire un effet tout contraire ; car en frappant désagréablement le nerf du nez, les esprits se resserrent, & par conséquent les vaisseaux & la matrice reprennent leur disposition ordinaire. »¹¹²

Dès que l'*auctoritas* ayant perdu son pouvoir, les textes anciens commencent à être soumis à critique, la conception des modes d'action sur le corps malade sont révisés comme nous venons de le voir et, dans le même temps, les remèdes utilisés sont reconsidérés, d'autant que la chimie commence à être de plus en plus présente dans le monde médical. N. Lémery dont nous venons de découvrir les nouvelles théories informe ainsi qu'il existe plusieurs sortes de remèdes « hystériques », c'est-à-dire ceux qu'on emploie pour les maladies de la matrice : « les uns étant composés de parties subtiles ou spiritueuses salines, donnent de la force à cette partie, pour rejeter dehors ce qui lui est nuisible, tels sont les trochisques de myrrhe, l'huile de succin, l'eau de cannelle, le castor ; les autres étant composés de parties fixes ou condensantes, calment é rabatent les vapeurs qui s'élevoient de la matrice ; tels sont l'eau commune, l'esprit de vitriol, l'esprit de nitre dulcifié, le laudanum. »¹¹³

M. Charas évoque pour sa part les effets des odeurs aromatiques en ces termes : « Les Aromats doux & exempts d'acrimonie, sont fort propres pour rendre les Pessaires efficaces, soit pour abbattre les vapeurs de la matrice, soit pour en ouvrir les conduits, & pour provoquer les mestruës, car nous remarquons que les bonnes odeurs semblent recréer cette partie ; C'est pourquoy les Liniments où entrent le Musc, l'Ambre-gris, la Civette, & les autres bonnes odeurs, sont heureusement pratiquez en ces occasions ; Mais on doit éviter de les approcher du nez de certaines personnes, sur qui les bonnes

¹¹² Lémery, [1675] 1756, p. 591.

¹¹³ Lémery, 1697, Pharmacopée p. 5.

odeurs pourroient faire un effet contraire. »¹¹⁴ Mais N. Lémery remet en cause l'efficacité même des produits proposés par M. Charas, allant même jusqu'à déclarer que, finalement, quel que soit le produit utilisé, il se révèle avoir un effet sur la matrice :

« Si c'est pour abattre les vapeurs de matrice, on oindra les pessaires avec le liniment suivant : huile de capre & onguent martiatum, huile de laurin, huile de jais. [...] Plusieurs se servent en cette occasion d'un grain de musc ou d'ambre gris, ou de civette, parce qu'ils croient que la matrice est fortifiée par les bonnes odeurs, mais l'expérience montre que ce remède est souvent inutile. Si quelquefois on l'a vu produire quelque effet, c'est que toutes choses qu'on applique à la matrice, quelles qu'elles soient, abaissent les vapeurs ; on peut dire encore que comme le musc, l'ambre, la civette, sont des matières remplies de soufres et de sels volatils très-subtils, elles peuvent lever les obstructions de la matrice qui causaient les vapeurs, mais pour cet effet, il est indifférent que l'odeur soit bonne ou méchante. »¹¹⁵

Ces différends sur fond de conception du produit chimique à propos du fonctionnement des produits odorants dans le cas de l'hystérie, prendront fin avec l'importante évolution que va connaître la conception de la maladie. N'étant plus considérée comme une maladie de la matrice mais comme « un relâchement du genre nerveux, ou plutôt dans une inégalité de tension dans les différentes branches & ramifications du système des nerfs qui animent la machine du corps humain », il convient de « fortifier le genre nerveux, & de faire ensorte que les divisions et subdivisions soient toutes ramenées à une uniformité de tension qui soit toujours la même dans chaque partie du corps. ». Cet effet est recherché dans les « remèdes qui possédans une vertu d'astriction dans un certain degré qui ne soit ni trop fort ni trop faible, joignent encore à cela la propriété de pouvoir pénétrer dans les plus fines divisions, & dans le tissu le plus intime des nerfs, pour leur communiquer et distribuer un aromate subtil et vivifiant dont ils sont doués »¹¹⁶ En conséquence, dans sa révision de la nouvelle édition du *Cours de chymie* (1756) de N. Lémery, Baron condamne ainsi les remarques de ce dernier sur l'effet des produits odorants :

« Lorsque l'huile de succin est bien rectifiée, elle a une odeur de pétrole qui n'est pas désagréable quoiqu'un peu forte c'est pourquoi il est des plus singuliers que l'Auteur avance comme il fait que c'est surtout par sa mauvaise odeur que l'huile de succin foulage les femmes hystériques, tandis que l'odeur de cette même huile pourroit servir à prouver qu'il n'est pas toujours vrai que les bonnes odeurs augmentent les accès de la passion hystérique. Une chose certaine, c'est que la teinture de succin dont il a été parlé plus haut flatte l'odorat de la manière la plus gracieuse & que néanmoins elle est un des remèdes qui réussit le mieux dans le traitement des vapeurs, & souvent même après qu'on a employé inutilement les odeurs les plus fétides pour les calmer. En effet

¹¹⁴ Charas, 1681, vol. 1, p. 21) p. 165-166.

¹¹⁵ Lémery, 1764, p. 94.

¹¹⁶ Baron in Lémery, *Cours de Chymie*, 1756 : 591

l'expérience journalière fait voir que non-seulement la maladie en question résiste quelquefois aux mauvaises odeurs, mais encore que ces fortes d'odeurs produisent elles-mêmes des vapeurs dans certains sujets ce qui dépend de la disposition & du tempérament des personnes. »

Le XIX^e siècle

Dans le « vocabulaire des termes de médecine, de pharmacie, des noms de maladies, et des propriétés des plantes... » que N. Alexandre présente au début de son *Dictionnaire botanique et pharmaceutique...* (1829), l'absence de toute logique pour le traitement de l'hystérie apparaît à l'évidence. De fait, si cette maladie n'est plus reconnue comme une conséquence de problèmes de matrice, aucune des propositions de cette époque ne remporte une adhésion consensuelle. Cette conception étant mouvante et influencée par les découvertes et les modes de l'époque, les traitements ne sont plus sous-tendus par des concepts cohérents, ce qui se traduit dans le vocabulaire par les définitions suivantes : « Hystérique » : « qui a rapport à la matrice »¹¹⁷ ; « Antihystérique : contre les vapeurs » ; « Vapeurs : affections causées par les maladies de l'estomac »¹¹⁸. Toute tentative de logique pour traiter l'hystérie semble donc, par définition, être vouée à l'échec. Les traitements qui résultent de ces dérives lexicales et conceptuelles, manquent de cohérence, d'autant plus que l'efficacité même des produits odorants est contestée :

« on pourrait employer plus hardiment, dans les vapeurs hystériques et les affections soporeuses, une plante dont l'odeur est pénétrante et aromatique, et la saveur âcre, qu'une autre qui n'aurait nulle odeur et nulle saveur sensible. Mais qui assurera que ces herbes amères et insipides, odorantes ou sans odeurs, âcres ou douces, n'ont aucune qualité contraire aux maladies auxquelles on les croit propres, si ce n'est l'expérience ? Cette expérience doit souvent son origine au hasard, à l'exemple des animaux guidés par le seul instinct, à la couleur, à la figure extérieure, et à plusieurs autres circonstances, aussi bien qu'aux saveurs, aux odeurs et aux autres qualités sensibles. »¹¹⁹

Les propositions de traitement de l'hystérie chez N. Alexandre¹²⁰ (il en est de même chez d'autres auteurs de la même époque) semblent donc des plus paradoxales et les propositions d'explications... inattendues).

- Les plantes *anti-épileptiques*, recherchées pour traiter les maladies convulsives et épileptiques (caille-lait, croisette, digitale, fraxinelle, gratteron, gui de chêne, mâche, muguet, orvale, pivoine, tilleul, grande et petite valériane), « ne peuvent être employées heureusement que dans les cas d'épilepsie ou de convulsions entretenues par l'état du sang, qui occasionne ordinairement ce qu'on appelle *vapeurs hystériques et hypocondriaques*. »

¹¹⁷ Alexandre, 1829, vol. I, p. xlv.

¹¹⁸ Alexandre, 1829, vol. I, p. xxxviiij.

¹¹⁹ Alexandre, 1829, vol. I, p. ix-x.

¹²⁰ Alexandre, 1829, vol. I, p. xiiij.

- Les plantes *emménagogues* qui provoquent les règles « en corrigeant l'épaississement et la viscosité du sang, en levant les obstructions et embarras de la matrice, et en réveillant l'oscillation des fibres » (armoïse, tanaïse, matricaire, dictame blanc, dictame de Crète, mélisse, cataïre, pouliot, romarin, rue, absinthe, aristoloche, safran, souci) sont également *hystériques*. »

- Les plantes recommandées contre les *vapeurs hystériques* (en application sur le bas-ventre), pour réveiller les *femmes hystériques*, pour les *suffocations de la matrice*, *maladies hystériques*, *passion hystérique*, sont diverses, mais toutes sont effectivement odorantes (alliaire, anagyris ou bois-puant, aristoloche clématite, armoïse, corne et ongles de bœuf brûlés (à sentir), roseau odorant, camomille en fumigation, camphre brûlé, cannelle, carline, carotte sauvage, *Eau de mélisse composée* (mélisse, écorce de citron, noix muscade, coriandre, girofle, cannelle), *Eau de noix vertes*, *Elixir de propriété*, *Elixir de vitriol*, *Emplâtre anti-hystérique* (galbanum, gomme tacamaque, castoréum, huile de succin), gomme ammoniac, glaïeul puant, herbe au chat, lavande, moutarde, rue (« dont l'huile essentielle est plus estimée sur-tout pour la passion hystérique », séséli...

- Les *plantes anti-hystériques* sont : oranger, mélisse, menthe, marrube, caillelait jaune, tilleul.

- Des *pilules anti-hystériques* (gomme ammoniacque, oignon, scille...) sont aussi anti-asthmatiques.

« Bonnes » et « mauvaises » odeurs : un langage précis et stable, à valeur thérapeutique ?

La nomination des éléments de l'environnement naturel (qui, d'une certaine façon, permet de se les approprier, voire de les créer) est la première étape de la science descriptive et classificatrice que requiert la maîtrise des drogues. Elle est fondée sur de nombreuses observations (en lien étroit avec une logique médicale de conception/connaissance du corps, de son fonctionnement, du dysfonctionnement qui produit la maladie, et du remède) établies à partir des qualités organoleptiques. Ce classement à visée thérapeutique impose un langage d'une efficacité sans faille, à la hauteur du respect de la vie humaine qui en dépend. Qu'en est-il donc de cette nomination-classification en « bonnes » et « mauvaises » odeurs ?

Dans l'Égypte ancienne, seules les odeurs sont utilisées pour traiter les maladies qui rappellent l'hystérie. Dans l'appréciation des odeurs, aucune dualité bon/mauvais ne semble manifeste. Se mêlent sans nul doute, les savoirs pharmacologiques sur les plantes à essences, l'habitus lié à l'utilisation des substances odorantes, mais aussi les rapports d'une triangulation thérapeutique (mal/malade, prêtre/médecin, divinité) qui fait intervenir l'intervention des odeurs dans les rituels comme le rappelle P. Manuli (1980, p. 399-400) comparant l'utérus à un dieu apaisé par les arômes.

En Grèce, les « fumigations de parfum (le « perfumen » en fumée) se transformèrent vite en fumigations hygiéniques, désinfectantes et enfin thérapeutiques [et] les produits utilisés étaient très variés. D'origine animale : corne, fiente, urine, graisse, poils. D'origine végétale : labiées, ombellifères, solanacées. D'origine minérale : ammoniacque, chlore, iode, calomel, cinabre,

sublimé corrosif.»¹²¹ Pour ces odeurs, la différence entre « bonnes » et « mauvaises » semble parfaitement marquée dès le *Corpus hippocratique*. Comme le fait remarquer S. Byl (1989, p. 57, 58) « on trouve fréquemment dans les traités gynécologiques des prescriptions telles que : “fumigations fétides aux parties génitales, aromatiques aux narines” (dans le cas d'une chute de matrice), ou de prescriptions inverses telles que : “On fait des applications aux narines ; on fait une fumigation fétide pour le nez, aromatique pour les matrices” (quand celles-ci se sont portées vers le foie). » Les produits à utiliser pour ces différentes fumigations sont également fréquemment précisés. « Les références à un végétal – et plus précisément à un végétal odoriférant, ainsi qu'à un dérivé ou à un composé de ce végétal – sont innombrables. Le chapitre 32 de la *Nature de la femme* est, dans cette optique, particulièrement précieux car il énumère 31 aromates » qui sont fréquemment mentionnés (352 fois) dans les seuls traités gynécologiques du *Corpus hippocratique*. Toutefois, ces aromates « sont très loin d'être les seuls végétaux odoriférants à être utilisés [par les] médecins qui tentaient de soigner les multiples affections de la matrice, [qui] précisent que les produits végétaux, dont ils se servent dans leur thérapeutique gynécologique, sont pourvus de telle ou telle odeur. »

Cette différence est également présente dans l'*Histoire naturelle* de Pline comme on peut le noter dans le tableau 2. Cependant, ce ne sont pas toujours les mêmes produits qui sont recherchés pour réaliser des fumigations fétides et des fumigations aromatiques (alors que les mêmes produits sont disponibles en Grèce comme à Rome). Et on peut même constater que quelques produits ne sont pas expertisés de la même façon selon les auteurs. Les catégories « bonnes »/« mauvaises » ne semblent donc pas aussi définies et stables que leur usage thérapeutique aurait pu le faire supposer.

Ambroise Paré, pourtant très attaché aux savoirs des Anciens, manifeste dans la description qu'il fait des traitements à pratiquer en cas d'hystérie, un intérêt moindre pour les produits utilisés dans les deux types de fumigation que pour les diverses actions qu'il convient de réaliser en parallèle dans les différents cas¹²². Peut-être ces pratiques lui semblent-elles plus déterminantes pour la réussite du traitement que les drogues utilisées ?

¹²¹ Aiache, 1979, p. 98.

¹²² « Après avoir délacé la malade afin qu'elle respire plus librement, on la couche sur le dos et on s'emploie à ce qu'elle reste éveillée, en criant à ses oreilles. Qu'on lui tire le poil des tempes et de derrière le cou, ou plutôt celui des parties honteuses, afin que non seulement elle soit éveillée, mais davantage que par la douleur excitée en bas, la vapeur qui monte en haut et fait la suffocation, soit retirée et rappelée en bas par révulsion. Puis il faut oindre la plante des pieds d'huile laurine, ou autre semblable : après on lui appliquera une grande ventouse sur le petit ventre au-dessous du nombril, avec grande flambe : ainsi lui en seront appliquées au plat des cuisses, c'est à dire aux parties intérieures, près les aines, à fin de retirer la matrice en son lieu, et faire révulsion des matières qui causent ce mal. S'il est besoin sera fait parfum en la matrice avec choses fort odorantes ; mais premièrement faut

Chez N. Lémery au contraire, les produits sont parfaitement mentionnés. Il est vrai qu'il s'agit d'un apothicaire et que son intérêt est plus centré sur la maîtrise des drogues que sur la pratique médicale proprement dite. Les lignes qu'il écrit à propos de deux de ces drogues (civette et musc) dévoilent les désaccords qui s'expriment quant à la valeur hédonique accordée à leur odeur.

« Mais on me dira peut-être qu'on applique souvent un grain de musc ou de civette sur l'ombilic, pour faire abaisser la matrice, pour calmer les vapeurs. Cette pratique est à la vérité usitée par quelques-uns, mais sans qu'ils ayent eu aucune preuve qu'elle ait réussi, car on n'en apperçoit aucun soulagement. On met de la civette au milieu des emplâtres de galbanum ou d'oxycroceum qu'on applique sur le nombril ; mais il y a bien plus de lieu d'attribuer l'effet qui résulte de ce remède aux emplâtres, qu'à la civette : de plus, on ne peut pas dire que cette civette ou ce musc qu'on a ainsi appliqués produisent une bonne odeur. »¹²³

M. Charas fait, pour sa part, partie de ceux qui reconnaissent à la civette et au musc une odeur particulièrement agréable comme il le note à propos de l'ambre gris : « une aiguille chauffée, laquelle faisant fondre l'endroit par où elle entre, en fait élever une odeur agréable assez pénétrante. [...] Son odeur s'accommodant avec celle de tous les meilleurs aromates, & ayant mesme besoin d'être exaltée, on choisit et on y mesle d'ordinaire quelqu'un de ceux qui sont les plus puissans et dont l'odeur plus douce et plus agreable, comme sont le Musc, la Civette, l'Essence de Roses, de Citrons, et autres semblables. »¹²⁴ Il précise à propos des odeurs (1681, 1 :21) que « La pratique de ces sens a donné lieu à certaines regles generales, qu'on a reconnuës fort utiles, non seulement pour la connoissance des Mixtes, mais aussi pour leur exhibition, & qui ne doivent pas estre ignorées. » Toutefois, selon lui, l'odorat comme le goût n'autorisent qu'une « connaissance superficielle du véritable caractère de chaque drogue » et non la « connaissance intérieure de toutes leurs parties » que seule peut procurer la voie de la Pharmacie chimique ».

À la fin du XVIII^e siècle, la connaissance chimique des drogues prend de plus en plus d'importance et des essais de classification cherchent à en rendre compte. Ainsi Lorry distingue cinq classes d'odeurs (camphrées, narcotiques, éthérées, acides et alcalines)¹²⁵ et quelques années plus tard, Tourtelle en

tenir le col de la matrice ouvert, à fin que le parfum puisse mieux entrer dedans, qui se fera avec un instrument fait en façon de pessaire et sera attaché par deux liens à une bande, ceinte au milieu du corps de la femme, lequel sera fait d'or ou d'argent, ou de fer blanc. Ayant mis le pessaire dans le col de la matrice, la femme sera assise en une chaire percée et bien couverte tout autour, de peur que la vapeur des choses aromatiques qui ont vertu d'attirer la matrice en bas ne monte en haut, et que la femme ne ressente cette odeur par le nez et par la bouche ; car tout au contraire lui faire sentir choses fétides et fort puantes, à fin de renvoyer la matrice en bas. » (Ambroise Paré).

¹²³ Lémery, 1756, p. 592.

¹²⁴ Charas, 1681, p. 424 et ss.

¹²⁵ Lorry, 1788, p. 306-318.

propose six (agréables, aromatiques, ambrées, éthérées, acides, alcalines)¹²⁶, autant de classifications qui ne passeront pas à la postérité. Quant aux « bonnes » odeurs et « mauvaises » odeurs, elles ont définitivement disparu des repères thérapeutiques, de même que la maladie qu'elles étaient censées soigner a évolué vers un tableau clinique dans lequel les liens autrefois établis avec divers organes sont définitivement invalidés. Ces qualificatifs n'ont plus maintenant qu'une valeur descriptive comparable à celle des « fétide », « agréable », etc., qui émaillent les descriptions des espèces et drogues végétales et animales¹²⁷. Seul le qualificatif « aromatique » a évolué en lien direct avec la connaissance chimique des huiles essentielles et traduit leur présence et leur importance chez certaines familles de plantes (celles-là mêmes, Lamiaceae, Apiaceae.. qui ont été très utilisées pour les « fumigations aromatiques »), et qui sont à l'origine de leur action thérapeutique.

Références citées

AIACHE Jean-Marc, 1979, Aperçu sur les aérosols médicamenteux, de leurs origines à nos jours. *Revue d'histoire de la pharmacie*, 241 : 97-101.

ALEXANDRE Nicolas, 1829, *Dictionnaire botanique et pharmaceutique, contenant les principales propriétés des végétaux, des animaux et des minéraux, avec les préparations de pharmacie, internes et externes, les plus usitées en médecine et en Chirurgie*. Paris, F. Ancelet.

BENOIT Robert, 1995, Conceptions médicales à l'Université de Paris d'après les cours de Jean Riolan à la fin du XVIe siècle. *Histoire, économie et société*. 1 : 25-50.

BINET Alfred, SIMON Th., 1909, Hystérie. *L'année psychologique*. 16 : 67-122.

BOUFFARTIGUE J. & DELRIEU A.-M., 1996, *Étymologies du français, les racines grecques*. Paris, Belin.

BRIQUET P., 1975. *Traité clinique et thérapeutique de l'hystérie*. Paris, Hachette. 724p. (voir Histoire de l'hypochondrie et de l'hystérie p.528)

BYL S., 1986, Survivance de quelques préjugés hippocratiques et aristotéliens relatifs à la reproduction humaine dans les écrits médicaux et biologiques de l'«âge baroque». *Revue belge de philologie et d'histoire*. Tome 64 fasc. 4, 1986. Histoire -Geschiedenis. pp. 693-703.

BYL S., 1989, L'odeur végétale dans la thérapeutique gynécologique du Corpus hippocratique, *RBPh* 67 : 53-64.

¹²⁶ Tourtelle, 1802, p. 18-29).

¹²⁷ Une étude sur la désignation des odeurs au cours des siècles (Motte-Florac, 2012) révèle que : l'information olfactive manque pour de nombreuses drogues, en particulier celles appartenant à la catégorie des « mauvaises odeurs » ; le lexique olfactif est pauvre ; il n'est pas spécifique ; il n'est pas stabilisé ; les dénominations renvoient à quelques catégories (hédonique, chimique) et sous-catégories (désignation de la source) ; les catégories perceptives que le lexique olfactif permet de construire sont quasi inexistantes ou peu précises ; les corrélats avec les savoirs scientifiques sont pratiquement inapparents.

CHARAS, Moysse. 1681 *Pharmacopée royale galénique et chymique*. Tome premier. Paris, Laurent D'Houry.

DUBOIS D., 2006, « Des catégories d'odorants à la sémantique des odeurs. Une approche cognitive de l'olfaction », *Terrain*, n° 47, pp. 89-106.

GOUREVITCH Danielle, 1987, compte-rendu de Jean-Nicolas Corvisier, Santé et société en Grèce ancienne, *Revue d'histoire des sciences*, 40 (2) : 239 – 242

GOUREVITCH Danielle, 1984, *Le mal d'être femme. La femme et la médecine à Rome*. Paris, Les Belles Lettres (Coll. Realia).

ISRAEL L., 1976. *L'hystérique, le sexe et le médecin*. Paris, Masson.

KING Helen, 1989, La femme dans la médecine grecque, *La recherche*, 20 (209) : 462-469.

LEMERY Nicolas, [1675] 1756, *Cours de Chymie*.

LEMERY Nicolas, [1697] 1764, *Pharmacopée universelle contenant toutes les compositions de pharmacie qui sont en usage dans la Médecine, tant en France, que par toute l'Europe ; leurs vertus, leurs doses, les manières d'opérer les plus simples et les meilleures : avec un lexicon pharmaceutique, plusieurs remarques et des raisonnements*, 2 tomes. Paris, De Saint & Saillant, Jean-Thomas Herissant, Nyon, Savoye, D'Houry, Didot.

LORRY M., 1788. « Sur les parties volatiles et odorantes des médicaments tirés des substances végétales et animales », *Histoire de la Société royale de médecine*, Paris, Librairie de la Société royale de médecine, Barrois, pp. 306-318.

MELMAN Charles, 1984, *Nouvelles études sur l'hystérie*, Paris, Denoël-clims, pp. 55-56.

MOTTE-FLORAC É., 2004, Entre oralité et écriture ; les drogues animales/humaines dans les pharmacopées savantes, officielles, populaires, traditionnelles, in Motte-Florac É. & Guarisma G. (éds), *Du terrain au cognitif, Linguistique, Ethnolinguistique, Ethnoscience*. Leuven-Paris-Dudley (MA), Peeters-SELAF (Coll. Numéros Spéciaux 30), p. 559-598.

PARE Ambroise, 1599,

<http://tecfa.unige.ch/tecfa/teaching/UVLibre/0001/bin43/renaiss.htm>.

PICARD Rémi, 2000, L'hystérie dans les papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique, *Psy-Cause I : Pratiques sur le terrain*, n°22..

PLATON, 1996, *Timée/Critias*, traduction de L. Brisson. Paris, GF – Flammarion.

ROUSSELLE Aline, 1980, Observation féminine et idéologie masculine : le corps de la femme d'après les médecins grecs. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 35e année, N. 5, 1980. pp. 1089-1115.

ROUSSELLE Aline, 1987a, Compte-rendu de Danielle Gourevitch, *Le mal d'être femme. La femme et la médecine à Rome*, *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, Année 1987, Volume 42, Numéro 2 : p. 325 – 327

ROUSSELLE Aline, 1987b, compte-rendu de J. N. Adams, *The Latin Sexual Vocabulary*, *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, Année 1987, Volume 42, Numéro 2 :p. 322 – 323

TOURTELLE Étienne, 1802, *Elémens de Matière médicale*. Paris, Levrault.

TRILLAT Étienne, 1970, Regards sur l'hystérie, *Evol. Psych.* 2 : 353-364.

TRILLAT É., 1984, Promenade à travers l'histoire de l'hystérie. *Histoire, économie et société* 4 :525-534.

VEITH Ilza, 1973 [1965], *Histoire de l'hystérie*, Chicago, University of Chicago, traduction française Sylvie Dreyfus, Paris, Seghers.

VENTURINI Clélia, 2005, *Le lien entre la tentative de suicide et la perte d'objet chez l'hystérique*. Mémoire de Master I psychologie clinique, Université Paul Valéry Montpellier 3.

VILLARD L Laurence, 1992, Les vases dans la Collection Hippocratique : vocabulaire et usage. *Bulletin de correspondance hellénique* 116 (1) : 73-96.

WAJEMAN Gérard, 1976, Psyché de la femme : note sur l'hystérique au XIX^e siècle. *Romantisme*, 13-14 : 57-66.

	Ve siècle av. J.-C. <i>Corpus hippocratique</i>	I ^{er} siècle Pline l'Ancien <i>Historia naturalis</i>	XVI ^e siècle Ambroise Paré	XVIII ^e siècle N. Lémery, <i>Dictionnaire universel des drogues</i>	N. Alex. <i>phc</i>
Produits divers					
draps			hystérie		
feutre			hystérie		
fumée de papier				hystériques pour abattre les vapeurs	
mèche de lampe	hystérie				
poudre à canon			hystérie		
vieilles savates			hystérie		
Produits minéraux					
ammoniaque			hystérie		
asphalte	hystérie				
bitume			hystérie		
camphre				historique, elle apaise les vapeurs	
huile de soufre et de			hystérie		
soufre	hystérie		hystérie		
Produits animaux					
castoréum		suffocations hystériques		abaisse les vapeurs	
cheveux d'homme				vapeurs hystériques	
civette					
corne de bœuf				aux femmes hystériques pour abattre les vapeurs	
cornes et ongles de	hystérie		hystérie		
huile de phoque	hystérie				
musc					
plumes de bécasses et us autres oiseaux			hystérie	aux femmes hystériques pour abattre les vapeurs	
plumes de perdix			hystérie	aux femmes hystériques pour abattre les vapeurs	
poils de bouc			hystérie		
poils d'homme			hystérie		
poils de vache			hystérie		
(chandelles de) suif nment éteintes			hystérie		
verruës & duretés uses de cheval				pour abattre les vapeurs hystériques	
Produits végétaux					
Apiaceae					
Ache, Céleri, <i>Apium graveolens</i> L.	hystérie			hystérique	
Ammi <i>Ammi majus</i> L.				hystérique	
Ase fétide <i>Ferula assa-foetida</i> L.			hystérie	Contre toutes les maladies hystériques	

Fenouil	hystérie				
Galbanum <i>a gummosa</i> Boiss., <i>F. caulis</i> Boiss.					il abat les vapeurs
Laserpitium <i>Laserpitium gallicum</i> L.					hystérique
Laser à larges feuilles (notis) <i>Laserpitium latifolium</i> L.					pour abattre les vapeurs
Meum <i>athamanticum</i> Jacq.					<i>hystérique</i>
Opopanax <i>Heracleum sphondylium</i>					Maladies hystériques
Persil	hystérie				
Sagapénium					Pour abattre les vapeurs
Lamiaceae					
Hysope	hystérie				
Lavande stoechas					hystérique
Menthe					passions hystériques
Origan					hystérique
Romarin					Pour les vapeurs hystériques
sarriette	hystérie				
sauge	hystérie				
Sauge					hystériques
Sauge sclérée					Hystérique
Serpolet					hystérique
thym	hystérie				
Thymbra					Hystérique
Familles diverses					
Alliaire					abattre les vapeurs hystérique
amome	hystérie				
cardamome	hystérie				
Armoise					hystérique ; elle abat les vapeurs
Matricaire					elle abat les vapeurs
Laurus alexandrina					Vapeurs hystériques
Rue					Pour abbâtre les vapeurs
Safran					hystérique
Vulvaire					Vapeurs hystériques
Zédoaire					passions hystériques
Pavot, suc de pavot, crête marine	hystérie				
adiante	hystérie				
peucédanum	hystérie				
aristoloche	hystérie				
dictame	hystérie				
mauve	hystérie				

mercuriale	hystérie				
ortie	hystérie				
peuplier noir	hystérie				
pivoine	hystérie				
pseudo-dictame	hystérie				
saponaire	hystérie				
vélar	hystérie				
<i>Espèces indéterminées</i>					
dracontium	hystérie				
herbe de la Saint-Jean	hystérie				
hipposelinum	hystérie				
hippomarathre	hystérie				
panaces	hystérie				
sorte de bruyère	hystérie				

Tableau 2. Produits utilisés en fumigation pour traiter l'hystérie à différentes époques.

Deuxième partie
Ethnographie des sens

Le goût du travail. Manger pour travailler aux abords des déchets

Agnès Jeanjean

À l'occasion de la sortie d'un livre (Jeanjean 2006) dont ils sont les protagonistes, deux chefs de service, retraités du secteur de l'assainissement urbain, m'ont invitée dans un restaurant signalé par le guide Gault et Millau. Tous deux sont passionnés de cuisine. Ils ont consacré leur vie professionnelle aux égouts. À présent qu'ils sont à la retraite, ils passent beaucoup de temps à préparer des repas fins et pantagruéliques pour leurs proches, leur équipe de Rugbymen vétérans ou un ami restaurateur. Ils mettent en exergue un rapport de symétrie entre ces deux domaines d'activités : « *Dans les égouts on s'est longtemps occupé de ce qui sort du corps, à présent qu'on est à la retraite, on s'occupe de ce qui y rentre* ». Leur intérêt pour la nourriture n'est toutefois pas nouveau. Dans les années 1990, alors qu'ils étaient en activité professionnelle et que j'effectuais auprès d'eux mon terrain de thèse, ils organisaient systématiquement des déjeuners consécutifs aux réunions de chantier. Ces repas se déroulaient dans des restaurants minutieusement choisis. À la belle saison, ils avaient lieu en plein air dans le jardin d'une station de relevage¹²⁸. Nous consommions alors des grillades de viandes ou de coquillages accompagnées de vins de qualité. Les chefs de service, ou les conducteurs de travaux, se chargeaient de choisir les viandes et de réaliser leur cuisson. Chacun d'eux prenait un plaisir évident à manger mais aussi à regarder les autres apprécier la nourriture offerte, choisie ou préparée. Les restaurants étaient parfois classés et chers, le choix pouvait également porter sur des établissements bon marché, comme une « paillote » de bord de mer spécialisée dans les sardines grillées, par exemple. Quoi qu'il en soit, la nourriture y était toujours le fait d'un cuisinier. Il ne s'agissait jamais de chaîne de restauration. Parmi tous mes compagnons thésards, j'étais celle qui avait construit le sujet de thèse le moins attirant, le plus dégoûtant¹²⁹. J'étais pourtant la seule à partager avec les gens du terrain des repas fins et à fréquenter d'excellentes tables. La composition du menu ou le choix du restaurant variaient selon la saison, la localisation et la taille du chantier, mais aussi selon la composition du groupe de mangeurs. Chacun s'en remettait à tour de rôle aux décisions expertes de ses collègues. Chaque repas était déterminé par l'activité de travail et s'inscrivait dans la continuité des engagements sensoriels que celle-ci

¹²⁸ Dispositif technique équipé de pompes permettant de surélever le niveau d'écoulement des eaux usées.

¹²⁹ Si actuellement les déchets ou le « sale boulot » représentent des thèmes de recherche privilégiés, un champ amplement investi et valorisé sur lequel œuvrent beaucoup d'entre nous (sociologues, ethnologues, anthropologues), ce n'était pas du tout le cas dans les années 90. Cyrille Harpet dresse le même constat à propos de la place faite aux déchets en philosophie (Harpet, 1998).

impliquait. En effet, dans les égouts les sens sont sollicités. Les travailleurs sont physiquement en contact avec des substances repoussées socialement. Ils occupent de ce point de vue une position transgressive et sont confrontés au dégoût. Leur odorat est soumis à des expériences sévères articulées à des jugements sociaux et moraux auxquels aucune formation professionnelle ne prépare (Candau et Jeanjean 2006). En réponse à cette situation, les travailleurs des égouts mettent en œuvre des savoir-faire olfactifs, visuels. Beaucoup d'entre eux considèrent que l'expérience sensorielle des odeurs et du dégoût est déterminante pour entrer dans la profession. Parmi les nouveaux venus ou les intérimaires, ils distinguent ceux qui supportent et resteront, de ceux qui ne supportent pas et repartiront très vite (Jeanjean, 1999 et 2011). Ainsi les corps sont concernés par l'activité. Les travailleurs sont confrontés à ce qui y entre, ce qui en sort. Il en va de même lors des repas évoqués plus haut. Il y a ici dans le fait de manger une forme d'engagement qui est en correspondance avec l'activité de travail, la proximité avec les eaux usées et les excréments. L'implication physique et sensorielle de chacun vient prolonger, compenser, préparer ou réparer celle mise en œuvre dans le travail.

C'est à partir de cette piste que je souhaite analyser quelques-unes de mes données de terrain concernant la nourriture. Ce texte porte sur un petit nombre de mangeurs (une vingtaine) et sur des pratiques localisées qui progressivement disparaissent. L'objectif est toutefois, au travers de cette « étude de cas », de rappeler, à la suite d'autres et notamment l'ouvrage collectif *L'alimentation au travail* dirigé par Anne Monjaret (Monjaret, 2000), l'intérêt que peuvent revêtir les pratiques alimentaires pour étudier le travail.

Alimentation et travail

Nombreux sont les chercheurs, à commencer par les folkloristes, qui ont mis en exergue les dimensions identitaires, sociales et culturelles des pratiques alimentaires. Ils ont souligné combien il est indispensable de prendre en considération les différenciations sociales à l'œuvre, les caractéristiques nationales, régionales, culturelles, religieuses (Hassoun, 1996 ; Bahloul, 1983 ; Douglas, 1979), générationnelles (Fischler, 1979 ; Corbeau, 2000 ; Diasio, 2008), les habitus de classe (Bourdieu, 1979), le caractère genré des goûts, des modes de préparation et de consommation (Verdier, 1969 ; Giard, 1994). Dans le cadre d'études sur le travail, des auteurs ont montré que les prises de repas lors des pauses qui leur sont consacrées expriment et actualisent des processus identitaires. L'observation des repas révèle également l'état des relations au sein d'un collectif de travail (Hatzfeld, 2002) ainsi que les modalités selon lesquelles les travailleurs articulent leur vie au travail et le hors travail (Monjaret, 2000 et 2009). J'ai pour ma part analysé ailleurs le contenu des glacières que les ouvriers amènent avec eux sur les chantiers dans les égouts et montré les investissements dont elles sont l'objet. J'ai comparé les lieux en lesquels ouvriers, cadres et techniciens mangent ou boivent et examiné ce qui se joue des relations hiérarchiques, des rapports de genre et de production lors des repas de fin de chantier (Jeanjean, 2006, 2004, 2009). Plus récemment, à l'occasion d'un article consacré aux modalités selon lesquelles égoutiers et agents de la morgue font face au

dégoût, j'ai mentionné le fait que ceux-ci évoquent des pratiques alimentaires compatibles ou incompatibles avec les états de la matière auxquels ils doivent faire face (Jeanjean, 2011). Mais je n'ai pas prêté attention dans le détail aux nourritures consommées, aux « qualités » des distances et écarts ainsi élaborés. Je n'ai pas vraiment creusé une piste tout aussi classique que les précédentes et qui consiste à établir des rapports de signifiante entre les déchets, les excréments, les eaux usées et la nourriture consommée ou les pratiques alimentaires. Pour ce faire, c'est vers les écrits de Claude Lévi-Strauss (Lévi-Strauss, 1965 et 1968), les textes programmatiques de Mary Douglas (Douglas, 1979) et d'Yvonne Verdier (Verdier, 1969) que je souhaite me tourner. Si la nourriture est bonne à penser en quoi peut-elle être bonne à penser le travail lorsque celui-ci met en contact avec des déchets organiques et inspire le dégoût ? Dans un texte déjà ancien, Mary Douglas notait « La recherche sur les aspects culturels de l'alimentation devra éviter l'erreur qui consiste à isoler une activité de l'ensemble. Dans une famille, l'alimentation n'est qu'un système parmi d'autres qui, tous, règlent les soins du corps. Il y a des dispositions qui gouvernent le repas, la propreté, l'habillement, les soins aux malades et aux mourants, les naissances » (Douglas, 1979 : 149). Jack Goody quant à lui préconisait de mettre en lien l'alimentation, tout comme la sexualité, avec les activités de production et de reproduction (Goody, 1985). En suivant ces injonctions nous explorerons ici quelques-unes des articulations à l'œuvre entre l'action du travail sur les corps et celle de la nourriture. La transformation des corps, leur élaboration sera envisagée comme étant enserrée dans des rapports symboliques. Cela nous permettra de mettre en lumière des modalités selon lesquelles les travailleurs établissent des correspondances signifiantes entre des pratiques alimentaires, des engagements sensoriels et des activités de travail. En centrant notre attention sur les chefs et les cadres brièvement évoqués ci-dessus, nous nous intéresserons principalement aux repas entre professionnels de l'assainissement. Nous clorons toutefois cette réflexion en l'orientant vers des repas intégrant des personnes extérieures, des repas de fêtes familiales éloignés du contexte de travail. Il s'agira alors de montrer comment au travers de l'activité du cuisinier, des aliments et du plaisir pris à table, il est aussi question de travail et d'égouts.

Construire un collectif : Tu ne boiras jamais d'eau

Précisons d'entrée de jeu que les hommes auxquels nous allons nous intéresser descendent rarement au fond des collecteurs d'égouts (entre deux et six fois par an en moyenne), ils visitent des installations, suivent des chantiers et sont de ce fait en contact régulier avec les eaux usées. Ces contacts ne sont pas aussi fréquents ni prononcés qu'ils le sont pour les ouvriers ou les égoutiers. Il est toutefois frappant de constater que les descentes dans les collecteurs ou les visites de chantiers sont effectuées collectivement et encadrées par des repas, tout aussi collectifs, qui les précèdent et les suivent. Lors de ces repas pouvant réunir entre quatre et quinze personnes, les convives sont en grande majorité des hommes, tous cadres. Il est des règles alimentaires énoncées, des interdits : « On ne bois jamais d'eau », « On ne

mange pas d'herbe », « L'alcool nous désinfecte ». Ils rappellent bien évidemment des formes de virilité (Dufour, 1989 ; Verdier, 1969) et ne sont pas spécifiques à ce milieu. Ici toutefois, ils s'accompagnent de discours ayant pour objet l'activité de travail proprement dite. L'eau potable est associée au service de distribution des eaux, elle est décrite comme insipide, transparente, sans épaisseur et sans intérêt au même titre que le travail des agents de ce service. Les hommes l'opposent aux eaux usées à leur épaisseur, leur mystère, leur intérêt. Aux eaux plates, qu'ils qualifient d'insignifiantes, ils disent préférer le vin, le pastis, le whisky et l'observation ethnographique le confirme. Sur le ton de la plaisanterie M. et J. s'accordent par exemple à dire que l'eau moisit ou rouille ceux qui la consomment¹³⁰. Cela est à mettre très certainement en correspondance avec des pratiques masculines maintes fois étudiées mais aussi avec le caractère désagréable voire violent, physiquement et psychologiquement, du contact avec les eaux usées, les humiliations que celui-ci peut générer¹³¹. L'alcool en revanche est dit réconfortant, facilitant l'engagement physique dans le travail. Le plaisir sensoriel éprouvé compense la mise à l'épreuve des corps. L'alcool est aussi présenté comme anesthésiant les sens, rendant de ce fait plus aisées les confrontations difficiles avec les eaux usées. Il est envisagé par ailleurs comme un désinfectant qui remet d'aplomb ou protège des contacts avec des microbes ou autres substances potentiellement dangereuses pour la santé. La consommation d'alcool est attribuée à la dureté du métier ainsi qu'à la sociologie de ceux qui l'exercent et sont décrits comme des individus asociaux, souvent alcooliques et qui pendant longtemps devaient leur attribution à des préoccupations sociales ou à des mesures punitives. Sans s'identifier complètement à ces « anciens », voire même tout en s'attachant à s'en distinguer, les agents en activité établissent des formes de filiations au travers d'une consommation d'alcool qui bien qu'importante leur paraît somme toute plus modérée et appropriée que celle de leurs prédécesseurs. L'alcool et ce qui en est dit souligne aussi le peu de maîtrise qu'ont les travailleurs vis-à-vis des dangers auxquels ils sont exposés. Cela est manifeste notamment lorsqu'il est question de collègues décédés. Les travailleurs imputent la cause des décès à part égale à l'alcool et aux substances inconnues inhalées dans les collecteurs : « On ne sait pas trop de quoi ils sont morts finalement. Il y a beaucoup de morts parmi les retraités mais entre l'alcool et les saloperies qu'ils ont peut-être respirées, on ne sait pas... » (Ancien directeur d'une station d'épuration devenu chef de projet). L'antidote est finalement aussi dangereux que le mal. Ici on peut entendre l'expression d'une impuissance vis-à-vis des effets du travail, ainsi qu'une

¹³⁰ Ici la proposition de Mary Douglas selon laquelle : « Si un tel système (lélé) s'appliquait chez nous, cela signifierait que nous associerions les enfants au lait et aux fruits, les adolescents au hamburger et au Coca-cola, les femmes à la salade et au thé, les hommes au steak et à la bière. Et nous imputerions et la maladie au fait que le malade s'est égaré hors de sa classe alimentaire » (Douglas 1979 : 148) semble s'appliquer parfaitement.

¹³¹ Anne Véga souligne une attitude semblable au sein des hôpitaux et plus particulièrement parmi les personnels d'amphithéâtre et les brancardiers (Véga : 2000).

forme de philosophie visant à combattre le mal par le mal, non sans lien avec le pouvoir subversif que ces hommes s'attribuent du fait de leur position transgressive et des dangers, tout à la fois réels et symboliques qu'elle implique¹³².

Ouvrir la voie des égouts puis la refermer... en mangeant

Tout comme l'eau, la salade est dénigrée, qualifiée « d'herbe » et classiquement placée du côté des goûts féminins et de la nature (Verdier, 1969). Les hommes l'opposent à la charcuterie qu'ils mangent ensemble avant de descendre dans un collecteur¹³³. Cette nourriture à base de cochon et de canard est consommée sur les lieux et temps du travail, debout dans un bureau ou autour d'une voiture sur un chantier, sans assiette ni couvert, hormis les couteaux de poches des convives. Elle est associée par ces agents au travail en extérieur. Ce casse-croûte du matin renvoie sur le plan du rythme, de la composition des repas, des ustensiles et des manières de table, à des pratiques paysannes¹³⁴ et ouvrières. Grasse, carnée, cuisinée, rustique, virile, elle est reliée aux origines terriennes des participants (Aveyron, Lot, etc.)¹³⁵. Bien souvent chacun d'eux apporte une spécialité qu'il a ramenée d'un séjour dans sa région d'origine, ou sa résidence secondaire. Les hommes disent de la charcuterie qu'elle renforce les résistances physiques, procure un plaisir qui compense avec le déplaisir des descentes dans les collecteurs. Ces cadres consomment une charcuterie de pays coûteuse, même fine, celle-ci est considérée comme compatible avec les eaux usées, ce n'est pas le cas des plats consommés dans les restaurants sur lesquels nous reviendrons un peu plus loin et qui sont quant à eux envisagés comme incompatibles avec toute descente dans les égouts. La charcuterie ouvre la voix. Elle prépare, précède, favorise et soutient le contact sensoriel avec les eaux usées. Ces petits déjeuners collectifs soulignent l'importance accordée aux descentes dans les collecteurs. En effet bien que rares, ces dernières ainsi que le contact physique avec les eaux usées sont extrêmement mobilisés dans les représentations que ces hommes développent concernant leur métier. Ils affirment régulièrement par exemple que « pour comprendre il faut toucher ». Cette nourriture « populaire » est également en correspondance avec l'idée qu'ils expriment souvent : à proximité des eaux usées les différences hiérarchiques s'estompent¹³⁶. L'origine paysanne des aliments ici consommés est par ailleurs en harmonie avec le rapprochement que ces hommes établissent entre le travail dans les égouts et le travail à la ferme. Cette familiarité étant attribuée à la présence du fumier, la résistance à ses odeurs et l'absence de répugnance à

¹³² Le danger est lié non seulement au caractère insalubre des égouts, aux risques d'éboulement ou de noyade, mais également à la dimension transgressive de l'activité qui expose notamment à des risques d'ostracisme.

¹³³ Les visites de collecteurs ont généralement lieu le matin.

¹³⁴ Plus particulièrement le « medion » examiné par Yvonne Verdier (Verdier : 1966).

¹³⁵ Notons au passage que la nourriture consommée, le cochon, marque aussi l'absence de convive pratiquant les religions juive ou musulmane.

¹³⁶ Il s'agit ici de représentations.

son égard. Il n'est pas rare à ce sujet d'entendre un homme établir un lien de causalité entre son enfance dans une ferme, les expériences sensorielles qu'il y a vécues et sa situation professionnelle¹³⁷.

Si la charcuterie ouvre en quelque sorte la voie des égouts, les repas fins la referment. Il apparaît en effet que dans les représentations à l'œuvre, la nourriture prépare le corps le rend compatible ou incompatible avec le travail, ou plus exactement avec tel ou tel message sensoriel. Ce point de vue est partagé également par les ouvriers¹³⁸. Il arrive qu'un cadre ou chef de travaux explique qu'il ne peut pas « descendre » puisqu'il sort du restaurant, ou qu'il ne peut plus « descendre » étant donné ce qu'il vient de manger. Ici, de par ce qu'ils ont ingéré, les corps sont construits de sorte à ne pouvoir entrer en contact avec les eaux usées et les déchets. Dans ce système de représentations, plus un repas est cuisiné, cher, long et abondant, plus il induit une incompatibilité sensorielle avec les eaux usées.

Le danger, la mort et le temps : solliciter les sens jusqu'à la démesure

Lors des repas collectifs au restaurant qui ont lieu presque systématiquement après une visite de collecteur et avant de réintégrer les bureaux au sein desquels les cadres et les chefs se livreront à des activités d'écriture ou de lecture, la consommation d'alcool est assez conséquente et la nourriture consommée peu diététique. Le plaisir retiré provient en partie de ces excès. Leurs effets négatifs pour la santé ne sont pas ignorés mais au contraire régulièrement évoqués au travers de considérations à propos de la prise de risque au volant, du cholestérol, des problèmes cardiaques des uns et des autres. La mort, le risque sont présents autour de la table aussi bien ceux liés au travail que ceux pris en mangeant. Dans la recherche de plaisir comme dans le travail, les corps et plus particulièrement la santé sont malmenés, les sens sont fortement sollicités, la sagesse n'est pas de mise, la peur doit être dépassée : « *On s'occupe de ce qui effraye la plupart des gens. Il ne faut pas avoir froid aux yeux pour faire ce qu'on fait* » (Conducteur de travaux). Ces repas, contrairement aux précédents, sont pris hors des lieux de travail, lors de la pause repas. Si les excès, les débordements disent la position transgressive et sont en correspondance avec les eaux usées qui elles aussi peuvent connaître des débordements intempestifs¹³⁹, il en va de même du temps passé à table et

¹³⁷ Ce lien entre le travail de la terre et les boues urbaines était souligné par les balayeurs-jardiniers montpelliérains qui jusqu'au 19^e siècle ramassaient les « boues » pour en faire du fumier. Les excréments retournaient à la terre et les aliments s'inscrivaient ainsi dans un cycle qui établissait une continuité et un rapport réversible entre la nourriture et les excréments. La pratique de l'épandage réalise une opération identique.

¹³⁸ Ces derniers ne consomment pas de mets luxueux durant leur journée de travail ni bien souvent en dehors du travail ce qui est censé les rendre plus à même de fréquenter les égouts et participer d'une naturalisation de leur position sociale.

¹³⁹ « Supplément énigmatique, inutile, la nourriture désirée – celle que décrit BS- est une perte inconditionnelle, une sorte de cérémonie ethnographique par laquelle l'homme célèbre son pouvoir, sa liberté de brûler son énergie « pour rien » » (Barthes, 1975 : 8-9).

qui parfois déborde d'une heure ou deux sur le temps de travail. Si l'on suit Aymard, Grignon et Sabban (1995) on peut considérer que « Les pratiques alimentaires sont de celles qui contribuent le plus à structurer le temps social, et qu'elles sont, en retour, fortement influencées par la place qui leur est faite dans l'emploi du temps et par le rôle qu'elles jouent dans son organisation ». Ici du temps est dépensé : par d'autres dans la préparation des aliments (il ne s'agit jamais de restauration rapide), dans le choix et la réservation du restaurant (généralement effectués la veille), dans l'intervalle pris pour manger. Les mangeurs justifient le non-respect des règles et du temps prescrit par le fait qu'ils sont peu nombreux à accepter un tel travail¹⁴⁰ et indispensables au maintien de l'ordre public. Ce qui, selon eux, leur confère du pouvoir et le droit de s'octroyer des compensations : «*On est prioritaires, les eaux usées sont prioritaires. Quand il y a un débordement, un problème, c'est la panique. On est indispensables aux élus* » (Chef de service)¹⁴¹. Cette dépense de temps manifeste la résistance et le pouvoir du groupe sur l'organisation et plus particulièrement lorsqu'il s'agit de devoir accomplir des activités d'écriture, des tâches administratives. Elle dit aussi leur liberté de mouvement, privilège de cadres et par conséquent de chefs¹⁴². C'est tout au moins ainsi que l'analysent les ouvriers qui interviennent sur les chantiers et disposent quant à eux d'une pause repas d'une heure fortement contrôlée.

La digestion, le plaisir, les corps

La place accordée à la nourriture, par ce collectif de travail, accompagne celle qu'occupent les corps dans l'activité. Il s'agit tout autant des corps des citoyens, à travers leurs excréments, que de ceux des travailleurs engagés dans des contacts avec des substances abjectes. La fonction digestive est au cœur du mécanisme biologique dont les égoutiers gèrent les productions ou les restes (c'est selon). Elle est par ailleurs abondamment stimulée par les repas dont il est question ici. L'abondance de nourriture, la recherche de plaisir sensoriel et l'expression de ce plaisir, mettent les corps sur le devant de la scène. Mais il ne s'agit pas de n'importe quels corps ni de n'importe quelle scène. Ici les écrits de Barthes à propos de la « physiologie du goût » de Brillat-Savarin, sont particulièrement éclairants.

« La nourriture provoque un plaisir interne : intérieur au corps, enfermé en lui, non point même sous la peau, mais dans cette zone profonde, centrale,

¹⁴⁰ Ce qui semble être de moins en moins vrai.

¹⁴¹ Je ne développerai pas cet aspect ici mais effectivement du fait de nouvelles formes d'organisation du travail ces représentations ainsi que les savoir-faire qui s'y articulent perdent en pertinence et ne sont plus valorisés ni incontournables (Jeanjean, 2011).

¹⁴² Bourdieu parle de temps incorporé et souligne « La place que la distinction fait à toutes les pratiques qui comme la consommation artistique, demandent une dépense pure, pour rien, et de la chose, sans doute la plus précieuse et la plus rare [...] — surtout chez ceux qui, ayant la plus grande valeur marchande en ont le moins à gaspiller —, c'est à dire de temps, temps consacré à la consommation ou temps consacré à l'acquisition de la culture que suppose la consommation adéquate (...) » (Bourdieu, 1979 : 320).

d'autant plus originelle qu'elle est molle, embrouillée, perméable, et qu'on appelle, au sens très général, les entrailles » (Barthes, 1975 : 10). Il poursuit un peu plus loin « Il y a dans la mise en scène d'un bon repas autre chose que l'exercice d'un code mondain, eût-il une très ancienne origine historique : il rôde autour de la table une vague pulsion scopique : on regarde (on guette?) sur l'autre les effets de la nourriture, on saisit comment le corps se travaille de l'intérieur ... » (*op.cit.*). Difficile ici de ne pas établir une correspondance avec les *excreta* dont s'occupent ces mangeurs dans le cadre de leur travail. Tout comme il est difficile de ne pas souligner le caractère inversé des fonctions et organes liés à l'alimentation et à la défécation, de même que le lien diachronique et physiologique pour ne pas dire historique qui les uni (Verdier, 1969 : 53). Ces liens ailleurs rejeté ou imaginaiement rompu, cette dimension du vivant dont se détourne une bonne partie de la société sont très présents également dans les mets consommés : les boyaux des saucisses et saucissons, les pâtés de foie, les foie gras, les tripoux particulièrement appréciés¹⁴³ ne sont pas sans évoquer ce qu'écrit Noélie Vialles à propos de la consommation d'abats : « Les abats sont ce qui signifie le plus clairement la vie de l'animal, sa similitude avec la nôtre et d'autant plus qu'ils gardent obstinément leur aspect naturel : les yeux restent des yeux, la langue une langue, le cœur un cœur, etc... et le sang du sang ; et que le vocabulaire aide fort peu à les travestir » (Vialles, 1988 : 90)

Au travers de ces pratiques et nourritures est exprimé et entretenu un point de vue fort et partagé à propos de ce qu'est un corps. Dans le même temps une triple transformation est à l'œuvre. La nourriture est transformée, digérée, l'état des corps est modifié et le travail procure (se transforme en) du plaisir au travers d'une stimulation sensorielle¹⁴⁴. Cela n'est pas anodin si l'on considère combien éprouver du plaisir dans le travail est, dans le cas qui nous occupe, problématique et soulève chez les travailleurs des doutes quant à leur équilibre psychique (Jeanjean, 2011).

Vivre au milieu des autres : sens, éthique et distance

Au travers des repas, le plaisir et la jouissance sont partagés et revendiqués, dans le même temps un goût commun est actualisé tout en laissant de la place aux variations individuelles. Chacun s'y retrouve. Bourdieu le rappelle « C'est sans doute dans les goûts alimentaires que l'on retrouverait la marque la plus forte et la plus inaltérable des apprentissages primitifs, ceux qui survivent le plus longtemps à l'éloignement ou à l'écroulement du monde maternel, celui des goûts primordiaux et des nourritures originaires [...] » (1979 : 85). Les travailleurs s'engagent physiquement, élaborent ensemble des représentations, des pratiques qui les aident à développer de la cohérence entre ce qu'ils sont en amont ou au delà de leur profession et ce qu'ils font

¹⁴³ Sur les chantiers que j'ai suivis de 1992 à 2000, un conducteur de travaux toulousain apportait régulièrement des foies gras. Par ailleurs chaque année le groupe était invité chez un de ces membres pour consommer un tripoux.

¹⁴⁴ Yvonne Verdier observe au travers des rites, que la cuisine, elle même moyen de transformation, facilite au moins métaphoriquement les transformations (Verdier, 1969 : 54).

dans le cadre de leur activité salariée. Ici on peut penser qu'à table se travaillent des questions qui les taraudent et ont trait à la vocation, ou à la trajectoire sociale. Si leurs goûts individuels sont en cohérence avec ce goût collectif, lui même en correspondance avec l'activité professionnelle, telle qu'elle est pensée au travers des repas, il peut alors être question de vocation, ou tout au moins d'affinité entre les hommes et l'assainissement. Il est un dernier aspect que je souhaite souligner avant d'évoquer de nouveaux repas. Il s'agit d'une autre dimension du goût : la dimension esthétique. Celle-ci nous conduit à considérer la place de ces travailleurs au sein de la société générale. Ces derniers affrontent des substances et des situations qui dégoûtent bien souvent ceux qui n'effectuent pas leur activité. Cette position les conduit à douter parfois de leur jugement esthétique. Le recul ou la transformation de la dimension hédonique qui accompagne la mise en œuvre de l'activité technique et l'interprétation des odeurs, des substances et de l'état des dispositifs techniques, pose d'autres problèmes. Ne pas éprouver de dégoût, ou bien supporter quotidiennement d'être dégoûté, s'habituer aux mauvaises odeurs au point de ne pas en être dérangé, apprécier positivement une odeur de station dépurative parce qu'elle indique un bon fonctionnement des installations techniques, trouver un égout « propre », une eau usée « belle », un geste technique « agréable », conduit les agents à s'interroger sur leur appareil sensoriel, la qualité de leur jugement, leur moralité et la nature de leurs désirs et plaisirs (Candau et Jeanjean, 2006). Ici encore les pratiques alimentaires contribuent à mettre en œuvre une pensée. Manger et savoir bien manger, soutient face à cette dimension très problématique. La qualité culinaire et gustative des repas qu'ils consomment ensemble contrevient à cette mise en cause. Le jugement qu'ils portent sur la cuisine « vraie » ou « fausse », « sincère » montre qu'ils savent distinguer le bon du mauvais voire le bien du mal, met à l'épreuve leurs capacités de discernement, leur sens éthique tout en soutenant un ensemble de valeurs qu'ils articulent à leur activité professionnelle et à la position sociale qu'ils occupent.

Cet aspect nous conduit vers le point suivant à savoir les repas et nourritures partagées avec d'autres qui ne sont pas professionnels de l'assainissement et vis-à-vis desquels il est des points de vue sur soi à montrer, à défendre ou à éviter.

Le dégoût qu'ils redoutent d'inspirer revient régulièrement dans les propos des travailleurs des égouts et intervient au niveau du choix des lieux de restauration comme si il était intériorisé. Cela est manifeste notamment lorsque les salariés disposent de restaurant professionnels. Certains préfèrent éviter les cantines au sein desquelles ils se retrouvent attablés non loin d'agents relevant d'autres services. *« On entre et dans la file d'attente déjà les gens savent d'où on vient et où on travaille. Ça me met mal à l'aise. Je préfère manger à l'extérieur, sur le terrain ou dans les locaux du service », « On n'a pas des conversations très normales à table dès qu'on parle boulot, ça peut choquer, dégoûter. Alors on reste entre nous à l'écart toujours à la même table près de la sortie », « On discute politique et je parle le moins possible de mon boulot pour éviter de choquer. A table il y a des sujets à éviter et quand on est entre nous on ne s'en rend pas compte, mais je vois bien les gens à côté comment ils réagissent,*

*l'effet que ça leur fait » (Techniciens Satese¹⁴⁵ 2009). Le dégoût étic peut également être combattu et les agents cherchent parfois à en démontrer le caractère imaginaire. C'est ainsi que pour convaincre le personnel municipal ou encore des élus, quelques employés du Satese organisent des apéritifs dans l'enceinte des stations. « *Souvent les agents municipaux et les élus affectés à l'assainissement ne sont pas formés du tout et ils préfèrent se tenir à distance. Ils ne viennent pas trop voir comment ça fonctionne. Du coup les stations fonctionnent mal. C'est très difficile pour nous de les amener à s'y intéresser, à comprendre. Alors je me mets à leur niveau, je parle foot, et parfois j'amène de quoi prendre l'apéritif sur place. On parle, on mange sur le muret d'une station et ils se rendent bien compte que ça n'a rien de dégoûtant, personne n'a de haut le cœur et peu à peu ça les aide à voir autrement notre travail et les installations. Ils se rendent compte qu'il y a de la technique. Ils se familiarisent avec les dispositifs, s'en approchent et on peut petit à petit leur expliquer des choses. On peut faire passer des messages » (Technicienne du Satese). Montrer le caractère infondé du dégoût par le biais de la consommation de nourriture, sorte de preuve par le corps et de langage des sens, est envisagé comme permettant de laisser place à la pensée et à l'action efficace sur la matière. Cette pratique qui consiste à manger une nourriture de cabanon avec des couverts en plastique et des nappes en papier, non loin des eaux usées, démontre l'innocuité de ces dernières¹⁴⁶. Toutefois les mêmes agents qualifient de dégoûtantes d'autres pratiques relevées chez les plus anciens et qui consistaient à manger au fond d'un collecteur d'égouts, ou encore tout près d'outils non nettoyés et avec des mains ou des vêtements souillés. L'usage de la nourriture dit aussi la bonne distance, celle qui est si difficile à trouver et si problématique pour chacun des travailleurs.**

Quelque chose de cet ordre se joue également lors des repas fins et monumentaux cuisinés par quelques-uns des cadres évoqués au tout début de ce texte et auxquels ils convient, leurs amis, leur famille à l'occasion de fêtes familiales, nationales, sportives ou religieuses. Au cours de ces repas, par le plaisir qu'il procure, l'ami le père, le frère, égoutier-cuisinier, implique ses proches dans une forme de contact indirect avec les eaux usées et ceci au travers d'une version valorisante et valorisée de son activité, de son travail, de son argent et de lui-même. Ses qualités de cuisinier démontrent son habilité à transformer la matière et à interférer à l'articulation entre la nature et la culture où se situent non seulement l'art culinaire mais aussi les métiers de l'assainissement. Yvonne Verdier souligne la correspondance entre ces deux pôles « La cuisine se rapportant à l'ingestion d'aliments, c'est-à-dire d'objets étrangers au corps humain, il faudra par extension s'intéresser à tout ce qui peut entrer dans le corps et donc l'affecte, à tout ce qui en sort, à tout ce qui

¹⁴⁵ Service d'assistance technique à l'exploitation des stations d'épuration. Les Sateses sont des services des Conseils Généraux.

¹⁴⁶ Cela n'est pas sans rappeler une autre pratique observée au Caire au sein d'une usine de trie de déchets ménagers et qui consistait à donner à boire du lait aux ouvriers. Le chef de l'entreprise voyait là la preuve qu'il prenait soin de ses employés. La consommation de lait permettant selon lui de détecter un problème intestinal éventuellement lié à la manipulation de déchets toxiques.

peut en être détaché ou coupé et à la manière de l'utiliser » (Verdier 1969, p. 53). En situation ordinaire, la maîtrise des effets du travail au sein de la famille n'est pas toujours évidente. Parfois les travailleurs de l'assainissement craignent que leurs proches soit contaminés aussi bien par des virus, des microbes que par la dévalorisation sociale dont ils sont eux même l'objet. Ils redoutent que leur travail, à leur corps défendant, atteigne leur famille (Jeanjean, 2011). Ici à l'inverse, ce qui du travail passe dans la famille et implique les proches est maîtrisé et ces derniers s'abandonnent aux plaisirs proposés. Difficile de ne pas citer encore une fois Roland Barthes lorsqu'il considère que : « le convivial - si important dans l'éthique de BS - n'est donc pas seulement un fait sociologique ; il appelle à considérer (ce que les sciences humaines ont peut fait jusqu'ici) la communication comme une jouissance – et non plus comme une fonction. (*op. cit.* : 30)

Au fil de cet article, j'ai souhaité mettre en exergue l'univers sensoriel exprimé à travers la consommation d'aliments et revenir sur ce que jusqu'ici je n'avais pas su relever des liens étroits et pourtant si évidents entre le fait de se nourrir et celui de travailler. Pour dire leur acceptation d'un travail difficile, les ouvriers de l'assainissement n'avaient pourtant pas cessé de me répéter cette phrase : « Il faut bien gagner sa croûte ». À l'issue de cette réflexion, manger et nourrir apparaissent bien comme des pratiques qui confèrent du sens et de l'intelligibilité au travail. Les nourritures que les travailleurs des égouts consomment, offrent ou rejettent, participent des façons dont ils corrigent et orientent les effets du travail sur leurs corps. Elles contribuent aussi à penser ce qui les lie non seulement aux eaux usées, mais aussi à leurs proches, voire à la société toute entière. Les pratiques alimentaires collectives (lorsqu'elles sont possibles) interviennent dans la constitution des collectifs de travail et dans l'élaboration d'un genre professionnel qui accorde une place prépondérante à la dimension sensorielle des activités¹⁴⁷. En ce sens et pour ce qui concerne le cas restreint considéré dans cet article, il me semble possible de dire que le travail a un goût, élaboré par ceux qui l'exercent. La question qui peut se poser dès lors est la suivante : ceci peut-il être appliqué à toutes les situations de travail ou bien est-ce spécifique à certaines plus directement concernées par le dégoût, la contagion, la dévalorisation et d'autres formes de violence sociale ou d'engagement sensoriel ?

Références citées

AYMARD Maurice, Grignon Claude et Sabban Françoise, 1995, *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, MAS.

BAHLOUL Joelle, 1983, *Le culte de la table dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, Métailié.

¹⁴⁷ Le psychologue Yves Clot développe ainsi la notion de « genre professionnel » : « Ces évaluations communes [...] « surpeuplent » et contaminent tous les mots et gestes en usage dans le milieu, mots et gestes inséparables des voix du métier lointaines ou proches qui résonnent en eux » (Clot, 2008 : 149).

- BARTHES Roland 1975, « Lecture de Brillat-Savarin », dans Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Hermann, Paris : 7-35.
- BOURDIEU Pierre, 1979, *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Editions de Minuit.
- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme (1826) 1975, *Physiologie du goût*, Hermann, Paris.
- CANDAU Joël et JEANJEAN Agnès, 2006, « Des odeurs à ne pas regarder », *Terrain* N° 47 : 51-68.
- CLOT Yves, 2008, *Travail et pouvoir d'agir*, Paris, PUF.
- CORBEAU Jean-Pierre, 2000, « Les variations du comportement alimentaire des étudiants » in Monjaret Anne (Dir.) *L'alimentation au travail, Consommations et sociétés* n°2.
- DIASIO Nicoletta, 2008, « Grignotages et jeux avec les normes. Une ethnographie des comportements alimentaires enfantins à Paris et à Rome », <http://www.lemangeurocha.com/fileadmin/images/enfants/Diasio-Grignotages-jeux-normes.pdf>, consulté le 06 décembre 2011.
- DUFOUR Annie-Hélène, 1989, « Café des hommes en Provence », *Terrain* N°13, Boire : 81-86.
- DOUGLAS Mary 1979, « Les structures du culinaire », *Communications* N° 31 : 145-170.
- FISCHLER Claude, 1979, « Gastro-nomie et gastro-anomie : sagesse du corps et sagesse et crise bioculturelle de l'alimentation moderne » *communications* N°31 : 189-210.
- GIARD Luce, 1994, « Faire la cuisine » in Certeau (de) Michel, Giard Luce, Mayol Pierre, *L'invention du quotidien tome 2 Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard.
- GOODY Jack, 1985 (1^{ed.} Angaise 1982), *Cuisines, cuisine et classe*, Paris, Centre Georges Pompidou.
- HARPET Cyrille, 1998, *Du déchet : Philosophie des immondices. Corps, villes, industries*, Paris, L'Harmattan.
- HASSOUN Jean-Pierre, 1996, « Les pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France. Manger moderne dans une structure ancienne », *Ethnologie Française* 1-1996, 151-167.
- HATZFELD Nicolas, 2002, « La pause casse-croûte. Quand les chaînes s'arrêtent à Peugeot-Sochaux », *Terrain* N°39 : 33-48.
- JEANJEAN Agnès, 2004, « Ce qui du travail se noue au café », *Socio-Anthropologie*, n° 15 « Boire » : 47-67.
- , 2006, *Basses Œuvres. Une ethnologie du travail dans les égouts*, Editions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (CTHS), le regard de l'ethnologue.
- , 2009, « Corps en chantiers », in Marie-Pierre Julien et Céline Rosselin (Dir.) *Le sujet contre les objets... tout contre. Ethnographie des cultures matérielles*, Paris, CTHS : 193-220.
- , 2011, « Travailler à la morgue ou dans les égouts », *Ethnologie Française* N° 41-1 : 59-66.

—, 2011, « Entre transmission, contagion, secret et transgression : ce que l'on se passe aux abords des déchets », conclusion de D. Coortel et S. LeLay Les travailleurs des déchets, Paris, ERES : 279-332.

LEVI-STRAUSS Claude, 1965, « Le triangle culinaire », *l'Arc* (26) : 19-29.

—, 1968, *L'origine des manières de table, Mythologiques 3*, Paris, Plon.

MONJARET Anne (dir.), 2000, *L'alimentation au travail*, Consommation et société N° 2, Paris, l'Harmattan.

—, 2007, *Penser le continuum travail et hors travail : comment, pourquoi et sous quelle forme ?* Mémoire d'habilitation à diriger les recherches, Université Paris Descartes.

VEGA Anne, 2000, « Pauses et pots à l'hôpital une nécessité vitale », in Monjaret Anne (Dir.), 2000 , *L'alimentation au travail*, Consommation et société N° 2, Paris, l'Harmattan :137-149

VERDIER Yvonne, 1966, « Repas bas normand », *L'homme* Tome 6 N°3 : 92-111.

—, 1969, « Pour une ethnologie culinaire », *L'homme* Tome 9 N°1 : 49-57.

VIALLES Noélie, 1988, « La viande ou la bête », *Terrain* N°10 : 86-96.

Odeurs et saveurs dans deux sociétés amérindiennes

Esther Katz

Comment des sociétés non-occidentales, en l'occurrence des sociétés amérindiennes expriment-elles les odeurs et les saveurs ? Nous examinerons le cas des habitants du pays mixtèque, dans l'état d'Oaxaca au Mexique, et du moyen Rio Negro, dans l'état d'Amazonas, en Amazonie brésilienne. Les premiers sont en majorité des Indiens mixtèques, locuteurs d'une langue de famille otomangue et d'espagnol, les seconds sont en majorité des Indiens baré, tukano et baniwa, locuteurs respectivement de nheengatu (tupi véhiculaire), de différentes langues du groupe tukano oriental, dont le tukano, ou de baniwa, langue de famille arawak, ainsi que de portugais. Quoique parlant des langues différentes, les Indiens du Rio Negro partagent les mêmes traits culturels. Odeurs et saveurs se répondent souvent, car certaines bonnes et mauvaises odeurs se réfèrent aux aliments. Odeurs et saveurs sont aussi totalement liées à l'environnement naturel et culturel dans lequel évoluent ces sociétés.

Contexte de l'étude

L'étude menée chez les Mixtèques du haut pays mixtèque (Mixteca Alta), dans l'état d'Oaxaca au Mexique, a été initiée en 1983 dans le cadre d'une thèse sur l'usage des ressources naturelles, l'alimentation et l'identité culturelle (Katz, 1990), au cours de deux années de terrain, suivies de courts séjours réalisés jusqu'en 2011. L'essentiel des matériaux de cet article ont été collectés en 1983-1985, puis en 2004, suite à des discussions avec Danièle Dubois, psychologue cognitive, et des membres de son équipe qui menaient alors des recherches sur les sens.

L'étude menée sur le Moyen Rio Negro, dans l'état d'Amazonas, au Brésil, a été initiée en 2007, dans le cadre d'une recherche sur l'alimentation au sein d'un projet bilatéral sur l'agrobiodiversité. Les matériaux ont été collectés en 2007-2009.

La situation géographique et démographique du pays mixtèque

Le pays mixtèque (Mixteca), au sud-est du Mexique, couvre la partie occidentale de l'état d'Oaxaca, une frange du sud de l'état de Puebla et de l'est de l'état de Guerrero. Il s'étend des hautes terres à la côte du Pacifique. Il est divisé entre la Haute Mixtèque (Mixteca Alta), la partie la plus élevée, située uniquement dans l'état d'Oaxaca, la Basse Mixtèque (Mixteca Baja), plus à l'ouest et la Mixtèque de la Côte (Mixteca de la Costa), au sud. A l'époque préhispanique, cette région était le siège de la civilisation mixtèque. Elle était peuplée par les indiens mixtèques, avec des petites enclaves d'indiens chocho, popoloca, triqui et amuzgo, tous locuteurs de langues de famille otomangue. Au XV^e siècle, le territoire des Mixtèques a été conquis par les Aztèques, puis

au XVI^e siècle par les Espagnols, qui les ont christianisés. Ils se sont appropriés les meilleures terres, dans les vallées, et ont laissé les pentes aux Indiens, qui ont continué vivre de l'agriculture (Dahlgren). Cette région, relativement pauvre, est depuis une cinquantaine d'années un foyer de migration. Le mixtèque est encore parlé aujourd'hui par 450 000 personnes (Censo 2005, INEGI) et est la troisième langue indigène du pays en nombre de locuteurs, derrière le nahuatl (la langue des Aztèques et le maya yucatèque). Dans l'état d'Oaxaca, les locuteurs de langues indigènes forment environ 35% de la population. De nombreux habitants sont en fait de souche indigène, mais ont perdu leur langue en faveur de l'espagnol. Ils partagent la même culture.

Dans la communauté où l'étude a été menée, San Pedro Yosotato, le mixtèque n'est plus transmis aux enfants depuis les années soixante. Dans les années quatre-vingt, la communauté comptait quelques monolingues en mixtèque, pour la plupart des femmes âgées, des locuteurs bilingues de plus de 30 ans, et des monolingues en espagnol, pour la plupart âgés de moins de 30 ans, et quelques uns plus âgés. Il est évident que dans un tel contexte, les monolingues comprenaient, du moins en partie, les deux langues.

L'usage des ressources et l'alimentation

Les Mixtèques vivent dans un environnement montagneux, plus ou moins escarpé selon les lieux. Le climat est semi-aride dans la partie nord, sur les haut plateaux et subhumide sur le versant Pacifique. La végétation est en partie composée de cactus dans les zones arides. Les forêts de pin ou pin et chêne prédominent dans la zone de transition entre l'aride et l'humide, située en altitude. La forêt mésophile de montagne est la principale formation végétale sur le versant Pacifique. Les Mixtèques sont avant tout des agriculteurs. Leur agriculture vivrière est basée sur la *milpa*, l'association du maïs (*Zea mays*), des haricots (*Phaseolus spp.*) et des courges (*Cucurbita spp.*). Ils cultivent également des arbres fruitiers, des condiments, des fleurs, et dans certains villages des cultures de rente comme le café (Katz, 1990). Ils complètent ces ressources avec de la cueillette, notamment la cueillette de jeunes pousses d'herbes (pour la plupart adventices), d'arbres ou d'arbustes, appelées en espagnol local *quelites* (en mixtèque *yuwe*). Les agaves (*Agave spp.*) et les figuiers de Barbarie (*Opuntia spp.*) sont des plantes à usages multiples. De l'agave, les Mixtèques mangent les inflorescences cuites, extraient la sève dont ils élaborent une boisson fermentée, le *pulque*, et en cuisant le coeur de la plante, font une friandise car les sucres se concentrent à la cuisson. Du figuier de Barbarie, ils mangent les raquettes et les fruits. Ils élèvent quelques animaux, volailles, porcs, chèvres et moutons, et plus rarement des boeufs. Les gens chassent occasionnellement dans les espaces agricoles. Peu d'hommes sont de véritables chasseurs, et des chasses à la battue, visant surtout le cerf, sont assez rarement organisées. La pêche est encore plus occasionnelle. En revanche la collecte d'insectes est beaucoup plus commune (Katz, 1993). Traditionnellement, le régime alimentaire est plutôt végétarien. La viande est appréciée, mais sa source est objet de méfiance. Ce que mangent les animaux sauvages est important pour ceux qui les consomment. Le coati, par exemple, a la réputation d'avoir une bonne viande,

« car il ne mange que des fruits ». Pendant longtemps, les gens avaient de la réticence à manger du poulet de batterie, ne sachant pas comment ces animaux étaient nourris, néanmoins actuellement la consommation de viande, et surtout de ce type de viande issue d'élevages industriels, a beaucoup augmenté. Dans les années 80, la majorité des Mixtèques ne consommait de viande qu'une fois tous les quinze jours et lors des fêtes. A partir de la fin des années 90, où la migration vers les Etats-Unis a beaucoup augmenté, les Mixtèques ont reçu plus d'argent de leurs parents émigrés et se sont mis à manger plus de viande et moins de légumes verts, et ont augmenté leur consommation de sodas et de produits industrialisés (Katz, 2008).

La base de l'alimentation chez les Mixtèques est constituée par des galettes de maïs, un plat de haricots bouillis et du piment. A ce plat peut s'ajouter ou se substituer un plat de légumes verts cuits (souvent des herbes adventices, *quelites*) et s'ajouter un plat de viande, en bouillon ou en sauce pimentée (Katz, 2006). Des insectes, des fleurs cuisinées comme les légumes verts, des champignons, des raquettes grillées de figuier de Barbarie (*Opuntia spp.*) peuvent venir en complément de ces repas ou remplacer les haricots lorsqu'ils font défaut. Lorsqu'ils vont aux champs ou en déplacement, ils emmènent un taco : une galette de maïs fourrée de haricots, de *quelites*, ou de viande. Le *tamale (tikoo)*, un petit paquet de pâte de maïs fourrée d'autres ingrédients, enveloppé dans des feuilles de maïs ou de bananier, et cuit à la vapeur, est parfois consommé au quotidien, mais surtout pour les fêtes.

Saveurs et odeurs chez les Mixtèques

Les Mixtèques décrivent les saveurs suivantes :

- *simple*, insipide
- *'u'wa, salgado*, salé, éventuellement dans le sens de « trop salé »
- *yatu, picoso*, piquant, pimenté
- *'iya, ácido*, acide
- *'uwa, amargo*, amer
- *vishi, dulce*, sucré

Le terme *yatu* dérive probablement de *ya'a*, « piment ». *Avishi*, « le sucré », désigne tous les aliments sucrés : les fruits et les sucreries.

Pour dire que quelque chose est bon, *on dit nu'u = está sabroso* : c'est bon, c'est savoureux, ou encore *va'a ya'xi (bueno come) = sabe sabroso* : la nourriture a bon goût (il mange bien).

Notons que les Mixtèques avaient accès au sel de mer, qui a été jusqu'à des périodes très récentes l'objet d'un commerce traditionnel. Des Mixtèques des hautes terres se rendaient jusqu'à des marchés situés près de la côte, en l'occurrence Pinotepa Nacional, pour aller acheter du sel, du piment et des Calebasses, et aussi du poisson et des crevettes salées, aliments de prédilection de la Semaine Sainte. Ces trajets commerciaux étaient communs jusque dans les années 1960-70, et des muletiers parcouraient encore le territoire dans les années 1980. Ces chemins étaient probablement usités depuis des époques très anciennes.

Le piment fait partie du régime alimentaire des populations indigènes depuis des époques très anciennes (Long). Néanmoins l'espèce domestiquée

au Mexique, *Capsicum annuum*, ne pousse qu'au dessous de 1500 m. Le piment, comme le sel, fait l'objet d'un commerce très ancien. Dans la région des hautes terres étudiée, les habitants se rendaient jusqu'à Pinotepa Nacional, ou bien plus près, à Putla ou Zacatepec. Putla était au début de la colonisation espagnole un lieu producteur de piment, livré en tributs, hérités de l'époque préhispanique (Acuña, Relacion geografica). Les Mixtèques, comme la plupart des Mexicains, ne peuvent manger sans piment (Katz, 2009). Le piment est présent dans presque tous les plats. Il contribue à leur équilibre. Un repas doit toujours être « chaud » et le piment est un aliment considéré comme « chaud ».

L'acide est une saveur dans quelques légumes verts (ex. le *xocoyule*, *Oxalis*), dans des fruits, notamment dans les agrumes, qui ont été introduits par les Espagnols (Katz, 1994). La langue mixtèque ne semble pas établir de distinction comme le nahuatl (langue uto-aztèque) entre fruits sucrés (*tzapotl*) et fruits acides (*xocotl*) tels que le mombin (*xocotl*) ou la goyave (*xalxocotl*). Les fruits mûrs sont consommés tels quels, mais les Mixtèques mangent aussi beaucoup de fruits verts (mangue, papaye,...). Dans ce cas, ils y ajoutent du sel, du piment et du citron. Le haricot tubéreux est aussi consommé de cette façon. Les Mixtèques, comme la plupart des Mexicains, apprécient beaucoup la saveur du citron. Ils aromatisent aussi les bouillons de viande avec du citron. Les aliments industrialisés jouent sur ces saveurs : la plupart des chips de maïs et autres aliments à grignoter ont un goût citronné et pimenté. Les saveurs acides sont appréciées et recherchées.

L'amer est une saveur qui se trouve surtout dans quelques légumes verts, notamment le *quelite de cuchí*. Les *quelites* amers ne sont pas appréciés de tous. Il est dit que les personnes âgées les consomment plus.

Le sucré est présent à l'état naturel dans le miel, les fruits (néanmoins souvent mangés verts avec du sel, éventuellement du piment et du citron) et certains végétaux comme l'agave ou la tige du maïs, mâchée comme la canne à sucre. Néanmoins, avant l'arrivée des Espagnols, il y avait peu d'espèces fruitières dans les hautes terres (principalement le *capulín*, *Prunus serotina*, et le *tejojote*, *Crataegus pubescens*, apparentés respectivement à la cerise et à la pomme) ; celles-ci étaient plus nombreuses dans les basses terres tropicales (goyave, *Psidium guajava*, anones, *Annona spp.*, mombin, *Spondias spp.*, *nanche*, *Birsonima crassifolia*, ...). La sève fraîche de l'agave est appelée « miel » en mixtèque (*nushi*), « hydromel » en espagnol (*aguamiel*). Ce sont ces sucres qui lui permettent de fermenter, de se transformer en *pulque*, bière d'agave. L'agave cuite en four de terre concentre tous les sucres. Les morceaux d'agave cuite, appelés localement *tikwinchi*, sont vendus comme friandise sur les marchés. Les Mixtèques consomment aussi des miels d'abeilles et de guêpes sauvages (*Melipona* et *Trigona spp.*), surtout à titre médicinal.

La canne à sucre a été introduite par les Espagnols au XVI^e siècle. Dans la Mixteca, elle a été plantée dans les vallées irrigables des basses terres, les terres les plus convoitées par les Espagnols, d'où ils ont expulsé les Indiens. Dans la zone étudiée, la vallée située juste au-dessous des villages, à proximité de la ville de Putla, a été longtemps le siège de plusieurs haciendas sucrières qui produisaient de l'eau-de-vie. Les Indiens achetaient des pains de sucre (*panela*), mais n'en consommaient qu'en petite quantité, avec le café, dans des

boissons à base de maïs (*atole*) ou de courge, ou bien des fruits cuits. Les pains de sucre ne sont plus très courants aujourd'hui, ils sont généralement remplacés par du sucre raffiné. La consommation du sucre a augmenté au cours des quinze dernières années, comme ailleurs dans le monde, les aliments industriels étant beaucoup plus accessibles aujourd'hui.

Le sucré est une saveur appréciée, mais qui n'est pas autant recherchée que la combinaison acide/pimenté, qui peut se combiner au sucré mais s'allie plus souvent au salé. Généralement, les aliments sucrés (*avishi*) ne sont pas consommés au cours du repas, sinon entre les repas. Les fruits, les collations sucrées, les pains sucrés (*pan dulce*), le café, les boissons à base de fruits (*aguas frescas*) les sodas (*refrescos*), tous deux appelés en mixtèque *nute vishi* (liquide sucré) sont des aliments ou des boissons liés à la sociabilité, disponibles à tout moment et offerts à tout visiteur. Par exemple, on cuit une courge de Siam (*Cucurbita ficifolia*) coupée en morceaux, avec du sucre et de l'eau, dans une grande marmite. On en a à la fois à boire et à manger. On le sert dans des tasses. On en donne aux enfants pour le goûter, et on en offre à toutes les personnes qui passent à la maison. S'il en reste encore, on en enverra à des parents ou des voisins.

Les Mixtèques ne consomment pas d'aliments fermentés, seulement des boissons, le *pulque* (d'agave) et le *tepache* (de canne à sucre). Les Mayas des hautes terres du Chiapas préparent divers aliments et boissons fermentées : *atole* (boisson épaisse non alcoolisée de maïs), *tamales*, *pozol* (boule de pâte de maïs que l'on dilue dans l'eau), *chicha* (boisson fermentée alcoolisée de maïs). En revanche, pour les Mixtèques, dès qu'un aliment fermente (*niya*, il s'aigrit), on le jette alors aux animaux. Il est impensable de le consommer.

Odeurs

En mixtèque, odeur se dit *shíkò* (en espagnol *olor*), mais les personnes interrogées se sont référées plus souvent au verbe "sentir", en espagnol *oler*:

vìì xyá'á = *huele bonito* : cela sent bon (beau)

nu'u xyá'á = *huele sabroso* : cela sent bon (savoureux) (se réfère aux aliments)

xyá'á vishi = *huele dulce* : cela sent bon (doux, sucré) (ex: *xyá'á vishi ita*, *xyá'á vishi sùxyā kūtū*)

vìì xyá'á shíkò = *buen olor* : une bonne odeur

kìni xyá'á = *huele feo* : cela sent mauvais

xyá'á āyō = *huele xokiyendo*, *huele feo* : cela sent mauvais, cela sent la *xokiya*.

xyá'á te'yu = *huele podrido*: cela sent le pourri

Si on leur demande d'évoquer de bonnes odeurs, les personnes interrogées évoquent immédiatement l'odeur des fleurs et des fruits (notamment la goyave qui est particulièrement odorante). Ils s'y réfèrent par les termes *vìì xyá'á* (cela sent "beau") et *xyá'á vishi* (cela sent "doux"), qui peut aussi être attribué à l'encens de copal (*sùxyā kūtū*, *copal*) (*Bursera spp.*, *Burseraceae*), la résine d'un arbre de la famille de la myrrhe et de l'oliban (*xyá'á vishi sùxyā*

kūtū). Les fleurs, les fruits et le copal sont souvent l'objet d'offrandes. En particulier, ces trois éléments sont présents sur les autels des morts à la Toussaint. Il est dit que les âmes des défunts viennent sur terre à ce moment-là et absorbent l'odeur et la vapeur des fleurs, de l'encens, des fruits et, des autres aliments qui sont déposés sur l'autel. Ils se nourrissent par l'odeur. On dit qu'après que les âmes se soient nourries, la nourriture tourne. Les aliments, en particulier les aliments en train de cuire, les odeurs de cuisine sont aussi évoquées comme odeurs agréables. Des aliments, on peut dire aussi : cela sent "savoureux".

En mixtèque, on évoque les mauvaises odeurs par deux termes : un adjectif, *kini*, qui signifie "laid", l'opposé de *vì* (*kini xyá'á* = *huele feo* : cela sent mauvais) et un substantif, *āyō*, terme spécifique aux mauvaises odeurs : *xyá'á āyō* = *huele xokiyendo*, *huele feo* : cela sent mauvais, cela sent la *xokiya*.

En espagnol local, il y a deux termes spécifiques pour les mauvaises odeurs, *tufo* et *xoquiya* (prononcé "shokiya"), tous deux traduits par *āyō*. *Tufo* correspond à "relent". *Xoquiya* vient du nahuatl (la langue des Aztèques), *xoquiyayalitzli*, et est formé à partir de *xotl*, "pied" et *iyayalitzli*, "mauvaise odeur". *Tufo* évoque les odeurs d'excrément, les mauvaises odeurs corporelles, le pet de la mouffette, l'odeur de la punaise, l'odeur d'un corps en décomposition, des odeurs qui incommode, qui coupent l'appétit. L'odeur la plus mentionnée en référence à *xoquiya* est celle de l'oeuf pourri. Les personnes interrogées évoquent aussi la viande pas fraîche, le linge qui a du mal à sécher. Certaines personnes se sont aussi référées à l'odeur du pourri (*xyá'á te'yu* = *huele podrido*: cela sent le pourri).

La situation géographique et démographique du Rio Negro

La région du Rio Negro couvre le nord-ouest de l'Amazonie brésilienne, dans l'état d'Amazonas. Culturellement, elle fait partie de toute l'aire du Nord-Ouest de l'Amazonie, qui inclut le Vaupés colombien et le Rio Negro vénézuélien, où interagissent des populations de langues de familles arawak, tukano oriental et maku. L'immense Rio Negro prend sa source au Venezuela et rejoint le Solimões à Manaus pour former l'Amazone. Santa Isabel do Rio Negro (ou Tapurucoara), où l'étude a été menée, est une petite ville de 7000 habitants, située sur le moyen Rio Negro, à 600 km en amont de Manaus. Cette région a été peu explorée jusqu'au XVIII^e siècle, lorsque les Portugais sont venus capturer des Indiens pour les envoyer en semi-esclavage dans la région de Belém, autour de l'embouchure de l'Amazone. Des épidémies ont alors ravagé les populations arawak du moyen et du bas Rio Negro, dont les langues ont disparu, et ont aussi atteint le haut Rio Negro, peuplé par des Arawak, des Tukano et des Maku. La densité de population est restée très faible sur le moyen Rio Negro, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, à la période du boom du caoutchouc. Des patrons ont fait descendre des habitants du haut Rio Negro vers l'aval pour leur faire collecter du caoutchouc et d'autres produits forestiers. Lorsque l'importance commerciale des produits forestiers a diminué, les habitants se sont plus dédiés à l'agriculture. Dans les dernières décennies, d'autres habitants du haut Rio Negro, poussés par des dissensions locales ou le manque de ressources halieutiques, sont allés s'installer en aval

(Calbazar et Ricardo, 2002). Depuis une quinzaine d'années, les migrations se dirigent vers les petites villes du fleuve, Santa Isabel et Barcelos (plus en aval) sur le moyen Rio Negro et São Gabriel da Cachoeira sur le haut Rio Negro, dont la population a triplé au cours de ce laps de temps. Ces migrations sont dûes en partie à la déficience des écoles et de services de santé dans les communautés. Selon la distance de la communauté d'origine, les habitants y retournent plus ou moins fréquemment. A partir du XVIII^e siècle, et jusque vers 1950, c'est la *lingua geral* ou nheengatu (tupi véhiculaire) qui a servi de *lingua franca* sur le fleuve, laissant ensuite la place au portugais. Dans le haut Rio Negro, les langues locales sont restées souveraines, néanmoins sous l'influence des missionnaires, le tukano proprement dit sert maintenant de *lingua franca* entre les locuteurs de langues du groupe tukano oriental (tukano, desana, piratapuia, wanano,...), se substituant au multilinguisme traditionnel. Certaines d'entre elles, comme le piratapuia, ont d'ailleurs perdu beaucoup de locuteurs ; l'arapasso les auraient tous perdu. Traditionnellement, les Tukano orientaux pratiquent l'exogamie linguistique. Ils ne se marient pas avec quelqu'un qui parle la même langue qu'eux. Les femmes vont vivre dans la communauté de leur époux et apprennent sa langue. Des échanges ont lieu aussi entre Tukano et Arawak (Baniwa, Curipaco, Tariano,...). Ainsi, les Tariano se marient fréquemment avec des Tukano, et une grande partie d'entre eux a perdu leur langue en faveur du tukano¹⁴⁸. La région fonctionne en fait sur les échanges entre toutes les populations, d'où les similarités culturelles entre elles, en particulier entre les Arawak et Tukano, qui vivent au bord des rivières, et sont avant tout pêcheurs/agriculteurs, même s'ils pratiquent aussi la chasse et la cueillette. Ils partagent les mêmes systèmes agricole et alimentaire. Les Maku vivent généralement plus dans l'intérieur des terres, sont plus chasseurs que pêcheurs et moins agriculteurs. L'étude de terrain ayant été réalisée en ville, en contexte multi-ethnique, il est impossible ici d'isoler une ethnie en particulier. Au moins une quinzaine de langues arawak et tukano sont parlées à Santa Isabel, en plus du nheengatu. Il n'y a pratiquement pas de Maku. La majeure partie des habitants se considère aujourd'hui amérindienne. Ceux qui se disent « blancs » sont des Nordestins ou des descendants de commerçants portugais, qui ont souvent une épouse ou une grand-mère amérindienne, et partagent finalement le même système alimentaire que le reste de la population.

L'usage des ressources et l'alimentation

Comme nous l'avons mentionné, les populations arawak et tukano, qui nous intéressent ici, pratiquent avant tout la pêche et l'agriculture de brûlis,

¹⁴⁸ Ce type de situation est typique des cultures arawak. Les Arawak, qui se répartissent du nord de l'Argentine aux Antilles, ne sont pas des populations guerrières, mais fonctionnent sur l'échange. Il arrive fréquemment qu'ils abandonnent leur langue en faveur de celle de leurs voisins ou que leurs voisins adopte la leur. Ils sont toujours agriculteurs et pêcheurs, et vivent au bord des rivières, et échangent aussi des techniques et des savoirs avec leurs voisins (Santos Granero).

basée sur la culture du manioc amer. Les hommes pêchent et éventuellement chassent. Les femmes cultivent le manioc et les plantes qui lui sont associées. Les hommes leur préparent le terrain en abattant les arbres, et brûlant la parcelle. Traditionnellement les hommes cultivent quelques espèces qui leur sont propres, le tabac, la coca, l'ayahuasca (Hugh-Jones, 1993), ce qui est maintenant rarement le cas à Santa Isabel, ils cultivent aussi les végétaux servant au poison de pêche et certains arbres fruitiers. L'agriculture est extrêmement diversifiée. Environ 250 plantes cultivées dont 100 alimentaires ont été relevées à Santa Isabel, certaines d'entre elles comptant un grand nombre de variétés, en l'occurrence le piment (*Capsicum spp.*), l'igname (*Dioscorea spp.*), l'ananas (*Ananas comosus*) et surtout le manioc amer (*Manihot esculenta*) (Empereire et al., 2008). Des arbres fruitiers, en particulier des palmiers, poussent spontanément dans la forêt. Certains d'entre eux sont aussi cultivés (*umari*, *Poraqueiba sericea*, *cucura*, *Pourouma cecropifolia*) ou sont favorisés autour des abattis (notamment les palmiers). Outre le manioc et l'igname, divers tubercules sont cultivés et sont consommés tels quels ou dans les bières.

Le manioc amer et le poisson constituent la base de l'alimentation. Au bord des grands fleuves comme le Rio Negro, le poisson est encore relativement abondant, mais ce n'est pas toujours le cas en amont, sur les affluents du haut Rio Negro. Le manioc amer nécessite des préparations complexes pour le détoxifier, mais il en dérive un grand nombre de produits : les cassaves (de différentes sortes, fraîches, séchées,...) qui, traditionnellement, sont consommées au quotidien ; la *farinha* (appelée *couac* en Guyane), semoule torréfiée, qui aujourd'hui, et surtout en ville, remplace fréquemment les cassaves ; la féculé (*goma*) ; le *tapioca* (semoule de féculé) ; la *manicuera*, liquide vénéneux extrait de la pulpe de manioc, qui, bouilli pendant plusieurs heures, devient consommable, sucré au début, puis ensuite aigre si on le laisse reposer ; les feuilles, cuites dans un bouillon de poisson, ou tout d'abord pilées.

Traditionnellement sur le haut Rio Negro, les gens mangent un repas le matin et un autre en fin d'après-midi au retour de l'abattis ou de la pêche. Dans l'abattis, ils boivent du *chibé*, eau avec de la *farinha*, et grignotent des tubercules cuites dans la cendre et des fruits. Le repas de l'après-midi consiste généralement en un bouillon pimenté de poisson (avec plus ou moins de poisson) (sur le haut Rio Negro, le poisson est souvent remplacé par des fourmis) consommé avec des cassaves, éventuellement du couac. Ce bouillon est appelé *quinhapira* en nheengatu (« piment-poisson »). S'il reste de la *quinhapira*, ce plat est mangé lors du repas du matin, où l'on consomme aussi de la *manicuera*, des *mingau*, bouillies à base de féculé ou de *farinha*, éventuellement mêlées à d'autres ingrédients (de l'ananas râpés, du jus de fruits de palmier,...). Actuellement en ville, le café et le pain beurré tendent à remplacer le *mingau*. Les gens mangent aussi des tubercules bouillis (patate douce, manioc doux,...), des fruits bouillis de parépou (palmier *Bactris gasipaes*), des fruits du palmier *tucumã* (qui se mangent crus), des *tapioquinha* (galettes de féculé de manioc, d'origine nordestine),... Les gens qui ne vont pas à l'abattis déjeune à midi, de la *quinhapira*, ou du poisson frit ou grillé, ou encore de la viande (congelée). L'alimentation industrielle ou produite dans

des grandes exploitations du sud du pays arrive aussi jusqu'ici, malgré l'éloignement des grands centres urbains. Aujourd'hui en ville, les habitants consomment fréquemment du riz et des haricots, comme la plupart des Brésiliens, du poulet ou du boeuf congelé, des sodas, de la bière, de la cachaça (alcool distillé de canne à sucre) et selon les besoins, des conserves.

Saveurs et odeurs sur le Rio Negro

Dans la langue qui a été le plus usité sur le moyen Rio Negro, le nheengatu, les saveurs sont décrites de la façon suivante :

Sucré, <i>doce</i>	<i>see</i>
Acide, <i>azedo</i>	<i>saí</i>
Salé, <i>salgado</i>	<i>sembica</i>
Piquant, <i>ardoso</i>	<i>ta'i</i>
Amer, <i>amargo</i>	<i>irawá</i>

Dans cette région très éloignée des côtes, il était difficile d'obtenir du sel. Celui-ci était fabriqué à partir de plantes qui poussent sur les rochers dans les rivières (L. Empereur, com. pers.). Les habitants utilisaient aussi comme condiments des fourmis au goût un peu salé. Depuis la pénétration des Blancs dans ces régions, au XVIII^e siècle, mais surtout depuis la fin du XIX^e siècle, période du boom du caoutchouc, le sel est un des principaux objets de commerce, mais jusqu'à récemment, il était utilisé en petite quantité. Aujourd'hui l'alimentation est beaucoup plus salée qu'autrefois, mais certains plats, notamment des bouillies de manioc (*mingau*) sont encore préparés sans sel. Des habitants considèrent que le fait de consommer du sel abîme les dents, de la même façon que le sucre

Si le sel était rare, en revanche la forêt regorge de fruits à la saveur sucrée, dont diverses espèces sont aujourd'hui cultivées : l'*abiu* (*Pouteria caimito*), la *cucura* (*Pourouma cecropifolia*), l'ingá (*Inga spp.*), l'*umari* (*Poraqueiba sericea*), ... Les habitants cultivent aussi une dizaine de variétés d'ananas (*Ananas comosus*), qu'ils consomment en jus ou en bière, cru, grillé, en bouillie, ainsi que diverses espèces fruitières introduites plus récemment comme la mangue (*Mangifera indica*). Les fruits sont mangés tels quels ou bus en jus, en bières ou avec le jus du manioc. Chose curieuse, le jus vénéneux du manioc amer, la *manicuera*, une fois détoxifié par plusieurs heures de cuisson, a une saveur sucrée (Dufour, 1993). On le boit de préférence le matin, au petit déjeuner, tel quel, mêlé au jus de fruits, ou en bouillie, cuit avec de la « farine » ou de la féculé de manioc. Le sucré est très apprécié et consommé en grandes quantités aujourd'hui, comme dans l'ensemble du pays, coutume due à l'importance de la production sucrière. La canne à sucre est probablement arrivée sur le Rio Negro lors des premiers contacts avec les Blancs. Il y a quelques décennies encore, les habitants sucrèrent le café ou les jus avec de la *garapa*, jus de canne à sucre, ou du *caldo de cana*, jus bouilli et concentré. Ils achetaient aussi des pains de sucre, via un commerce établi il y a plus d'un siècle. Aujourd'hui seul le sucre raffiné est vendu dans les magasins locaux. On ajoute du sucre dans les jus, dans le café, ... Des personnes extraient aussi le miel d'abeilles sauvages,

mais n'y attachent pas autant d'importance que dans d'autres cultures d'Amérique du Sud ¹⁴⁹.

L'acide se trouve principalement dans certains fruits : l'*araça* (*Myrtaceae*), le *cubiu* (*Solanum sessiliflorum*), la pomme-cajou (*Anacardium occidentale*), le *cassari* (*Myrciaria dubia*), connu au Pérou comme *camu-camu*, qui pousse spontanément au bord des rivières, et les agrumes, introduits plus récemment. Les gens les mangent tels quels, ou en faisaient des jus mélangés à de la manicuera ou de la *garapa* de canne à sucre ou un fruit plus sucré, remplacé aujourd'hui par du sucre raffiné. Ils utilisent le citron pour aromatiser des aliments ou traiter la viande ou le poisson. Dans les rites de puberté féminine, il est interdit à la jeune fille de manger des aliments acides et sucrés.

L'aigre (*azedo*) s'oppose souvent au sucré. Par exemple, la *manicuera* est d'abord douce, puis au fur et à mesure où elle tourne, elle devient aigre, et est alors utilisée comme condiment du bouillon de poisson.

La nourriture traditionnelle du Rio Negro est bien pimentée. Cette région est très riche en variétés de piments (Lopes da Silva, 2006). Dans la *quinhapira*, le plat traditionnel de poisson (dans lequel le poisson peut faire défaut), il y a une vingtaine de piments. Lorsqu'on termine le plat, on garde les piments et le fond du bouillon et on en refait un autre. Le piment est utilisé aussi dans divers rituels, tels les rites de puberté (on en met dans les narines de la jeune fille ou du jeune garçon et ils doivent en manger sans faire la grimace). Actuellement en ville, la consommation du piment est marquée comme une pratique amérindienne, aussi ceux qui veulent avoir l'air moins indien tendent à manger moins de piment, voire pas du tout.

L'amer n'est pas considéré comme une saveur comestible. C'est le goût des médicaments ou des préparations médicinales. Quelques personnes originaires du haut Rio Negro disent consommer le *uacu*, une noix de la forêt au goût légèrement amer, mais en principe, seuls des chamanes qui se livrent à des types particuliers de régimes alimentaires à certains moments consomment des aliments amers.

Les odeurs

En nheengatu:

Odeur (*cheiro*) : *ipixé*

Bonne odeur (*cheiro bom*) : *ipuranga*

Les gens parlent aussi d'arôme (*aroma*) (pour les fleurs)

Mauvaise odeur (*fedor, mal cheiro*) : *puxuera*

Odeur pénétrante du poisson cru : *pitiu*

Pour les habitants du Rio Negro, les bonnes odeurs sont celles des parfums, des fleurs, des fruits et du poisson. La forêt qui les entoure exhale du parfum des fleurs. Les gens utilisaient d'ailleurs des fleurs, qu'ils accrochaient sur eux ou des résines pour se parfumer. Une dame âgée évoquait ainsi à l'anthropologue Cristiane Lasmar (2005) les parfums de séduction

¹⁴⁹ Comme les Guarani, par exemple (voir Cebolla, 2009).

qu'employaient les jeunes hommes lors des fêtes. Lors de rituels, on brûle aussi des résines odorantes.

L'appréciation de l'odeur du poisson n'est pas le cas de toutes les cultures. Le poisson est consommé très fréquemment et c'est ce que les habitants préfèrent manger. Les gens trouvent que cela sent bon lorsqu'on boucane le poisson. Néanmoins, l'odeur du poisson cru qui reste sur les mains, lorsqu'on le nettoie ou on le cuisine, n'est pas conçue comme agréable. Un terme particulier lui est consacré, dans les différentes langues de la région, et en portugais, on utilise le terme *nheengatu*, *pitiu*. La viande crue a aussi un *pitiu*, qui lui vient du sang, mais celui du poisson est plus fort.

La consommation du poisson est très marquée culturellement. Pour les habitants de la région qui se disent « blancs », descendants de commerçants portugais, Nordestins ou employés de l'administration ou de l'armée originaires d'autres régions, le poisson est un aliment d'Indien. Les descendants de Portugais en consomment souvent presque autant, de même que ceux qui sont mariés à des femmes de la région, mais le modèle alimentaire national est basé sur la consommation de viande, l'élevage bovin étant très important au Brésil. Aussi manger de la viande est faire partie du monde des Blancs.

Un jeune homme baré raconte que quand il est arrivé, enfant, dans la petite ville de Barcelos, depuis une communauté au bord du fleuve, les habitants avaient beaucoup de préjugés sur les Indiens, bien qu'une bonne partie de la population soit amérindienne. A l'école, on l'appelait *Indinho* (petit Indien) (dans un sens péjoratif). Les professeurs disaient que ceux qui sentaient le poisson étaient des Indiens, qu'ils étaient imprégnés du *pitiu* du poisson. Effectivement, lorsqu'ils touchaient du poisson à la maison, leurs mains restaient imprégnées du *pitiu*, et s'ils se les passaient dans les cheveux, les professeurs disaient qu'ils ne se lavaient pas. De la même façon, une jeune femme de Santa Isabel, dont la famille est originaire du haut Rio Negro, mais établie dans la ville depuis plusieurs décennies, décrit une famille venue récemment de la même région comme « plus indiens », moins civilisés : « cela sentait toujours le *pitiu* du poisson dans leur maison », bien que sa famille aie probablement consommé autant de poisson.

Outre les frontières ethniques, l'odeur du poisson ou du gibier véhiculent au sein de cette culture un lien avec les esprits des animaux et les dangers qu'ils peuvent représenter pour les humains. Dans ces sociétés, on considère que la consommation de chair animale peut être dangereuse dans certaines conditions, notamment dans les cas de maladie, de post-partum et dans les rites de passage (naissance, rites de puberté). Les poissons sans écaille sont les premiers aliments à être écartés en cas de vulnérabilité du corps. Dans les rites de puberté et de post-partum, de nombreux aliments sont interdits, en particulier la chair animale, et ils ne sont réintégrés progressivement dans le régime alimentaire de la personne qu'après qu'un chamane aie réalisé des rites et des incantations pour rendre ces aliments inoffensifs (Buchillet). Selon Goldman (1981 : 152-153), qui a mené des recherches entre 1939 et 1979 chez les Cubeo, un groupe Tukano de Colombie, dans un contexte traditionnel, les odeurs des aliments végétaux et animaux peuvent être « pénétrantes,

intrusives et hostiles ». « L'odeur du manioc cru peut être aussi menaçante que celle de la chair cuite du poisson ou du gibier. L'odeur peut éloigner ou effrayer les esprits. L'odeur du piment qui brûle éloigne les fantômes et les esprits de la maison lors des rites funéraires. L'odeur du génipa bloque « les portes des maisons des poissons » afin qu'ils ne s'attaquent pas aux enfants en bas-âge. L'odeur des cigarettes éloigne les mauvais esprits. ... Les incantations des chamanes neutralisent les odeurs ».

Le manioc amer, qui est toxique, a une odeur forte lorsqu'on le râpe. Certaines variétés sont plus fortes que d'autres et donnent mal à la tête ou la nausée lors de ce processus.

Une plante de la forêt, le *japura*, qui donne lieu à une préparation particulière, suscite des réactions différentes quant à son goût et sa forte odeur, que beaucoup considèrent désagréable. Un certain nombre de gens détestent cette préparation et son odeur, mais d'autres l'adorent. Ils reconnaissent que cela ne sent pas bon, mais trouvent cette odeur attirante. Selon une dame de Barcelos, « c'est une mauvaise odeur, mais elle est appétissante ». Sa préparation est délicate, et peut ne pas réussir, si on ne prend pas certaines précautions. On fait cuire la noix de *japura*, on enlève la coque, on l'enterre enveloppé dans des feuilles, un mois après on pile la pulpe, on la tamise et on l'enterre de nouveau. Pour réaliser correctement cette préparation, il faut avoir « une bonne main », on ne peut pas sentir de choses qui sentent mauvais comme de l'urine, du pet, il ne faut pas péter au moment où on enterre le *japura*, sinon la préparation prendra cette odeur. C'est pourquoi on éloigne les enfants, car ils pourraient péter à n'importe quel moment.

Conclusion

Saveurs et odeurs sont liées à l'environnement et à la culture de chacune de ces régions. Dans ces deux aires culturelles, la saveur piquante est importante, le piment est un élément important de l'alimentation. Cette saveur, très particulière, joue un rôle dans les différenciations ethniques. Elle marque, dans les deux régions, l'indianité. Au Mexique, elle est aussi un élément de l'identité nationale. En pays mixtèque, la saveur la plus appréciée est le pimenté, associé au salé ou au sucré, et souvent à l'acide. Sur le Rio Negro, les saveurs appréciées sont le pimenté et le sucré, mais il y a des différences selon les générations. Les gens les plus âgés, qui ont eu autrefois un accès limité au sel et au sucre, outre les fruits locaux, en consomment moins que les plus jeunes. Ils consomment parfois des fruits acides, tandis que les plus jeunes les mangent avec du sucre. Ils n'apprécient pas autant cette saveur que les Mixtèques, qui ont été moins habitués qu'eux au sucré. Une des caractéristiques des habitants du Rio Negro est que la plupart d'entre eux rejette l'amer, qu'ils ne considèrent même pas comme comestible. Chez les Mixtèques, ce sont surtout les personnes âgées qui consomment des aliments amers, mais ils font partie du régime alimentaire.

Dans les deux régions, les bonnes odeurs les plus caractéristiques sont celles des fleurs et des fruits. En pays mixtèque, tant les fleurs que les fruits, ainsi que l'encens, font partie des offrandes dans les rituels, notamment pour

les défunts. Sur le Rio Negro, l'odeur des fleurs fait partie de l'environnement olfactif de la forêt, et est aussi associé à la séduction. Fleurs et fruits n'entrent pas dans les rituels, seulement les encens. Sur le Rio Negro différentes odeurs, bonnes et mauvaises se réfèrent au poisson, base de l'alimentation. Dans les deux régions, les odeurs peuvent être associées au goût, mais aussi au monde invisible. Chez les Mixtèques, l'odeur est absorbée comme offrandes par les défunts. Sur le Rio Negro, l'odeur peut être reçue par les esprits, lors de rituels, mais peut aussi offenser les humains. Saveurs et odeurs se répondent et s'insèrent dans un complexe propre à chaque culture.

Références citées

BUCHILLET D., 1988, Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os Índios Desana, *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi - série Antropologia*, Vol. 4 (1): 27-42.

CALBAZAR A., Ricardo A. (eds.). Povos indígenas do alto e médio Rio Negro: uma introdução à diversidade cultural e ambiental do noroeste da Amazônia brasileira, São Paulo /São Gabriel da Cachoeira: ISA/Foirn, 2002.

CEBOLLA M., *Una etnografía sobre la miel en la cultura Mbya-Guaraní*, Quito, Abya-Yala, 2009.

DAHLGREN B., 1990 [1954], *La Mixteca: su cultura e historia prehispánicas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

DUFOUR D. L., 1993, The Bitter is Sweet: A Case Study of Bitter Cassava (*Manihot esculenta*) Use in Amazonia. In Food and Nutrition in the Tropical Forest: Biocultural Interactions. Edited by A. M. Hladik, A. Hladik, O. F. Linares, H. Pagezy, A. Semple, and M. Hadley. *Man in the Biosphere*, vol. 13, pp. 575–588. Paris: UNESCO and Parthenon Publishing.

EMPERAIRE L., de ROBERT P., SANTILLI J., ELOY L., VAN VELTHEM L., KATZ E., LAQUES A.-E., CARNEIRO DA CUNHA M., ALMEIDA M., 2008, Diversité agricole et patrimoine dans le moyen Rio Negro (Amazonie brésilienne), *Les Actes du Bureau des Ressources Génétiques (Paris) 7* : 139-153.

GOLDMAN, Irving, Cubeo dietary rules, In Kensinger Kenneth & Waud Kracke (ed.), 1981, Food taboos in Lowland South America, Working Papers on South American Indians, Bennington College, Bennington (Vermont): 143-156.

HUGH-JONES S., 1993, "Food" and "Drugs" in Northwest Amazonia. In Food and Nutrition in the Tropical Forest: Biocultural Interactions. Edited by A. M. Hladik, A. Hladik, O. F. Linares, H. Pagezy, A. Semple, and M. Hadley. *Man in the Biosphere*, vol. 13: 533–548. Paris: UNESCO and Parthenon Publishing.

KATZ E., 1990, Practicas agrícolas en la Mixteca Alta ». In T. Rojas (ed.), *Agricultura indígena: pasado y presente*. Mexico, CIESAS: 239-274.

KATZ E., 1993, Forest food resources in the tropical mountains of the Mixtec highlands, Mexico.. In C.M. Hladik, A. Hladik, O.F. Linares, H. Pagézy, A. Semple & M. Hadley (eds). *Tropical forest, people and food: biocultural*

interactions and applications to development. Man and the Biosphere series, Vol. 13. Paris, UNESCO / Parthenon Publishing Group: 199-204.

KATZ E., 1994, Du mûrier au caféier: Histoire des plantes introduites en pays mixtèque (XVI^e-XX^e siècle). *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée (JATBA)*. N° spécial Phytogéographie tropicale, 36 (1) : 209-244.

KATZ E., 2006, Les normes alimentaires des paysans mixtèques (état d'Oaxaca, Mexique), *Journal des Anthropologues*, N° spécial « Des normes à boire et à manger. Production, transformation et consommation des normes alimentaires », (106-107) : 205-223.

KATZ E., 2009 Chili pepper, from Mexico to Europe. Food, imaginary and cultural identity, In Medina, F.X., Ávila R. & I. de Garine (ed.). *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara, Colección Estudios del Hombre, Serie Antropología de la Alimentación: 213-232.

LASMAR C., 2005, De Volta ao *Lago de Leite*: Genero e transformação no Alto Rio Negro. Sao Paulo: Editora UNESP/ ISA; Rio de Janeiro.

LOPES DA SILVA A., Mulheres baniwa no Alto Rio Negro apresentam resultados de experiências com variedades de pimentas. *Notícias Socioambientais*. 27/04/2006.

<http://www.socioambiental.org/nsa/detalhe?id=2248>

Quel langage pour un imaginaire des sens ? Les onomatopées du dégoût en français et en arabe : approches lexicale et phonétique

Elisabeth Motte-Florac
Melissa Barkat-Defradas

« Capacité spécifique à l'espèce humaine »¹⁵⁰, le langage permet de communiquer au moyen d'un système de signes vocaux qui se diversifie en langues particulières. Ces signes vocaux font alors sens dans un groupe social ou une communauté linguistique, où ils sont utilisés pour transmettre toutes sortes d'informations concernant le matériel comme l'immatériel, le réel comme l'imaginaire, ou encore pour faire part de ressentis, de sentiments, d'émotions. Ainsi, ils servent à manifester le dégoût, « réaction la plus forte que l'on puisse éprouver à l'égard de la nourriture »¹⁵¹ — mais aussi émotion de base qui intervient dans un grand nombre de domaines autres que l'alimentation. Dans le cas du dégoût, les productions vocales sont spécifiques et émises accompagnées de mimiques, mais aussi, selon l'intensité, d'un changement de l'humeur et de manifestations viscérosomatiques. Elles présentent surtout la particularité de répondre à une stimulation imaginaire des sens. De fait, ce n'est pas un aliment — produit ou objet — ingéré, qui suscite l'éveil sensoriel, mais la représentation mentale que la personne s'en fait. L'aliment est envisagé, consciemment ou non, comme dangereux et, en réponse, éveille une envie de le recracher avant même de l'avoir goûté. Ce réflexe est-il perceptible dans les productions vocales ? Est-il plus ou moins identifiable selon l'intensité du dégoût ? Est-il identique pour tous les êtres humains, quelle que soit leur langue ? Autrement dit, existe-t-il une forme d'invariant du langage lorsque le dégoût est à l'origine des signes vocaux émis ? Ou existe-t-il pour le moins des points de convergence entre locuteurs de langues différentes ? Et dans ce cas, lesquels ?

Le passage à l'écriture des productions vocales spécifiques au dégoût a conduit à la création de formes conventionnelles qui sont recensées dans les dictionnaires de langue comme onomatopées, interjections. Dans les dictionnaires de la langue française, le nombre d'onomatopées du dégoût est très limité, comparé au nombre de celles qui sont inventoriées dans les dictionnaires spécialisés rassemblant les onomatopées des chansons, de la littérature et des bandes dessinées (BD). Cette différence est essentiellement due au fait que les auteurs contemporains de BD sont à la recherche d'une plus grande fidélité dans la transcription des bruits évoqués. Leurs onomatopées affichent donc une grande libération par rapport aux conventions auxquelles les ouvrages anciens étaient soumis. Cependant, cette différence dans la transcription d'un son, entre forme conventionnelle (qui suppose une habitude) et transcription au plus près de la réalité, mérite d'être

¹⁵⁰ Dubois *et al.*, 1994, p. 264.

¹⁵¹ Rozin, 1995, p. 100.

questionnée. Les onomatopées des BD actuelles sont-elles vraiment plus fidèles, plus proches de la réalité ? N'exigent-elles pas, elles aussi, une habitude ? Et parmi toutes les variantes qui sont proposées, en existe-t-il une qui pourrait être considérée comme étant tout à la fois la plus compréhensible et la plus exacte ?

Pour aborder ces différentes questions, nous nous intéresserons dans un premier temps aux spécificités et limites attribuées aux onomatopées, sujet d'intérêt encore récent pour les linguistes, puis nous explorerons les onomatopées du dégoût recensées dans les dictionnaires de langue et dans les dictionnaires spécialisés, ainsi que les créations non encore répertoriées que nous avons relevées dans des BD. Cette analyse lexicale réalisée en français et en arabe sera complétée par une étude phonétique des productions vocales émises par des locuteurs, natifs francophones et natifs arabophones, manifestant un dégoût plus ou moins prononcé lors d'une enquête sur l'entomophagie. Les résultats de ces études nous permettront d'analyser, dans une dernière partie, la façon dont le langage permet de traduire le dégoût, réflexe à un investissement imaginaire de la sensorialité.

Onomatopées et langage

Les onomatopées, unités linguistiques méconnues

Le terme « onomatopée » désigne¹⁵² à la fois une unité linguistique suggérant ou prétendant suggérer un bruit par imitation phonétique et le processus de sa création¹⁵³ ; il s'agit toujours de bruits naturels : bruits d'origine humaine, cris ou chants d'animaux, bruits produits par des objets ou par des événements¹⁵⁴. De nos jours, son sens s'est restreint pour désigner essentiellement le mot imitatif lui-même¹⁵⁵ et, par extension, un « mot formé par un procédé phonétique »¹⁵⁶. Les onomatopées présentent la particularité d'être des signes linguistiques motivés. Leur valeur imitative les différencie des idéophones qui rendent compte d'informations très diverses sur les sons mais sans chercher à les reproduire. Très nombreux dans certaines langues¹⁵⁷, les idéophones sont rares en français, langue également pauvre en onomatopées dont le répertoire ne couvre que certains phonèmes. Ce champ d'utilisation est très modeste si on le compare à celui de la langue japonaise, par exemple, où la création des onomatopées couvre non seulement un registre plus large de phonèmes (*giongo* imitant des sons et *giseigo* traduisant les voix), mais comprend également des psychonymes qui expriment des attitudes, des situations, des qualités, des sensations, des sentiments ou encore des idées¹⁵⁸.

Généralement, les onomatopées interviennent dans la langue française

¹⁵² Rey, 2001, IV, p. 2161.

¹⁵³ Ce mot est issu du grec ancien *ὀνοματοποιία*, *onomatopoiía* « création de mot » (Bouffartigue & Delrieu, 1996 : 155).

¹⁵⁴ Swiatkowska, 2000, p. 43.

¹⁵⁵ Fournier, 2003, p. 5.

¹⁵⁶ Le Petit Robert, 1990, p. 1311.

¹⁵⁷ Par exemple en ouldémé ; voir V. de Colombel, 2002.

¹⁵⁸ Nouhet-Roseman, 2010, p. 168.

comme des mots-phrases ou lexies-phrases¹⁵⁹. En cela, elles rejoignent les interjections, « combinaison des “mots” et du “chant” [qui] constituent des mots-phrases de la langue, au regard des mots-phrases de la parole »¹⁶⁰. Les deux ont en commun de ne pas être décomposables en éléments signifiants. Procédant d'un cri, ces « sonorités brutes », au sens de Fournier (2003, p. 5), constituent « un mot invariable qui exprime sous une forme exclamative des sensations ou des sentiments vifs »¹⁶¹ et, de ce fait, questionnent tout à la fois l'évolution du langage et l'acquisition du langage par les enfants.

Pour autant, les onomatopées ne sauraient être systématiquement assimilées aux interjections (malgré l'absence de définition consensuelle pour celles-ci¹⁶²). En effet, certaines d'entre elles peuvent subir des dérivations et être nominalisées pour désigner le bruit lui-même ou la personne (ou l'animal, l'objet) qui le produit. Dès lors, ces mots onomatopéiques ne répondent plus au critère morphosyntaxique de l'expression isolée fonctionnant comme mot-phrase, mais « s'insèrent pleinement dans la morphologie et dans la syntaxe »¹⁶³, constituant une unité lexicale « affectée d'un système de distribution¹⁶⁴ et de marques »¹⁶⁵.

Dans le domaine du fonctionnement en langue, onomatopées et interjections (dont l'appartenance aux parties du discours est toujours l'objet de controverse) se rejoignent sans se départir de leurs spécificités¹⁶⁶. L'onomatopée semble avoir des fonctions plus limitées que l'interjection ; selon A. Sierra Soriano (1999 : 583), elle « exerce essentiellement une fonction représentative d'un bruit, d'un cri, d'un son [et rarement les deux autres fonctions reconnues aux interjections, à savoir] les fonctions expressive quand elle est centrée sur le locuteur et appellative quand elle est centrée sur l'interlocuteur ». Pour autant, la plupart des auteurs reconnaissent aux

¹⁵⁹ Enckell & Rézeau, 2005, p. 16.

¹⁶⁰ Bally, 1965, p. 129.

¹⁶¹ Pougeoise, 1996, p. 244.

¹⁶² L'interjection est l'un des éléments du langage qui a suscité le plus grand nombre d'opinions contradictoires (cf. Barberis, 1992 ; Olivier, 1994 ; Fournier, 2003 ; Buridant, 2006 ; Attruia, 2010, etc.).

¹⁶³ Swiatkowska, *op. cit.*, p. 44.

¹⁶⁴ « À la différence des autres termes invariables de la langue, les interjections n'ont pas de place définie dans la chaîne syntagmatique : elles peuvent interrompre l'énoncé entre deux pauses ou remplacer, en situation, un énoncé, à elles seules. » (Dubois *et al.*, 1994, p. 253)

¹⁶⁵ Dubois *et al.*, *op. cit.*, p. 334.

¹⁶⁶ Pour C. Buridant (2006, p. 7), « Des traits spécifiques distinguent l'onomatopée de l'interjection [...] : (i) l'onomatopée serait à ranger dans la catégorie des appels et signaux motivés, mimétiques de bruits naturels, elle n'entre pas à proprement parler dans le système de l'interlocution. (ii) l'interjection est dotée d'une fonction illocutoire, employée de façon privilégiée en discours direct, et entre dans le système de l'interlocution au sens le plus large, soit dialogale, soit dialogique : – elle peut être centrée sur le locuteur : dans ce cas, elle est expressive ; elle constitue le cas-limite d'expressivité et représente une « marque de subjectivité » ; – elle peut être centrée sur l'interlocuteur, selon différents modes : appellatif, impératif ou interrogatif, entre autres. »

onomatopées et aux interjections d'avoir en commun la capacité de désigner les acteurs de l'acte du langage – le locuteur et souvent l'interlocuteur – et, « par le biais de la convention, [de] suggérer l'objet par rapport auquel le locuteur fait savoir à son entourage sa réaction, son intention. [Ainsi,] une réaction du type *Pouah !* exclut l'accueil favorable d'un événement »¹⁶⁷. Dans le cas de cette onomatopée qui sert à exprimer le dégoût physique, intellectuel ou moral du locuteur, l'objet de l'interjection peut être : (i) une sensation (gustative, olfactive, visuelle) éprouvée par le locuteur – avec ou sans syntagme spécifiant cet objet ; (ii) la situation appréhendée par le locuteur ; (iii) une idée, un fait évoqué ou mentionné par le locuteur ou l'interlocuteur¹⁶⁸.

Cette onomatopée *Pouah* nous invite à un arrêt sur le caractère conventionnel des onomatopées, déterminé par leur inscription dans les dictionnaires de langue. La représentation morphologique des bruits par les onomatopées, longtemps considérée comme motivée, ne serait en fait, selon A. Sierra Soriano (1999, p. 594) « qu'un processus de symbolisation ». Celui-ci apparaît de plus en plus à l'évidence au fur et à mesure que la reconnaissance de la BD comme forme de littérature à part entière encourage la multiplication de mots phonosymboliques. Les dictionnaires spécialisés qui leur sont consacrés, font découvrir de nouvelles formes de création imitative et leurs particularités, par exemple une orthographe imprononçable car contraire aux règles phonotactiques de la langue. Toutes les innovations des BD imposent de réviser les anciennes définitions de l'onomatopée qui, « bien plus qu'un mot de la langue, un simple élément lexical » devient « à la fois un signe linguistique et un signe extra-linguistique [qui] s'intègre à l'image tel un idéogramme »¹⁶⁹ ; et dès lors, il convient de l'envisager comme une « unité verbo-iconique imitant généralement un son et parfois dotée d'un sens codé, qui s'inscrit dans l'image pour constituer l'expression sonore de la bande dessinée. »¹⁷⁰ J. Nouhet-Roseman (*op. cit.*, p. 167, 174) fait remarquer que ces onomatopées des BD, informelles mais spontanées, sont « immédiatement saisies par l'interlocuteur », car très évocatrices, elles « traduisent *des perceptions corporelles et des bruissements d'organes*[, que BD et mangas] créent donc des mots sur mesure, à l'image des expériences corporelles qui ont présidé aux premiers contacts avec l'environnement[, et que] le plaisir des enfants à découvrir les onomatopées ou à en créer montre combien ces bruits résonnent avec leurs propres expériences intimes. »

Le dégoût

Acte foncièrement dangereux, la consommation d'un aliment requiert, avant toute absorption, une évaluation consciente ou non de la balance bénéfice-risque. Cette appréciation serait influencée de façon décisive par les émotions, et parmi elles, le dégoût¹⁷¹. Cette réaction-émotion qui engage le

¹⁶⁷ Swiatkowska, *op. cit.*, p. 51.

¹⁶⁸ Quemada, 1988, vol. 13, p. 913.

¹⁶⁹ Sepälä, 1998, p. 36.

¹⁷⁰ *Ibid.*, p. 53.

¹⁷¹ Hubert, 2006.

corps dans une expérience extrême, serait, selon certains auteurs¹⁷², limitée à l'espèce humaine alors que, pour d'autres¹⁷³, le dégoût concernerait la plupart des mammifères et serait, avec la répulsion, un instinct de défense qui assurerait la protection de l'organisme physiologique¹⁷⁴. Le dégoût serait donc proche de la peur, les deux étant liés à l'instinct de défense, et le dégoût serait l'instinct de défense qui protège le tube digestif. Bien que A. Binet & J. Courtier (1896, p. 74) considèrent le dégoût comme « un état très variable suivant les circonstances qui le font naître, et aussi suivant les sujets qui l'éprouvent » et qui, en conséquence, peut également être rapproché d'autres ressentis (douleur physique) ou sentiments (mépris), ils considèrent la relation dégoût-peur comme de grande importance : « Nous avons provoqué chez un de nos sujets une sensation de dégoût qui a été accompagnée d'une peur intense, et l'allure générale de l'expérience nous fait supposer que les effets enregistrés doivent être rapportés à la peur. » En fait, les associations entre plusieurs émotions (comme ici le dégoût et la peur) sont difficiles à appréhender, de nombreuses méprises étant liées à l'expérimentation comme le soulignent P. Gosselin *et al.* (1995 : 382). « Certaines confusions se produisent avec régularité au cours de l'enfance et, à un degré moindre, au cours de la période adulte. Les plus caractéristiques impliquent les discriminations joie-surprise, peur-surprise, dégoût-colère et colère-tristesse. [D'autres ont pu être mises en évidence :] les expressions de surprise avaient tendance à être interprétées comme de la peur et de la joie et celles de dégoût comme de la peur »

Quoi qu'il en soit, des travaux récents ont montré que le dégoût jouerait bien un rôle clé dans les désordres anxieux.

« [Le dégoût] apparaît comme une émotion fondamentale dans les phobies spécifiques, où l'objet phobogène inspire un clair dégoût au sujet, mais d'autres désordres anxieux seraient également concernés. [Il] pourrait par exemple jouer un rôle aussi fondamental que la colère dans la phobie sociale, dans la mesure où l'expression de dégoût apparaissant sur le visage d'un interlocuteur pourrait pousser le sujet à expérimenter la peur d'être jugé négativement ou d'être humilié en public, tout en lui reflétant sa honte de lui-même. »¹⁷⁵

M. Rossignol (2009: 24) rappelle aussi que « finalement, les concepts de dégoût interpersonnel et de dégoût moral ont pu être proposés comme des étapes évolutives du dégoût alimentaire (initialement lié à la détection d'un poison), et du dégoût corporel (visant notamment le maintien de l'intégrité du corps). »

Une autre difficulté pour définir le dégoût réside dans la frontière censée

¹⁷² Voir Rozin, 1995, p. 100.

¹⁷³ Disgust « has been featured in most classifications as a domain of emotional behaviors shared by most mammals. » (Moll *et al.*, 2005, p. 68).

¹⁷⁴ Chez l'homme, sont à l'œuvre des instincts de défense « dont les uns (dégoût et répulsion) assurent la défense de l'organisme physiologique et dont les autres (crainte et agressivité) sont les éléments de l'instinct de conservation. » (Larguier des Bancelles, 1930, p. 787)

¹⁷⁵ Rossignol, 2009, p. 124.

délimiter les territoires du dégoût et ceux de l'aversion¹⁷⁶. Selon certains auteurs comme P. Etiévant *et al.* (2010, p. 79), l'aversion ne pourrait être ressentie qu'après une expérience déplaisante préalable tandis que le dégoût ne pourrait s'éprouver que devant un aliment inconnu et, en conséquence, correspondrait à une mise en éveil des sens fondée uniquement sur de l'imaginaire. D'autres auteurs considèrent que les limites entre dégoût et aversion ne sauraient être définies par une simple opposition binaire. Ainsi, G.C. Revault d'Allonnes proposait en 1907 de subdiviser le dégoût en trois variétés selon la présence de deux éléments distincts : l'un étant viscéral et l'autre intellectuel ou « inémotif » : le dégoût-nausée, première variété, serait purement viscéral ; la deuxième variété, dégoût-répugnance, serait une aversion ou « répugnance-inclination » capable de susciter une nuance de malaise digestif ; quant à la troisième, ce serait un sentiment purement « inémotif », une répugnance se traduisant par des réactions mimiques de refus instinctif, ou par des actes de refus volontaires.

Quels que soient ses fondements — réels ou imaginaires, viscéraux ou intellectuels —, le dégoût est avant tout une expérience du corps comme le soulignent J. Moll *et al.* (2005: 68) qui écrivent à ce propos :

« At its most elementary level, disgust is the aversive experience associated with responses to act to expel repulsive material from the upper digestive tract. Disgust includes a motivation to avoid, expel, or break off contact with the offending entity, often coupled to the need to wash, purify, or remove residues of physical contact that was made with the entity. These behavioral patterns encompass specific changes in facial and vocal expression, mood, and viscerosomatic integration, such as nausea, gagging, and vomiting. »

Partant, toute onomatopée du dégoût devrait rendre compte de cette expérience, surtout si, à l'instar de S. Tisseron¹⁷⁷, nous considérons que l'onomatopée, « intermédiaire entre la chose et le mot, n'est pas seulement construite à l'image des bruits du monde », mais qu'elle est aussi un « reflet du corps, et de ses expériences fondatrices, alimentaires et excrétrices ».

¹⁷⁶ « On peut distinguer l'aversion du dégoût et du sentiment de danger en posant la question de savoir si la présence de telle ou telle substance dans l'estomac, c'est-à-dire sans passer par la bouche et le sens du goût, est considérée comme acceptable. Les substances dangereuses et dégoûtantes sont, bien sûr, totalement indésirables à l'intérieur du corps, alors que ce qui a simplement mauvais goût peut être acceptable pourvu que l'on puisse faire l'économie de ses propriétés organoleptiques. En outre, si nous sommes généralement réticents à l'idée de consommer un aliment attrayant dès lors que l'on sait qu'il contient une substance dangereuse ou dégoûtante, fût-ce en quantité infime et indiscernable au goût, nous ne sommes pas rebutés si la substance en question est simplement désagréable au goût, si on ne la sent pas. La distinction fondamentale entre la répulsion et le danger est liée à la nature de l'atteinte. Schématiquement, on peut dire que le danger correspond à une atteinte potentielle du corps (par des toxines ou des micro-organismes pathogènes), alors que le dégoût correspond à une atteinte potentielle de soi, de l'âme. » (Rozin, 1995, p. 99-100)

¹⁷⁷ Cité par Nouhet-Roseman, *op. cit.*, p. 174.

Recherche sur les onomatopées du dégoût : de l'oralité à l'écriture

Pour aborder la façon dont les onomatopées permettent de communiquer une expérience de dégoût, nous avons exploré les enregistrements audio recueillis lors d'enquêtes sur l'entomophagie réalisées auprès de locuteurs natifs francophones et natifs arabophones. Chez ces personnes l'évocation d'une consommation d'insectes (crus ou cuits, en en-cas ou en plat principal, gros ou petits, avec ou sans pattes, volants ou rampants) a fait naître le dégoût et des onomatopées ont été produites spontanément en parole. Cent locuteurs natifs francophones du Sud de la France ont été soumis à un questionnaire semi-directif à usage exploratoire en 2009 (enquête réalisée par É. Motte-Florac et S. Albo) : un nombre équivalent d'hommes et de femmes, urbains et ruraux, de 10 à 75 ans, a eu pour tâche de s'exprimer librement sur les pratiques entomophages. L'expression du dégoût étant souvent exacerbée lorsqu'une illustration photographique sert de support à l'évocation, cinq photographies ont été montrées sur un écran d'ordinateur et des explications complémentaires ont été fournies simultanément : 1. gros plan sur la bouche d'une personne en train de croquer une punaise (vivante et puante) ; 2. jeune enfant mettant dans sa bouche une grosse larve (vivante) ; 3. brochettes de larves de charançons grillées ; 4. larves de charançons (vivantes, avant la préparation des brochettes) ; 5. fourmis pot de miel.

Afin d'engager cette première étude dans une perspective transculturelle, une enquête similaire a été conduite en 2011 par M. Barkat-Defradas auprès de cinquante adultes (25 hommes et 25 femmes), locuteurs natifs arabophones, originaires d'Algérie et âgés de 35 à 50 ans.

Dans le domaine de l'écriture, les onomatopées du dégoût ont été recensées pour le français dans des dictionnaires de langue (quatorze dictionnaires pour la langue parlée entre le IXe et le XIXe siècle¹⁷⁸ et neuf dictionnaires pour le français du XIXe au XXIe siècle¹⁷⁹). Dix dictionnaires d'onomatopées¹⁸⁰ ont également été consultés. Ceux-ci, très rares jusqu'à une époque récente, se sont multipliés ces dernières années pour le français, mais semblent toujours inexistant pour l'arabe. C'est pourquoi seuls des dictionnaires de langue¹⁸¹ ont pu être consultés pour les onomatopées arabes.

Les onomatopées du dégoût, quel que soit leur émetteur (être humain, animal, être imaginaire, objet de la nature ou objet manufacturé), ont également été recherchées dans 148 BD d'auteurs francophones, d'époques et de genres très différents (Agrippine, Angèle et René, Astérix, Boule et Bill, Fluide Glacial, Gaston Lagaffe, Gil Jourdan, Iznogoud, Johan et Pirlouit, Les frustrés, Les Schtroumpfs, Lucky Luke, Timour, Tintin, Titeuf, pour les plus

¹⁷⁸ Nicot, 1606 ; Cotgrave, 1611 ; Ménage, 1650 ; Richelet, 1680 ; Furetière, 1690 ; Corneille, 1694 ; Académie française, éditions 1 :1694 à 5 :1798 ; Huguot, 1928 ; Godefroy, 1826-1897 ; La Curne de Sainte-Palaye, 1972.

¹⁷⁹ Académie française, éditions 6 :1835 à 8 :1932-1935 ; Troussel, 1877 ; Quillet, 1938 ; Le grand Robert, Le grand Larousse, Quemada, 1988 ; Hachette.

¹⁸⁰ Nodier, [1808] 2010 ; Grammont, 1901 ; Miot, 1968 ; IREM, 975-1976 ; Ducourant, 1982 ; Rudder, 1998 ; Fournier, 2003 ; Enckell & Rézeau, 2005 ; Pozzuoli, 2007 ; Gibert, 2012.

¹⁸¹ Sabil, Mounded, webster.

connus). Les traductions en français de BD étrangères n'ont pas été prises en compte pour éviter les nombreux problèmes liés à la traduction¹⁸². Sur l'ensemble de ces BD, seules 19 comportaient des onomatopées du dégoût.

Pour l'arabe, la BD étant un genre encore peu représenté dans les pays arabophones, le corpus a dû être élargi aux traductions de BD d'auteurs francophones (*e.g.* Tintin) et aux BD françaises d'auteurs arabophones (*e.g.* *Zid ya Bouzid* de Slim). Pour ces dernières, bien qu'il s'agisse de publications en langue française et que, de ce fait, elles subissent un effet non négligeable de cette langue sur l'écriture, les onomatopées qui y sont présentes, semblent malgré tout représentatives de la langue d'origine de l'auteur (la validité de cette hypothèse sera appréciée lors de l'analyse phonétique, étayée par des données acoustiques).

Précisons que pour l'analyse des onomatopées du dégoût relevées dans les BD, la « fonction imageante » telle que définie par P. Fresnault-Deruelle (1972c, p. 43) n'a pas été prise en compte : ni leur spatialisation ni l'aspect graphique de leur écriture (variations de forme, de taille et de couleur de la bulle, typographie des lettres, etc.) n'ont été notés, bien qu'il s'agisse de « sons visuels » ne pouvant être interprétés comme des mots destinés à être lus, de « signes graphiques, d'idéogrammes, qui s'intègrent à l'image parfois de façon très subtile »¹⁸³. En revanche, les variations orthographiques¹⁸⁴ ont été fidèlement retranscrites, même lorsque seule une multiplication de voyelles ou de consonnes marquait la différence, et même s'il est possible d'envisager ces différences comme de possibles erreurs¹⁸⁵. Les changements de taille des polices de caractère ont également été enregistrés. De telles modifications traduisent généralement des modifications du son et, en conséquence, constituent des données pertinentes pour l'analyse phonétique, ne serait-ce qu'en manifestant, par exemple, l'allongement ou les différences d'intensité de certains sons.

Les onomatopées du dégoût, analyse lexicale

Les onomatopées du dégoût en français

L'analyse lexicale ne fait apparaître dans les dictionnaires de la langue française qu'un nombre très limité d'onomatopées du dégoût légitimées, c'est-à-dire consacrées comme mot et lexicalisées avec un sens officiellement reconnu. *Pouah* est la seule à être recensée dans tous les dictionnaires (tableau 1). Dans les dictionnaires plus récents apparaissent *Berk* et/ou *Beurk* (onomatopée répertoriée vers 1960) puis *Beuh* et *Beu* (également attestées au XXe siècle).

La lexicalisation des onomatopées est, comme on peut s'y attendre, beaucoup plus importante dans les dictionnaires spécialisés où 27 onomatopées du dégoût et variantes sont citées (tableau 1). Cette abondance témoigne des remarquables possibilités de création et de variation

¹⁸² Sur ce sujet, voir Sepälä, 1998.

¹⁸³ Renard, 1977, p. 177.

¹⁸⁴ Qui sont en fait des « variantes idiolectales » (Sepälä, *op. cit.*, p. 22).

¹⁸⁵ Sur ce sujet, voir Sepälä, *ibid.*, p. 21.

pour ces « images du sonore ou verbalisation du perçu [qui] jouent avec les sons et ignorent les limites »¹⁸⁶ et de l'évolution constante de cette forme d'expression, particulièrement vivante dans la BD, « support littéraire qui par excellence transcrit la vie et ses bruits avec la spontanéité la plus immédiate »¹⁸⁷.

Dans 16 BD consultées, 32 onomatopées ou variantes, différentes de celles qui sont citées dans les différents dictionnaires, ont été relevées. Notons que dans ces mêmes BD auxquelles trois autres viennent s'ajouter, quelques onomatopées généralement utilisées pour manifester le dégoût, sont traduites visuellement par un vomissement ou un recrachement :

BEEK !, BEUAAAAA, BEUERK EERK ERK ERK K..., BEUERK ERK ERK EK EK K... K...
K..., BEURK !, BEUUURK !, BLOUAARK !, BOUERGLL, POUAH !, PFOUAH !

Quelques traits marquants se dégagent de l'ensemble des onomatopées et variantes rassemblées dans le tableau 1.

- *Pouah* est l'onomatopée conventionnelle la plus fréquente. Cependant, son utilisation est en nette régression dans l'écriture contemporaine. Encore présente dans des BD anciennes comme Tintin, Lucky Luke ou encore Tortax, elle en disparaît peu à peu, un phénomène qui est identique à ce que l'on peut constater pour l'oral (lors des enquêtes réalisées sur l'entomophagie, un seul locuteur natif francophone sur la centaine interrogée l'a utilisée). Cet abandon progressif semble dû à son manque d'efficacité sonore pour traduire le dégoût, ce que permet de comprendre son histoire. Onomatopée du dégoût la plus ancienne, elle est enregistrée au XVe siècle, dans sa forme *Poac* relevée par Coquillard (cité par La Curne), et en 1611 comme *Pouac*¹⁸⁸. Sont également notées au XVIIe siècle les formes *Poua* et *Pouas* (Richelet, 1680, cite son utilisation par Molière). Ce cri de répugnance qui a perduré jusqu'au XIXe siècle dans certains parlars régionaux¹⁸⁹, vient de l'adjectif « pouacre »¹⁹⁰ – anciennement « poacre » –, qui signifiait « goutteux »¹⁹¹, infecté d'ulcères, « rogneux »¹⁹². Par allusion à ces affections, l'adjectif avait le sens de « sale, repoussant » et servait donc à qualifier « un homme d'une malpropreté dégoûtante ». C'était aussi un terme injurieux, dit pour reprocher à quelqu'un

¹⁸⁶ Nouhet-Roseman, *ibid.*, p. 167.

¹⁸⁷ Fournier, 2003, p. 5.

¹⁸⁸ Cotgrave (1611) : « *Faugh; an Interiection used when any filthie thing is shewed, or sayed* ».

¹⁸⁹ La forme *pouac* était encore attestée au milieu du XIXe siècle dans le parler du Pays de Bray en Normandie (Decorde, 1852).

¹⁹⁰ « Pouacre » est un adjectif populaire et vieux qui signifie « sale, vilain » Flammarion, 1981 : 1452. « Pouacre » (Chose, personne) très sale, très laide, repoussante (Cnrs, 1988, 13 : 913).

¹⁹¹ Au XVe siècle, « pouacre » est une forme populaire de « podagre », « Du latin *podager*, lui-même issu du grec, le tout signifiant « goutte aux pieds ». » O. de Rudder, 1998, p. 261. En Normandie, ce terme désignait une maladie des moutons provoquant des ulcères à la tête (J.B. La Curne de Sainte-Palaye, 1972, p. 396).

¹⁹² C'est-à-dire atteint par la « rogne » (gale, teigne) (Huguet, 1928 ; Defroy ; Rey, 2001-V, p. 1028, 2210).

sa malpropreté, mais aussi sa vilénie, sa fainéantise¹⁹³. Ce n'est qu'en 1835 que la sixième édition du *Dictionnaire de l'Académie française* note pour la première fois *Pouah* comme « interjection qui exprime le dégoût » et précise « On ne la trouve guère que dans les Auteurs de Comédies », une information qui disparaîtra définitivement des éditions suivantes. Il y a tout lieu de penser que l'interjection qui, à cette époque, avait perdu sa motivation, le terme de « pouacre » n'étant plus utilisé, a évolué vers une forme sonore plus aisée et peut-être aussi plus évocatrice comme nous le verrons plus loin. L'étymologie de cette onomatopée nous permet aussi de comprendre sa polysémie, puisqu'elle est aussi utilisée pour manifester le mépris ou le dédain à l'égard d'une personne, dans un rapport direct à l'expérience corporelle.

¹⁹³ Nicot, 1606 ; Richelet, 1680 ; Furetière, 1690, Académie française, 1694, 1718, 1740, 1762, 1798 ; (Quillet, 1984, p. 3787

	I	I	I	I		I	I	I	I
	I	I	II	V		I	I	II	V
<i>AAAAH !</i>				1	<i>BUEEK!</i>				1
				/16					/16
<i>AARGH !</i>				1	<i>BURP</i>				1
				/16					/16
<i>AAARGH !</i>				1	<i>ÊÊÊÊÊÊÊÊ</i>				1
				/16	<i>ÊÊÊÊÊÊ</i>				/16
<i>AAAARH</i>				1	<i>ÉÉÉRK !</i>				1
				/16					/16
<i>BBGHB</i>				1	<i>Erck</i>			1	
				/16			/10		
<i>BEARK !</i>				1	<i>Erk</i>			1	
				/16			/10		
<i>BÊÊÊÊÊÊ</i>				1	<i>ÊRK !</i>				1
				/16					/16
<i>BÊÊÊK !</i>				1	<i>Eurk</i>			1	
				/16			/10		
<i>BEEEURK !</i>				1	<i>Herque</i>			1	
				/16			/10		
<i>Beuurk</i>			1		<i>Heurque</i>			1	
			/10				/10		
<i>Berck</i>			1		<i>Heurrgh</i>			1	
			/10				/10		
<i>Berk, BERK</i>	4		2	1	<i>HIPS</i>				1
	/9		/10	/16					/16
<i>Berkh</i>			1		<i>ÎÊÊÊK !</i>				1
			/10						/16
<i>Berque</i>			2		<i>IIIRK !</i>				1
			/10						/16
<i>Beu</i>	2				<i>KEUH !!</i>				1
	/9								/16
<i>Beuark</i>			2		<i>MF</i>				1
			/10						/16
<i>Beuârk</i>			1		<i>MGG</i>				1
			/10						/16
<i>BEUÊRK</i>				1	<i>NG</i>				1
<i>ÊRK ÊRK</i>				/16					/16
<i>Beuh</i>	2		1		<i>OUARK !</i>				1
	/9		/10						/16
<i>Beurck</i>			1		<i>Ouerk</i>			1	
			/10				/10		
<i>Beurgh</i>			1		<i>Poac</i>	1			
			/10			/14			
<i>Beurk,</i>	4		3	2	<i>Poüa</i>	1			
<i>BEURK !</i>	/9		/10	/16		/14			

– *Aaaah, Aargh, Aaargh, Aaaarh*, sont les seules onomatopées de l'écriture, qui commencent par un « a », alors que, comme nous le verrons plus loin, ce son est revenu très fréquemment à l'oral lors des enquêtes. Ces onomatopées sont peut-être desservies par une trop grande polysémie pour être jugées efficaces en écriture : *Ah* et variantes peuvent être utilisées pour signifier la satisfaction, l'étonnement, la déception, la compréhension, l'accusation, l'indignation, l'horreur, la surprise ou encore la terreur ; *Argh* et variantes, pour traduire la déception, un hurlement et toutes sortes de cris¹⁹⁶.

– *Brr, Brrr*, est à l'opposé de *Pouah*, une onomatopée très rarement citée : une seule fois, dans le dictionnaire de P. Enckell & P. Rézeau (2005). De fait, en français, elle est surtout utilisée pour symboliser un frisson causé par le froid ou la peur¹⁹⁷. C'est probablement à travers cette peur qu'elle a pu être envisagée comme proche du dégoût.

– *Yeurque*, est la seule onomatopée française qui se rapproche des onomatopées en usage dans la langue anglaise : *Yeeuk, Yuck, Yuk, Yec(c)h* (onomatopée typiquement américaine). Elle semble être une création à mi-chemin entre la forme anglaise *Yeuuk* et la forme française *Beurk*. Bien que ce compromis soit rare, il présente l'intérêt de donner l'occasion de constater que la BD « use volontiers d'onomatopées empruntées à l'anglais »¹⁹⁸, bien que ce soit rarement le cas pour le dégoût. Cette onomatopée a donné naissance à diverses variantes : *Yerk, Yerk, Yeerk, Yêêrk, Yêêerk, Yeurque, Weurgh, Wuueurk*.

– Quelques onomatopées relevées dans les BD (*Burp, Hips, Keuh*) semblent vraiment décalées pour traduire le dégoût. Cependant, on peut remarquer que toutes sont, de près ou de loin, liées à une expérience corporelle « orale » : absorption ou régurgitation

– Enfin, quelques onomatopées font partie du groupe de celles qui cherchent à se démarquer des règles habituelles de l'orthographe : *Bbghb, Mf, Mgg, Ng*.

Si l'on considère l'usage qui est fait de toutes ces onomatopées du dégoût, quelques constantes méritent d'être soulignées. Toutes sont monosyllabiques et utilisées comme mot-phrase. Par ailleurs, elles ne font que très rarement l'objet d'une forme redoublée ou répétée. Les rares répétitions relevées proviennent de la littérature ou de sketches comiques : *Beurq, beurq!* ; *Beurck... beurck... beurck...* ; *Berk... Berk, berk, berk!*¹⁹⁹ Il est vrai que la grosseur des caractères utilisés peut jouer dans la BD le rôle d'intensifieur que possède ailleurs le redoublement. Notons que dans un enchaînement comme *BEUERK BERK BERK EK EK K... K... K...*²⁰⁰, la répétition ne semble pas jouer uniquement un rôle d'intensifieur, mais signaler aussi une évolution de la situation. Enfin, l'autre rôle que peut avoir le redoublement, celui de désambiguïsateur, semble absent en français, contrairement à l'anglais où il permet d'éviter, par exemple, une confusion entre l'onomatopée *Pooh* qui

¹⁹⁶ S. Sepälä, 1998, p. XXIX.

¹⁹⁷ Rey, 2011, vol. I, p. 1719.

¹⁹⁸ A. Sierra Soriano, *op. cit.*, p. 585.

¹⁹⁹ Enckel & Rezeau *op. cit.*, p. 103.

²⁰⁰ Glem & Cauvin, 1989, p. 20.

manifeste le dégoût ou le dédain, et sa forme verbale redoublée *to pooh-pooh* « mépriser, dédaigner »²⁰¹.

Contrairement à des onomatopées du dégoût d'autres langues, comme *Phew* qui, en anglais, exprime tout autant le dégoût (*pouah*) que la surprise (*oh*), le soulagement (*ouf*) ou encore la chaleur (*pfiff*)²⁰², la polysémie des onomatopées françaises est faible. *Beurk*, *Berk*, *Beuh*, *Beu* ou encore *Pouah* traduisent essentiellement le dégoût²⁰³. *Pouah*, *Beuh*, *Beu* sont parfois utilisées pour traduire le mépris, bien que rarement ; l'onomatopée généralement utilisée à cette fin est *Peuh*²⁰⁴ (parfois *Pff* ou ses variantes *Pfft*, *Pfut*)²⁰⁵ ; mais *Beuh* et *Beu* peuvent s'envisager comme des variantes de *Peuh*.

La mention de l'onomatopée anglaise *Phew* nous engage à évoquer un problème général de traduction des onomatopées ; dans les BD, le sens qui leur est donné, ne correspond pas toujours à celui qui est attesté dans les dictionnaires. Ainsi les versions françaises de *Garfield* (d'auteur anglophone) adoptent les onomatopées anglaises *Ptoey* et *Ptui* pour manifester le dégoût, or en français les onomatopées commençant par la double consonne *pt* (*Ptt*, *Ptu*, *Ptoui*...) s'utilisent pour évoquer non pas le dégoût, mais le bruit produit par un crachement. Ces fourvoiements témoignent de la difficulté rencontrée par les traducteurs dans ce domaine très particulier de la littérature. M. Geier (s.d.: s.p.) constate que « pour comprendre une BD en langue étrangère, il faut donc connaître à fond les différentes valeurs de l'onomatopée, ses différents emplois dans cette langue ainsi que les techniques d'expression de la BD ».

Les onomatopées du dégoût en arabe

En arabe, bien que les onomatopées soient à l'origine d'un grand nombre de mots, elles sont faiblement représentées dans les dictionnaires. Dans les dictionnaires de la langue arabe qui, comme ceux de la langue française, rendent compte uniquement des onomatopées conventionnelles, seule l'onomatopée **أف** [/uf] a pu être recensée. Polysémique, cette onomatopée traduit le dégoût *pouah*, mais aussi le mépris *peuh*, ou encore le soulagement *ouf*²⁰⁶.

Dans les BD consultées, nous avons trouvé *AkhS* et *Ttffu*. Ces onomatopées sont utilisées dans la traduction des BD d'origine étrangère. Les traducteurs ne s'aventurant que très rarement sur le terrain de la création²⁰⁷, seules des variations de redoublement de voyelles ont pu être relevées, comme *Tououf*, *Touououf*, *Tououououf*. En revanche, deux écritures différentes, *Ttffu* et *Tououf*,

²⁰¹ Anscombe, 1985, p. 184.

²⁰² Robert & Collins, 2000, p. 1657.

²⁰³ *Beuh*, *Beu* : exprime le dégoût ou un mépris amusé (pour un argument) (Rey, 2001, p. 1372) ; *Beuh* : « dégoût ou certaine indifférence » (Imbs, 1975, vol. 4, p. 440). *Berk*, *Beurk* : exprime le dégoût (Rey, 2001, p. 1352).

²⁰⁴ *Peuh* : indifférence, mépris, dédain (Rey, 2001, vol. V, p. 568) ; s'emploie pour marquer l'appréciation négative, le désaccord dédaigneux ou l'indifférence du locuteur à propos de quelque chose ou de quelqu'un (Quemada, 1988, vol. 13, p. 201).

²⁰⁵ *Pff*, *Pfft*, *Pfut* : indifférence, mépris (Rey, 2001, vol. V, p. 576).

²⁰⁶ Reig, 1983, § 146.

²⁰⁷ Sur ce sujet, voir Sepälä (1998).

révèlent des variantes dialectales, la seconde étant plus utilisée dans les parlers du Maghreb. De fait, « même si les onomatopées reproduisent le même bruit, chaque système linguistique l'exprime différemment avec son propre matériel phonologique »²⁰⁸.

Les onomatopées du dégoût : analyse phonétique

L'onomatopée est non seulement un résultat – celui que nous venons d'apprécier dans l'analyse lexicale – mais aussi un processus. Il s'agit, comme nous l'avons vu précédemment, de celui qui permet la création de mots dont le signifiant est étroitement lié à la perception acoustique des sons émis par des êtres animés ou des objets du monde réel. C'est à cette seconde acception du mot « onomatopée » que nous allons nous intéresser à travers cette analyse phonétique.

Lors de l'enquête sur l'entomophagie, « *C'est dégoûtant!* » est revenu comme un leitmotiv chez 96 % des personnes enquêtées ; très rares sont ceux qui n'étaient pas (ou disaient ne pas être) impressionnés par l'idée de consommer des insectes. Cependant, malgré un tel résultat, de nombreuses personnes n'ont pas produit d'onomatopée. Elles ont simplement manifesté leur violente émotion par des mimiques, des gestes ou des mouvements de recul sans production sonore : yeux qui se plissent pour ne pas voir, narines qui se ferment pour ne pas sentir, lèvres qui se pincent pour ne pas goûter (Motte-Florac, 2009). Cette même expression du dégoût sans production sonore se retrouve dans la BD (*e.g.* réaction d'Astérix et d'Obélix devant un fromage corse ou celle d'Obélix sentant une marmite de potion²⁰⁹). Malgré ces difficultés, près de deux cents onomatopées ont pu être enregistrées lors des enquêtes auprès de locuteurs francophones et arabophones (fichiers audio au format .wav) et une analyse phonostatistique a été réalisée.

Avant de présenter les résultats relatifs à la caractérisation phonétique de ces formes sonores, il nous semble nécessaire de rappeler certains concepts fondamentaux de phonétique articulatoire et acoustique indispensables à la bonne lecture des résultats.

Les sons du langage

Les configurations articulatoires possibles pour la production du langage parlé sont dépendantes du matériel anatomique dont dispose l'être humain. Comme tous les êtres humains disposent du même appareil anatomique, les sons utilisés dans chacune des langues du monde relèvent de configurations articulatoires communes. Il est ainsi possible de procéder à des regroupements de classes de sons dans lesquels chaque langue puise son propre répertoire phonologique (avec une moyenne de 33 phonèmes par langue). Ces classes de sons s'organisent en fonction d'un certain nombre de paramètres articulatoires et acoustiques. Traditionnellement, on distingue les voyelles des consonnes.

En phonétique acoustique, il est commun de représenter les voyelles dans

²⁰⁸ Geier, s.d., s.p.

²⁰⁹ Goscinny & Uderzo, 1973, p. 20 et 1972, p. 30.

un repère plan (F_1 , F_2) où les voyelles extrêmes [i] [a] et [u] sont disposées aux extrémités d'un triangle pointe en bas rappelant le triangle articulatoire de la phonétique classique (figure 1). Ce triangle représente grossièrement la configuration moyenne des articulateurs – notamment la position de la langue dans la cavité buccale et le degré d'ouverture de la mandibule – selon deux axes nommés « ouvert ~ fermé » (F_1) et « antérieur ~ postérieur » (F_2).

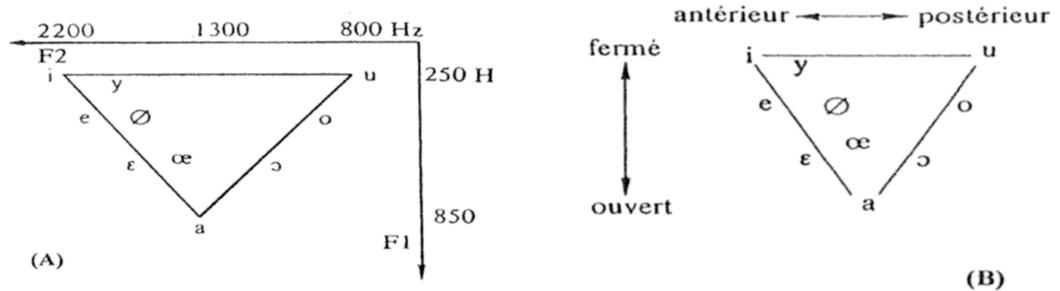


Figure 1. Triangle des voyelles du point de vue acoustique (A) et articulatoire (B).

(d'après Calliope, 1989 : 82)

En ce qui concerne la production des consonnes, les sons résultent soit d'un rétrécissement du canal vocal, soit son obstruction en un point, ce qui entraîne une turbulence au niveau du flux de l'air. Si les voyelles constituent une catégorie plutôt homogène du point de vue aérodynamique, il n'en va pas de même pour la classe des consonnes qui regroupe des sons assez différents tant du point de vue articulatoire qu'acoustique. Toutefois, au sein de cette catégorie, deux macro-classes apparaissent comme assez homogènes, il s'agit des occlusives (résultant de l'obstruction momentanée du canal vocal) et des fricatives (produites par le rétrécissement, en un point, du canal vocal). Le reste des sons, considérés comme des émissions intermédiaires, constituent la classe des consonnes vocaliques laquelle regroupe les approximantes [w] [j] [ɥ] pour le français et [w] et [j] pour l'arabe ; la latérale [l] attestée dans les deux langues, ainsi que la vibrante [r] pour arabe.

On observera dans les figures 2a et 2b les traits articulatoires retenus dans l'Alphabet Phonétique International (API) pour le classement des consonnes. Le français (figure 2a) exploite peu la partie très postérieure du tractus vocal (la consonne la plus postérieure étant la fricative uvulaire [ʁ]), alors que l'arabe (figure 2b) possède un grand nombre de sons consonantiques postérieurs dits « gutturaux » (*i.e.* produits à l'arrière du conduit vocal).

	Bilabiales	Labio dentales	Dentales	Alvéolaires	Post alvéolaires	Rétroflexes	Palatales	Vélaires	Uvulaires	Pharyngales	Glottales
Plosives	p b		t d			ʈ ɖ	ç	k ɡ	q		ʔ
Nasales	m	ɱ	n			ɳ	ɲ	ŋ	ɴ		
Roulées				ɾ		ɽ			ʀ		
Battues ou vibrantes				ɹ							
Fricatives	ɸ β	f v	θ ð	s z	ʃ ʒ	ʂ ʐ	ç ʝ	x ɣ	χ ʁ	ħ ʕ	h ɦ
Fricatives latérales				ɬ ɮ							
Approximantes	w	ʋ		ɹ		ɻ	j	ɥ			
Approximantes latérales				l		ɭ	ʎ	ʟ			

Figure 2a. Consonnes attestées en français, en gras dans la liste des

principales consonnes des langues du monde (API) classées selon leur mode d'articulation (en colonne) et leur lieu d'articulation (en ligne)²¹⁰.

	Bilabiales	Labio dentales	Dentales	Alvéolaires	Post alvéolaires	Rétroflexes	Palatales	Vélaires	Uvulaires	Pharyngales	Glottales
Plosives	p b		t d			ʈ ɖ	g	k ɡ	q		ʔ
Nasales	m	ɱ	n			ɳ	ɲ	ŋ	ɴ		
Roulées				r		ɽ			ʀ		
Battues ou vibrantes				ɾ							
Fricatives	ɸ β	f v	θ ð	s z	ʃ ʒ	ʂ ʐ	ç ʝ	x ɣ	χ ʁ	ħ ʕ	h ɦ
Fricatives latérales				ɬ ɮ							
Approximantes	w	ʋ		ɹ		ɻ	ɻ	ɰ			
Approximantes latérales				ɻ		ɻ	ɻ	ɻ			

Figure 2b. Consonnes attestées en arabe, en gras dans la liste des principales consonnes des langues du monde (API) classées selon leur mode d'articulation (en colonne) et leur lieu d'articulation (en ligne)²¹⁰.

Onomatopées et symbolisme phonétique

L'expression « symbolisme phonétique » a été utilisée pour la première fois en 1929 par Sapir à propos d'une expérience au cours de laquelle des sujets devaient apparier des séquences de lettres sans signification, présentées par paires (par exemple, mil-mal) à des paires d'adjectifs (par exemple, petit-grand). Il s'agissait en quelque sorte de restituer une signification à des suites de phonèmes supposés en être dépourvus. Les résultats ont révélé que l'accord entre sujets est significativement meilleur que celui qu'aurait donné le hasard. L'expérience de Sapir a ainsi permis de déceler une ressemblance subjective entre mots sans signification et mots de la langue, phénomène défini comme « *symbolisme phonétique* ». Depuis ce travail fondateur, les travaux consacrés à la phonosémantique des langues ont permis d'isoler quatre types de symbolismes phonétiques. Nous reprenons ici la classification de Hinton *et al.* (1994) qui distingue (i) *le symbolisme phonétique expressif* renvoyant à l'utilisation de certains sons ou de certains patrons intonatifs pour exprimer l'état psychologique interne du locuteur au plan émotionnel ou physique ; (ii) *le symbolisme phonétique imitatif* référant à la dénomination onomatopéique de certains bruits de l'environnement ; (iii) *le symbolisme phonestésique* qui recouvre les phénomènes de traduction acoustique de phénomène non sonores, et enfin (iv) *le symbolisme phonétique conventionnel* qui fait référence aux associations analogiques existant entre certains phonèmes (ou certaines séquences de phonèmes) et certains référents sémantiques. Les onomatopées du dégoût analysées dans le cadre de cette étude relèvent de la première catégorie.

La structure phonétique des onomatopées

Un certain nombre d'études expérimentales se sont intéressées à la structure phonétique des onomatopées²¹¹ Ces travaux ont abordé la question

²¹⁰ Quand une case contient deux sons, celui de droite est sonore.

²¹¹ Dissard & Bancel, 1990 ; Sobkowiak, 1990 ; Tanaka *et al.*, 1997 ; Iwamiya *et al.*, 2000 ; Tanaka *et al.*, 2006 ; Capitão Silva *et al.*, 2007.

de la différenciation sémantique de séquences sonores relevant de la catégorie (ii) de L. Hinton *et al.* (1994) du point de vue psycho-linguistique et/ou acoustique. Ces études révèlent que, pour les auditeurs, il est aisé d'associer de façon non aléatoire les onomatopées à un contenu sémantique particulier mais également qu'il semble exister un lien entre certaines des propriétés acoustiques des sons constitutifs des onomatopées et la différenciation sémantique à laquelle elles donnent lieu au niveau perceptuel. Ces résultats permettent aux auteurs de discuter de façon objective la question du statut des onomatopées en tant que *signe* linguistique. Dans le même ordre d'idée, W. Sobkowiak (1990) étudie le symbolisme phonétique du lexique anglais dans le cadre d'une analyse comparative entre mots communs vs onomatopées. Cette étude permet à l'auteur de conclure que les onomatopées se distinguent de façon régulière du reste du lexique tant du point de vue sémantique (voir *supra*) que du point de vue de leurs formes phoniques, la fréquence d'apparition de certains sons et de certaines structures syllabiques variant en fonction de la nature du signe (*i.e.* arbitraire vs motivé).

Nous proposons dans l'analyse qui suit d'apporter l'éclairage nécessaire à la caractérisation articulatoire et acoustique des sons présents dans les onomatopées du dégoût en français et en arabe afin de dégager les caractéristiques du symbolisme phonétique expressif relatif à cet état émotionnel.

Analyse phonétique des onomatopées du dégoût en français et en arabe

Les 186 émissions sonores exprimant le dégoût, relevées lors des enquêtes (voir *supra*), ont été alignées et transcrites phonétiquement sous Praat²¹². Le tableau 2 présente les différentes formes sonores produites dans les deux langues ainsi que leur fréquence d'occurrence calculée en fonction du nombre total d'onomatopées relatives au dégoût exprimées dans chaque langue (*i.e.* 91 en français ; 95 en arabe).

Formes sonores	Français		Formes sonores	Arabe	
	occurrences/91	%		occurrences/95	%
[a:]	31	28, 8,1	[əχ]	28	,6 2,
[ba:]	9	9 3,6	[ə]	3	85 17
[bə:]	4	4	[əʃ]	18	,1
[bɛχ]		11,			3,
k]	13	83	[əf]	4	8

²¹² Téléchargeable à l'URL : <http://www.fon.hum.uva.nl/praat/> ; cf. Boersma, Weenink, 2001.

[bœʁk]					
		4,5	<i>[ʔəʕ]</i>		5,
<i>[bu:]</i>	5	5	<i>[æq]</i>	6	7
		7,2			8,
<i>[ə:]</i>	8	8	<i>[bəχ]</i>	9	55
		6,3			6,
<i>[m]</i>	7	7	<i>[bəʕ]</i>	7	65
<i>[pf]</i>		2,7	<i>[bʕəγ]</i>		0,
<i>[mf]</i>	3	3	<i>] </i>	1	95
<i>[pwa]</i>		0,9	<i>[bæʕ]</i>		0,
<i>] </i>	1	1	<i>[əq]</i>	1	95
		0,9			2,
<i>[kəh]</i>	1	1	<i>[təʕ]</i>	3	85
		7,2			11
<i>[ss]</i>	8	8	<i>[ff]</i>	12	,4
		0,9			
<i>[ea:]</i>	1	1	-	-	-

Tableau 2. Inventaire et fréquence d'occurrence des onomatopées du dégoût

relevées dans les corpus en français et en arabe (en gras, les formes les plus fréquentes)

À partir de l'inventaire précédent, plusieurs caractéristiques propres à la structure phonétique des expressions onomatopéiques du dégoût peuvent être relevées. Elles concernent : la structure syllabique préférentielle, le nombre de sons moyen et enfin la fréquence moyenne des sons qui les composent par rapport au système phonologique de chaque langue (tableau 3).

Français			Arabe		
Structures syllabiques	<i>Occurrences/91</i>	%	Structures syllabiques	<i>Occurrences/95</i>	%
V (V)	39	42,85	VC	53	55,78
VV (où V1≠ V2)	1	,09	C(C)	3	,15
C(C)	1	,09	CC (où C1≠ C2)	15	5,78
CC (où C1≠ C2)	3	,29	CVC	9	,47
CV	18	9,78	CVCVC	7	,37
CCV	1	,09	-	-	
CVCC	13	4,28	-	-	
Nombre de sons	<i>Occurrences/91</i>	%	Nombre de sons	<i>Occurrences/95</i>	%
1	54	59,34	1	3	,32

			9,34			,15
2	22		2	2	68	
			4,17			1,5%
3	2		2	3	17	
			,19			7,8%
4	13		1	4	6	
			4,28			,31
5	-		-	5	1	
						,05
Type de sons				Type de sons		
	<i>Occurrences/</i>		<i>%</i>	<i>Occurrences/</i>		
	144			171		
Consonnes occlusives	p	3	2	b		
			,08		18	0,5%
	b	15	1	t		,75
			0,41	d		
	m	7	4	k	0	
			,86	g	0	
	t	0	0	q		
	d	0	0	ʔ	7	,09
	k	15	1		6	,5
			0,41	m	0	
g	0	0	n	0		
n	0	0	ŋ	0		
ŋ	0	0	-	-		
ŋ	0	0				
Fricatives	f	3	2	f		
			,08		16	,86
	v	0	0	θ	0	
	s	5	3	ð		
			,47	s	0	
	z	0	0	ʃ	0	
	ʃ	0	0	ʒ		,75
	ʒ	0	0		3	
	ʁ	13	9	ɹ		
			0,02		0	
	-	-	-	ɻ		
	-	-	-	χ	1	,58
	-	-	-		28	6,3%
	-	-	-	ħ	0	
-	-	-	ʕ			
-	-	-		38	2,2	
Latérale	l	0	0	l	0	

Roulée	-	-	-	r	0	
Approxi-	w	1	0	-	-	
mante			,69			
Voyelles	i	0	0	i	0	
antérieures	y	0	0	e	0	
	e	0	0	ε	0	
	ø	11	7	æ	2	,17
			,63			
	ε	18	1	u	0	
			2,5		0	
Voyelles	œ	0	0	o	0	
postérieures	u	4	2	ɔ	0	
			,77		0	
	o	1	0	a	0	
			,69			
	ɔ	0	0	ə	49	8,6!
V.	a	46	3	-	-	
ouverte			1,94			
V. neutre	ə	3	2	-	-	
			,08			
	<i>Occurrences /144</i>		%	<i>Occurrences /171</i>		
Consonn	61		4			
es			2,36	120		0
Voyelles	83		5			
			7,63	51		9,8%
Occlusiv	40		6			
es			5,57	34		8,3%
Fricative	21		3			
s			4,42	86		9,1%
Consonn	35		5			
es sourdes			7,37	63		2,5%
Consonn	26		4			
es sonores			2,62	57		7,5%
Sonorant	1		1			
es			,63	-		
Voyelles	29		3			
antérieures			4,93	2		,92
Voyelles	5		6			
postérieures			,02	-		
Voyelle	3		3			
neutre			,61	49		6

Tableau 3. Caractérisation phonostatistique des onomatopées du dégoût relevées dans les corpus en français et en arabe

A partir de ces résultats, il est possible de dégager les caractéristiques phonétiques des onomatopées du dégoût dans une perspective

translinguistique. Il apparaît ainsi qu'en français, l'expression du dégoût la plus fréquemment produite correspond, dans plus de 40 % des cas, à l'émission d'un son unique, purement vocalique, caractérisé par le trait [+ ouvert] et remarquablement allongé. L'analyse acoustique réalisée sur les 31 échantillons sonores correspondant à cette réalisation montre que la durée moyenne de cette voyelle est de 521 ms. Afin de calculer le ratio entre durée de la voyelle onomatopéique [a:] et durée moyenne des voyelles ouvertes non onomatopéiques attestées dans notre corpus, nous avons mesuré la durée des voyelles [a] produites en contexte allongeant²¹³. La durée moyenne de la voyelle ouverte calculée sur l'ensemble de ces items est de 114 ms. L'émission vocalique correspondant à l'onomatopée du dégoût est ainsi 4,5 fois plus longue qu'une voyelle de timbre équivalent insérée dans un mot (figure 3 et tableau 4). Du point de vue qualitatif, les valeurs formantiques²¹⁴ relevées pour la voyelle onomatopéique montrent que cette dernière est légèrement plus ouverte et plus postérieure que la voyelle centrale communément rencontrée dans notre corpus. L'articulation de l'onomatopée [a:] se caractérise donc par un large mouvement de postériorisation correspondant — au plan articulatoire — à une ouverture plus importante de la mandibule (*i.e.* augmentation des valeurs de F1) et à un recul significatif de racine de la langue (*i.e.* diminution des valeurs de F2).

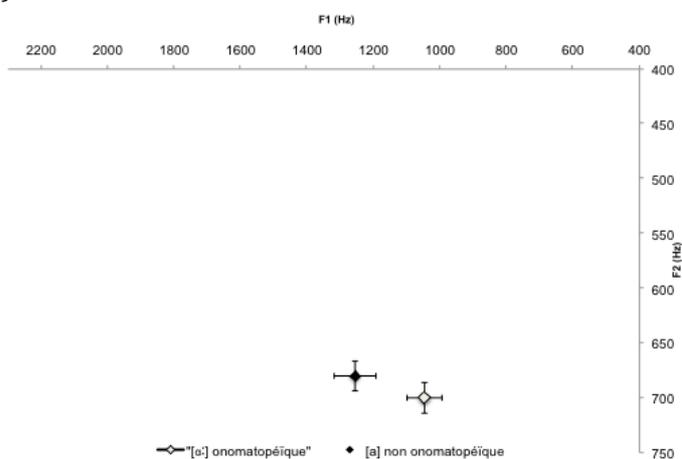


Figure 3. Distribution dans l'espace F1/F2 des voyelles [a] onomatopéique vs non-onomatopéique

F1 (Hz)	F2 (Hz)
<i>Axe ouvert /</i>	<i>Axe antérieur /</i>

²¹³ L'accentuation (tombant, en français, sur la dernière syllabe d'un groupe rythmique), la structure CVC (syllabe fermée) ainsi que la présence de consonnes fricatives sonores [v□z□] dans la syllabe constituent des facteurs externes d'allongement vocalique (Delattre, 1959).

²¹⁴ Le *formant* (acoustique) d'un son de parole correspond à l'un des maxima d'énergie du spectre sonore de ce son de parole. Les deux premiers formants F1 et F2 (fréquences ; voir figure 1A) sont des valeurs caractéristiques, particulièrement adaptées à la description des voyelles – sons relativement stationnaires de la parole.

	<i>fermé</i>	<i>postérieur</i>
[a] non onomatopéique	680	1256
[ɑ:] onomatopéique	700	1047

Tableau 4. Valeurs formantiques moyennes (en Hz) des voyelles [a] onomatopéique vs non-onomatopéique

Comme expliqué précédemment, on se sert traditionnellement pour classer les voyelles, de deux paramètres : (i) le mouvement horizontal de la langue qui détermine le point d'articulation et qui permet d'opposer les voyelles antérieures des voyelles postérieures (axe F2) et (ii) le mouvement vertical de la langue et celui de la mâchoire inférieure qui déterminent le degré d'ouverture de la voyelle (axe F1). Le mouvement vertical nécessaire pour la production de la voyelle [ɑ], est donc ici corrélé à l'expression d'une émotion à valence fortement négative. Il est intéressant de mettre en lien ce résultat avec l'idée selon laquelle les sons postérieurs joueraient un rôle particulier dans l'expression du réflexe nauséux.

Le cas de l'arabe fournit une remarquable illustration de ce que l'on peut considérer, à l'instar d'I. Fonagy (1970), comme la « *base pulsionnelle de la phonation* ». Dans nos données, les deux réalisations les plus fréquentes sont de type VC²¹⁵ où V correspond à la voyelle neutre [ə] et C correspond soit à la consonne fricative uvulaire sourde [χ] soit à la fricative sonore pharyngale [ʕ]. L'expression du dégoût semble dans ce cas précis préférentiellement véhiculée par un son consonantique toujours marqué par les traits [+ fricatif ; + postérieur].

Le rapport entre symbolisme phonétique et pulsion réflexe devient plus évident si l'on observe la distribution des autres sons majoritairement produits dans nos données. Il apparaît en effet dans le tableau 2 qu'à côté de l'émission vocalique [ɑ:], c'est l'expression [bœʁk] (ou [bɛʁk]) qui est, en français, la seconde forme la plus fréquemment rencontrée (11 % des cas). Outre la présence des voyelles mi-ouvertes [œ] et/ou [ɛ], on retrouve dans ces productions la présence des consonnes les plus postérieures du système, soit [k] et [ʁ], respectivement caractérisées par les traits [+ occlusif ; + palatale] et [+ fricatif ; + uvulaire]. Le signal sonore fait apparaître, une fois de plus, une occlusion du canal vocal au niveau des ogives postérieures du palais laquelle est, de surcroît, accompagnée d'une contraction laryngée. Si l'on observe plus finement la distribution des sons présents dans les onomatopées relevées dans nos corpus, on observe également une fréquence d'occurrence élevée de l'occlusive bilabiale sonore [b] (en français et en arabe) et de la fricative labiodentale sourde [f] (en arabe). Ces réalisations ne possèdent-elles pas en leur sein une charge mimophonique forte dans la mesure où elles reproduisent également – mais cette fois-ci par l'intervention des lèvres – le refus d'ingérer

²¹⁵ Ce type de syllabe correspond par ailleurs à la structure syllabique la plus fréquente en arabe maghrébin (Hamdi *et al.*, 2005).

(i.e. trait [+ occlusif]) ou le geste de cracher (i.e. traits [+ fricatif; + labio-dental]) ? Ainsi, la qualité articulatoire d'un son est perçue en rapport avec son effet proprioceptif, les bases physiologiques du symbolisme phonétique étant, comme le disait P. Guiraud (1967 : 125) de trois types : « *acoustique, là où les sons reproduisent un bruit; cinétique, là où l'articulation reproduit un mouvement; visuelle, dans la mesure où l'apparence du carence (lèvres, joues) est modifiée* ». On peut d'ailleurs, de ce point de vue, rappeler le fait que la communication est une fonction secondaire, greffée sur les fonctions biologiques primaires d'organes présomptueusement nommés « organes de la parole ».

Langage et imaginaire des sens : le dégoût et au-delà

Onomatopées et réalité : du ressenti à l'action

L'analyse des formes orales et écrites des onomatopées du dégoût va déterminer notre réponse aux questions posées sur la proximité de la réalité et sur la possibilité d'une transcription écrite fidèle.

L'absence d'expérience corporelle : Pouah, Bouah

L'onomatopée *Pouah*, comme l'étymologie nous l'a montré (voir *supra*), a évolué, après perte de la motivation, de *Pouac* en *Pouah*. Le « c », consonne occlusive (qui ne laisse pas passer l'air), a évolué vers un « h », consonne fricative pour laquelle le passage de l'air est rétréci mais non interrompu. Cette modification de son final est plus propre à évoquer le dégoût, dans la mesure où bouche et conduits afférents doivent être ouverts pour laisser sortir l'objet du dégoût. Cet ancrage direct dans l'expérience corporelle – fondamental dans la BD pour pouvoir faire partager au lecteur ce contact étroit avec une certaine réalité – est nécessaire pour permettre à une onomatopée de perdurer. Elle est cependant encore trop éloignée d'une certaine réalité comme le montrent les choix d'onomatopées des productions récentes.

Notons également que dans les BD, *Pouah* traduit généralement un dégoût causé par une odeur nauséabonde (e.g. Jolly Jumper et bœufs sentant une herbe à odeur de pétrole²¹⁶) et se rapproche ainsi des onomatopées allemande *Puuh* et anglaise *Pooh* qui sont souvent utilisées dans un contexte malodorant²¹⁷. À ce propos, J.-C. Anscombe (*op. cit.*, p. 184) signale que, bien que *Pooh* serve à commenter un événement extérieur au locuteur (une mauvaise odeur), cette exclamation représente la réaction de dégoût vis-à-vis de celle-ci – sentiment dont le locuteur est responsable – et non pas la mauvaise odeur elle-même.

L'utilisation qui est faite de cette onomatopée par Hergé (1976 : 34) pour transcrire le son fait par une personne en train de recracher un liquide, semble donc d'un usage doublement décalé. D'une part, il ne s'agit pas véritablement de dégoût puisque l'aliment a été ingéré (voir *supra*) ; dans le même album, il utilise *Bêêêk* pour manifester le véritable dégoût (sans ingestion). D'autre part, l'onomatopée est phonétiquement inappropriée pour un recrachement ;

²¹⁶ Morris, 1968, p. 3, 46

²¹⁷ Anscombe, 1985, p. 184 ; Geier, s.d :s.p.

d'ailleurs l'auteur utilise dans le même album la variante *Pfouah* pour la même situation (*ibid.*, p. 3, 16). Cette dernière forme crée un semblant de lien entre registre conventionnel et domaine de l'expérience corporelle. Le *pf* initial (que l'on retrouve dans l'onomatopée de mépris ou indifférence *Pff* et sans ses variantes *Pfft*, *Pfut*²¹⁸) manifeste le rejet, mais plutôt celui qu'on fait pour repousser une mauvaise odeur en la repoussant par le souffle. Notons que lors des enquêtes, *pff* a été plus utilisé que *Pouah*, bien que le nombre de ses occurrences soit également très réduit.

Le haut-le-cœur, la nausée : Aaargh, akhs

Parmi les onomatopées produites lors des enquêtes en français, les variations autour de *Aaah* ont été particulièrement nombreuses. Cette expression vocale « nue » semble être au *Pouah* conventionnel, ce que le cri non formel poussé sous l'effet d'une souffrance intense est au conventionnel *aïe* émis lorsque la douleur est encore faible. De fait, les *Aaah* ont été émis lorsque le dégoût semblait ressenti de façon particulièrement intense (Motte-Florac, 2009). Comme nous l'avons vu dans l'analyse lexicale, ces *Aaah* sont absents des dictionnaires et des BD, très probablement à cause de son utilisation dans des contextes très divers. Cette polysémie est dommageable car ces productions orales sont capables de traduire efficacement l'ouverture de la bouche, qui se produit sous l'effet d'une nausée.

En arabe, les productions orales [əχ] et [əʕ] sont proches des onomatopées de BD françaises *Erck*, *Erk*, *Eurk*, *Heurque*, *Uèrk*, et traduisent, elles aussi, une ouverture de la bouche sous l'effet de la nausée.

De la nausée au vomissement : Beark, Bêêêk, Bêêk, Beeuurk, Berk, Berkh, Berque, Beuâ, Beuark, Beuârck, Beuh, Beurck, Beurgh, Beurk, Beurq, Beuuuuuh, Birk, Buark...

L'onomatopée *Beurk* et ses nombreuses variantes sont d'un usage extrêmement courant. En témoignent leurs nombreuses citations dans les dictionnaires d'onomatopées, leur fréquente utilisation dans toutes sortes de BD, ainsi que leur énonciation dans un grand nombre de réponses lors des enquêtes auprès de locuteurs francophones sur l'entomophagie où [bɛɾk] et [bœɾk] arrivent en deuxième position (voir *supra*). Ces onomatopées et leurs nouvelles formes semblent vouloir se rapprocher d'une certaine réalité du dégoût (évoluant des sons humains vocaux vers des sons humains corporels). Elles traduisent une progression vers la nausée puis le vomissement. Pour O. de Rudder (1998), *Beurk* tente de reproduire « le bruit que l'on fait tout naturellement quand on a une violente envie de vomir », « le bruit accompagnant le mouvement de renvoi du vomissement. Mais on emploie *Berk* plus couramment sans son application concrète pour marquer simplement le dégoût, la répugnance, spécialement sur le plan gustatif. » De fait, selon son intensité, le dégoût fait naître des réactions différentes. O. de Rudder (*op. cit.*, p. 47), signale à ce propos que :

« Entre ces deux expressions de dégoût [*Beurk* et *Berck*], la

²¹⁸ Rey, 2001, vol. V, p. 576.

différence de prononciation instaure peut-être une nuance. Le son, en s'effectuant plus en arrière de la cavité buccale, signifierait que l'on ne parvienne pas complètement à éjecter, à cracher, à vomir l'objet de notre répulsion, ce qu'accentuerait la différence d'aperture. »

En fait, cette différence est beaucoup plus marquée dans les variantes que l'on trouve dans les BD où une gradation – parfaitement intelligible dans le dessin où s'intègre l'onomatopée – permet de suivre tout le processus, depuis le simple haut le cœur traduit par *Uèrk*, à la nausée violente exprimée par exemple par *Bbghb* et jusqu'au stade actif du vomissement transcrit par exemple par un *Bouergll*²¹⁹. Ainsi, malgré leur proximité, les onomatopées du dégoût restent (à l'exception de *Beuaaark*) tout à fait distinctes de celles qui expriment le passage à l'acte du vomissement comme *Beuaaaa* (où le « a » final traduit l'ouverture de la bouche nécessaire à l'évacuation et finit par s'amenuiser comme le flot du vomissement), *Blouaark*, *Bouergll*, *Brôôp* ainsi que celles que M. Geier (s.d.) cite pour symboliser le mal au cœur/vomissement : *Blrg*, *Bouargl*, *Gaw*, *Glp*, *Glrp*, *Pffrrt...*

Notons que l'usage de *Birk* dont l'articulation produit une fermeture, semble peu adapté pour traduire une nausée. Sa rareté tendrait à prouver ce manque d'ajustement.

Recracher ce qui a été absorbé : tfou, touf, tououf, touououf

Tfu est l'onomatopée de dégoût la plus utilisée dans l'ensemble du Maghreb ; lors des enquêtes sur l'entomophagie auprès de locuteurs arabophones, c'est la forme [ff] qui arrive en deuxième position. Ces onomatopées reproduisent l'action de chasser pour la version [ff] ou de cracher le plus loin possible pour la forme *Tfu*.

En arabe littéral, cette action de cracher est d'autant plus évidente que le verbe *تف* « cracher » dérive directement de cette onomatopée. Le dégoût sous-jacent à cette action apparaît dans l'expression *تفألك* « Pouah !, C'est dégoûtant ! »²²⁰. Le verbe *تفف تتف في فأ* [taffafa tatfif(an)] « rejeter avec dégoût, montrer son aversion pour quelque chose » est construit sur la même racine, que l'on retrouve également dans le terme *تف* [taf] qui signifie « crasse; saleté des ongles », ainsi que dans le juron *تفأ / اتفو علىك* [taff(an); (i)ttaffû 3layk] « merde ! Je lui dis merde ! »²²¹ Cette racine, probablement issue de l'onomatopée, a été intégrée dans la langue arabe où elle a fini par se comporter comme n'importe quelle autre racine avec ses déclinaisons, dérivations, etc.

Les gestes articulatoires propres aux sons émis dans les onomatopées du dégoût sont donc étroitement corrélés aux réflexes suscités par ces images. Il y aurait donc, pour l'arabe comme pour le français, une relation d'ordre

²¹⁹ Gotlib, 1982, p. 38.

²²⁰ Cortés, 1996, p. 132.

²²¹ Reig, 1983, p. 728.

mimophonétique entre la matière phonétique des onomatopées (*i.e.* les sons qui les composent) et la réaction physiologique que le dégoût suscite (c'est à dire le refus d'ingurgiter, le fait de recracher, voire le vomissement). Les bases physiologiques de cette analogie résident dans le fait que ces sons, qu'il s'agisse d'une voyelle ouverte postérieure comme en français ou d'une consonne vélaire et/ou pharyngale comme en arabe, manifestent une correspondance remarquable avec la nature du réflexe suggéré dans la mesure où leur articulation produit un rétrécissement des parties les plus postérieures de l'appareil phonatoire, notamment de la cavité pharyngale. Dans les productions relevées lors des enquêtes, les manifestations vocales du dégoût ont été majoritairement (*cf. supra*) [a:] pour le français et [əχ] et [əʕ] pour l'arabe. En second plan arrivent [bɛʁk] [bœʁk] pour le français et [ff] pour l'arabe. Comme on le voit, ces productions orales sont assez éloignées des onomatopées répertoriées dans les différents dictionnaires et les BD.

Même si aucune onomatopée ne saurait être considérée comme une transcription écrite parfaitement fidèle, il semble cependant possible de dire que les propriétés articulatoires et acoustiques des onomatopées du dégoût, et les intentions du sujet (le refus d'ingurgiter, la volonté de cracher et/ou de vomir) se mélangent. À travers le symbolisme phonétique apparent des onomatopées du dégoût, langage et cognition entrent donc en résonance. En effet, les onomatopées du dégoût peuvent être appréhendées comme des signes linguistiques qui nous ramènent à l'expérience du monde, c'est-à-dire à la cognition sensorimotrice, ancrée dans nos interactions physiques avec l'environnement. C'est ce que F. Varela (1999) appelait la cognition incarnée ou l'enaction²²².

Références bibliographiques

ACADEMIE FRANÇAISE, 1694¹, 1718², 1740³, 1762⁴, 1798⁵, 1835⁶, 1879⁷, 1932-19358, *Le Dictionnaire de l'Académie française dédié au Roy*. Paris.

ADANK P., SMITS R., van HOUT R., 2004, A comparison of vowel normalization procedures for language variation research, *J. Acoust. Soc. Am.* 116(5): 3099-3107.

ANGYAL A., 1941, Disgust and related aversions, *Journal of Abnormal and Social Psychology*, July 1941, 36 (3): 393-412.

ANSCOMBRE, J. C. 1985, Onomatopées, délocutivité et autres blablas, *Revue Romane* 20 (2) : 169-206.

ATTRUIA F., 2010, De l'approche lexiculturelle des dictionnaires monolingues : le nouveau Petit Robert 2010, version électronique, *Ela. Études de linguistique appliquée*, 1 (157) : 9-22.

BALLY Ch., 1965⁴, *Linguistique générale et linguistique française*, Berne, Francke.

BARBERIS J.-M., 1992, Onomatopée, interjection, un défi pour la grammaire,

²²² Traduction de l'anglais « *embodied* », incarnée désigne ici la relation de dépendance entre le type d'expériences vécues et le fait d'avoir un corps doté de capacités sensori-motrices, elles-mêmes inscrites dans un contexte biologique, psychologique et culturel.

L'information grammaticale 53, 52-57.

BINET A., COURTIER J., 1896, Influence de la vie émotionnelle sur le cœur, la respiration et la circulation capillaire. In: *L'année psychologique*. 1896 vol. 3. pp. 65-126.

BOERSMA P., WEENINK D., 2001, Praat, a system for doing phonetics by computer, *Glott International* 5(9/10): 341-345.

BOUFFARTIGUE J., DELRIEU A.-M., 1996, *Étymologies françaises. Les racines grecques*. Paris, Belin, 335 p.

BURIDANT C., 2006, L'interjection : jeux et enjeux, *Langages*, 1 (161) : 3-9.

CALLIOPE, 1989, *La Parole et son traitement automatique*. Paris, Milan, Barcelone, Masson

CAPITÃO SILVA, S., LUIS M., ALVES M., 2007, The use of onomatopoeias to describe environmental sounds, *XXII Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística, Lisboa, APL, 2007*, pp. 413-419

COLOMBEL V. de, 2002, Les idéophones en langue oudémé, in V. de Colombel & N. Tersis, *Lexique et motivation. Perspectives ethnolinguistiques*. Leuven-Paris, Peeters, pp. 39-47.

CORNEILLE T., 1694, *Le Dictionnaire des Arts et des Sciences*

CORTÉS J., 1996, *Diccionario de Árabe culto moderno*. Madrid, Gredos.

COTGRAVE R., 1611, *A Dictionarie of the french and english tongues*

DECORDE J.-E., 1852, *Dictionnaire du patois du Pays de Bray*, Paris: Derache; Paris: V. Didron; Rouen: A. Lebrument, (<http://gutenberg.ca/ebooks/decorde-dictbray/decorde-dictbray-00-h-dir/decorde-dictbray-00-h.html>)

DELATTRE P., 1959, Rapport entre la durée vocalique, le timbre et la structure syllabique en français, *The French Review*, 32(6), 547-552.

DRACH Marcel, 2008, Avant-propos, in Marcel Drach et Bernard Toboul *L'anthropologie de Lévi-Strauss et la Psychanalyse*, La Découverte « Recherches », p. 11-32.

DUBOIS Jean, GIACOMO Mathée, GUESPIN Louis, MARCELLINI Jean-Baptiste & MEVEL Jean-Pierre, 1994, *Dictionnaire de linguistique et des sciences du langage*. Paris, Larousse, 514 p.

DUCOURANT B., 1982, *L'Art de la B.D. Dictionnaire élémentaire des onomatopées*, Grenoble, Glénat, pp. 124-125.

ENCKELL P., REZEAU P., 2005, *Dictionnaire des onomatopées*. Paris PUF.

FERRAGUT P., 2003, *Japon, au pays des onomatopées*.

FISCHER H., 2010, Écriture phonétique et pictogrammes dans les bandes dessinées, in A. Silbermann, *Comics and Visual Culture*, Berlin, New York, De Gruyter, pp. 225-233.

FONAGY I., 1970, Les bases pulsionnelles de la phonation, I. Les sons, II. La prosodie, *Revue française de psychanalyse*, 34, Société psychanalytique de Paris, p. 101-136.

FOUGERON C., GENDROT C., BÜRKI A., 2007, *On the phonetic identity of French schwa compared to /ø/ and /œ/*. In *Schwa(s). 5èmes Journées d'études linguistiques, Nantes, pages 191-197*.

FOURNIER S., 2003, *Onomatopées & interjections*. Paris, France Loisirs.

FRESNAULT-DERUELLE P., 1971, Aux frontières de la langue : quelques réflexions sur les onomatopées de la bande dessinée, *Cahiers de lexicologie*, 18-

1, p. 79-88.

FRESNAULT-DERUELLE P., 1972a, *La bande dessinée*, Paris, Hachette.

FRESNAULT-DERUELLE P., 1972b, La langue des bandes dessinées et leur contenu lexical, *Le français dans le monde*, 98, p. 14-19.

FRESNAULT-DERUELLE P., 1972c, *Dessins et bulles*, Paris, Bordas.

FRESNAULT-DERUELLE P., 1977, *Récits et discours par la bande*, Paris, Hachette.

FURETIERE A., 1690, *Dictionnaire Universel...* Rotterdam.

GARRUS R., 1996, *Étymologies françaises. Les curiosités étymologiques*. Paris, Belin, 427 p.

GEIER M., consulté en 2010, *Artikel: La bande dessinée – la B.D. sur Internet (histoire de la bande-dessinée.pdf)*

GIBERT B., 2012, *L'ABC des onomatopées*. Paris, Le Baron perché.

LAVALLEE M.-F., ROBERGE P., Gosselin P., 1995, Le développement de la reconnaissance des expressions faciales émotionnelles du répertoire humain. *Enfance*. Tome 48 n°4, 1995. pp. 379-396.

GODEFROY F., 1826-1897, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du 9e au 15e siècle*. Paris, Vieweg.

GRAMMONT M., 1901, Onomatopées et mots expressifs, *Revue des Langues Romanes*, 44 :97-158.

HACHETTE, 2011, *Dictionnaire. Le tout-en-un de la langue française*. Paris, Hachette.

HAMDI R., GHAZALI S., BARKAT-DEFRADAS M., 2005, Syllable structure in spoken Arabic dialects: a comparative investigation, *proc. of Interspeech*, Lisbonne, Portugal, 4-8 Septembre 2005.

HINTON L., NICHOLS J., OHALA J.J., 1994, *Sound symbolism*. Cambridge, Cambridge University Press.

HUBERT A., 2006, *Nourritures du corps, nourritures de l'âme. Émotions, représentations, exploitations*. (consultable en ligne www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/_ANNIE_HUBERT_Nourriture_et_motions_0106.pdf)

HUGUET E., 1928, *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*. Paris, Garnier.

IMBS P. (dir.), 1988, *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIXe et du XXe siècle*. Paris, Gallimard.

IREM DE LORRAINE, 1975-1976, *Dictionnaire des onomatopées*. Thionville, Lycée Hélène Boucher.

IWAMIYA, S., NAKAGAWA, M., 2000, *Classification of audio signals using onomatopoeia. Soundscape 2*, pp. 23-30.

KABORE R., 1993, *Contribution à l'étude de l'idéophonie*. Paris, CEROI/INALCO, Travaux et documents 21, série linguistique, 166 p.

KIRTCHUK P., 2011, Onomatopoeia and phono-iconicity in Hebrew, Article publié en ligne : http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/60/28/19/PDF/Onomatopoeia_in_Hebrew_23-6-2011.pdf (consulté le 23 novembre 2011)

KLEIBER G., 2006, Sémiotique de l'interjection, *Langages*, 1 (161) : 10-23.

LA CURNE DE SAINTE-PALAYE J.B., 1972, *Dictionnaire historique de l'ancien*

langage François ou Glossaire de la langue Française. Vol. VIII. Hildesheim, New York, Georg Olms Verlag.

LARGUIER des BANCELS J., 1930, Les tendances instinctives. — R. ph., CX, 1930, p. 177-229. 1° Tendances et Instincts. Les Besoins, *L'année psychologique*, 1930, vol. 31, n° 1, pp. 786-793.)

LAROUSSE, 1986, *Grand dictionnaire des lettres. Grand Larousse de la langue française*. Paris, Larousse.

LOBANOV B., 1971, Classification of Russian vowels spoken by different speakers, *J. Acoust. Soc. Am.* 49, 606–608.

MARGAT C., 2011, Phénoménologie du dégoût, Inventaire des définitions. *Ethnologie française*, XLI, 1 :17-25.

MENAGE G., 1650, *Les Origines de la langue française*. Paris, Augustin Courbé.

MILLER W.I., 1997, *The anatomy of disgust*. Cambridge (Mass.), Harvard university press.

MIOT B., 1968, Dictionnaire des onomatopées, Paris, Robert.

MOLL J. *et al.*, 2005, The Moral Affiliations of Disgust: A Functional MRI Study, *Cog. Behav. Neurol.*, 18, 68.

MORTIER R. (dir.), 1938, *Dictionnaire encyclopédique Quillet*, vol. P-R. Paris, Librairie Aristide Quillet.

MOTTE-FLORAC É., 2009, Dégoût ou dégustation ? Les Français et les insectes. 7^{ème} journée, *Le Sensolier*. « Émotions, sentiments, humeurs... Du rôle de l'affectif dans la sensorialité », Paris, 15 octobre 2009.

MOTTE-FLORAC É., THOMAS J. (éds), 2003, *Les "insectes" dans la tradition orale - "Insects" in oral literature and traditions*. Leuven-Paris-Dudley (MA), Éd. Peeters, Selaf n° 407, coll. Ethnoscience 11.

MOUNGED, 1986, Dictionnaire français-arabe, arabe-français. Beyrouth, Dar El-Machreq.

NICOT J., 1606, *Thrésor de la langue françoise, tant ancienne que moderne*. Paris, David Douceur.

NODIER C., 2008, *Dictionnaire raisonné des onomatopées françaises*. Paris, Droz.

NOUHET-ROSEMAN J., 2010, Maji maji, regard sur les onomatopées, *Cliniques méditerranéennes*, 2010/1 n° 81, p. 167-179.

OLIVIER C., 1994, Les interjections et autres signes linguistiques comme marqueurs d'actes de prédication, *Champs du signe*, 4, p. 215-231.

PIERRARD M., 2009, *Le sens en marge : Représentations linguistiques et observables discursifs...* Paris, L'Harmattan.

POUGEOISE M., 1996, *Dictionnaire didactique de la langue française*, Paris, Armand Colin.

POZZUOLI A., 2007, *Dictionnaire des onomatopées dans la chanson*. Scali.

QUEMADA P. (dir.) 1988, *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIXe et du XXe siècle*. Paris, Gallimard.

QUILLET A., 1984, *Dictionnaire encyclopédique Quillet*. Paris

REIG D.I., 1983, *Dictionnaire As-Sabil arabe-français, français-arabe*, Paris, Librairie Larousse, Collection Saturne.

RENARD J.-B., 1977, *La Bande dessinée*, Seghers, Paris, 1977, 254 p.

(Collection Clefs; 57).

REVAULT D'ALLONNES G.C., 1907, L'explication physiologique de l'émotion. *Journal de psychologie normale et pathologique*, nov.-déc. 1907 (review in V - sentiments, *L'année psychologique*, 1907, vol. 14, n° 1, pp. 458-467).

REY A., 2001, *Le petit Robert, dictionnaire de la langue française*. Paris, Le Robert.

REY A., 1990, *Le Grand Robert, dictionnaire de la langue française*. Paris, Dictionnaires Le Robert.

RICHELET P., 1680, *Dictionnaire françois...* Genève, Jean Herman Widerhold.

LE ROBERT & COLLINS Senior, 1998, *Dictionnaire français-anglais, anglais-français*. Paris, Le Robert, London, Collins.

ROSSIGNOL M., 2009, Exploration électrophysiologique des biais attentionnels envers les expressions faciales émotionnelles dans l'anxiété. Louvain-la-Neuve, Université catholique de Louvain.

ROZIN Paul, 1995, Des goûts et dégoûts, in S. Bessis (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Paris, Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, pp. 96-105.

ROZIN P., FALLON A.E., 1987, A perspective on disgust, *Psychol. Rev.*, 94 : 23-41.

ROUSSELOT J.-P., 1913, *Précis de prononciation française*. Didier, Paris.

RUDDER O. de, 1998, *Ces mots qui font du bruit! Dictionnaire des onomatopées, interjections et autres vocables expressifs de la langue française*. Paris JC Lattès.

SEPÄLÄ S., 1998, *La traduction des onomatopées dans la bande dessinée*. Genève, Mémoire présenté à l'école de traduction et d'interprétation pour l'obtention du diplôme de traducteur

SIERRA SORIANO A., 1999, L'interjection dans la BD : réflexions sur sa traduction, *Meta : journal des traducteurs / Meta: Translators' Journal*, 44 (4) : 582-603.

SAPIR E., 1929, A study in phonetic symbolism, *Journal of Experimental Psychology*, 12, 225-239.

SAUVAGEOT A., 1964, *Portrait du vocabulaire français*, Paris, Larousse.

SOBKOWIAK W., 1990 On the phonostatistics of English onomatopoeia, *Studia Anglica Posnaniensia* 23:15-30.

SWIATKOWSKA M., 2000, *Entre dire et faire. De l'interjection*. Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.

TANAKA K., MATSUBARA K., SATO T., 1997, Onomatopoeia expression for strange noise of machines. *JASA* 53, pp. 477-482.

TANAKA K., TAKADA M., IWAMIYA S., 2006, Relationships between auditory impressions and onomatopoeic features for environmental sounds. *Acoustic Science Technology* 27, pp. 67-79.

TROUSSET J. (dir.), 1877, *Nouveau dictionnaire encyclopédique universel illustré, vol. 4 : Mecq-Rabo*. Paris, À la Librairie Illustrée.

VARELA F., THOMPSON E. ROSCH E., 1999, *L'inscription corporelle de l'esprit*, Le Seuil, Paris.

WIOLAND F., 1985, *Les structures syllabiques du français: fréquence et distribution des phonèmes consonantiques, contraintes idiomatiques dans les*

séquences consonantiques. Genève, Slatkine; Paris, Champion

Corpus

DUBOUILLOIN ALAIN & AUGUSTE, *Tortax, le trésor du marais vert*, 1974, Neuilly-sur-Seine, Dargaud.

GAUDELETTE, 1995, Radada la méchante sorcière. La dernière vague. *Fluide glacial*, 231:49-54.

GLEM & CAUVIN, 1989, *Les voraces. Les yeux dans les œufs*. Dupuis.

GLEM & CAUVIN, 1991, *Les voraces. Éboueurs du ciel*. Dupuis.

GOSCINNY & UDERZO, 1972, *Le devin*. Neuilly-sur-Seine, Dargaud.

GOSCINNY & UDERZO, 1973, *Astérix en Corse*. Neuilly-sur-Seine, Dargaud.

GOSCINNY & UDERZO, 1981, *L'odyssée d'Astérix*. Neuilly-sur-Seine, Les Éditions Albert René.

GOTLIB, 1982, *Pervers pépère, Les albums de Fluide Glacial*, Dargaud.

HERGE, 1976, *Tintin et les Picaros*, Paris, Casterman

HUGOT, 2002, *Romette et Julio, Fluide glacial*, 313 : 50-53

MORRIS, 1968, *Lucky Luke n° 18, À l'ombre des derricks*, Marcinelle-Charleroi, Paris, Montréal, Bruxelles, La Haye, Dupuis.

PTILUC, 1991, *Pacush Blues. Variations sur un thème imposé*. Issy-les-Moulineaux, Vents d'Ouest.

RIDEL Curd, 2003, *Angèle et René. À cochon, cochon et demi*. Bruxelles, Éditions du Lombard.

ROBA, 1975, *Boule & Bill, album n°8. Papa, maman, Boule et Moi!* Marcinelle-Charleroi, Paris, Montréal, Bruxelles, Sittard, Dupuis.

ROBA, 1999, *Boule & Bill. Petites histoires*. Brussels, Dargaud Benelux.

SCABER, 1988, *Recherche et insolite*. Sans information sur l'éditeur. Simplement marqué France.

SLIM, 1981, *Zid ya Bouzid, (2)*.

TRONCHET, 2002, *Jean-Claude Tergal tome 6*, in *Fluide glacial*, Or Série 10 : 40-43.

ZEP, 1993, *Titeuf 2. L'Amour, c'est pô propre...* Grenoble, Glénat.

ZEP, 2008, *Titeuf 12. Le sens de la vie*. Grenoble, Glénat.

Pourquoi est-il si difficile d'apprendre à écouter les oiseaux ?

Paul-Louis Colon

Le sonore occupe une place importante dans l'expérience humaine, à travers le langage d'abord, la musique ensuite, mais aussi via toute une série de sons issus de l'environnement, produits par l'homme ou par des entités naturelles, qui informent à leur manière le rapport au monde des individus. Comme dans le cas du langage et de la musique, la capacité à faire sens des sonorités issues de l'environnement implique un certain savoir-faire, un savoir-écouter. C'est le cas de l'écoute mobilisée par les ornithologues professionnels et amateurs lors de l'observation des oiseaux dans leur milieu de vie.

La place de l'écoute dans l'ornithologie de terrain dépend du contexte d'observation. Dans les régions où, comme en Wallonie, l'habitat de nombreuses espèces est visuellement dense (forêts, haies sauvages, etc.), rendant le repérage visuel des oiseaux difficile, l'écoute est un outil précieux. À l'inverse, dans les zones côtières et les plans d'eau, qui offrent un panorama dégagé, le rôle de l'écoute passe au second plan. Savoir écouter n'est donc pas un pré-requis indispensable pour faire de l'ornithologie. La production sonore constitue cependant un aspect remarquable de l'éthologie d'un grand nombre d'espèces aviaires. Chaque espèce chanteuse a un répertoire plus ou moins étendu, aux nuances parfois très subtiles (la capacité de discrimination auditive des oiseaux étant bien plus grande que celle des humains). Les vocalisations remplissent plusieurs rôles : défense du territoire, moyen de compétition dans le cadre de la reproduction, signal de danger, etc. Le répertoire d'une espèce peut se diversifier en dialectes régionaux (certains éléments du répertoire sont plus utilisés dans certaines régions en fonction des productions sonores des autres espèces présentes), voire individuels. En plus des cris et chants, les oiseaux possèdent d'autres modes de communication sonores : claquement de bec, battement des ailes, tambourinages pour les pics. S'y intéresser enrichit donc considérablement l'expérience ornithologique, des amateurs ou des professionnels.

Si l'écoute des chants d'oiseaux, dans la vie quotidienne, semble une activité banale et spontanée, l'écoute qui est mobilisée en ornithologie est d'un autre ordre. Elle dépasse la seule dimension du sentir pour devenir source de connaissance. Cela suppose que, à un certain point, les sensations auditives puissent être partagées et comparées entre les pratiquants. Ce sont les conditions de réalisation de ce partage sensoriel qui retiendront ici mon attention. Pour étudier ce partage, un accès privilégié est d'observer les situations de transmission et d'apprentissage. Celles-ci impliquent en effet une explicitation, verbale ou non-verbale, d'un ensemble de traits constitutifs de la pratique, en particulier les « compétences contextuelles », qui restent

d'ordinaire de l'ordre du tacite²²³. Ces compétences concernent la manière dont l'environnement est mis au service de la réalisation d'une activité. Plus encore, se mettre soi-même en position d'apprentissage permet de rassembler des informations tant sur le dispositif objectif de transmission de savoir que sur l'effet, pour le novice, de changer son rapport à l'environnement par l'acquisition progressive de nouvelles compétences. L'étude anthropologique des sens portant en très large partie sur des savoirs et savoir-faire peu verbalisés, ce type de position y trouve une application privilégiée²²⁴. C'est à travers un terrain réalisé au sein d'une formation de guide ornithologique pour adultes en Wallonie et à Bruxelles que je me suis intéressé à ces questions.

Le terrain : une formation à l'ornithologie

Depuis 2003, l'association Natagora, à travers son pôle ornithologique AVES, organise une formation en ornithologie à destination du grand public. Elle accueille donc des personnes de profils très divers : certaines ont une formation en sciences naturelles ou pratiquent un métier en rapport avec la gestion de la nature ; d'autres abordent simplement l'observation des oiseaux comme un loisir. La formation est dispensée conjointement dans différentes villes wallonnes et accueille chaque année quelques dizaines d'étudiants répartis en trois niveaux d'apprentissage. Il n'y a pas de conditions particulières pour s'inscrire. Certains suivent cette formation car ils se destinent à travailler dans le secteur de l'animation naturaliste, comme « guide nature », par exemple ; d'autres pratiquent l'observation des oiseaux comme hobby et souhaitent approfondir et systématiser des savoirs qu'ils ont acquis sur le tard.

La formation s'étend sur trois ans et comporte d'une part des cours théoriques, qui ont lieu en soirée, sur l'avifaune présente en Belgique, son habitat, la taxonomie et l'éthologie des oiseaux, les techniques d'observation et d'identification, et enfin les actions de préservation ; d'autre part des activités pratiques réalisées sur le terrain sous la forme de balades guidées dans différents sites choisis pour leur intérêt ornithologique. Durant l'année académique, les cours ont lieu une fois par semaine et les activités pratiques chaque week-end. Les étudiants sont libres de s'inscrire aux balades guidées qui les intéressent, pour autant qu'elles correspondent à leur niveau. Bien que complètement néophyte, j'avais demandé l'autorisation d'accompagner des balades de niveau 2 et 3 (correspondant à la deuxième et troisième année de formation), pour pouvoir varier les observations et parce que certaines sorties

²²³ « It is only when we are novices – young children, apprentice scientists or radiographers, or aspirant birdwatchers – that the fact of those skills, and more important, of their social construction, becomes visible to us. » : LAW, J., LYNCH, J. « Lists, field guides, and the descriptive organization of seeing : Birdwatching as an exemplary observational activity », *Human Studies*, n°11, 1988, pp. 271-303.

²²⁴ PINK, S., *Doing sensory ethnography*, Londres, Sage, 2009, pp. 69-72. Voir aussi STOLLER, P., *The taste of ethnographic things : the senses in anthropology*, Philadelphie, University of Pennsylvania Press, 1989.

spécifiquement centrées sur les cris et chants étaient destinées aux étudiants plus avancés.

Le développement de l'écoute ornithologique est une des spécificités de cette formation. Son responsable et co-fondateur y porte un intérêt personnel, ayant lui-même fortement développé cette compétence, essentiellement en autodidacte. L'accent mis sur l'écoute n'est pas étranger non plus à la réalisation, par le département scientifique de l'association AVES, d'un suivi annuel des populations d'oiseaux à l'échelle de la Wallonie. Ce suivi est réalisé selon une méthode de points d'écoute. Un ensemble de lieux d'observation sont choisis sur le territoire concerné suivant une répartition relativement homogène. Ces lieux sont visités chaque année à la même période par des ornithologues qui notent, suivant un protocole standardisé, tous les individus entendus ou observés durant un laps de temps défini. Ces résultats sont ensuite agrégés et comparés d'année en année afin d'établir des tendances d'évolution des populations. Le grand nombre de points d'écoute et la période étroite d'observation nécessitent la participation d'un nombre suffisant d'ornithologues. Des amateurs expérimentés y participent donc au côté des ornithologues professionnels, notamment des formateurs et d'anciens étudiants de la formation. Ce programme constitue ainsi à la fois un lieu d'entretien et de développement de la compétence auditive chez les ornithologues et un horizon de valorisation possible de leurs futures compétences pour les apprenants.

Pourquoi est-il plus simple de regarder que d'écouter les oiseaux ?

J'ai constaté très tôt sur le terrain que l'apprentissage de l'écoute des oiseaux était quelque chose de difficile, bien plus que l'acquisition du regard ornithologique. De très nombreux étudiants me confiaient que les chants et les cris étaient leur « bête noire », tandis que les formateurs me faisaient part de leur difficulté à transmettre ce savoir et savoir-faire²²⁵. J'ai moi-même ressenti lors des premières balades guidées auxquelles participé, une forte impression de perte de repères et de totale incompréhension. Sitôt qu'on quitte l'ouïr distrait et occasionnel des chants d'oiseaux dans la vie quotidienne pour adopter une écoute concentrée sur ceux-ci, on ressent un changement brutal d'ambiance sonore. Les vocalisations des oiseaux ne sont plus des ornements gracieux et discrets ; c'est un véritable brouhaha de cris et de chants, en tous sens et à tout moment, qui submerge l'oreille. Par comparaison, apprendre à reconnaître visuellement les oiseaux était nettement plus aisé. Après quelques sorties guidées, je parvenais déjà à identifier quelques espèces communes au bout de mes jumelles, tandis que les cris et les chants me restaient

²²⁵ Les manuels spécialisés ou les articles de revues naturalistes font le même constat : voir notamment : BOSSUS, A., CHARRON, F., Guide des chants d'oiseaux d'Europe occidentale, Lonay, Delachaux et Niestlé, 2007 ;

DOUCÉLIN, C., « A l'écoute des oiseaux », EPOPS La revue des naturalistes du Limousin, n°52, 2001, pp. 4-41 [en ligne] <http://www.sepol.asso.fr/@Publications/@EPOPS/Epops56.pdf>, consulté le 12/03/2009.

hermétiques. Les autres étudiants étaient eux aussi nettement plus à l'aise avec la reconnaissance visuelle.

L'explication de cette différence généralement avancée sur le terrain est le caractère plus subjectif, personnel, idiosyncrasique de l'audition par rapport à la vue. Cet argument rappelle les distinctions de certaines études sur les sens, qui font de l'ouïe un sens holiste, émotionnel, plus ancré dans le corps, tandis que la vue serait analytique, objectivante et plus conceptuelle²²⁶. Cette attribution de propriétés essentielles aux sens a été largement critiquée en ce qui concerne la vue²²⁷. Christina Grasseni²²⁸ a montré comment, dans le cas d'éleveurs bovins italiens, l'usage de la vue, loin d'entraîner par lui-même un savoir objectif et commun, était progressivement développé pour établir dans le visible les différences pertinentes pour la communauté des éleveurs. Dans le cas de l'écoute également, l'association entre un sens et une forme particulière de connaissance mérite d'être interrogée. En effet, soit celle-ci est effectivement fortement subjective et l'enjeu est alors de comprendre comment ceux qui transmettent un savoir-faire auditif et ceux qui l'apprennent peuvent dépasser cette propriété sensorielle pour partager un savoir à travers l'écoute ; soit cette subjectivité n'est qu'apparente et la question devient de comprendre pourquoi l'écoute possède cette réputation que sa pratique contredirait.

Il convient donc de distinguer dans l'analyse — pour pouvoir mieux les articuler ensuite — la manière dont un sens est élaboré dans un groupe ou un univers culturel donné et la façon dont il est concrètement utilisé au sein de celui-ci. Alain Corbin ne disait pas autre chose lorsqu'il invitait les historiens des sens à prendre garde à ne pas « confondre la réalité de l'usage des sens et le tableau de cet usage décrété par les observateurs »²²⁹. En suivant ce principe pour aborder l'écoute ornithologique, je me demanderai si l'origine de la différence entre la facilité d'apprentissage du regard et de l'écoute ne pourrait pas se trouver dans l'écologie de la pratique elle-même ; en d'autres termes, dans le dispositif mis en place, au sein d'une formation à l'ornithologie de terrain, pour former et pratiquer l'écoute et le regard ornithologique. Par ce dispositif, j'envisage non seulement les ressources matérielles et cognitives directement mobilisées pour observer les oiseaux mais aussi un espace sémantique et une organisation sociale propre à un groupe particulier constitué autour de cette activité, soit l'ensemble des

²²⁶ Cette conception, développée par Walter Ong à la suite des travaux de Marshal MacLuhan, a été reprise aux fondements du programme de l'anthropologie des sens contemporaine : HOWES, D., « Les techniques sens », *Anthropologie et Sociétés*, vol. 14, n°2, p.102.

²²⁷ INGOLD, T., *The perception of the environment. Essays on livelihood, dwelling and skills*, Londres, Routledge, 2000, pp. 251-287.

²²⁸ GRASSEN, C., « Skilled vision. An apprenticeship in briefing aesthetics », *Social Anthropology*, vol. 12, n°1, 2004, pp. 41-55.

²²⁹ CORBIN, A., « Histoire et anthropologie sensorielle », *Anthropologie et Sociétés*, vol. 14, n°2, 1990, p. 17.

éléments qui constituent l'écoute et la vision comme des *sens professionnels*²³⁰ pour l'ornithologie.

Comment apprend-on à écouter les oiseaux ?

Une balade ornithologique commence le matin et se termine en milieu d'après-midi. En dépit du nom de balade, l'observation est essentiellement statique et l'on ne marche que pour passer d'un point d'intérêt à l'autre. Il n'est pas rare de passer près d'une heure au même endroit. Les groupes sont limités en nombre, une dizaine de participants à la fois et accompagnés généralement d'un guide (récemment se sont créés, parallèlement à la formation, des groupes de balade organisée composés uniquement d'apprenants). Celui-ci est un ornithologue expérimenté, mais pas nécessairement professionnel, qui peut également donner des cours théoriques dans le cadre de la formation sur des sujets qu'il maîtrise bien.

Une première étape essentielle dans l'apprentissage de l'écoute ornithologique consiste à développer une capacité à focaliser son attention sur ce qui est pertinent pour l'observation, sur le plan visuel comme sur le plan sonore. Pour Tim Ingold, s'inspirant de propositions de la psychologie écologique de la perception de James Gibson²³¹, la transmission d'une compétence consiste en une « redécouverte guidée »²³². Par cette expression, il souligne l'intrication de l'imitation et de l'improvisation dans l'appropriation d'un savoir-faire. Celui qui apprend ne part pas de rien mais peut s'appuyer sur l'exemple du maître ; en même temps, il ne parvient véritablement à acquérir de compétence que s'il se trouve directement confronté au matériau qu'il doit maîtriser, qui comprend à la fois son propre corps et une partie, plus ou moins large, de son environnement. Dans cette configuration, la notion de « monstration » occupe une place centrale, car « montrer quelque chose à quelqu'un consiste à la rendre présente pour cette personne, de manière à ce qu'elle puisse l'appréhender directement, que ce soit par le regard, l'écoute ou le toucher »²³³.

²³⁰ Pour reprendre en l'étendant, la notion de « professional vision » forgée par Charles Goodwin dans l'article éponyme : GOODWIN, C., « Professional vision », *American Anthropologist*, vol. 96, n°3, 1994, pp. 606-633.

²³¹ L'approche écologique de la perception vise à replacer l'étude de la perception dans le contexte de la vie courante. Lorsque le sujet percevant n'est plus contraint par le dispositif expérimental du laboratoire, son usage des sens s'en trouve modifié, ce qui conduit l'observateur à fonder la description et l'explication des processus perceptifs sur des bases entièrement nouvelles. Voir GIBSON, J.J., *The ecological approach to visual perception*, Hillsdale, L. Erlbaum, 1986.

²³² INGOLD, T., « From the transmissions of representations to the education of attention », in WHITEHOUSE, H. (dir.), *The Debated Mind. Evolutionary Psychology versus Ethnography*, Oxford / New York, Berg, 2001, pp. 113-153.

²³³ « To show something to someone is to cause it to be made present for that person, so that he or she can apprehend it directly, whether by looking, listening or feeling. Here, the role of the tutor is to set up situations in which the novice is afforded the possibility of such unmediated experience »: Id., p. 141.

Mais la monstration ne consiste pas seulement à rendre présent. Elle vise aussi et surtout à installer une certaine manière d'aborder ce qui se présente. En effet, ce qui est capital ici est l'indentification des aspects de l'expérience pertinents pour un savoir-faire donné, ceux qui pourront constituer des « prises » pour l'action. Ce sont ces points stables qui feront de la part nécessaire d'improvisation des novices autre chose qu'un ensemble de tentatives aléatoires. Ils la tiendront suffisamment proche de la pratique experte pour permettre à l'apprenant de *retrouver* les bons gestes, les bonnes perceptions. « Ainsi, dans une perspective Gibsonienne, si le savoir de l'expert est supérieur à celui du novice, c'est [...] parce que son système perceptuel est adapté à 'relever' les caractéristiques pertinentes de l'environnement que le novice échoue tout simplement à identifier. »²³⁴ C'est pourquoi, sous ce point de vue, l'apprentissage peut être assimilé à une « éducation de l'attention ».

Comme le montre la vignette ethnographique présentée ci-dessous, l'observation alterne des moments d'exploration libre de l'environnement avec des moments de concentration attentionnelle collective.

Un dimanche matin de novembre, à 8h, sur un parking à côté d'un ferme, dans un petit village du Condroz. Nous sommes une dizaine à nous tenir debout dans un coin du parking, aux côtés de quelques longues vues sur pied. Nous regardons chacun dans diverses directions, pour la plupart à travers des jumelles. Certains font quelques pas, mais sans s'éloigner de trop, de façon à rester à portée de voix du guide, qui scrute également les environs. Un oiseau en vol passe au-dessus de nous et va se poser dans un buisson de l'autre côté de la route. « Ah tiens, là ». « Oui, j'ai vu ». A ces mots, ceux qui regardaient ailleurs et n'ont pas vu l'oiseau passer ôtent leurs jumelles et regardent leurs compagnons pour s'orienter. Rapidement, nous fixons tous le buisson des yeux à travers des jumelles. Ceux qui ont une longue vue règlent son inclinaison et la mise au point. « Il m'a semblé que c'était une grive ». « Oui, mais laquelle ? », répond le guide, un peu malicieux. Il y a quatre espèces de grives courantes dans cette région : draine, musicienne, litorne et mauvis. Nous restons dubitatifs. « Elle n'a rien dit », relève l'une de nous. Nous continuons à chercher l'oiseau. « Il me semble que j'ai entendu un petit *tchac-tchac* », dit soudain un homme. « Si c'est *tchac-tchac*, on sait ce que c'est. » Répond un autre. « En wallon, on l'appelle *tchactresse* » ajoute un troisième, sûr de lui. Il s'agit donc d'une grive litorne. L'identification semble terminée mais nous continuons à scruter. Enfin le guide localise l'oiseau à travers ses jumelles. On échange des

²³⁴ « Thus from a Gibsonian perspective, if the knowledge of the expert is superior to that of the novice, it is [...] because his perceptual system is attuned to 'picking up' critical features of the environment that the novice simply fails to notice » : Ibid., p. 142.

indications pour le situer dans le buisson, dépourvu de feuilles mais néanmoins dense de branchages. « Vers le milieu, en-dessous d'une petite trouée, tu le vois ? ». Je parviens à focaliser un petit oiseau brun-gris. « Alors demande le guide, c'est une litorne ? » Personne ne se risque à répondre. On se met à douter. Quelques-uns ont sorti leur manuel²³⁵ ornitho et tournent rapidement des pages. « Elle a un sourcil blanc. » « Ah oui. » « C'est une grive mauvis ». L'identification sonore était erronée. (Notes de terrain)

Fig. 1. Dispersion et focalisation de l'attention sur le terrain. Barvaux-en-Condroz, 12 novembre 2010 (©P.-L. Colon)

Le guide joue ici un double rôle de sélection : en proposant un objet d'intérêt ou en choisissant de rejoindre celui d'un participant plutôt que d'un autre ; en pointant les objets pertinents pour l'identification. Au fil de la balade, les participants se regroupent ainsi de manière concentrique ou en arc de cercle autour du guide, à pouvoir à tout instant modeler leur propre disposition corporelle. Comme l'écrit Tim Ingold, « l'apprenant observe, cherche – au moyen de des mouvements de l'expert et au moyen de ses propres mouvements corporels en adéquation avec ceux de son attention, de manière à atteindre le type d'ajustement rythmique de la perception et de l'action qui réside au cœur de la performance maîtrisée »²³⁶. Ici se manifeste une première différence pratique entre vision et audition dans l'apprentissage de l'ornithologie de terrain. Du fait du champ visuel restreint chez l'humain, la position du corps renseigne de manière claire et rapide sur la direction prise par le regard d'autrui. Les deux photos de la figure 1, prises à quelques minutes d'intervalle illustrent le mouvement de synchronisation de l'attention visuelle et l'alignement corporel qui le sous-tend. Sur le plan sonore, le champ auditif étant omnidirectionnel, un tel appui sur la disposition des corps n'est pas possible. Tandis que le guide dit : « Vous avez entendu ça ? », c'est en vain qu'on cherche à adopter sa pose pour entrer en résonance avec son écoute. On en est réduit à se figer dans une attente dont on ne sait pas bien, en l'absence de plus d'explications, vers quoi elle est censée se diriger.

²³⁵ Ce type d'ouvrage est généralement nommé « guide ornithologique ». Afin de ne pas porter à confusion avec la personne qui conduit la balade, également appelée « guide », je réserverai ce terme à ce dernier et je parlerai de manuel dans le cas du livre, sauf s'il s'agit de propos rapportés.

²³⁶ « The novice watches, feels or listens to the movements of the expert, and seeks – through repeated trials – to bring his own bodily movements into line with those of his attention so as to achieve the kind of rhythmic adjustment of perception and action that lies at the heart of fluent performance » : INGOLD, T., « From the transmissions of representations to the education of attention », op. cit., p. 141.

À défaut de ces indices posturaux sur l'orientation de l'attention, ce sont d'autres informations qui servent à établir entre le guide et les apprenants une communauté d'attention. Les indications verbales du guide ont un rôle clé. Certaines sont déictiques : elles désignent un phénomène sonore en position, non pas dans l'espace mais dans le temps. En même temps que le cri ou le chant commence, le guide appelle l'attention des étudiants – « Vous entendez ? », – accompagnant parfois le commentaire d'un geste du doigt pointé vers le haut, suivi d'un moment d'immobilité. Ce qui importe dans ce geste n'est évidemment pas la direction du doigt, mais le mouvement, qui vient découper le flux temporel. Mais la difficulté est que bien souvent le son indiqué disparaît presque aussitôt. Il faut alors recommencer l'opération plusieurs fois pour que celui-ci soit bien mis en évidence.



Une autre manière d'indiquer ce qui doit être écouté est l'imitation vocale du cri ou du chant sous forme d'onomatopée. À ce stade, le rôle de l'imitation est avant tout de proposer un découpage temporel du flux sonore. Elle définit une *unité phénoménale* parmi l'ensemble des sons audibles dans la situation, que l'auditeur peut prendre comme étalon pour orienter son attention et discriminer certains sons parmi tous les autres. Les onomatopées du guide, comme le mouvement du doigt, jouent ici le rôle d'un *pointage auditif*.

Équipement

Au niveau visuel, un autre élément facilite la coordination des attentions. Les outils de vision, jumelles et longues vues, parfois appareils photos, constituent des éléments cardinaux de la pratique des ornithologues de terrain. Rares sont ceux qui entreprennent une balade en vue d'observer les oiseaux sans se munir d'au moins une paire de jumelles. Ces instruments n'ont pas seulement pour rôle de « rapprocher » l'oiseau sans prendre le risque de l'effaroucher et de rendre ainsi perceptibles les détails de son apparence. Le champ de vision limité et la mise au point isolent aussi une portion d'espace bien précise du reste l'environnement visible. En balade, sitôt un oiseau aperçu, chacun se saisit de ses jumelles pour l'apercevoir. On échange des indications sur sa position en se servant de points de repères dans le paysage (pylône, arbres remarquables, etc.). On observe à tour de rôle à travers l'une ou l'autre longue vue focalisée sur l'oiseau par son propriétaire. Cette médiation des instruments contribue à uniformiser la perception de l'oiseau et favorise le partage d'informations à son sujet.

Parmi l'équipement pratiquement indispensable, sinon des ornithologues en général, en tout cas des ornithologues débutants, figure le manuel ornithologique. Il s'agit d'un répertoire, au format de poche, dans lequel sont

repris un ensemble d'espèces susceptibles d'être rencontrées dans une région²³⁷. Selon les éditions, une ou plusieurs espèces sont représentées par page au moyen de photos ou dessins. Plusieurs plumages sont parfois figurés (celui du mâle, de la femelle, d'un juvénile). Le manuel contient également d'autres informations comme la répartition géographique, les périodes de migration si c'est une espèce migratrice, une description de l'habitat, le régime alimentaire, etc. Sur le terrain, l'usage de ce manuel est encouragé par les formateurs et très répandu chez les apprenants. Il fait partie intégrante du processus d'identification tel qu'il est enseigné : sitôt qu'un oiseau au centre de l'attention par le groupe, une première hypothèse est émise au sujet de son espèce, soit sur l'impulsion du guide, soit spontanément. L'étape suivante consiste à rechercher dans le manuel l'espèce concernée et vérifier que l'individu observé possède bien les caractéristiques mises en exergue par la description graphique ou scripturale du manuel.

Comme l'ont noté Law et Lynch²³⁸, le recours fréquent au dessin plutôt qu'à la photographie dans ce type de manuel tient à la nature plus abstraite du dessin qui, à la différence de la photo, propose une vue de l'oiseau débarrassée d'un ensemble d'« obstacles » perceptifs liés à la pose, à l'environnement ou à la luminosité. L'oiseau dessiné est un prototype : il rassemble de manière exemplaire un ensemble de traits que les ornithologues ont jugés caractéristiques. Consulter un manuel induit donc une certaine manière, analytique, de le regarder, qui s'articule avec l'usage des instruments de vision. À travers la lunette des jumelles ou de la longue vue, l'oiseau est perceptuellement isolé de son environnement, rendu plus abstrait, donc plus proche aussi de celui représenté dans le manuel que celui aperçu à l'œil nu, facilitant ainsi la comparaison entre l'individu rencontré et le prototype. Ces objets jouent un rôle capital dans la formation et la mise en œuvre du regard ornithologique : comme le note Christina Grasseni à propos d'un autre cas d'apprentissage du regard professionnel, « en fait, l'apprenti interagit non seulement avec des praticiens expérimentés mais aussi avec des objets qui codifient l'expression correcte, dirigent la perception et représentent des standards de 'bonne forme' »²³⁹.

Ce regard analytique est également instauré par le dialogue entre le formateur et les apprenants. Lorsque ceux-ci proposent un nom d'espèce pour l'oiseau observé, le formateur les invite à justifier leur choix en indiquant quels éléments leurs ont permis cette catégorisation ou, s'il s'agit d'un classement issu d'une « première impression » — ce que les ornithologues nomment GISS

²³⁷ Il existe une grande variété de manuels, des plus généralistes au plus spécifiques, des plus sommaires aux plus détaillées. A titre d'exemple, l'un des plus utilisés est : SVESSON, L., GRANT, P.J., LESAFFRE, G., *Le guide ornitho*, Lony, Delachaux et Niestlé, 2010.

²³⁸ LAW, J., LYNCH, M., « Lists, field guides, and the descriptive organization of seeing : Birdwatching as an exemplary observational activity », *op.cit.*, p. 279 et sv.

²³⁹ « (...) in fact, apprentices interact not only with skilled practitioners, but also with devices that codify the correct expression, direct the perception and represents standarts of 'good form' » : GRASSENI, C., « Skilled vision. An apprenticeship in briefing aesthetics », *op.cit.*, p. 44.

(General Impression of Size and Shape) — leur demande de vérifier celui-ci en repérant les caractéristiques qui sont attendues chez cette espèce. Les apprenants sont ainsi invités à adopter une démarche différentielle : les espèces bien connues servent de repères pour l'identification. En posant ces questions, le guide invite les étudiants à déplacer leur regard, de la saisie de la silhouette de l'oiseau vers les détails de son apparence, et retour.

« J'ai beaucoup apprécié la démarche pédagogique et le coup du Goéland argenté qui était en réalité un Goéland brun, c'était un grand moment d'ornithologie. Il y a ce qu'on pense voir et puis, il y a ce qu'il faut voir pour déterminer » (Erik, FFO, n°1148, 20/09/2009)²⁴⁰

Au niveau sonore, il n'y a pas de recours à la médiation d'un instrument pour écouter les oiseaux. Celui-ci est pourtant utilisé dans une discipline proche : les audio-naturalistes s'équipent d'un micro directionnel, d'un amplificateur portable (le plus souvent couplé à un enregistreur) et d'un casque pour aborder les sons naturels. L'intérêt de cet équipement est qu'il permet, à la manière des jumelles ou de la longue-vue pour la vision, d'isoler un phénomène sonore du reste de l'environnement et de le « rapprocher » (par l'amplification) pour mieux percevoir ses détails. Mais ce type d'instruments n'est pas d'usage fréquent chez les ornithologues amateurs²⁴¹, encore moins chez les débutants. La maîtrise de la technique et son coût constituent certes des obstacles. Pourtant, ceux-ci existent également, bien que dans une mesure moindre, au niveau visuel et ils ne paraissent pas rebuter les apprenants, qui peuvent discuter entre eux, par exemple, de caractéristiques techniques de modèles de jumelles ou de longues vues, et acquérir des équipements parfois coûteux. L'absence d'investissement dans ces instruments trouve vraisemblablement son origine ailleurs, dans un poids cognitif et affectif plus limité accordé au sonore dans l'observation des oiseaux. Il contribue en retour à rendre l'écoute plus difficile à maîtriser et moins aisément partageable que l'observation visuelle.

Les manuels concernant l'identification sonore existent. Ils sont eux aussi organisés par espèces et contiennent des informations sur les cris et chants les plus fréquents, sous la forme de descriptions littérales, de suites d'onomatopées ou de sonagrammes. Un des manuels les plus réputés²⁴² propose plusieurs catégorisations pour aider à retrouver la description du

²⁴⁰ Ce commentaire est extrait du forum internet dédié à la formation (nommé ici FFO : Forum de la Formation Ornitho). Les étudiants y échangent des informations, des observations, des annonces de balades ou discutent de points techniques avec des ornithologues plus expérimentés. Le numéro indiqué est celui du post.

²⁴¹ Il faut noter que chez les ornithologues professionnels qui travaillent sur les productions sonores des oiseaux, le recours à un matériel d'enregistrement sophistiqué est la norme. Mais le rapport au son est différent dans ce cas : l'essentiel de l'analyse se passe au niveau de la représentation graphique du son, sous forme de sonagramme.

²⁴² BOSSUS, A., CHARRON, F., Guide des chants d'oiseaux d'Europe occidentale, Lonay, Delachaux et Niestlé, 2007.

chant entendu. Les espèces sont classées par milieu écologique et en fonction de la complexité croissante de leurs cris ou chants. Les sonagrammes présentent plusieurs motifs fréquemment produits par l'espèce, surmontés de leur « traduction » en onomatopées, afin de faciliter la représentation sonore.

Ce type de manuels est cependant bien moins utilisé que ceux de l'identification visuelle. Je n'ai jamais constaté la présence des premiers sur le terrain. Un étudiant de la formation justifie cette absence :

« Pour les chants le support est déjà beaucoup plus difficile. On ne va pas ouvrir un bouquin, on ne va pas regarder des sonagrammes, il faut déjà qu'on vous explique ce que c'est et écouter il faut déjà aller à l'école ou il faut avoir un CD. Ce n'est pas facile, ce n'est pas pratique. C'est peut-être pour ça que les chants sont plus rébarbatifs. » (Marc, étudiant formation ornitho, 2^e année)

La lecture d'un sonagramme n'est effectivement pas évidente ; elle doit faire l'objet d'un apprentissage, comme celle d'une partition musicale. Au-delà de la simple compréhension de la représentation, la capacité à interpréter le sonagramme pour imaginer le phénomène sonore représenté demande encore une familiarité plus forte avec cet outil. Mais l'utilisation du manuel sonore pose une difficulté supplémentaire. Pour pouvoir être comparé au prototype proposé dans le livre, le chant ou le cri doit pouvoir être saisi à la fois dans sa globalité et dans ses détails. Cela suppose une capacité à faire varier la focale de son attention sur le phénomène. C'est ce rapport entre impression générale et éléments singuliers qui est au cœur de l'identification. Comme je l'ai explicité pour le visuel, l'identification repose sur un processus de va-et-vient entre la ou les espèces imaginées sur bases des sensations et les interrogations que suscite en retour cette association, qui modifient à la fois ce qui est regardé et la manière de le regarder.

Or, le rapport aux cris et aux chants sur le terrain est limité à l'oreille nue. Ce que produit l'oiseau est toujours entendu au milieu d'un ensemble d'autres sons, dans un rapport temporel inaltérable, sous des formes sans cesse renouvelées. Par contraste avec la vision, l'apprenti ornithologue ne dispose pas d'un instrument qui lui permette de moduler son attention sur ce qu'il entend, d'isoler précisément un son de son environnement, de l'« agrandir » pour percevoir plus nettement les motifs qui le composent. L'utilisation d'un manuel ornithologique suppose une manière de prêter attention qui permette la mise en place d'une perception analytique. L'absence d'une instrumentation facilitant un tel décentrement de l'attention, si elle ne le rend pas impossible, limite cependant fortement l'usage du manuel sur le terrain. Les formateurs proposent toutefois certains trucs : mettre les mains en conque autour des oreilles afin d'orienter spatialement l'ouïe ; écouter attentivement un son parasite pour pouvoir le « filtrer » ensuite (en s'efforçant d'en faire abstraction). Mais la capacité de modulation de l'attention que permettent ces actions est sans commune mesure avec celle qu'autorise l'instrumentation.

Un outil répandu pour apprendre l'identification auditive sont les collections de cris et de chants d'oiseaux enregistrés sur disque compact. Accompagnant parfois un manuel, ces enregistrements permettent l'écoute

répétée et focalisée d'une plusieurs vocalisations du répertoire des espèces, en l'absence de toute perturbation de l'environnement sonore. Mais les avantages qu'apportent ces enregistrements en termes de focalisation de l'écoute s'accompagnent aussi de manques notables. Premièrement, le contexte de l'observation est ici éliminé. Or celui-ci joue un rôle clé sur le terrain : c'est par le recueil d'éléments contextuels, tel le type d'habitat, le moment de l'année, etc. que l'ornithologue peut opérer une première sélection mentale des espèces qu'il est susceptible d'entendre et orienter son écoute. Comme me l'a dit un étudiant : « on écoute aussi avec les yeux ». Deuxièmement, les conditions d'écoute ne sont pas les mêmes. À force d'être confronté des chants amplifiés et filtrés de leur contexte sonore, l'auditeur prend une habitude d'écoute qui est inutilisable sur le terrain, où il devra réaliser par lui-même (et avec ses seules facultés sensorielles) le travail de sélection sonore que le Cédérom lui fournit tout préparé. Le système de reproduction peut aussi avoir pour effet de mettre en évidence certains aspects du son qui seront beaucoup plus difficiles à remarquer sur le terrain, et inversement. Pour ces raisons, l'apprentissage « sur CD » ne peut ni se substituer à l'écoute sur le terrain. Tout au plus peut-il apporter une familiarité avec les vocalisations qui y seront rencontrées.

Vocabulaire

Un autre vecteur de l'organisation et du partage de sensations est le langage. À nouveau, on observe une différence entre la vue et l'audition. À travers les cours théoriques, les étudiants acquièrent un ensemble de termes servant à décrire l'oiseau et son comportement (parties du corps, types de plumes et leurs positions, forme du vol, etc.). Les mêmes termes sont utilisés dans les manuels, dans les documents de vulgarisation, par les ornithologues professionnels et par les apprenants. À l'inverse, la production sonore des oiseaux ne fait pas l'objet d'une description standardisée. De même que pour l'olfaction, « le lexique est imprécis, non pauvre comme on le prétend parfois, mais instable, métaphorique, poétique »²⁴³. La production sonore des oiseaux peut être qualifiée en termes de complexité (simple, répétitif, inventif), de hauteur (la plupart des oiseaux s'exprimant dans un registre de tonalités qui paraît aigu à l'homme, la caractérisation de la hauteur se fait plutôt en termes comparatifs), de rythme (lent, rapide, bégayant, bredouillant, alterné, etc.) et de timbre. Pour ce dernier, l'un des plus importants au niveau de la distinction entre espèces²⁴⁴, les termes sont extrêmement variés et empruntés à des domaines divers : flûté, râpeux, rugueux, clair, mouillé, métallique, doux, etc. Des termes conjoignant plusieurs de ces dimensions sont également utilisés : gai, triste, mélancolique, mélodieux, etc. Il y a aussi un large recours à une flopée d'images et de métaphores, parfois vagues, parfois très précises : « un sifflet d'arbitre », « une boîte d'allumettes qu'on secoue », « un moteur de 2CV

²⁴³ CANDAU, J., *Mémoire et expériences olfactives. Anthropologie d'un savoir-faire sensoriel*, Paris, PUF, 2000, p. 31.

²⁴⁴ BOSSUS, A., CHARRON, F., *Guide des chants d'oiseaux d'Europe occidentale*, op.cit., p. 18.

qui peine à démarrer », « un collier de perle qui se dévide dans un escalier », etc. Ces termes et ces images ne sont pas univoques ; leur correspondance sonore n'est pas clairement établie. En général, pour décrire un cri ou un chant, de multiples qualificatifs sont avancés simultanément.

Enfin, il existe une tradition de phrases mnémotechniques qui sont transmises, de manière plus ou moins stables, au sein de la communauté ornithologique. Par exemple : « Je ... monte au paradis, je ... monte au paradis » pour le grimpeur des jardins ; « tout petit, tout petit, tout petit je suis » pour le roitelet. Ce qui importe dans ces phrases est leur scansion particulière, qui imite le cri de l'espèce. Elles correspondent donc à des descriptions par onomatopées, leur charge sémantique facilitant leur mémorisation, d'autant plus que celle-ci possède un rapport avec l'espèce (le verbe « monter » évoque le nom du grimpeur ; le roitelet est l'un des plus petit passereaux). Cependant, comme les autres formes de description, ces phrases n'éveillent pas le même intérêt chez chacun. Les formateurs encouragent d'ailleurs leurs étudiants à forger leurs propres phrases s'ils en ressentent le besoin.

Cette absence de vocabulaire spécifique est volontairement entretenue au sein de la formation que j'ai suivie. Une ancienne étudiante, acousticienne, avait proposé à l'un des formateurs de construire un tableau reprenant un ensemble de termes fréquemment utilisés pour décrire le son et de leur associer des exemples sonores. Son but était précisément de fournir un début de base objective au vocabulaire décrivant les cris et les chants. Sa proposition a été poliment refusée. La raison avancée par le formateur est qu'il est nécessaire selon lui — une conviction partagée par l'ensemble de l'équipe — que les étudiants se façonnent leurs propres images mentales et qu'ils mettent leurs propres mots sur les cris et les chants. Un vocabulaire normalisé est conçu comme un obstacle à l'écoute et à l'appropriation des sons des oiseaux. Cet argument rappelle les attendus de l'apprentissage d'autres savoir-faire sensoriels, comme la taille de la pierre²⁴⁵, où la faible explicitation des techniques enseignées est revendiquée par les formateurs comme un moyen d'obliger les apprentis à se confronter directement au matériau. De la même manière, les formateurs ornithologues souhaitent que leurs étudiants s'approprient les chants d'oiseaux dans le contact le moins prescrit et le plus immédiat possible.

Toutefois, dans le cas de la vision, la présence de termes standardisés ne semble pas susciter chez les étudiants de résistances, ni entraver leur activité d'observation, au contraire. La résistance à codifier, au moins partiellement, la description sonore se comprend mieux en regard de la conception répandue — y compris dans les manuels ornithologiques et chez les étudiants — de l'écoute comme mode de perception éminemment subjectif. Comme le rappelle Erwin Straus, dans la conception qui s'est imposée avec la révolution scientifique, « le sujet ne se manifeste dans sa dimension individuelle que

²⁴⁵ MARTIN, C., « Langage, patois et bilinguisme sensoriel en taille de la pierre », *Communications*, n°86, pp. 158-160. Voir aussi : SOLA C., « "Y a pas de mots pour le dire, il faut sentir." Décrire et dénommer les happerceptions professionnelles », *Terrain*, n° 49, 2007, pp. 37-50.

lorsqu'il est le jouet d'une illusion ; et de fait, le mot *subjectif* désigne depuis longtemps ce qui est *purement subjectif*, c'est-à-dire l'illusoire »²⁴⁶. La description des sensations auditives révélerait avant tout ce que l'individu projette sur le son : un imaginaire, une mémoire et des émotions personnelles. Or, ainsi que le rappelle Straus, on peut comprendre le subjectif d'une autre façon : comme ce qui *implique* le sujet, ce qui est constitutif de la relation entre l'individu et son environnement. L'écoute oriente l'individu par rapport au monde qui l'entoure, elle le mobilise selon un mouvement d'approche ou d'éloignement. Dès lors, dans le choix d'un terme ou d'un autre pour décrire le son, ce ne sont pas des réalités phénoménales différentes qui se manifestent, plus ou moins fantasmées, mais une focale différente de l'attention sur un monde déjà partagé.

Au cours d'un entretien, j'ai eu une discussion éclairante sur cette question avec un étudiant de la formation. Je l'interrogeais sur le partage des informations sonores sur le terrain :

Marc : [...] c'est personnel. A partir du moment où on est dans le subjectif ça devient personnel. Je ne suis pas sûr qu'on entende tous la même chose ...

Chercheur : Oui ...

M : Parce que quand on faisait le tour de la classe, parfois, on entendait le même chant et on devait tous mimer, on avait quand même parfois des choses très différentes. A mon avis, parce que c'est / je ne sais pas. [silence] Certains, par exemple dessinaient quelque chose de continu. Or c'était vraiment / allez, pour prendre par exemple « tchif tchaf tchif tchaf » c'est vraiment un trait « tchif – tchaf », puis « tchif » puis « tchaf ». Donc ça va pour dessiner. Et certains disaient « tchitchaf », donc faisaient un trait continu : « tchiftchaf ». Voilà, déjà ça, c'est tout à fait différent. L'un est continu et l'autre est discontinu, ce sont des saccades. [silence] Donc on n'entend pas / en tout cas, on entend la même chose, mais on ne donne pas la même importance à ...

C : ... aux différents éléments ...

M : Voilà. Certains à mon avis vont dire : le chant est saccadé ; d'autres vont dire : il est très mélancolique. On entend la même chose. Et ils vont retenir cette mélancolie. Et moi je vais retenir la saccade et pas la mélancolie. C'est ça que je dis que c'est subjectif.

Ce que l'on attribue généralement à des différences de perceptions sont en réalité des différences de focale d'attention. Le cri du pouillot vélocé, « tchif tchaf », n'est pas une ligne ou une suite de traits mais à la fois une ligne et une suite de traits. C'est la manière de ponctuer le phénomène qui change. De même, le chant auquel pense Marc n'est pas *ou* saccadé *ou* mélancolique, il est saccadé *et* mélancolique. Même s'il ne l'a pas perçu, Marc ne nie pas qu'il soit

²⁴⁶ STRAUS, E., Du sens des sens. Contribution à l'étude des fondements de la psychologie, Grenoble, Jérôme Millon, 2000, p. 34.

mélancolique et que lui-même puisse percevoir cette mélancolie s'il se mettait en état de la sentir. En d'autres termes, si la perception recèle une part d'idiosyncrasie qui renvoie à l'histoire ou la personnalité de l'individu, celles-ci n'agissent pas comme des filtres qui altèreraient inexorablement le perçu. Elles invitent plutôt à être attentif d'une certaine manière, retrouvant par là des expériences du passé. Cela signifie qu'il est possible de sentir comme quelqu'un d'autre sans pour autant partager tout ou partie de ce qui la constitue comme personne unique. Et ce qui compose la base de ce sentir partagé, c'est la manière dont l'attention est dirigée, modulée, organisée, c'est-à-dire, la manière dont l'individu entre en relation avec son environnement.

Le rôle du formateur sur le terrain est précisément d'instaurer non seulement la possibilité d'un rapport direct avec le monde sonore des oiseaux mais aussi de faire en sorte que ce contact ait lieu d'une façon précise, qui permette à l'apprenti de sentir les éléments de l'environnement qui sont pertinents pour la pratique. Lorsque le formateur reproduit un cri entendu, il définit son unité phénoménale, comme on l'a vu ; il met en évidence, par la schématisation que constitue sa production sonore, les éléments qui doivent permettre de distinguer l'espèce qui l'a produit d'une autre au cri semblable. En d'autres termes, il indique non seulement *ce* qu'il faut écouter, mais aussi *comment* l'écouter.

Plus loin on entend ce qu'un étudiant qualifie de « petit cri assez métallique ». Le guide nous demande de le décrire. « Aigu », « précis », proposent certains. « Si je dis roitelet ? », demande un étudiant. « Non, c'est moins aigu que roitelet », lui répond le guide. « C'est répétitif, monotone », dit un autre. « Le timbre est assez métallique et sonore, ajoute le guide, un petit grincement comme un violon. Un peu éraillé, pas aussi pur que le rouge-gorge ». On hésite justement entre rouge-gorge, troglodyte et accenteur, trois espèces proches du point de vue sonore, du milieu et du gabarit. « C'est un accenteur car le son est éraillé ». Le guide fait écouter un enregistrement issu d'un CD avec son smartphone. Mais il est déçu de l'enregistrement : « Il est plus pur que le son naturel, moins typique ». Il imite alors le cri, « tsii, tsii » pour mieux rendre compte du timbre éraillé. (Notes de terrain)

Malgré sa plus grande richesse par rapport à l'imitation, l'enregistrement est disqualifié dans ces circonstances précises car il ne rend pas suffisamment compte du trait qui pour le formateur est capital. C'est bien une manière d'écouter qui est proposé ici à travers l'imitation. Lors d'une autre balade :

On entend un « tic tic tic ». « C'est un des cris d'alarme du rouge-gorge », dit le guide. « Il est très léger, pas bien rythmé comme le troglodyte. Plus accentué, plus ample. Comme le tic-tac d'une montre ». Un étudiant a alors l'idée de tapoter le cadran de sa montre pour reproduire le son. On reconnaît en effet le petit bruit sec. « C'est bien mais trop régulier », dit le guide. L'étudiant modifie le rythme de son mouvement. « Voilà, c'est ça ». (Notes de terrain)

En reproduisant le son, l'étudiant n'avait pas réalisé quelque chose d'identique, mais il avait bien cerné certaines caractéristiques du son, sa brièveté et sa ténuité. Il manquait encore la dimension rythmique, que le guide lui a fait ajouter. On voit ici comment, de manière spontanée et avec des moyens sommaires, le guide et les étudiants opèrent le type de changement de focale que permet, pour le visuel, l'équipement optique.

Ces deux vignettes ethnographiques montrent également que « la nomination participe de la perception et ne vient pas s'associer « après coup et comme par accident » au contenu de la sensation »²⁴⁷. En mettant des mots sur ce qu'ils entendent, en s'appropriant ceux du guide, les étudiants modifient directement leur manière d'écouter le cri, ils apprennent à écouter *en ornithologues*.

Sensorialité, affects et identité

Une dernière différence remarquable entre regard et écoute ornithologique concerne leurs valeurs affective et sociale. Observer visuellement un oiseau semble, à première vue, bien plus valorisé au sein de la communauté ornithologique que l'écouter. Au cours des balades ou sur le forum internet de la formation, les ornithologues amateurs échangent régulièrement des expériences de belles photographies qu'ils ont pu prendre ou d'occasions où ils ont pu regarder à loisir certaines espèces. Les discussions au sujet d'observations sonores sont nettement plus rares. L'échange de matériel en ligne sur les sites spécialisés est également nettement en faveur de la photographie par rapport aux enregistrements sonores. Ce dernier constat doit être nuancé par le fait que le support web induit sans doute par constitution un biais en faveur du visuel.

Au sein de la communauté ornithologique se retrouverait donc la valorisation de la vue que l'on rencontre dans d'autres domaines de nos sociétés occidentales contemporaines. Mais, à nouveau, cette mise en avant d'un sens correspond moins au rapport particulier que celui-ci établirait par lui-même entre l'individu et le monde qu'aux contingences de l'organisation de son usage. Il faut en effet distinguer l'agencement temporel de l'activité d'identification et la valeur affective liée au contact sensoriel avec l'animal. Dans la première, regard et écoute sont bien dans un rapport de subordination : l'écoute sert à orienter le regard, « à savoir que chercher », comme me l'a dit un ornithologue professionnel. Le commentaire suivant exprime bien la séquentialité de l'écoute et de l'observation visuelle :

« Mais quand à force d'entendre la Rousserolle effarvate on se décourage, nous, on a fini par en voir 2 voler (à plusieurs reprises) et 1 faire son "numéro d'ascenseur" sur les joncs (visibles à l'œil nu SVP!) » (Francine, FFO, n°3877, 9/06/2011).

²⁴⁷ CANDAU, J., Mémoire et expériences olfactives. Anthropologie d'un savoir-faire sensoriel, op. cit., p. 72.

Un horizon important de la balade ornithologique est la « coche », c'est-à-dire, l'observation d'une espèce pour la première fois, qui peut donc être cochée sur la liste des espèces jamais observées par l'ornithologue. Comme c'est le moment de la vision qui termine et complète le processus, il semble constituer à lui seul la coche :

« Vite une photo... une autre encore pour être sûr. Profitons qu'il ne semble pas vouloir partir! (je devais avoir une bonne bouille!). Une fois dans la boîte, j'ai sorti mon guide (qui était resté planqué dans mon sac à dos...) pour avoir la confirmation qu'en rentrant j'allais pouvoir cocher le Torcol fourmilier. Par miracle (ou par vraiment une bouille d'exception), tout ce chambard pour attraper mon guide n'a pas fait fuir mon nouvel ami. J'ai donc pu prendre quelques clichés supplémentaires que je partage avec vous sous le titre : "Ronquières 24 08" » (Christian, FFO, n°4043, 26/08/2011).

Mais l'observation visuelle ne termine pas l'observation parce qu'elle en est la finalité mais parce que dans la pratique, très souvent, elle vient en dernier lieu. L'habitat de nombreuses espèces offrant dans nos régions une visibilité réduite, la vision de l'oiseau doit être préparée (par l'écoute, par la lecture du paysage, par des indices contextuels, etc.). Ce n'est bien souvent qu'une fois que ces opérations ont été accomplies que l'observation proprement visuelle peut avoir lieu. La coche peut donc très bien être à la fois visuelle et auditive :

« En effet, l'observation que nous avons faite correspond tout à fait à tout ce que nous avons également appris pendant notre formation ornitho. C'est très cool de le voir et même de l'entendre ! Voilà donc pour moi ce que je considère comme une "coche" ! » (Paola, FFO, n°2494, 09/06/2010).

De même, la vision rend l'observation plus complète, non parce qu'elle posséderait par elle-même une valeur informative supérieure qui prendrait le pas sur la valeur moindre de l'audition, mais parce qu'elle vient s'associer à celle-ci pour enrichir l'expérience. Cela est vrai pour la perception (les identifications auditive et sonore de l'oiseau se précisent mutuellement) comme pour le sentir : l'animal vu et entendu est rendu plus « présent » que l'animal seulement entendu ou même seulement vu. Si la mémorisation du chant ou du cri de l'oiseau est réputée plus efficace lorsque celui-ci est également vu, c'est bien parce que l'association de la vision et de l'audition confèrent à l'observation une intensité émotionnelle qu'une seule modalité échoue à faire naître (et l'on peut donc imaginer que la mémorisation visuelle s'en trouve également renforcée). J'ai donné plus haut des exemples de l'utilité de croiser perceptions visuelles et auditives dans l'identification. Les deux commentaires ci-dessous expriment la complémentarité de l'écoute et de la vue dans la tonalité affective d'une observation ornithologique :

« Pendant que la Cigogne noire tournoie calmement, voici le Milan royal qui se joint à son ballet aérien. Je les avais tous les deux dans le champ de vision de mes jumelles. *D'autant plus*

magnifique que la Bergeronnette des ruisseaux chantait toujours de son perchoir, situé juste en dessous du duo volant. Bien sûr, elle n'était pas dans le même champ de vision que les 2 autres espèces; mes jumelles sont correctes mais elles n'ont pas comme caractéristique 15X200 mais seulement 10X32. » (Paola, FFO, n°3716, 23/04/2011, je souligne).

« J'ai la chance d'avoir depuis quelques années déjà un couple de fauvettes à tête noire (enfin brune pour la femelle) qui revient chaque année nicher quelque part dans le petit bosquet situé à l'arrière de chez moi, près de la maison communale d'Uccle. [...] C'est un régal pour l'oreille (souvent - vous connaissez tous maintenant le chant mélodieux et flûtée de cet oiseau) et pour les yeux (parfois avec un peu de chance) » (Carl-Eric, FFO, n°989, 30/06/2009).

Si vision et audition sont relativement équivalentes du point de vue affectif et perceptif, la vision semble néanmoins occuper un rôle bien plus central dans la vie de la communauté ornithologique. Les éléments du dispositif d'observation permettent à nouveau d'avancer une explication cette différence. Pour les raisons qui ont été relevées plus haut, les observations visuelles sont plus facilement partageables que leurs équivalents auditifs. Elles constituent donc un vecteur plus favorable de sociabilité. La vision d'un oiseau peut en effet être fixée sous forme de photos, qui sont ensuite partagées et commentées sur internet. À l'inverse, collecter des enregistrements sonores est rare chez les amateurs. Comme on l'a vu, l'équipement audio est peu répandu sur le terrain. Certains prennent des notes des sons qu'ils entendent, à usage personnel. Les récits d'écoutes remarquables s'échangent parfois, mais dans une mesure bien moindre par rapport aux observations visuelles, le vocabulaire instable dont j'ai parlé plus haut rendant ce partage difficile.

Apprendre une manière de percevoir n'est pas seulement affaire d'acquisition de compétences ; elle est aussi « [...] une manière incorporée d'accéder au monde et de l'organiser – en d'autres termes, une identité ». Développer sa capacité à voir et à en rendre compte est un pré-requis indispensable pour prendre part à la vie de la communauté ornithologique. Développer sa capacité à écouter, par contre, s'impose moins ; c'est plus le résultat d'une démarche volontaire ou d'un concours de circonstances. Le responsable de la formation, réputé pour ses grandes qualités de reconnaissance auditive, a appris l'ornithologie de terrain très jeune, seul, sans manuel et sans jumelles, en pratiquant l'approche et en donnant des surnoms aux oiseaux en fonction de leurs cris et chants. Un autre ornithologue professionnel a développé ses capacités d'écoute suite à un stage intensif organisé par un spécialiste des cris et chants. Une autre encore, parce qu'elle avait une mauvaise vue et des difficultés à utiliser les jumelles. En dehors de ces cas particuliers, la motivation des apprenants à maîtriser l'écoute ornithologique est plus faible car elle est n'est pas nécessaire pour entrer en relation avec les autres membres du groupe et d'acquérir progressivement une place au sein de celui-ci. En résumé, l'écoute est moins mobilisée socialement parce qu'elle est plus difficile à partager ; en retour, cette faible mobilisation

dans la construction de l'identité d'ornithologue constitue un frein motivationnel à l'apprentissage qui vient s'ajouter aux difficultés liées au dispositif.

Conclusion

Dans son étude de l'apprentissage de l'auscultation par les étudiants en médecine, Tom Rice identifie dans le rapport aux sons les mêmes types de difficultés que ceux relevés ici (perte de repère initiale du novice à l'écoute de sons « nouveaux », ou du moins selon une perspective nouvelle ; instabilité et imprécision du vocabulaire ; forte dépendance contextuelle du savoir-faire). Cependant, accordant une importance sans doute exagérée à l'isolement auditif que produit l'usage du stéthoscope, il renvoie en conclusion ces difficultés à « la subjectivité inhérente de l'expérience auditive »²⁴⁸. Pour analyser l'écoute ornithologique, je suis parti d'un doute concernant cette spécificité de l'écoute qui la rendrait par elle-même plus difficilement partageable, par contraste avec le rapport objectif au monde qu'établirait de la vue. L'approche par l'usage pratique des sens en situation a permis de montrer que, si la vue occupe effectivement une place prépondérante chez les praticiens de l'ornithologie, elle le doit moins à ses qualités propres qu'à l'organisation même de la pratique ornithologique. De même, la place plus réduite de l'écoute et les difficultés liées à son apprentissage sont fortement conditionnées par le dispositif matériel, sémantique et social qui est mobilisé.

Cependant, cette organisation est elle-même liée à la manière dont audition et vision sont conçus par les acteurs. L'inscription de cette pratique dans un univers culturel occidental moderne, qui plus est scientifique, n'est pas étranger au fort investissement de la vision en termes matériels et cognitifs, ainsi qu'au maintien en partie volontaire de l'écoute dans une subjectivité irréductible. Cela non pas en raison d'un effet d'imposition quasi mécanique d'un modèle sensoriel à l'échelle de la société vers les groupes qui la composent, mais du fait de la circulation entre différents domaines d'appareils, de vocabulaires, de postures attentionnelles et de relations sociales qui informent la pratique en même temps qu'ils voient leurs rôles redéfinis. A cet égard, le fort développement de la portabilité, de la qualité et de l'ergonomie des équipements d'enregistrement et de reproduction audio pourrait, en généralisant leur usage sur le terrain, modifier dans les années à venir la pratique de l'écoute ornithologique. Mais actuellement, la conception de l'écoute qui y domine freine toujours cette tendance, en tout cas en Belgique. En dépit de ces différences, j'ai montré comment écoute et regard pouvaient se voir accorder dans leur usage concret une importance relativement équivalente, que ce soit dans le processus d'identification ou le rapport plus affectif à l'animal. L'intérêt de croiser l'analyse ethnographique

²⁴⁸ RICE, T., « Learning to listen : auscultation and the transmission of knowledge », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, (N.S.), 2010, p. S59.

des usages et représentations des sens est précisément de pouvoir mettre en lumière ces dépendances mutuelles et leurs ambiguïtés²⁴⁹.

Références citées

CANDAU, J., *Mémoire et expériences olfactives. Anthropologie d'un savoir-faire sensoriel*, Paris, PUF, 2000.

CORBIN, A., « Histoire et anthropologie sensorielle », *Anthropologie et Sociétés*, vol. 14, n°2, 1990, pp. 13-24.

GOODWIN, C., « Professional vision », *American Anthropologist*, vol. 96, n°3, 1994, pp. 606-633.

GIBSON, J.J., *The ecological approach to visual perception*, Hillsdale, L. Erlbaum, 1986.

GRASSENI, C., « Skilled vision. An apprenticeship in briefing aesthetics », *Social Anthropology*, vol. 12, n°1, 2004, pp. 41-55.

HOWES, D., « Les techniques sens », *Anthropologie et Sociétés*, vol. 14, n°2, pp. 99-115.

INGOLD, T., *The perception of the environment. Essays on livelihood, dwelling and skills*, Londres, Routledge, 2000.

INGOLD, T., « From the transmissions of representations to the education of attention », in WHITEHOUSE, H. (dir.), *The Debated Mind. Evolutionary Psychology versus Ethnography*, Oxford / New York, Berg, 2001, pp. 113-153.

LAW, J., LYNCH, J. « Lists, field guides, and the descriptive organization of seeing : Birdwatching as an exemplary observational activity », *Human Studies*, n°11, 1988, pp. 271-303.

MARTIN, C., « Langage, patois et bilinguisme sensoriel en taille de la pierre », *Communications*, n°86, pp. 157-173. Autres réf : C. Sola.

PINK, S., *Doing sensory ethnography*, Londres, Sage, 2009.

RICE, T., « Learning to listen : auscultation and the transmission of knowledge », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, (N.S.), 2010, pp. S41-S61.

SOLA C., « "Y a pas de mots pour le dire, il faut sentir." Décrire et dénommer les happerceptions professionnelles », *Terrain*, n° 49, 2007, pp. 37-50.

STOLLER, P., *The taste of ethnographic things : the senses in anthropology*, Philadelphie, University of Pennsylvania Press, 1989

STRAUS, E., *Du sens des sens. Contribution à l'étude des fondements de la psychologie*, Grenoble, Jérôme Million, 2000.

²⁴⁹ Je remercie Marie-Luce Gélard, Laurent Legrain, Bénédicte de Villers, Christophe Lejeune et Véronique Servais pour les remarques et les commentaires qu'ils m'ont apportés durant la rédaction de cet article. Je remercie également les guides et les étudiants de la formation ornithologique de Natagora pour les discussions que nous avons eues, et en particulier Paul Gailly, pour m'avoir permis de vagabonder à ma guise parmi les oiseaux et les ornithologues.

Pascal Lardellier, « *L'hyper-ception* ». *Des sens, du corps et des rapports amoureux à l'ère d'Internet*
Professeur. Université de Bourgogne

Troisième partie
Les sens en interaction

Du sensible à l'environnement : nouveaux horizons pour l'aménagement. Retour sur l'évolution d'une pensée, l'*Ekistics* de Constantinos Doxiadis

Olivier Labussière

Architecte et urbaniste grec (1913-1975)²⁵⁰, Constantinos Doxiadis soutient comme d'autres auteurs de son époque (Mumford, 1964) que l'expansion urbaine et ses excès font de la ville un milieu de plus en plus inadapté pour l'homme. Mais plutôt que de condamner la ville par principe, il élabore une approche (*l'Ekistics*)²⁵¹ dont il tire avantage pour penser et agir en urbaniste réformateur.

Cette posture a souvent valu à Doxiadis d'être dépeint sous les traits quelque peu simplistes d'un « moderniste fervent » (Zaib Khan Mahsud, 2010 : 8). Certes, il salue la révolution engagée par des hommes comme Le Corbusier, Gropius et Mies van der Rohe (Doxiadis, 1963a). Mais il exprime aussi des réserves à l'égard de leurs propositions et de leurs réalisations²⁵².

L'œuvre de Doxiadis est aujourd'hui redécouverte, et à travers elle le référentiel moderne de l'aménagement, à la lumière de son attention précoce pour les enjeux environnementaux globaux (Pyla, 2002). Il est possible d'approfondir cette lecture par l'étude d'une voie encore méconnue, l'émergence de la figure de l'homme sensible et son rôle de vecteur de la question environnementale dans la pensée aménagiste de l'auteur.

Pour étudier cette question, cet article propose un parcours en trois étapes dans l'œuvre de Doxiadis : émergence progressive de la perspective des sens et les influences intellectuelles qui la sous-tendent, les formes de représentation de la figure de l'homme sensible et leur incidence sur la façon

²⁵⁰ Figure singulière et méconnue en aménagement, Constantinos Doxiadis (1913–1975) aura accompli un parcours hors norme. Diplômé de l'école d'architecture et d'ingénierie d'Athènes en 1935, il initie en 1939 le groupe d'études et de recherches sur la planification nationale, régionale et urbaine. Il participera au relèvement de la Grèce en coordonnant les investissements issus du Plan Marshall, avant de créer une agence internationale d'urbanisme « Doxiadis Associates », dont l'activité s'exercera en Iraq, en Iran, au Liban ou encore dans les villes de Bagdad et d'Islamabad.

²⁵¹ Le terme *Ekistics*, inventé par Doxiadis en 1942, désigne la science des établissements humains. Il est dérivé du grec *οἰκιστικός* signifiant ce qui concerne les fondations d'une maison, d'une cité ou d'une colonie ; ce qui contribue à l'établissement. Doxiadis déploie cette approche grâce à un ouvrage clef (Doxiadis, 1968a), à une revue nommée *Ekistics – the problems and science of human settlements*, ainsi qu'à des conférences internationales sous l'égide de la World Society for Ekistics.

²⁵² En 1954, alors consultant pour les Nations Unies, Doxiadis rencontre Le Corbusier à Chandigarh qui lui expose le plan directeur de cette capitale en construction. Doxiadis juge son schéma en grille inadapté à la croissance de la ville et au maintien de la cohérence entre ses fonctions (Sharon, 1976 : 372). Pour une critique argumentée de Le Corbusier par Doxiadis, voir (Doxiadis, 1968c).

de penser la ville, enfin, la capacité du langage des sens à fonder l'aménagement tout en renouvelant son rapport à l'environnement.

Prendre la mesure de l'homme

L'échelle humaine, des CIAM aux rencontres de Délos

A partir de 1963, Doxiadis initie sur l'île de Délos, au cœur des Cyclades, une série de conférences internationales. Durant une décennie (1963-1974), celles-ci aborderont le devenir des villes et leurs conséquences environnementales à l'échelle globale.

Ces rencontres rappellent les Congrès Internationaux d'Architecture Moderne (CIAM) (1928-1959)²⁵³. Elles en rassemblent d'ailleurs de nombreux vétérans (Zaib Khan Mahsud, 2010)²⁵⁴. Mais ses participants ne sont pas de jeunes gens guidés par l'idéal d'une pensée universelle de l'architecture. Il s'agit plutôt d'experts confirmés pour la plupart reconnus dans leur discipline et issus de différentes nations. Les rencontres de Délos eurent un rayonnement international et favorisèrent la tenue de conférences sur l'environnement et l'habitat par les Nations Unies (Tyrwhitt, 1985).

En conférence de clôture de la première rencontre de Délos, Sigfried Giedion déclare: « ce dont nous avons besoin aujourd'hui, c'est de reconquérir les valeurs humaines abandonnées : l'échelle humaine et l'intimité de la vie » (Tyrwhitt, 1985). Cette préoccupation pour l'« échelle humaine » n'est pas nouvelle, elle se trouvait déjà au cœur du propos de la Charte d'Athènes²⁵⁵ (Le Corbusier, 1941). Quant à Sigfried Giedion, il n'est autre que l'ancien secrétaire général du CIAM à sa création en 1928.

Le Corbusier donna à l'« échelle humaine » une forme singulière codifiée par le Modulor (Le Corbusier, 1950). Le Modulor se compose d'une double série de dimensions dont les rapports entre les éléments respectent une progression harmonieuse. Ce n'est pas une échelle métrique mais plutôt un système numérique dont les termes successifs sont liés par le nombre d'or et dont chaque terme est la somme des deux précédents. Le Modulor décline en architecture des principes géométrique et mathématique anciens tout en le dotant d'un langage formel destiné à lui conférer un caractère universel — telle est pour le moins l'ambition affichée par Le Corbusier.

Le Modulor est « une mesure organisée sur la mathématique et l'échelle humaine » (Le Corbusier, 1950 : 60). Le Corbusier fixe sur sa graduation les dimensions de l'homme « normal » constituées des proportions parfaites entre chacun de ses membres. Vieux rêve que cet individu idéal, autrefois schématisé par Dürer ou Alberti, et auquel Le Corbusier redonne

²⁵³ Doxiadis a suivi le congrès de 1933 (CIAM IV à Athènes) alors étudiant en architecture, et celui de 1956 (CIAM X à Dubrovnik), (Tyrwhitt, 1985).

²⁵⁴ L'auteur relève les noms suivants : B. Fuller, Sir R. Matthew, C. Abrams, J. Crane, E. Bacon, K. Tange, H. fathy, E. Mason, M. Mead, B. Ward, D. Owen, S. Bates, M. McLuhan, C. Waddington, E. Isomura.

²⁵⁵ Le Corbusier écrivait ainsi : « Pour l'architecte, occupé ici à des tâches d'urbanisme, l'outil de mesure sera l'échelle humaine » (Le Corbusier, 1941 :109).

opportunément forme pour répondre aux besoins de normalisation et de rationalisation qui sous-tendent les vastes besoins de la reconstruction.

Dans la perspective de Le Corbusier, l'« échelle humaine » est en fait une mesure autonome, voire une mesure dématérialisée en ce qu'il est inutile de convoquer la perception ou la situation pour rendre compte de la mise en relation de l'homme avec le bâti (Bertaud et al., 1978). Il est question ici d'un corps théorique somme toute bien distinct de la figure de l'homme sensible à laquelle Doxiadis prête attention.

Aussi, et sans négliger l'élan donné par l'architecture moderne à la question de l'échelle humaine, cet article étudie la façon originale dont Doxiadis promeut la figure de l'homme sensible et s'attache ensuite à en retrouver les inspirations, les codes et son influence sur sa pensée aménagiste.

De la progressive émergence de la perspective des sens

À la mort de Le Corbusier, en août 1965, la revue *Ekistics*, dont Doxiadis est le directeur, rend hommage au visionnaire disparu en mettant en parallèle les principes du Modulor et ceux de l'*Ekistics* (Doxiadis, 1965d). Cette comparaison n'ira pas plus loin.

Des urbanistes modernes, Doxiadis conserve donc le souci de l'« échelle humaine » face au « cauchemar » urbain : « l'échelle humaine qui définissait nos rapports avec l'architecture est devenue une échelle homme, voiture, avion et fusée. À un seul maître, nous en avons substitué quatre, qui font éclater l'espace où nous vivons » (Doxiadis, 1963a : 37). Cette échelle humaine n'est sous-tendue, jusqu'en 1963, par aucune dimension corporelle ou sensorielle.

Lorsqu'il entreprend de décrire le monde humain, Doxiadis n'a alors pas de vocable stable : il parle tantôt des « dimensions » de l'homme (Doxiadis, 1964), de sa « mesure » (Doxiadis, 1965a) ou encore de son « échelle » (Doxiadis, 1965b). Dans cette période transitoire, son discours s'organise autour de la notion de « shell » - qui suggère l'idée d'une coquille, d'un contenant. Dans son emploi le plus restreint, elle renvoie aux enveloppes physiques du bâti (Doxiadis, 1965a et 1965c), avant que n'apparaisse un usage élargi où l'auteur distingue par le même terme : les vêtements, l'habitat et la communauté (Doxiadis, 1965b).

Ces trois enveloppes (« shells ») engagent « naturellement » la sensibilité. L'habit accompagne le corps sans restreindre l'usage des sens. La morphologie de l'habitat est en cohérence avec les données physiologiques (vue, mobilité) de l'homme : voir l'étendue devant soi, progresser horizontalement plutôt que verticalement. Quant à l'espace urbain, il doit favoriser les échanges intra-communautaires par les proportions adéquates de ses rues et de ses places.

Dans la durée, Doxiadis (1968c) retire à la notion de « coquille » le pouvoir de dire l'homme sensible. Il distingue « l'homme » (*man*) et les « coquilles » (*shells*), plaçant la question du sensible sous la première catégorie et donnant de la seconde une interprétation plutôt restreinte, purement physique et fonctionnaliste – à savoir le bâti.

Encore en germe, la question de l'« échelle humaine » trouvera les conditions favorables à son développement au sein d'un cadre intellectuel bien

différent de celui hérité du CIAM, voire opposé et critique à son égard, issu de l'anthropologie culturelle américaine.

Redécouvrir le caché : l'anthropologie d'Edward Hall

Jusqu'en 1965, Doxiadis aborde essentiellement la question de l'échelle humaine dans les termes d'une tragédie. « Nous ne parvenons pas à conquérir ces vastes ensembles urbains, que déjà les plus petits, ceux qui étaient d'une grande valeur pour l'homme, nous échappent »²⁵⁶ (Doxiadis, 1964 : 13).

Son approche évolue durant l'été 1965 : la troisième conférence de Délos rassemble différents chercheurs sur le thème de l'accroissement démographique, des densités urbaines et de leurs conséquences. Doxiadis y invite Edward Hall, anthropologue américain à l'Illinois Institute of Technology. Cette rencontre va marquer les écrits de l'un et l'autre. Hall est connu pour ses travaux sur la perception culturelle de l'espace (Hall, 1959), et se trouve au seuil de son ouvrage phare *The hidden dimension* (Hall, 1966) qui étudie la façon dont les individus vivent la proximité selon leur culture.

À l'automne 1965, la revue *Ekistics* rapporte les débats de cette conférence. Hall y publie un article intitulé : *Human adaptability to high density* (Hall, 1965)²⁵⁷. Le numéro regroupe les contributeurs par affinité disciplinaire : étonnamment, Hall apparaît aux côtés du zoologiste Théodore Dobzhansky et du généticien Conrad Hal Waddington dans la rubrique « Biological aspects of density »²⁵⁸. Une explication plausible de ce classement réside dans le fait que l'anthropologie de Hall prépare à l'étude des comportements humains par une attention soutenue aux mondes animaux²⁵⁹. En effet, il tire parti de l'éthologie et de la physiologie pour caractériser l'engagement sensoriel des êtres vivants.

Ce faisant, dans les actes de la conférence, Hall développe une critique de la ville dense, génératrice de stress et de violence (Hall, 1965). Il affirme qu'il n'est plus possible de réduire l'espace à un objet mathématique ni d'assujettir l'« homme » à un standard universel. Convoquant la notion de « bulle » (*human bubble*), il met l'accent sur l'espace qui entoure un individu, son monde sensoriel. Cette notion contribue à renouveler ce que Doxiadis tentait de conjecturer à partir de la notion de *shell*. Elle émancipe son propos du cadre physique et fonctionnaliste qui abritait jusqu'alors son exploration de l'échelle humaine (Doxiadis, 1965b). Aussi, lorsque Doxiadis soutient qu'il faut avant toute chose « prendre la mesure de l'homme », on comprend qu'il s'engage dans une voie qui ne peut être confondue avec celle de Le Corbusier.

“We have now to deal with the feeling man” De l'homme sensible à l'anthropocosmos

²⁵⁶ De nombreux articles de Constantinos Doxiadis sont disponibles sur internet à l'adresse suivante: <http://www.doxiadis.org>. Les citations extraites des écrits de Doxiadis sont traduites en français par nos soins.

²⁵⁷ Edward Hall est l'auteur de différents articles pour la revue *Ekistics* (Hall, 1969 ; 1972a ; 1972b).

²⁵⁸ Ainsi, pour ce numéro, Edward Hall n'est pas présenté aux côtés de Margaret Mead, anthropologue renommée, dans la rubrique « Social aspect of density ».

²⁵⁹ La structure de l'ouvrage *The hidden dimension* (Hall, 1966) est éloquent à ce sujet.

Les travaux d'Edward Hall permettent à Doxiadis d'élargir sa préoccupation pour l'échelle humaine aux mondes sensoriels de l'individu. « Il nous faut à présent tenir compte de l'homme sensible », affirme-t-il à partir de 1965 (Doxiadis, 1965b : 1).

Ses écrits donnent à présent une large place aux différentes sensorialités : toucher, voir, écouter, goûter, sentir. Il n'a de cesse d'exposer la richesse de l'expérience sensible : « aucune sensation ne peut être délaissée – un goût doux ou amer, caresser une sculpture en marbre que vous appréciez, marcher les pieds nus sur le sable, les odeurs, les sons, regarder, toutes les sensations physiques » (Doxiadis, 1966 : 4).

La nouveauté de ce point de vu s'accompagne d'une mutation de l'écriture elle-même. Doxiadis développe de courts récits à la première personne où l'accent mis sur les sens soutient l'idée d'une harmonie entre l'homme et le lieu²⁶⁰. Le propos n'est donc plus seulement structuré par des données objectives, l'espace n'est plus assujéti à une pensée en plan. La sensibilité de l'auteur s'exprime et raconte le lieu tel qu'il est ressenti et habité. Cette perspective est assez rare dans les écrits d'aménagement pour être relevée (Labussière, 2010).

Outre les renvois à l'œuvre de Hall, Doxiadis en épouse les développements. Il distingue le corps, entité close et délimitée, et les sens, registre perceptif « caché » plus diffus. Les sens sont ordonnés en fonction de leur amplitude spatiale : « [le] goût est très limité dans l'espace ; [le] toucher ne va guère plus loin que le corps ; [le] sens olfactif ne pas va loin mais s'étend autour des objets ; l'écoute opère de façon similaire ; et [la] vision, qui porte loin, est limitée par tout corps non-diaphane » (Doxiadis, 1967a : 5). Ceci renverse la conception du corps, en détend les limites et embrasse un domaine plus vaste et aussi plus incertain. Doxiadis va plus loin que l'anthropologie des « bulles » initiée par Hall et intègre à son examen les dimensions morales et spirituelles. « Le corps, les sens, l'esprit et l'âme sont seulement des aspects partiels de l'homme, mais ils ne peuvent pas être séparés » (Doxiadis, 1966 : 4). L'homme global - *the complete man*, voilà le modèle, non dénué d'idéalisme, qui va être au fondement de sa pensée de la ville et de l'aménagement. C'est aussi de ce modèle qu'émergera une plus grande attention pour la question environnementale.

L'idée d'un homme global, multi-dimensionnel, va être cruciale dans sa définition de l'anthropocosmos: « De quoi est fait mon monde ? Je ne peux pas voir les molécules, et je m'arrête à la limite de ce que je peux voir, entendre, toucher, sentir et goûter sans assistance technique [...] entre le grand cosmos et le microcosmos est notre monde, la croûte terrestre sur laquelle l'homme vit, que l'homme met en forme : l'anthropocosmos » (Doxiadis, 1965a : 1). Les sens interviennent dans la formation de notre monde. Ils sont essentiels pour

²⁶⁰ « I entered the small church of Saint Elias. I sat down on the cool slabs and let my eyes rest on the whitewashed walls which looked so fresh. My breath took in the incense-perfumed air. I relaxed, and I once felt happy and secure. This place helped to rest my body and satisfy my senses [...] this human shell provided an anchor which connected me with the world around me [...] » (Doxiadis, 1965a:9).

penser et agir sur la « formation de notre monde urbain » (Doxiadis, 1965b : 1).

Cette ouverture de la pensée urbanistique à la question du sensible est un fait singulier. Notons qu'elle intervient pour soutenir une épreuve de rattrapage : Doxiadis affronte la ville inhumaine, celle qui maltraite l'homme pris dans la totalité de ses dimensions. Dans cet esprit, il tente de convertir la figure de l'homme sensible et d'en trouver une représentation qui facilite son instrumentation, c'est-à-dire sa mise à profit pour mener des actions réformatrices.

L'encerclement des sens : l'homme vitruvien

Dans l'anthropologie de Hall, la question des sens n'est pas déliée de toute appréciation quantitative, bien au contraire. Si les manières de se tenir ensemble diffèrent selon les cultures, toute la « structure du comportement » reste « enracinée dans le biologique et le physiologique » (Hall, 1971 : 16). Cet argument d'un fond commun aux individus autorise, selon Hall, une étude systématique des distances inter-individuelles et la recherche de régularités entre leurs mesures. L'usage social des sensorialités est ainsi associé à des comportements types. Par exemple, la distance intime, sur le mode proche, est celle du contact physique, sur le mode éloigné, elle est comprise entre 15 à 40 centimètres (Hall, 1971 : 147-48). Hall concède que la typification de ces distances reste une entreprise empirique, soumise à une réévaluation des catégories produites. Pour sa part, Doxiadis n'hésite pas à en accentuer le degré de formalisation. Il se saisit des « bulles » par lesquelles Hall décrit l'homme sensible pour produire un « système de sphères concentriques » (Doxiadis, 1968b :2). Ce schéma radio-concentrique est reproduit dans de nombreux écrits, tous postérieurs à 1965 (Doxiadis, 1966 ; 1976a ; 1967b ; 1968a ; 1974a).

Doxiadis emprunte à l'homme vitruvien de Léonard de Vinci l'idée du corps humain disposé au centre d'un espace géométrique constitué d'un cercle et d'un carré superposés. Léonard de Vinci représentait l'idée de Vitruve²⁶¹ selon laquelle il existe un rapport direct entre les proportions du corps et celles d'un temple : l'architecte calcule la taille et les proportions d'un bâtiment en fonction de celles du corps humain.

« Si l'on ne considère que son corps [celui de l'homme] nous pouvons le représenter comme le fit Léonard de Vinci en ne montrant que les limites de son corps. Mais l'Anthropos (l'Homme) a besoin de plus d'espace que celui occupé par son corps. L'Anthropos (l'Homme) occupe véritablement une "bulle humaine" selon le terme d'Edward T. Hall » (Doxiadis, 1974a : 51).

Ainsi, Doxiadis conserve le modèle anthropocentré de l'homme vitruvien tout en revisitant cette imagerie classique de la Renaissance. Il réalise un montage qui agrège quatre dimensions : l'homme de De Vinci (le corps), les « bulles » de Hall (les sens), la noosphère de Teilhard de Chardin (l'esprit) et la « sphère inconnue » (l'âme). Ces quatre dimensions sont représentées par quatre sphères qui suivent un ordre croissant et offrent un double point de

²⁶¹ Vitruve, *De architectura* (Ier siècle av. J.-C.).

vue sur l'homme : la totalité et la vie. Graphiquement les sphères expriment cela par un trait ondulé, ce qui suggère un rapport d'identité entre elles quatre et marque leur lien fondamental avec l'homme vivant placé au centre. Doxiadis augmente le propos d'un deuxième niveau de lecture : il met en arrière-plan de cet assemblage douze cercles concentriques. Certains portent l'une des quatre dimensions mentionnées, d'autres restent libres. Cette géométrisation fait le lien avec la dimension spatiale grâce à une échelle graduée qui situe la limite du corps 10^0 mètre, celle de la perception par les sens à 10^3 mètres, celle de l'esprit à 10^{27} mètres et celle de l'âme comme une frontière mouvante non quantifiée.

Bien qu'il ordonne et quantifie l'usage des sens de l'homme, Edward Hall n'a jamais schématisé sa théorie proxémique de la sorte. Tout au plus écrit-il, dans les actes de la conférence de Délos : « chacun de nous porte autour de lui une série de bulles concentriques qui varient en taille » (Hall, 1965 : 191), ou bien encore que l'on peut envisager « l'homme comme entouré d'une série de "bulles" invisibles dont les dimensions sont mesurables » (Hall, 1971 : 159).

Doxiadis s'est manifestement inspiré de ces indications. Pour autant, il n'a pas sacrifié la notion de « bulle » au profit d'une pure géométrisation de l'espace. Son montage iconographique, fait de cercles aux traits ondulés et aux traits lisses, conserve l'idée que les distances inter-individuelles relèvent aussi d'un « espace informel » (Hall, 1971 :142) : liées à l'action, elles constituent « une série de champs à extension constamment variable » (Hall, 1971 :145). Cet encerclement des sens distingue donc, là encore, l'esprit du Modulor de l'échelle humaine de Doxiadis : l'espace géométrique sert la représentation de l'homme sensible plus que sa modélisation ou sa normalisation, l'homme répond à une pluralité d'échelles (Da Vinci, bulles de Hall, Teilhard de Chardin) et non à une échelle unique, les métriques sont des références seulement indicatives d'un ordonnancement de l'ensemble, ce schéma n'est pas une mesure auto-portante comme l'ambitionnait le Modulor mais il conserve des « bulles » leur langage relationnel.

Ainsi, la représentation de l'homme vitruvien n'épuise pas la façon dont Doxiadis réfléchit sur l'homme sensible. L'auteur fournit d'autres schématisations qui font des bulles de véritables outils pour explorer les situations d'interaction sociale et les problématiques de densité urbaine.

Agencement de bulles: explorer la ville et ses densités

Loin de refermer le propos sur lui-même, la figure de l'homme vitruvien permet à Doxiadis « de réellement évaluer l'ensemble des relations entre l'Anthropos (Man) et sa ville » (Doxiadis, 1974a : 60). Doxiadis avance l'hypothèse selon laquelle la qualité d'une ville est définie par sa capacité à maximiser le potentiel de relations des individus sans mettre ceux-ci en danger. Il teste cette hypothèse en explorant des situations d'interaction grâce à la notion de « bulle » qu'il représente sous trois états différents.

Tout d'abord, il s'agit de figurer l'individu seul avec le monde sensoriel qui entoure son corps selon différentes postures : « debout », « assis », « couché », « marche », « course » (Doxiadis, 1968a : 301). Le propos pourrait rappeler l'approche purement fonctionnaliste de Neufert (1954) qui codifia les

dimensions du corps humains avec une précision de 5 mm pour garantir en architecture la réalisation de fonctions types (s'asseoir, s'allonger, étendre un bras, s'agenouiller, ...). Pour Doxiadis, cette normalisation n'est pas possible : « la taille change d'un homme à l'autre, et même chez le même homme, d'après sa position dans l'espace, ses mouvements et sa vitesse de changement » (Doxiadis, 1968a : 301). Graphiquement, Doxiadis représente l'espace sensoriel non visible par une sphère grisée entourant la silhouette humaine. Cette sphère n'est ni quantifiée, ni associée à un environnement précis. Elle indique un autour du corps et suggère l'espace dont l'homme a besoin.

Le deuxième type de représentation caractérise les interactions sociales. Les sphéroïdes sensoriels définissent alors un potentiel de relations. Ils permettent de décrire une situation de communication par le voisinage ou l'entrecroisement de deux ou plusieurs « bulles » (Doxiadis, 1968a : 22). Ces bulles peuvent se déformer pour n'en former qu'une, plus englobante, dans le cas d'un groupe. La « bulle » favorise ici une logique combinatoire pouvant caractériser des situations de coprésence ; par exemple, lors d'un spectacle les individus, figurés par des bulles alignés, regardent dans la même direction, puis cet ordre se rompt en fin de séance (Doxiadis, 1968a : 302). La représentation de l'homme sensible est ici portée par une tâche grisée orientée par une flèche, prise dans une multitude d'autres tâches poursuivant chacune une direction propre. Ces tâches sont indicatives d'un ordre relationnel évolutif.

Un troisième type de représentation mobilise le langage des bulles pour raisonner sur des environnements bâtis spécifiques (Doxiadis, 1974a : 20-23). La bulle interagit ici avec l'idée de coquille, plus matérielle et fonctionnelle. Chaque sphéroïde sensoriel représente « le minimum d'espace dont l'homme a besoin pour vivre » (Doxiadis, 1965b : 1). L'habitat le satisfait ou non ; les cas d'échecs prennent la forme visuelle de géométries non congruentes (i.e. un rond dans un carré).

Cette réflexion sur l'échelle humaine et son potentiel d'interactions nourrit sa conception du projet urbain : « l'agencement de ces bulles humaines conduit à certaines densités qui diffèrent en fonction du but et de l'art avec lequel elles sont assemblées » (Doxiadis, 1965b : 1). Doxiadis conçoit que les villes du futur devront à la fois être aussi stables que possible à l'échelle micro et dynamiques à l'échelle macro. Le milieu urbain doit être à l'échelle de l'homme, quant à sa croissance d'ensemble, productrice d'échelles non-humaines, elle requiert des artefacts technologiques (avion, voiture,...) compatibles avec les exigences relationnelles et le besoin de sécurité de l'homme.

La figure de l'homme sensible est intéressante en ce qu'elle supporte une logique relationnelle et combinatoire qui permet d'aborder les problématiques de la densité, de la qualité des relations, et ce à différentes échelles. Elle ne soumet donc pas la ville à une métrique universelle mais invite plutôt à dégager une pluralité de solutions. Ces observations contribuent à nuancer la place de Doxiadis au sein des urbanistes modernes de son temps.

Environnement, aménagement et métaphore médicale

Environnement, stress et adaptation

La théorie proxémique de Hall met l'accent sur les sens dans leur lien à l'environnement. Un de ses prolongements passe par la notion de stress comportemental où les sens sont saisis au travers des registres physiologique et médical. Cette notion exercera une influence notable sur la pensée aménagiste de Doxiadis. À l'origine, le physiologiste Hans Selye découvre que le stress est la réponse non spécifique que donne le corps à toute demande qui lui est faite (Selye, 1950a ; 1950b). Il distingue trois stades : « 1) la "réaction d'alarme" pendant laquelle les forces de défense sont mobilisées ; 2) le "stade de résistance" qui reflète la complète adaptation à l'agent "stressant" ; 3) le "stade d'épuisement" qui suit inexorablement pourvu que l'agent stressant soit assez puissant et agisse assez longtemps, le pouvoir d'adaptation d'un être vivant étant toujours limité » (Selye, 1973 :66-68). Le stress est donc la stimulation par laquelle l'organisme vivant s'adapte aux modifications de son environnement. Une stimulation excessive dépasse les capacités d'adaptation de l'organisme et provoque des états pathologiques. Dans ce cas, l'organisme est victime d'hyper-adaptation, c'est-à-dire de l'excès de ses propres mécanismes de défense²⁶².

Hall pose la notion de stress dès le chapitre introductif de *The hidden dimension*, intitulé « culture et communication ». Il la développe ensuite au travers de travaux d'éthologues (Konrad Lorenz, John Christian, John Calhoun) sur les effets de la surpopulation chez les animaux : agressivité, mortalité, cloaque comportemental, régulation démographique. Enfin, à partir de Selye, il en dégage un sens plus psychologique et affectif. Défendant sa théorie proxémique, il soutient que les situations de trop grande promiscuité, et donc de non prise en compte de la sphère sensorielle qui entoure l'homme, génère des frustrations et des comportements déviants. La grande ville constitue un cadre privilégié pour sa démonstration (Hall, 1971 : 202 et suiv.). Au rang des causes qui favorisent la criminalité et la violence, il mentionne la surpopulation, l'entassement, un habitat minuscule, un espace urbain colonisé par la voiture : « jusqu'à quel niveau de frustration sensorielle [est-on] autorisé à descendre pour "caser" les humains » (Hall, 1971 : 205) ? La notion de stress comportemental assure ici un lien entre la théorie et l'action. Elle resitue la figure de l'homme sensible aux cœurs de situations contemporaines critiques, contribuant ainsi à la description de « pathologies » urbaines et à l'édiction de prescriptions utiles à l'aménagement²⁶³.

Dans cet ouvrage de 1966 (Hall, 1971), Hall mentionne l'*Ekistics* comme un programme susceptible de produire une planification urbaine volontariste ouverte aux données culturelles. L'information mérite d'être relevée. Elle place la pensée de Doxiadis du côté d'une planification attentive au niveau des pratiques sociales, voire à l'existence sensible de l'homme. Hall appelle ainsi à

²⁶² En clair, la production prolongée d'hormones corticales par l'organisme, plutôt que d'accroître sa résistance, génère de nouveaux symptômes (fatigue, insomnie, état dépressif, céphalées,...).

²⁶³ Parmi celles-ci : intégrer l'échelle humaine en urbanisme, maintenir de vastes espaces libres dans les villes, préserver les quartiers anciens, etc.

former des commissions d'urbanisme élargies, intégrant psychologues, anthropologues et ethnologues. L'utilité d'une autorité planificatrice resterait limitée en l'absence d'une pluralité de savoirs, dont ceux des sciences humaines et sociales.

Dans cette voie, Doxiadis reprend à son compte la théorie d'Hans Selye dont il étend le champ d'application. En 1965, il écrit : « je transfère la théorie d'Hans Selye sur le stress humain à l'anthropocosmos, car lui aussi est en train de souffrir de stress très sévères » (Doxiadis, 1965a : 2). Chez Doxiadis, la notion de stress comportemental jette un pont entre l'individu et l'espace habité. Elle sert de cadre de référence pour décrire des pathologies qui touchent l'environnement à des échelles très différentes, celle de la ville comme milieu vécu autant que celle de la ville comme vaste ensemble planétaire (ou *ecumenopolis*).

La notion de stress comportemental découvre ici un schéma interactionniste entre l'homme et son milieu. Elle adresse de façon globale la question des impacts de l'homme sur l'environnement. Mais son contenu médical permet tout autant d'interroger les effets de l'environnement sur l'homme — à l'instar des frustrations sensorielles croissantes suscitées par l'environnement urbain. Au bilan, la notion souligne la complexité du lien entre l'aménagement et l'environnement.

La théorie du stress n'est pas déterministe à l'égard de l'homme. Selye met l'accent sur la capacité de réponse du sujet. Quant à Hall il valorise l'héritage culturel des individus comme une ressource pour leur adaptation. En matière d'adaptation, Doxiadis priorise les éléments de l'anthropocosmos, ceux dont la modification est la plus aisée et la plus facile à justifier : les fonctions et les coquilles d'abord, la société ensuite, l'homme et la nature enfin. L'adaptation doit concourir au bonheur et à la sécurité de l'homme, c'est-à-dire, précise Doxiadis, au repos du corps, à la satisfaction des sens et à la diminution des sources de stress (Doxiadis, 1965a).

Au-delà du parti qu'il tire de la notion de stress pour réfléchir sur l'environnement urbain, Doxiadis trouve plus largement dans la référence au monde médical un registre structurant pour sa pensée de l'aménagement et son ouverture aux enjeux environnementaux (Doxiadis, 1974b).

L'aménageur médecin : physiologie, diagnostic, thérapeutique

Diffuse dans les écrits de Doxiadis, la référence au monde médical²⁶⁴ devient véritablement présente dans ceux-ci à partir de 1963 (Doxiadis, 1965a ; 1967a ; 1967b ; 1968c). Le constat qui frappe le lecteur est qu'elle émerge de concert avec la figure de l'homme sensible, et donc de l'attention portée aux travaux d'Edward Hall. En d'autres termes, tout se passe comme si cette anthropologie, grâce à laquelle Doxiadis a forgé son idée de l'échelle humaine, avait aussi travaillé sa pensée de l'aménagement. Cette lecture est en partie vérifiée à partir de l'exemple de la notion de stress et de sa diffusion

²⁶⁴ Doxiadis n'a sans doute jamais délaissé cette perspective. Il confiait dans un article : « Je suis le fils d'un médecin et j'apparis tôt dans la vie que l'on ne peut aider un homme sans le comprendre ainsi que ses problèmes » (Doxiadis, 1974 : 1).

dans les écrits de Doxiadis. Fortement articulée à la figure de l'homme sensible, elle favorise l'introduction des préoccupations environnementales dans sa pensée de l'aménagement.

Outre l'influence de Hall, ce langage médical acquiert plus d'ampleur à la faveur de nouveaux schémas de pensée. Une façon d'en apprécier la portée consiste à examiner l'ouvrage phare de Doxiadis, *Ekistics. An introduction to the science of Human Settlements* (Doxiadis, 1968a).

Dans ce traité d'aménagement, on découvre un langage médical à son apothéose. Somme de quatre livres scandée par treize chapitres, il aborde : le sujet, les faits, la théorie et l'action. À l'instar de nombreux travaux d'aménagement, l'auteur trouve dans la métaphore médicale une ressource rhétorique qui offre une perspective naturaliste et exclut la manipulation arbitraire (Labussière, 2010). La métaphore médicale n'a pourtant pas pour seule utilité de conférer une objectivité au propos de l'auteur. De multiples façons, elle favorise l'ouverture de sa pensée aménagiste à la complexité des milieux humains.

Dans la description des villes tout d'abord : se réclamant de Claude Bernard, Doxiadis salue « le grand pas en avant » accompli en médecine par le développement de la physiologie en complément à l'anatomie. L'anatomie appliquée à la ville délivre une analyse fonctionnelle de ses parties et des réseaux assurant leur mise en relation. La physiologie soutient une analyse plus dynamique, particulièrement de la façon dont les densités conditionnent la vie et le développement d'une ville. D'un côté la structure, de l'autre les processus et les causes de dysfonctionnement. Si la densité peut être exprimée par un ratio (habitant/hectare), Doxiadis affirme qu'elle ne s'y réduit pas. Revisitée au travers de la physiologie, elle prend une expression plus relationnelle et évolutive qui renvoie *in fine* aux besoins de l'homme sensible.

En matière de diagnostic, Doxiadis met l'accent sur un processus hypothético-déductif qu'il associe à la démarche scientifique. Mais là encore, la recherche d'objectivité n'exclut pas l'usage des sens : « Pour récolter des données de façon correcte et précise nous avons aujourd'hui différentes méthodes et instruments [...] Mais, par-dessus tout, nous devons visiter, voir, entendre, sentir, toucher les établissements humains nous-mêmes, et cela suppose de prendre contact avec tous ses éléments, à pied, en voiture, en avion (à différentes échelles), en restant tranquillement assis et en sentant. Sans ce contact direct et personnel, toute compréhension est impossible. Il n'y a pas de maladies mais seulement des patients, et nous devons prendre contact avec eux, nous devons les toucher » (Doxiadis, 1968a : 280)²⁶⁵.

Enfin, Doxiadis ne définit pas de thérapeutique universelle. Il distingue trois modes d'intervention qu'il présente par ordre d'intérêt croissant : l'action curative, préventive et le pilotage du changement (*development*). L'action curative s'opère dans l'urgence ; malgré ses résultats, elle ne résout pas les

²⁶⁵ Sur la sensibilité de l'aménageur comme un trait essentiel de l'activité planificatrice, voir (Labussière, 2010).

problèmes, voire apporte des complications « postopératoires »²⁶⁶. L'action préventive suppose la connaissance et l'anticipation; elle peut réguler certaines évolutions tendancielle mais non l'ensemble de la croissance urbaine. L'idée d'une troisième voie est plus originale²⁶⁷. La croissance dynamique des villes suppose de laisser une plus grande part à l'expérimentation tout en tenant une perspective de long terme. Ceci tend à redéfinir l'acte thérapeutique selon une temporalité qui n'est plus celle de l'urgence ni de l'anticipation pure mais plutôt celle de l'adaptation continue.

Ce parcours dans l'œuvre de Doxiadis, mieux informé de la place qu'y tient l'homme sensible et la métaphore médicale, nous permet à présent de mieux positionner sa pensée de l'aménagement vis-à-vis d'autres courants de son époque.

Du sensible à l'environnement : nouveaux horizons pour l'aménagement

Bien qu'elle ait souligné la contribution d'Edward Hall à la critique du fonctionnalisme et au renouveau des études urbaines, Françoise Choay a peu abordé l'ouverture que ses travaux produisirent dans le champ précis de l'aménagement (Choay, 1971), et particulièrement vis-à-vis des écrits de Doxiadis²⁶⁸.

Comparée à d'autres approches de la planification environnementale produites à la même époque, l'insistance avec laquelle celle de Doxiadis aborde le registre sensoriel constitue pour le moins un élément de distinction. C'est, selon nous, un cas dans l'histoire de la pensée aménagiste qui tend à montrer que le sensible ait pu être un facteur d'ouverture de l'aménagement aux questions environnementales. D'autres courants, et nous en donnons deux exemples, délivrent une vision bien moins informée de l'homme et de sa relation à l'environnement.

La planification écologique (McHarg, 1962 ; 1964) ouvre une voie originale par le parti qu'elle tire des sciences naturelles. Elle procède à l'inventaire des ressources du milieu et dresse des cartes écologiques à partir desquelles est raisonnée l'affectation des activités humaines (McHarg, 1969). Une telle approche n'évite pas l'écueil du déterminisme en ce qu'elle conditionne le développement humain aux données biophysiques d'un territoire – ce qui a suscité quelques critiques (Gold, 1974).

La planification environnementale, largement inspirée des théories économiques, vise à mesurer et gérer les externalités environnementales (Bouchard, Domon et Gariépy, 1987). Cette conception externaliste réduit l'environnement à une ressource dont il est possible de déterminer la valeur et tend à le constituer comme un domaine d'action parmi d'autres selon un schéma sectoriel largement diffusé en aménagement.

²⁶⁶ Doxiadis (1965a) fait ici référence au chirurgien et physiologiste français, René Leriche, spécialiste du système nerveux et de la douleur.

²⁶⁷ Pour mémoire, Le Corbusier (1994) distinguait deux modes opératoires : la médecine, consistant à maintenir un état présent de la ville, et la chirurgie, associée à des formes d'innovation radicale.

²⁶⁸ La pensée urbanistique de Doxiadis est absente de son anthologie (Choay, 1965).

La figure de l'homme sensible renouvelle les modes d'appropriation des enjeux environnementaux par l'aménagement. Dans le cas de Doxiadis, cette perspective n'émerge pas *ex nihilo*. Elle trouve une occasion historique de développement, les rencontres de Délos qui favorisent un débat pluridisciplinaire sur la ville, intégrant autant les sciences de la vie que les sciences humaines et sociales. Les travaux d'Edward Hall y sont d'autant mieux reçus qu'ils proposent une voie de passage de l'éthologie et de la physiologie vers l'anthropologie. Ce dialogue disciplinaire innove sa théorie proxémique de deux façons : l'étude des régularités dans les distances inter-individuelles (constantes chez les animaux et les hommes, avec une attention pour les variations culturelles des comportements humains) et celle des dysfonctionnements liés au stress (observations éthologiques, physiologie du corps humain).

La notion de « bulle » (ou sphéroïde sensoriel) joue un rôle central en ce qu'elle favorise la traduction du couple densité / comportement (stress-adaptation) d'un modèle éthologique (Newman et Hogan, 1981) vers une lecture des interactions sociales en milieu urbain. L'intelligence de la notion est de relativiser le poids de l'environnement sur les individus plutôt que de restreindre le propos à une causalité linéaire de type stimulus / réponse. A travers la théorie du stress, Hall met l'accent sur la qualité de la relation entre l'individu et son environnement. Ce faisant, il déplace le propos sur la grande ville : l'état de déviance n'est plus une donnée inéluctable de ce milieu, il devient le signe d'un appauvrissement de la relation entre l'homme et la ville. De même, l'aménagement n'est plus limité à l'environnement physique, il s'ouvre à un propos plus complexe qui intègre la composante sensible, et donc multi-dimensionnelle, de cette relation.

Conclusion

La prise en charge des questions environnementales en aménagement s'est largement opérée au travers d'un idéal gestionnaire. Si la pensée de Doxiadis se développe à une époque où cette ambition triomphe (Pyla, 2002), les moyens qu'il mobilise et les influences intellectuelles qui les sous-tendent traduisent une évolution notable dans la façon de penser le lien entre environnement et aménagement.

La question environnementale acquiert une place prépondérante dans ses travaux au début des années 1960 à mesure qu'émerge la figure de l'homme sensible. Largement influencée par la pensée d'Edward Hall, cette figure est le fruit d'un enrichissement mutuel entre l'éthologie (importance de la densité et des effets de la proximité sur le comportement), la physiologie (théorie du stress et capacité d'adaptation) et l'anthropologie culturelle (rôle des sens, gestion de la proximité et conception de l'habiter). Cet article montre comment Doxiadis tire utilement parti de la figure de l'homme sensible et de ses multiples influences.

Tout d'abord, elle lui permet d'élargir la question environnementale à une pensée du milieu, au sein duquel le domaine du sentir associe la primauté du

stimulus sensoriel au raffinement de sa codification culturelle. Ensuite, elle ouvre une voie de passage entre la ville et l'environnement, sans opposer comme il était classique à cette époque la mégalopole et la nature. Enfin, le registre médical, en ce qu'il valorise l'attention pour le corps et les sens (approche physiologique et clinique) et leur mise à l'épreuve (théorie du stress), contribue à ouvrir la rationalité aménagiste à la complexité des milieux humains – contribution toujours délicate à stabiliser (Labussière, 2009 ; 2010 ; à paraître).

Ajoutons que Doxiadis développe en aménagement une pensée originale de l'adaptation qui ne cède pas au mirage d'un règlement technique des enjeux environnementaux : l'adaptation doit contribuer au repos du corps et à la satisfaction des sens. Voilà un cas dans l'histoire de l'aménagement où la figure de l'homme sensible et la sensibilité de l'aménageur fonctionnent de concert, ce qui positionne l'aménageur du côté d'un homme de soin bien différent du thérapeute corbuséen (Le Corbusier, 1925).

Bibliographie

BERNARD C., 1966, *Leçons sur les phénomènes de la vie communs aux animaux et aux végétaux*, Paris, Vrin.

BERTAUD A., CARTIGNIES A., HAMBURGER B., PAUL J.-C., STEPHANN J.-P., THIEBAUT A., 1978, *Dimensionnements*, Paris, Rapport de recherche CORDA, CERA.

BOUCHARD A., DOMON G. et GARIEPY M., 1987, « La planification écologique : analyse critique et mise en relation avec la planification environnementale », *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 31 (82) : 5-21.

CHOAY F., 1965, *L'urbanisme, utopies et réalités. Une anthologie*, Paris, Seuil.

—, 1971, « Postface », in Hall E., *La dimension cachée*, Paris, Seuil.

Doxiadis C., 1963a *L'architecture en transition*, Paris, Dunod (trad. 1967).

—, 1964, « The Ancient Greek City and the City of the Present », *Ekistics*, 18 (108) : 346-364.

—, 1965a, « On the measure of man: challenge and response in the Anthropocosmos », *Mayo Clinic Proceedings*, 40(1) : 71-89.

—, 1965b, *The new world of urban man*, Philadelphie, United Church Press.

—, 1965c, « Islamabad. The creation of a new capital », *Town Planning Review*, 36(1) : 1- 28.

—, 1965d, « Hommage to Le Corbusier: nature, man, society, infrastructure, art and techniques » *Ekistics*, 20 (119) : 172-177.

—, 1966, « Anthropocosmos. The world of man », Address delivered at the *Aspen Institute for humanistic studies*: 311-318.

—, 1967a, « The inhuman city » *Ciba Foundation Symposium Health of mankind*: 178-193.

—, 1967b, « Man in the city of the future », *ARK : Finnish Architectural Review*: 29-38.

- , 1968a, *Ekistics. An introduction to the sciences of Human Settlements*, London, Hutchinson.
- , 1968b, « Man's movement and his city », *Science*, 162 (3851): 326-334.
- , 1968c, « Ecumenopolis: Tomorrow's city ». *Britannica Book of the Year 1968*, Encyclopaedia Britannica, 34 pages.
- , 1974a, *Anthropopolis, city for human development*, New York, Norton & company.
- , 1974b, *Global ecological balance (The human settlement that we need)*, Paper prepared for the Tyler Ecological Award, 93p.
- GOLD A. J, 1974, « Design with nature: a critique », *Journal of the American Institute of Planners* (40): 284-286.
- HALL E., 1959, *The silent language*, N.Y, Doubleday, Garden City.
- , 1965, « Human adaptability to high density », *Ekistics*, 20 (119): 191-193.
- , 1969, « Human needs and inhuman cities », *Ekistics*, 27 (160): 181-184.
- , 1971 [ed. orig. 1966], *La dimension cachée*, Paris, Seuil.
- , 1972a, « Architectural implications of the thermal qualities of the human skin » *Ekistics*, 33 (198): 352-354.
- HALL E. [with Waddington, Gottmann, Fraser, Deutsch], 1972b, Density, intensity and stress » *Ekistics*, 33 (197): 266-271.
- LABUSSIÈRE O., 2009, « Les stratégies esthétiques dans la contestation des projets d'aménagement: le milieu entre singularité et exception », *L'information Géographique*, 73(2) : 68-88.
- , 2010, « Eléments pour une prospective du milieu. La question du sensible en aménagement », *Cahiers de Géographie du Québec*, 54 (153) : 499-515.
- , à paraître, « Pensée aménagiste, pensée clinique. La figure du médecin-musicien », Actes du colloque *Musique, territoire et développement local*, Grenoble, novembre 2009.
- LE CORBUSIER, 1957 [1941], *La charte d'Athènes*, Paris, Les Editions de Minuit.
- LE CORBUSIER, 1995 [1925], *Urbanisme*, Paris, Flammarion.
- LE CORBUSIER, 2011 [1950], *Le Modulor*, 2 vol. Paris, Fondation Le Corbusier.
- MCHARG I., 1962, « The ecology of the city *Journal of architectural education* » vol. 17 (2): 101-103.
- , 1964, « The place of nature in the city of man », *Annals of the American academy of political and social science*, (352): 1-12.
- MUMFORD, L., 1964, *La cité à travers l'histoire* [trad. Française], Paris, Seuil.
- NEUFERT E., 1954, *Les éléments des projets de construction*, Paris, Dunod.
- NEWMAN P. et HOGAN T., 1981, « A review of urban density models: Toward a resolution of conflict between populace and planner », *Human Ecology*, 9 (3): 269-303.
- PYLA P., 2002, *Ekistics, architecture, and environmental politics, 1945-1976: a prehistory of sustainable development*, Doctorat de philosophie de l'architecture, Massachusetts Institute of Technology.

SELYE H., 1950a, *The physiology and pathology of exposure to stress*, ACTA, Inc., Medical Publishers, Montreal, Canada.

SELYE H., 1950b, Stress and the general adaptation syndrome, *British Medical Journal*, London, June 17 1950: 1383-1392.

SELYE H., 1973, *Du rêve à la découverte : l'esprit scientifique*, Montréal, Ed. de la Presse.

SHARON A., 1976, « Consultant at United Nations Conference of Housing and Community Planning, Delhi », *Ekistics*, 41(247): 371-372.

TYRWHITT J., 1985, « CIAM and Delos man », *Ekistics*, 52(314-5): 470-472.

ZAIB KHAN MAHSUD A., 2010, Rethinking Doxiadis' Ekistical urbanism, in GOLDHAGEN, S., MUMFORD, E. et WAGENAAR C., *Positions # 1Modern architecture and urbanism*; (ed.) : 7-40.

Chadô et Kôdô ou l'honneur retrouvé du goût et du nez

Chantal Jaquet

« Je suis pour l'art qu'on fume comme une cigarette et
qui a l'odeur d'une paire de chaussure ;
[...] « Je suis pour l'art des odeurs des gosses » ;
« Je suis pour l'art des cheveux dans le cou et des tasses de thé culottées,
pour l'art qui reste entre les dents des fourchettes au restaurant,
pour l'odeur de l'eau de vaisselle bouillante. »

Claes Oldenburg

I am for an Art « 1961 »

Traditionnellement, l'odorat et le goût sont regroupés sous la catégorie de sens chimiques parce qu'ils sont stimulés par des molécules, alors que l'ouïe, la vue et le toucher obéissent à des stimulations physiques. Cette différence n'est sans doute pas étrangère à l'existence de la hiérarchie des sens instaurée dans la plupart des sociétés occidentales, qui relèguent le plus souvent le goût et l'odorat à l'arrière plan et qui privilégient généralement la vue et l'ouïe, tout en reconnaissant également la fonction essentielle du toucher dans la conservation de la vie et l'érotisme amoureuse. En effet, la dissolution des molécules qui entrent en contact avec le nez ou le palais confère aux sensations olfactives et gustatives un caractère éphémère qui les voue à l'immédiateté et l'évanescence tandis que les sensations visuelles, auditives et tactiles peuvent posséder une plus grande pérennité car elles ne procèdent pas par absorption et n'impliquent pas une décomposition chimique de leurs objets. C'est d'ailleurs l'une des raisons pour lesquelles Hegel considère que le goût et l'odorat ne peuvent pas donner lieu à une perception artistique :

« L'œuvre d'art, comme telle, ne se laisse pas davantage goûter, parce que *le goût* au lieu de laisser l'objet subsister libre pour lui-même, se met en rapport réellement et pratiquement avec lui, le détruit et le consomme. On ne conçoit et on ne peut exiger le raffinement du goût que pour l'appréciation des mets, leur préparation et la distinction des qualités chimiques des corps. L'objet d'art, au contraire, doit être considéré en soi dans son objectivité indépendante. Sans doute, il est perçu par l'homme, mais d'une manière purement contemplative, intellectuelle et non pratique. Il n'a aucun rapport avec le désir et la volonté. Pour ce qui est de *l'odorat*, il ne peut pas davantage être un organe approprié à la jouissance artistique, parce que les objets ne s'adressent à lui que par l'effet d'une décomposition chimique et qu'autant qu'ils se dissolvent dans l'air. C'est aussi une action toute physique. »²⁶⁹

²⁶⁹ *Esthétique*, Troisième partie, introduction, Le Livre de poche, p. 16-17.

La vue et l'ouïe, en revanche, ne portent pas atteinte à leurs objets, mais entretiennent avec eux un rapport purement contemplatif. À travers la peinture et la musique, elles peuvent percevoir la manifestation de l'esprit dans un objet sensible et appréhender la beauté détachée de toute considération pratique, dans son indépendance. Pour le philosophe allemand, non seulement l'odorat et le goût détruisent leurs objets, mais ils sont limités, comme le toucher, à une expérience purement sensible sans aucune portée contemplative et spéculative. Est-ce à dire alors que l'univers des sens chimiques reste étranger à la sphère artistique et que le monde des odeurs et des saveurs ne puisse jamais s'ériger au rang des beaux-arts, tout incapable qu'il est de dépasser la simple jouissance sensorielle et la consommation des objets ? S'il est vrai que la gastronomie, l'œnologie et la parfumerie entendent se détacher des simples considérations utilitaires liées à une hygiène de vie et revendiquer le statut d'art à part entière libéré de la simple nécessité, il faut cependant constater que dans la plupart des civilisations occidentales, elles ne sauraient prétendre rivaliser avec les beaux-arts et ne jouissent pas de la même considération que la peinture, la sculpture, la musique ou la danse. Mais puisque le septième art a prouvé que la liste des beaux-arts n'est pas close, on peut se demander s'il est bien légitime d'exclure les œuvres culinaires et les compositions olfactives du champ artistique, comme Hegel invite à le faire. L'odeur et la saveur ne peuvent-elles pas faire l'objet d'une perception esthétique et se frayer une voie capable de conduire le public de la chimie olfactive et gustative à l'alchimie de l'art ?

A cet égard, la culture japonaise fait figure d'exception et de modèle à suivre, car rien dans l'histoire occidentale, n'a atteint les sommets du *Kôdô*, ou du *Chadô*, les voies des fragrances et du thé, qui confèrent aux odeurs et aux saveurs une portée esthétique sans précédent et révèlent leurs aptitudes artistiques. Certes, dans l'art occidental contemporain, les tentatives d'intégration des odeurs et des saveurs dans les œuvres, les installations et les performances, comme des adjuvants ou des composants destinés à exprimer une réalité polysensorielle se multiplient, mais rares sont les démarches artistiques qui leur accordent une place centrale et qui les prennent pour unique objet²⁷⁰. C'est pourquoi il est nécessaire de se pencher sur le modèle nippon qui se caractérise par la culture d'arts traditionnels sans équivalent dans le monde occidental, comme les arrangements floraux (*Ikébona*), l'encens

²⁷⁰ Outre les odoramas, on peut citer les parcours olfactifs de Helga Griffiths, Out SIGHT-In au Palais de Tokyo en 2002 ; le labyrinthe olfactif de Serge Lutens à Lille en 2004 ou les recherches et créations de Sissel Tolaas sur les odeurs des lieux ; sur les sensations gustatives, on peut mentionner Daniel Spoerri, ses tableaux pièges, comme le repas hongrois, et son invention du Eat Art avec l'ouverture à Düsseldorf en 1968 du *Restaurant Spoerri* qui visait une création artistique alimentaire principalement avec ses amis artistes, comme Arman, Ben ou Niki de Saint-Phalle.

et le thé. Si la voie des fragrances et la voie du thé sont revendiquées comme des formes d'arts qui connaissent un renouveau actuellement, il convient de s'interroger sur leur statut artistique et de mesurer à travers elles la possibilité de la constitution d'une esthétique des odeurs et des saveurs. Toute la question est en effet de savoir si l'on a affaire à un art véritable ou à une simple coutume locale relevant davantage du domaine de l'anthropologie que de l'esthétique. L'objectif n'est pas ici de relater l'histoire du *Kôdô* et du *Chadô*, d'en étudier de manière détaillée les formes spécifiques et l'évolution au cours des siècles, mais de saisir l'esprit qui a présidé à leur naissance et de cerner les raisons pour lesquelles l'odeur et la saveur ont fait l'objet d'une culture artistique dans l'archipel japonais, alors que partout ailleurs elles font au mieux l'objet d'un art d'agrément. Comme la plupart du temps, les amateurs d'encens ont été aussi des amateurs de thé, il s'agira de dégager les traits communs qui unissent *Kôdô* et *Chadô* et de comprendre comment ils ont pu se constituer en arts. Généralement ces deux arts sont étudiés de façon séparée alors que leurs pratiques ont été souvent liées et qu'elles ont constitué deux voies parallèles vers un même idéal.

La Nature du Kôdô et du Chadô

Avant d'analyser les conceptions esthétiques qu'ils mettent en œuvre, il est nécessaire de s'interroger sur la nature de ces deux arts qui réhabilitent les sens chimiques et qui constituent une objection de taille à l'idée que le goût et l'odorat ne peuvent pas donner lieu à une perception artistique. Le *Sadô* ou *Chadô*, est littéralement la voie (*dô*) du thé (*cha*), qui repose sur une cérémonie codifiée, appelée *chanoyu*. Introduit au IX^e siècle au Japon par un moine bouddhiste chinois²⁷¹, le thé cesse d'être une simple boisson, consommée pour ses vertus médicinales ou par plaisir, pour devenir un idéal qui marie la poésie et la religion. C'est au XV^e siècle sous l'égide du shogun Ashikaga Yoshimasa que va se codifier la cérémonie sous sa forme pérenne et que va naître le « théisme », selon la formule de Okakura Kakuzo²⁷², et ses écoles avec leurs célèbres maîtres de thé, parmi lesquels figure Sen no Rikyû qui a porté cet art à

²⁷¹ Le thé était depuis longtemps connu en Chine. Ainsi au début du IX^e siècle, Lu Yu écrit un ouvrage sur le thé, le *Cha' ching (Le classique du thé)* marqué par l'esprit de ce qui deviendra le bouddhisme zen. Il décrit toutes les étapes pour sa préparation, de la cueillette et du tri des feuilles, jusqu'aux méthodes d'infusion en passant par le choix des ustensiles, de l'eau, de son degré d'ébullition, etc. ; il relate également avec des illustrations l'histoire des buveurs de thé et des plantations les plus célèbres et les évolutions du service à thé. De la dynastie Tang à la dynastie Song, le thé est cultivé comme un idéal ; il cesse d'être un passe-temps poétique pour devenir une forme d'accomplissement de soi et faire l'objet d'un rituel qui va fortement influencer la cérémonie du *Chadô* au Japon. Cet idéal du thé disparaît avec l'effondrement de la culture Song après la rébellion des tribus mongoles au XIII^e siècle.

²⁷² Cf. *Le Livre du thé*, Paris, Editions Philippe Picquier, Poche, 2006, p. 53.

son acmé. Le rituel varie en fonction des écoles, comme Omotenseke, Urasenke ou Mushanokôji-Senke, qui enseignent la méthode pour préparer le thé, en fonction de ses diverses espèces, des ustensiles utilisés, des saisons, et pour le savourer en distinguant ses fragrances et en appréciant l'art du maître qui l'a fait. Mais quelles que soient les variations, consommation ou non d'un léger repas (*Chakaikesi*) avant la cérémonie, service dans une maison de thé séparée ou dans une chambre, etc., le déroulement du *Chanoyu* observe généralement un certain nombre de règles communes. En premier lieu, l'hôte nettoie scrupuleusement les ustensiles, le bol à thé, le fouet et l'écope à thé, devant les invités. Il prépare ensuite soigneusement le thé en suivant des gestes précis et codifiés. Le bol à thé, qui est souvent un objet d'art, commence alors à circuler parmi les invités selon un ordre déterminé. Le bol est d'abord servi à l'invité d'honneur par l'hôte, ou son assistant, qui le salue par une courbette. L'invité d'honneur salue à son tour le second invité, en levant son bol en l'honneur de l'hôte. Il tourne ensuite le bol pour ne pas boire sur sa partie avant, il aspire une petite gorgée de thé en accompagnant son geste d'une formule consacrée, puis il boit deux à trois nouvelles gorgées. Avant de transmettre le bol à l'invité suivant, il en essuie le bord et le tourne pour le remettre dans sa position d'origine. Le bol passe ainsi de main en main jusqu'à ce qu'il ait fait le tour²⁷³. L'hôte nettoie alors les ustensiles, et à la demande de l'invité d'honneur, il les fait circuler pour les faire admirer. Il les reprend ensuite et peu après lorsque les invités quittent la maison de thé, il les salue une dernière fois de la porte, mettant ainsi fin à la cérémonie.

La voie du thé ne se réduit ni à une coutume culinaire ni à un pur rite d'hospitalité ; elle est un art de vivre à part entière, une forme d'ascèse intellectuelle et d'expérience esthétique qui invite les hôtes et les convives à partager la saveur de l'instant. La cérémonie du thé ne doit donc pas être confondue avec un simple moment de convivialité analogue au petit café partagé entre amis. Elle s'apparente davantage à une discipline spirituelle où le goût du thé est sublimé au-delà de la simple saveur pour exprimer l'arôme de valeurs comme la pureté et la sérénité²⁷⁴. Elle implique en effet que les maîtres de thé portent des costumes sobres dont la couleur et la coupe s'harmonisent avec le décor, qu'ils purifient soigneusement tous les ustensiles devant les hôtes, qu'ils pèsent tous leurs gestes avec mesure et délicatesse, aussi bien en

²⁷³ Dans certaines cérémonies, les invités boivent dans un bol individuel, mais le rituel reste le même : l'invité d'honneur est servi d'abord et il boit le thé en observant les mêmes gestes, puis le second invité est servi à son tour, et ainsi de suite.

²⁷⁴ K. Okakura fait ainsi observer que la référence au thé sert à exprimer les formes de la sensibilité ou de l'insensibilité. Dans le langage courant une personne « manque de thé » lorsqu'elle est insensible aux événements tragi-comiques de l'existence, ou au contraire « a trop de thé lorsqu'elle cède à ses émotions sans aucune retenue ». Cf. *Le Livre du thé*, p. 25.

saluant les invités qu'en leur faisant admirer le service à thé. Marquée par le bouddhisme zen, la voie du thé repose sur une sorte de culte ou de religion du thé qui alimente la sensibilité morale et esthétique et qui ouvre les convives à la perception du vrai et de l'authentique. Okakura voit dans cet idéal du thé, qui a atteint son expression culminante dans la cérémonie japonaise, « une invite au culte de la pureté et du raffinement, une dimension sacrée où l'hôte et l'invité se rejoignent pour réaliser à cette occasion la plus grande béatitude dans le monde phénoménal. »²⁷⁵ Il compare ainsi la chambre du thé à « une oasis dans le désert morne de l'existence, où des voyageurs épuisés pouvaient se retrouver et boire à la source commune de l'amour de l'art »²⁷⁶. Au-delà de son cadre rituel, la cérémonie convoque l'imagination artistique pour devenir le théâtre d'un drame brodé autour des thèmes du thé, des fleurs et de la peinture, harmonieusement mêlés. La maison de thé, ce n'est pas fortuit, est aussi appelée « maison de la fantaisie ».

Moins connu des cercles occidentaux²⁷⁷, le *Kôdô* est la voie de l'encens ou des fragrances, qui repose également sur une cérémonie codifiée appelée *Kôkai*. La racine *kô* ne renvoie pas simplement à l'encens, mais désigne généralement ce qui est odorant et parfumé. L'art des fragrances est fondé sur la composition de mélanges odorants à brûler, les *nerikô*, à base de bois précieux et d'essences rares, qui sont donnés à sentir et à apprécier en eux-mêmes et pour eux-mêmes. Cet art va se répandre au Japon chez les nobles de l'ère de Nara sous l'influence du moine chinois Ganjin, qui débarque dans l'archipel en 754 et qui livre les secrets de la création des parfums à brûler en vogue à la cour des Tang. Peu à peu, de l'ère de Muromachi à l'ère d'Edo va se constituer la voie des fragrances et il faut noter, là encore, le rôle décisif du shogun Ashikaga Yoshimasa qui va demander à deux maîtres d'encens, Sanjônishi Sanetaka et Shino Shôshin, de constituer un répertoire des bois d'encens les plus fameux. Ces deux maîtres, qui sont à l'origine des deux écoles de *Kôdô*, Oie et Shino, vont élaborer une échelle de senteurs appelée « Six pays, cinq saveurs », toujours en usage actuellement, permettant d'évaluer la qualité des bois odorants. Au cours de la cérémonie, le maître de *Kôdô* prépare la pièce et les mélanges odorants, il accueille les convives et fait circuler une sorte de brûle-parfum pour respirer la senteur. Les participants sont invités en silence à humer les fragrances, à s'en imprégner sans les inspirer plus de trois fois, puis à se communiquer le brûle-parfum de main en main. Selon le type de

²⁷⁵ *Op. cit.*, p. 52.

²⁷⁶ *Ibid.*

²⁷⁷ Il existe très peu de livres en français et en anglais consacrés à cet art. Pour information, on peut citer ceux de Louise Boudonnat et d'Harumi Kumisaki, *La voie de l'encens*, Paris, Editions Philippe Picquier, 2000, de Morita Kyoko, *The Book of Incense*, Kodonsha, 1992 ; voir également notre ouvrage, *Philosophie de l'odorat*, p. 275-294.

cérémonie, le maître utilise une ou plusieurs sortes de bois odorants. La plupart du temps, il pratique le *kumikô*, « la combinaison des encens », qui consiste à convier d'abord les participants à mémoriser les fragrances, puis à présenter une composition personnelle qui les mélange. Le jeu est alors de les reconnaître et de calligraphier les senteurs retrouvées sur des rectangles de papier.

L'art des fragrances se distingue aussi bien de l'usage sacré de l'encens offert à Bouddha que de l'usage profane du parfum à des fins de séduction. Il ne se réduit pas à la consommation de bâtonnets d'encens ou de sachets parfumés par souci d'hygiène ou par pur agrément et n'a rien à voir non plus avec les rites d'aspersion des invités ou des fidèles à des fins d'accueil et de purification, comme c'est le cas au Maghreb. Il constitue une esthétique à part entière fondée sur une cérémonie mêlant parfum et poésie dans une saisie recueillie de l'instant odorant. Cette cérémonie qui se déroule selon un rituel précis implique une forme d'acuité et d'attention que traduit bien la formule consacrée pour désigner la respiration des fragrances : *l'écoute* de l'encens. Mais si le *Kôdô* et le *Chadô* excèdent la sphère du simple passe-temps ou du divertissement plaisant, il reste à déterminer de quelle esthétique des odeurs et des saveurs ils sont porteurs.

Une esthétique de l'esprit zen

Il est clair tout d'abord que la voie des fragrances et la voie du thé sont en totale rupture avec des théories de l'art comme celle de Hegel qui assigne à l'odeur et à la saveur une fonction purement sensible et qui les réduit à des manifestations physiques sans aucune portée contemplative. L'écoute des odeurs et la dégustation du thé ne sont pas de simples phénomènes sensoriels, dépourvus de spiritualité. Pour le comprendre, il convient de s'arracher aux catégories occidentales de la parfumerie et de la gastronomie, fondées sur des considérations utilitaires ou hédonistes. Au-delà de leur fonction vitale, ayant trait à l'hygiène et la conservation de soi, l'appréciation des parfums et des mets en Occident repose pour l'essentiel sur leur caractère agréable ou désagréable, raffiné ou grossier. Elle concerne l'être et le bien-être et ne met pas en jeu d'autres facteurs que le plaisir de sentir bon ou de se régaler et de partager avec autrui cette jouissance sous forme de séduction ou de convivialité. Cette culture du plaisir n'a certes rien de méprisable en soi, car elle implique déjà une forme de socialité qui excède le cadre strict du besoin physique et qui, n'en déplaise à Hegel, confère aux odeurs et aux saveurs une valeur et une signification dépassant la sphère des objets sensibles pour exprimer l'esprit d'une époque, d'une société donnée et de ses individus variés, avec leurs coutumes culinaires, leurs costumes parfumés, leurs mises en scène de soi à travers leurs fragrances et leurs repas. Toutefois, l'inventivité en

matière de saveurs et d'odeurs est le plus souvent circonscrite à un imaginaire culinaire et cosmétique qui ne permet pas de prendre toute leur mesure et qui n'exploite pas toutes leurs potentialités.

En revanche, au Japon, les parfums de l'encens et du thé sont investis d'une puissance spirituelle sans pareille. Le fait que *Chadô* et *Kôdô* se définissent comme des voies plutôt que comme des arts n'est pas anodin. L'accent est davantage mis sur le mouvement, sur le geste que sur l'œuvre constituée. On comprend alors que l'odeur et la saveur puissent trouver place dans ce cadre car, en vertu de leur caractère passager, de leur nature mobile et volatile, elles sont particulièrement adaptées à une esthétique de type fluide privilégiant le mouvement et l'évolution sans viser la création d'objets solides et statiques. Bien que les voies des fragrances et du thé soient profanes, leur caractère spirituel tient d'abord à la source commune à laquelle elles s'alimentent, tant il est vrai qu'elles sont nées dans le sillage du bouddhisme zen. Cette idée de voie, impliquant devenir et mouvement est en effet présente aussi bien dans le Tao que dans le Zen japonais qu'il a fortement influencé²⁷⁸. Importé de Chine au Japon, le Zen est une forme du bouddhisme mahāyāna qui admet que chacun possède en soi ce qui est nécessaire pour atteindre l'illumination. Le Zen invite à suivre le mouvement de la vie, à épouser son rythme, sans vouloir interrompre son cours ou le dévier. C'est pourquoi il est souvent présenté comme un chemin sans détours. Il repose sur une méditation silencieuse destinée à engendrer l'état d'éveil ou de Bouddha et à jouir d'une félicité et d'une sérénité au-delà de la souffrance. Le Zen vise non seulement l'illumination intérieure, mais il enseigne la voie pour devenir le Bouddha et atteindre le véritable Soi auquel toute chose prend part. La voie et l'éveil ne sont pas deux choses séparées et ne doivent pas être pensées en termes de moyen et de fin, comme si la voie était un simple chemin conduisant à un but. La voie est l'éveil même. Le degré suprême de l'éveil (*bodai*) est d'ailleurs traduit dans les écoles anciennes par « *Dô* »²⁷⁹. Ainsi la voie des fragrances et du thé peuvent se comprendre comme des formes d'éveil à Soi et à la félicité dans la lignée de l'esprit zen.

La voie du thé s'inspire en effet du rituel des moines bouddhistes chinois qui buvaient ce breuvage dans un bol commun devant l'image de Bodhidharma. Le thé avait pour fonction de les tenir éveillés dans la salle de Méditation et constituait un moyen de revivification de l'esprit, de purification.

²⁷⁸ L'idéogramme chinois « Tao », est d'ailleurs souvent traduit par « voie », bien que la langue française ne puisse rendre son sens exact, car il est composé de symboles signifiant le mouvement cyclique, le rythme et l'intelligence, et il implique l'idée de nature, de devenir, de loi et de raison.

²⁷⁹ Cf. Janine Coursin, note 97, in *Dôgen, Corps et esprit*, Le promeneur, Paris, 2003, p. 126.

Dès l'origine, le Zen est associé au thé²⁸⁰, comme le fait valoir la formule fondée sur un jeu de mots : « la saveur du Zen (*Ch'an*) et celle du thé (*Cha*) sont identiques ». Au-delà de sa dimension religieuse, les moines virent dans le culte du thé une forme d'agrément et d'évasion hors des vicissitudes de la vie et ils cessèrent de le boire dans la salle de méditation pour aménager une pièce à cet usage. De là est née la maison de thé, (*Chaseki*) construite en paille et en papiers dans un coin du jardin. La voie du thé est un cheminement spirituel fondé sur des principes comme l'harmonie, le respect, la pureté, la sérénité que Rikyû résumait par l'expression « *wa-kei-sei-jaku* ». L'harmonie renvoie à une forme de vie en accord avec la nature et avec les hommes. Elle implique donc le respect et la reconnaissance d'une certaine égalité entre les hommes, quelle que soit leur condition sociale. Ce n'est pas par hasard que Rikyû imposait aux seigneurs guerriers de se défaire de leurs sabres, symboles de leur rang, avant de pénétrer dans la maison de thé, et conviait les invités à rentrer par une porte très basse, *nijiriguchi* (littéralement : entrée où l'on passe en rampant). Il s'agissait de promouvoir un esprit d'égalité et d'humilité. Cette égalité ne supprime certes pas les distinctions sociales et les étiquettes au sein de la chambre de thé, car le rituel définit un ordre de préséance et une place éminente pour les invités d'honneur. Cet ordre ne se fonde pas, toutefois, sur les hiérarchies ordinaires et peut les bouleverser. K. Okakura, qui voit dans l'égalité sociale au sein de la chambre de thé l'un des traits les plus marquants de la cérémonie, estime ainsi que le *Chadô* « représente, par-dessus tout, le véritable esprit démocratique de l'Extrême-Orient en faisant de chacun un véritable aristocrate du goût »²⁸¹. À ces vertus sociales, la cérémonie du thé joint l'idéal de pureté d'esprit et de cœur symbolisé par la propreté des lieux aspergés d'eaux ou purifiés à l'encens et le soin méticuleux apportés à la préparation des ustensiles et du thé ; elle se présente également comme une quête de la sérénité, du nirvâna, conçu comme l'extinction des passions et l'éveil à soi et à la beauté du monde. Alan Watts résume ainsi l'esprit qui anime le *chanoyu* : « La cérémonie du thé incarne le Zen dans son aspect le plus paisible, s'exprimant en une liberté spirituelle suprême, un détachement profond, un sentiment de totale satisfaction avec la naturalité des choses et l'abandon des possessions terrestres. Ses principes reposent sur l'évanescence du monde physique, sur l'amour de la nature avec ses changements incessants, sa variété infinie –donc son absence de la répétition et de la symétrie- et sur l'aspect indéfinissable appelé *yugen*... »²⁸².

²⁸⁰ Selon une légende, l'origine du thé remonte au jour où Bodhidharma, furieux de s'être endormi au cours d'une méditation, s'arracha les sourcils à son réveil, qui se métamorphosèrent en un arbre à thé dès qu'ils furent tombés à terre.

²⁸¹ *Op. cit.*, p. 25.

²⁸² Alan Watts, *L'esprit du Zen*, Paris, Editions Dangles, 1976, p. 113.

Cette analyse pourrait tout à fait s'étendre au *Kôdô*, car si la cérémonie, avec ses divers jeux où abondent les références à la littérature²⁸³, revêt une forme plus ludique et divertissante encore que celle du *Chadô*, elle reste animée par le même esprit de sérénité issu du bouddhisme zen. L'engouement pour le *kô* est lié au départ aux offrandes rituelles. Dans le bouddhisme, l'usage de l'encens dans les temples, sur les autels, devant les statues est essentiel, comme dans bien des religions, et ses fumées qui montent vers le ciel apparaissent comme des voies élevant l'homme vers la divinité. Dans le rituel de purification destiné à favoriser l'éveil figure la cérémonie du feu (*Homa*). Cette cérémonie qui consiste à brûler du bois odorant ou des céréales au cours de la méditation Zazen a une double fonction, d'offrande pour se concilier les faveurs de la divinité, et de purification, car le feu et ses fumées symbolisent également la destruction des passions qui empêchent l'éveil.

Mais si au Japon, le goût pour l'encens s'enracine dans les pratiques du bouddhisme zen, il devient ensuite très vite un art de vivre profane. C'est ce dont témoigne d'ailleurs le vocabulaire ; l'usage profane de l'encens est appelé *soradaki* (brûler à vide) pour le distinguer du *sonae-kô*, l'encens sacré offert à Bouddha. Le *Kôdô*, à travers ses diverses formes historiques, conserve néanmoins une dimension spirituelle et contemplative. On la retrouve dans l'esthétique austère de la période *Bushidô*, la voie de l'arc ou du cheval, dont l'école de *Kôdô*, Shino, est en grande partie aujourd'hui l'héritière : les guerriers et les samourais qui défiaient la mort avec bravoure aimaient à contempler les bois d'encens qui se consomment en dégageant un parfum raffiné. Ils y voyaient le symbole de la brièveté de la vie, de sa beauté fugace et en faisaient une voie d'ascèse et d'enseignement pour accéder à la sérénité et apprendre à bien mourir. On retrouve également cette dimension contemplative chez les nobles de l'ère d'Edo et Muromachi qui cultivaient amoureusement l'encens et analysaient les nuances de ses fragrances au cours de leurs rencontres. Le parfum de l'encens qui s'exhale apparaît comme une allégorie de la vie éphémère, du monde flottant et de ses plaisirs luxueux et raffinés. Teintée d'un hédonisme discret, la respiration de l'encens est une forme de purification et de vivification de l'esprit détaché des tourments du monde et attentif à l'écoute des fragrances. Les participants viennent apprécier les senteurs de façon conviviale, bien que le *Kôdô* soit plus élitiste que le *Chadô* en raison du caractère très onéreux des bois précieux et moins populaire et répandu, malgré une démocratisation liée à l'apparition de bâtonnets d'encens

²⁸³ Voir par exemple le *kumikô* appelé « le parfum de Genji ou Genjikô », créé vers 1716, qui se joue en liaison avec les 54 chapitres du roman de Murasaki Shikibu, *Le Dit de Genji* et qui associe 52 des titres à une combinaison de senteurs et à un motif décoratif saisonnier ; pour de plus amples précisions, voir L. Boudonnat, H. Kushizaki, *La voie de l'encens*, op. cit., p. 99-105.

produits en série. Les amateurs éclairés admirent l'art du maître et célèbrent l'harmonie des parfums et de la poésie. Ainsi l'éveil à soi est une voie d'émerveillement où l'enchantement et le bien-être n'excluent pas une forme de concentration et d'ascèse. De ce point de vue, la réflexion sur les arts traditionnels nippons est instructive, car elle invite à remettre en cause les découpages conceptuels stricts qui sont opérés dans la pensée occidentale entre l'art, la morale et la religion et à concevoir d'autres canons esthétiques. Dans l'archipel japonais, tout art est une voie qui met en jeu aussi bien une esthétique qu'une éthique où le beau et le bien ne sont pas séparés. C'est pourquoi les voies des fragrances et du thé pourraient se définir comme des *esthétiques de l'esprit zen*, car bien qu'elles se soient émancipées par rapport à leur source et aient inventé leurs formes propres, elles ont continué de s'en inspirer sans jamais la désavouer.

Sans entrer dans l'examen de leurs formes spécifiques à travers l'histoire, qui excèdent le cadre de notre propos, les esthétiques des fragrances et du thé se reconnaissent à un certain nombre de traits communs qu'il est possible d'esquisser à défaut de tous les énumérer. Ce sont d'abord des *esthétiques intimistes*. Les voies des fragrances et du thé reposent à la fois sur une perception poétique du monde extérieur et une méditation intérieure. Elles apparaissent comme des cheminements vers l'intériorité et les profondeurs de l'être qui débouchent sur une forme de quiétude et de sérénité intimes. A cet égard, le fait que le *Kôdô* et le *Chadô* impliquent l'absorption de leurs objets et son assimilation par les poumons ou l'estomac dépasse le caractère organique de l'ingestion pour exprimer le mouvement de recueillement en soi, de plénitude qui conduit de l'extériorité à l'intériorité. Loin d'être un obstacle à la constitution de l'art, la destruction de l'objet odorant ou sapide est le signe de l'union totale avec le monde recueilli en soi et donne lieu à une esthétique intimiste. L'odorat et le goût sont les sens de l'intime, de la proximité, de la fusion avec le monde ; contrairement à la vue, à l'ouïe et au toucher, ils abolissent la distance et la différence avec l'objet. *Chadô* et *Kôdô* peuvent ainsi se comprendre comme le chemin de l'esprit vers soi, à travers le parfum du thé et de l'encens, propice à la rêverie, aux souvenirs et à la méditation.

C'est d'ailleurs l'une des raisons pour lesquelles le décor est dépouillé et sobre aussi bien dans la maison de thé que dans la maison de fragrances. L'attention ne doit pas être captée par les objets ou les préoccupations extérieures. Il s'agit de faire le vide en soi pour être dans la pure présence. Ce vide est essentiel dans le Zen, car il est la condition du mouvement et de la plénitude. *Kôdô* et *Chadô* reposent donc sur une *esthétique de la vacuité*. Il est significatif à cet égard que le terme *suki-ya*, qui désigne la chambre de thé, signifie aussi « maison de la vacuité ». La saveur et l'odeur, de par leur nature ténue et invisible, sont particulièrement aptes à exprimer le dépouillement.

Présences invisibles, elles habitent harmonieusement le vide et permettent d'atteindre une plénitude d'être. Ce n'est sans doute pas un hasard si la cérémonie du *Kôdô* se conclut toujours par cette parole rituelle du maître : « *Kô michimashita* » « l'encens emplît la pièce ». « Il n'y avait rien et soudain l'impalpable est partout », selon la formule de L. Boudonnat et H. Kushizaki²⁸⁴.

Les voies des fragrances et du thé dessinent donc les contours d'un art minimaliste où les choses sont esquissées et suggérées plutôt que dites. Elles se pratiquent dans une sobriété de mots, de gestes et de décors, éloignée de l'univers de la signification et du langage. A cet égard, le handicap souvent constaté des saveurs, et surtout des odeurs, qui se prêtent plus difficilement que les sensations visuelles et auditives à la verbalisation et la description précise, se retourne en avantage, car elles suggèrent davantage l'ineffable et l'indicible et invitent au silence et au recueillement. Cette *esthétique du silence* fait écho à l'enseignement zen qui ne passe pas par un langage conceptuel, par les écritures ou un corps de doctrines apprises, mais par une méditation intérieure. L'illumination ne peut être contenue dans une forme verbale figée. Un verset bouddhiste résume bien cette impossibilité de communiquer l'expérience de l'illumination à l'aide de mots : « Si donc ils t'interrogent, offre leur le silence, le silence, et un doigt indiquant la voie ».

Ce goût prononcé pour les formes sobres, voire austères, est exprimé par le terme de *wabi*. Sen Soshitsu XV, dans sa postface au *Livre du Thé* observe qu'à l'origine « *wabi* évoquait une atmosphère de désolation, à la fois la solitude de l'être et la pauvreté des choses » et que ce terme « a pris peu à peu un sens positif jusqu'à symboliser une authentique profondeur spirituelle. »²⁸⁵ Le *wabi* unit donc paradoxalement la pauvreté à la profondeur et conduit à aimer la grandeur des petites choses. Cela permet de comprendre que des esthètes puissent s'extasier devant la senteur subtile d'un cerisier en fleurs ou la saveur fragile d'un thé vert et que le moindre objet banal et quotidien puisse être porteur de poésie dans son imperfection même. Car l'imperfection est le signe de l'inachèvement et elle invite positivement au parfait. Ainsi *Kôdô* et *Chadô* sont sous-tendus par une *esthétique du ténu et du menu* que ne désavoueraient pas les tenants de l'art pauvre ou de l'infra mince en Occident.

Kôdô et Chadô à l'épreuve de l'art

En valorisant le vide, le silence et la vie ordinaire, les voies des fragrances et du thé s'exposent toutefois à l'accusation d'indigence et de manque d'originalité, au point que l'on puisse douter de leur appartenance au monde de l'art. Dès lors il est nécessaire d'examiner si elles peuvent écarter les

²⁸⁴ *Op. cit.*, p. 94.

²⁸⁵ *Op. cit.*, p. 166.

objections qui conduisent généralement à rejeter les sens chimiques hors du domaine artistique.

Un esprit marqué par les catégories esthétiques de l'histoire de l'art occidental peut s'étonner de voir accorder le statut d'art à des pratiques qui ne produisent aucune œuvre originale et qui semblent plus marquées par la répétition de cérémonies très codifiées que par la création à proprement parler. Cette objection, il est vrai, ne résiste pas au mouvement salutaire de désacralisation de l'œuvre d'art opéré par Andy Warhol qui balaie le présupposé de son unicité et permet d'élargir les horizons de pensée en libérant les artistes de la tyrannie de la beauté et de l'originalité. La reproduction de tableaux en séries du même objet ou du même portrait est là pour attester du fait que l'art ne se laisse pas enfermer dans des définitions préétablies et qu'il est nécessaire de bousculer ses catégories pour renouveler les pratiques artistiques. Mais quand bien même l'unicité et l'originalité seraient des critères, il faut remarquer qu'au cours de l'histoire, les maîtres de *Kôdô* et de *Chadô* les ont respectés à leur manière. Ils ont notamment fait preuve de créativité en inventant des combinaisons de senteurs et de saveurs originales. Ainsi les nobles de la cour de Heian rivalisèrent d'imagination pour créer des mélanges odorants inédits et subtils. Bien que les recettes de préparation et les procédés de fabrication des *nerikô*, les mélanges à brûler, n'aient guère varié au cours des siècles, les esthètes olfactifs eurent à cœur de se singulariser grâce à leur savoir-faire, à un dosage subtil des ingrédients, une touche personnelle et ils conservèrent jalousement leur secret de composition²⁸⁶. De la même manière, l'art du thé est animé par la recherche de variétés nouvelles, de combinaisons rares et raffinées. Tout comme le *Kôdô*, il a donné lieu à des tournois pour sélectionner les saveurs les plus délicates. Les grands maîtres de thé se reconnaissent à leur style. On prétendait ainsi que certains amateurs cultivés savaient faire la différence entre le thé préparé par Lu Yu, le célèbre auteur de *Tcha'-king*, et celui qui était fait par ses disciples²⁸⁷.

En outre, l'esthétique du *Kôdô* et du *Chadô* n'est pas étrangère au critère de l'unicité, bien qu'elle le déplace vers l'unique plutôt que vers l'original. En effet, la cérémonie du thé n'est pas la répétition pure et simple de gestes séculaires, elle est la célébration d'un instant unique et d'une rencontre qui ne peut se reproduire. Sen no Rikyû, l'un des plus grands maîtres de thé qui définit le déroulement de la cérémonie au XVI^e siècle, décrit le *cha-no-yu*, comme « une rencontre unique en cette vie » (*ichigo ichie*). Cette formule est l'expression de l'attention portée à l'invité et à l'instant présent. Quand bien même l'hôte et

²⁸⁶ Dans *Le Dit de Genji*, Murasaki Shisibu relate ainsi, au chapitre intitulé la branche de prunier, le concours de fragrances organisé par le prince pour sélectionner le meilleur parfum à brûler qui sera offert à sa fille le jour de son mariage

²⁸⁷ cf. Okakura Kakuzô, *Le livre du thé*, p. 47.

ses invités se retrouveraient à l'avenir, la rencontre demeure unique. Il s'agit donc de la savourer précieusement à travers le partage d'une tasse de thé.

De la même manière, le *Kôdô* obéit à cet impératif de jouissance d'un instant unique. Chaque cérémonie se présente comme une rencontre rare où s'opère une célébration précieuse de l'encens. À la fin de l'écoute, après que les participants ont couché sur les petits rectangles de papier les senteurs qu'ils croient avoir reconnues, le calligraphe reporte leurs réponses sur une grande feuille de papier mûrier qui sera offerte au gagnant et qui constitue l'unique trace de l'instant. Sans doute le caractère précieux de la cérémonie du *Kôdô* tenait-il également, à l'ère de Nara et de Muromachi, aux prix dispendieux des bois parfumés et à l'aspect de dépense somptuaire que pouvaient revêtir dans l'aristocratie la constitution d'une collection d'essences rares et la dilapidation d'une fortune de bois parfumés s'envolant en fumée. Bien qu'à l'origine, le thé ait été une boisson très onéreuse, réservée aux aristocrates, et que la recherche de ses variétés ait fait l'objet d'un soin attentif, il a sans doute eu moins une vocation de prestige que les collections de bois précieux que les nobles amateurs d'encens aimaient à posséder et à faire admirer, n'hésitant pas parfois à les faire se consumer à la volée, à l'instar de l'extravagant seigneur Sasaki Dayô qui livra aux cendres six cents grammes de bois très précieux en un instant devant les cerisiers en fleurs.

Dès lors, l'objection hégélienne revient en force, car on peut se demander si la disparition de leur objet ne rend pas l'odorat et le goût inaptés à la perception artistique. Peut-il y avoir des arts sans œuvres et sans objet qui demeurent ? Cette objection ne résiste pas à l'épreuve de l'histoire de l'art, car la conception de l'œuvre comme objet durable ou immortel est battue en brèche par l'apparition au XX^e siècle de l'art éphémère et des performances, sensibles à l'instant et au caractère périssable et évanescent des choses. À la différence d'un art occidental très attaché pendant longtemps à la pérennité d'œuvres d'art défiant le temps et le destin, le *Kôdô* et le *Chadô* se caractérisent par un rapport à la temporalité marqué par le primat de l'instant présent. Cette attention prêtée à l'instant tient à deux raisons principales liées à la tradition bouddhiste. Elle résulte d'abord de la nature de l'éveil et des modalités de son apparition. L'illumination n'est pas le résultat d'un processus discursif et continu ; elle se fait de manière instantanée et fulgurante, comme l'éclat d'un éclair ou le jaillissement d'une odeur. Comme le parfum et la saveur surgissent de façon soudaine et immédiate, ils se prêtent aisément à l'expression des phénomènes subits comme l'éveil. C'est sans doute l'une des raisons pour lesquelles ils occupent une place privilégiée et vont être valorisés au sein d'un art de vivre marqué par le Zen. L'émergence d'un art des odeurs et des saveurs est ainsi le fruit d'une sensibilité à la fulgurance et au surgissement des choses. La seconde raison de cet attachement au présent tient au fait que chaque

instant existe en soi, car il est la seule réalité dans un monde marqué par l'impermanence et le devenir. L'odeur et la saveur, en raison de leur caractère fugace et immédiat, sont particulièrement bien placées pour exprimer cette esthétique de l'éphémère. Le fait que l'objet se consume ou se consomme cesse d'être un handicap pour exprimer pleinement la fragilité des choses, leur évanescence et leur disparition. L'odeur et la saveur sont les témoins splendides de ce qui va mourir et leur parfum éclatant est un hommage à la beauté de l'instant. Elles expriment la plénitude dans l'infinitude, car l'absence de pérennité se vit dans la sérénité. C'est la loi des choses. Dans le Tao, le présent est l'infini en mouvement. L'éphémère n'a rien de délétère. Il n'y a pas souffrance de la perte, mais jouissance de la pure présence. Le fait que les objets de l'odorat ou du goût disparaissent et ne puissent être possédés est à l'image de la déprise et de la dépossession requises pour accepter l'être dans sa mouvance et son devenir. Cette sensibilité à l'instant et au devenir est l'un des héritages les plus marquants du Zen qui insiste sur l'évanescence des choses et des événements et sur l'impossibilité de les retenir. La vie est changement incessant et tout naît et meurt perpétuellement. Rien ne peut être possédé, pas même la vie, il faut donc accepter ce qui advient pour épouser son mouvement. Les idées de possession ou d'attachement sont tout à fait illusoire. C'est pourquoi les maisons de thé, comme celles des fragrances, sont des constructions fragiles en paille et papier qui suggèrent l'impermanence. L'impermanence, du reste, n'est ni un malheur ni le suppôt d'une métaphysique mortifère de la finitude. Dans le *Shôbôgenzô*, qui rassemble les paroles de Dôgen, l'un des plus grands maîtres japonais de l'école zen disparu en 1253, l'impermanence en soi est présentée comme nature de Bouddha :

« La sainteté comme l'ignorance sont impermanentes. Penser qu'un saint sera saint à jamais, ou qu'un homme ordinaire restera toujours ordinaire, est en contradiction avec la nature de Bouddha. Ce sont là des vues étriquées de petits esprits bornés. Leur esprit réduit le corps et l'activité du Bouddha à bien peu de chose. C'est pourquoi le sixième patriarche a déclaré que l'impermanence était la nature de Bouddha. Le permanent est ce qui n'a pas encore été mis en mouvement. C'est-à-dire qu'il n'est absolument pas impliqué dans les traces laissées par les allées et venues, même si le sujet qui porte le jugement change, même si l'objet sur lequel porte le jugement se transforme. Ainsi, herbes et arbres, bois et forêts sont impermanents et, par conséquent, nature de Bouddha. Pays et terres, montagnes et rivières sont impermanentes et nature de Bouddha. L'éveil suprême, parce qu'il est nature de Bouddha, est impermanent. Le grand nirvâna est aussi nature de Bouddha et donc impermanent.²⁸⁸

²⁸⁸ *Shôbôgenzô*, Busshô, Textes traduits du Japonais par Jacqueline Coursin, *Dôgen, Corps et esprit*, Le promeneur, Paris, 2003, p. 83-84.

Le sentiment d'impermanence auquel historiquement les Japonais sont tout particulièrement confrontés, en raison de la fréquence des tremblements de terre et des raz de marée, est ainsi retourné en force dynamique éveillant à la jouissance de l'instant et du relatif. *Kôdô* et *Chadô* participent à leur manière à ce mouvement de conjuration de la souffrance et de la perte propre à l'esprit zen, en sublimant ce qui s'envole en fumée dans la beauté du parfum des fragrances et du thé.

Une esthétique de l'intime et de l'infime, une esthétique du fluide et de l'évanescent, une esthétique sans objet ni œuvre, en un mot, une voie plutôt qu'un art : tel est en définitive l'esprit du *Kôdô* et du *Chadô*. À travers eux, l'odorat et le goût restent des parents pauvres, mais ils font paradoxalement de pauvreté vertu. Ils expriment la magnificence dans l'impermanence, la plénitude dans la solitude du vide et du silence. L'odeur et la saveur ont donc une âme que les parfums de l'encens et du thé laissent subtilement s'exhaler et Proust, en Occident, a bien su le discerner en y voyant la clé du temps retrouvé : « Mais quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes et plus fidèles, *l'odeur et la saveur* restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir. »²⁸⁹

Bibliographie indicative :

Soshitsu SEN, *Le Zen et le Thé*, éd. Jean-Cyrille Godefroy, 1987.

Kakuzo OKAKURA, *Le Livre du thé*, Paris, Editions Philippe Picquier, Poche, 2006.

Louise BOUDONNAT et Harumi KUMISAKI, *La voie de l'encens*, Paris, Editions Philippe Picquier, 2000

Kyoko MORITA, *The Book of Incense*, Kodonsha, 1992.

Chantal JAQUET, *Philosophie de l'odorat*, ch. IV, p. 275-294, Paris, PUF, 2010.

²⁸⁹ *Du côté de chez Swann*, I, 47, Editions la Pléiade, Vol. I, Gallimard.

L'odorat et la communication. L'odeur et la reconnaissance de l'autre

Annick Le Guérier

Les ethnologues du siècle dernier ont décrit les façons de saluer de certaines ethnies comme les « Esquimaux » qui privilégient l'odorat. Ils se frottent le nez pour faire connaissance. Aujourd'hui encore les Yakoutes de Sibérie orientale ont coutume de se renifler le visage lorsqu'ils se rencontrent. La coutume arabe qui veut que l'on souffle au visage de l'interlocuteur — ignorer l'haleine de l'autre apparaissant comme une insulte — relève du même principe²⁹⁰.

Le mode de vie, l'alimentation, l'activité, l'hygiène, l'âge, le sexe, agissent sur le corps et ses émanations. Celles-ci, variant d'une culture ou d'un groupe humain à l'autre, offrent des points de repère aux individus. Leur intrusion, en raison des liens privilégiés que le système olfactif entretient avec la zone du cerveau impliquée dans les émotions, provoque une réaction spontanée,

instinctuelle, qui sera positive ou négative, acceptation ou rejet. D'emblée, la sensation olfactive se présente comme un moyen de discrimination entre l'agréable et le désagréable, le connu et l'inconnu. Elle identifie l'interlocuteur de façon immédiate et l'appréciation qualitative qu'elle suscite peut être le support ou le prétexte d'une reconnaissance ou d'un refus.

Le langage familier rend compte des aversions et répulsions en termes olfactifs. Ne dit-on pas : « avoir quelqu'un dans le nez », « ne pas pouvoir "sentir", "blairer", "piffer" quelqu'un » ; d'une personne dont la vanité irrite : qu'elle est « puante » ? Sentir l'atmosphère de quelqu'un est la perception la plus intime que nous puissions avoir d'autrui. « l'odeur d'un corps, c'est ce corps lui-même que nous aspirons par la bouche et le nez, que nous possédons d'un seul coup, comme sa substance la plus secrète et, pour tout dire, sa nature. L'odeur en moi c'est la fusion du corps de l'autre à mon corps. Mais c'est ce corps désincarné, vaporisé, resté, certes, tout entier lui-même, mais devenu esprit volatil' », écrit Jean-Paul Sartre (1963 : 221).

De nombreux travaux ont mis en évidence l'importance des repères olfactifs dans le comportement maternel et dans les relations existant entre le bébé et sa mère. Il est maintenant établi que l'odorat intervient de façon essentielle dans la première des relations humaines. Les mères reconnaissent l'odeur corporelle de leur enfant dès la sixième heure postnatale. De son côté, celui-ci est capable d'identifier l'odeur du sein et du cou de sa mère deux jours après sa naissance. Les informations olfacto-gustatives recueillies par le fœtus au contact du liquide amniotique pourraient faciliter par la suite cette reconnaissance précoce que l'on rencontre aussi chez la plupart des autres mammifères.

²⁹⁰ LARGEY G. P et WATSON D. R (1972 : 1027).
Cf. aussi R. WINTER R. (1978 : 50).

L'attachement olfactif qui constitue « l'un des claviers sur lequel le bébé fait ses gammes au contact sécurisant du corps maternel »²⁹¹ expliquerait plusieurs de ses comportements. Essentielles au développement affectif et cognitif du nourrisson, les « bonnes » odeurs maternelles ont un pouvoir apaisant mais une odeur répulsive, émanant du cou ou du sein de la mère, provoquent refus du sein, pleurs, régurgitations répétées du lait.

Ce rôle d'identification que tient l'odeur dans la relation mère/enfant est assuré également dans celle de l'individu et du groupe, qu'il s'agisse de sociétés animales ou humaines. Chez les abeilles, par exemple, les odeurs biologiques émanant de glandes réparties sur tout le corps et, en particulier, sur l'abdomen, permettent la reconnaissance des congénères et le refoulement des étrangères. Les observations d'Henri Piéron sur les fourmis confirment l'intervention de l'odeur dans les relations pacifiques ou hostiles. Si l'on plonge une fourmi dans un broyat d'individus d'une autre espèce, ses congénères ne la reconnaissent plus et l'attaquent. À l'inverse, si l'on enduit une fourmi étrangère de l'odeur de l'espèce, elle est considérée comme lui appartenant. Lorsqu'une fourmi sent une ennemie, elle entre en fureur et mord le sol. Mais, lorsqu'elle est amputée de ses antennes, elle devient anosmique et agresse indifféremment congénères et

étrangères²⁹².

Au-delà de sa fonction identificatrice, l'odeur peut même déterminer certains comportements sociaux. Le docteur Auguste Galopin allait jusqu'à faire des émanations socioprofessionnelles un élément essentiel du choix du conjoint : « [...] Les mariages d'ouvriers se font le plus souvent entre deux personnes de la même profession. Il y a là une cause majeure, le parfum de la femme

s'harmonisant avec celui de l'homme ; le coiffeur aime les parfumeuses et le calicot recherche les employées du Louvre. Les égoutiers, tanneurs, crémiers, bouchers, charcutiers, fondeurs de suif, etc. Se marient souvent avec les jeunes filles de leurs confrères. Les bonnes, les servantes, épousent des domestiques ou des gens d'écurie qui sentent le cheval et le purin. La Marseillaise respire avec volupté son mari qui sent l'ail et l'oignon ; les ouvriers en phosphore épousent presque toujours des ouvrières de la même profession qu'eux. On nous dira peut-être : cela tient au contact journalier de ces industriels ; cela est possible, mais cela tient aussi à autre chose : au parfum de ces femmes qui plaît à leurs compagnons de travail et qui fait fuir les amoureux étrangers. Tout le monde n'adore pas l'odeur du phosphore, de

²⁹¹

²⁹² Cf. CHAUVIN R., (1973 : 113-114), PIERON H., (1904 : 483-490). Voir aussi sur les

mécanismes olfactifs chez les abeilles et d'une façon plus générale chez les insectes : Linster C., Masson C., (1996 : 94-114). GASCUEL J., DEVAUD J. M., QUENET

B., C. MASSON C., (1995 : 257-267).

l'oignon, de l'ail et de la toile écrue ! »²⁹³

Ainsi les « affinités électives » se ramèneraient-elles à des affinités olfactives...²⁹⁴

L'odeur et le refus de l'autre

La même odeur, qui marque l'appartenance d'un individu à un groupe dont elle favorise la cohésion, signale cet individu comme étranger à d'autres groupes et dresse entre eux et lui une barrière. Elle devient, alors, l'instrument, la justification ou simplement le signe d'un rejet racial, social, voire moral.

Le rapprochement entre les races se heurte, écrivait en 1912 le philosophe et sociologue allemand Georg Simmel, à une intolérance de l'olfaction. Déjà, dans la Gaule du VI^e siècle, le préfet Sidoine Apollinaire se plaignait amèrement des odeurs d'ail et de beurre rance des envahisseurs burgondes. Et durant la guerre de 1914, toute une littérature s'était développée sur la prétendue fétidité des Allemands. Le docteur Bérillon, expliquait, par exemple, l'odeur particulièrement fétide de leurs pieds de la façon suivante : l'urine des Allemands est beaucoup plus toxique que celle des Français. Ne pouvant éliminer normalement tous les éléments uriques, en raison de leur fonction rénale surmenée par leur boulimie, les Allemands éliminent le surplus par la région plantaire. On peut donc dire qu'ils urinent par les pieds »²⁹⁵.

Obstacles dressés entre les « races » et les peuples, les odeurs le sont également entre les catégories sociales. Les exhalaisons dues à la pratique de certaines professions ont parfois été la cause d'une mise à l'écart. Ainsi en a-t-il été, en particulier, dans l'ancienne France des corps de métier voués à des tâches malodorantes. Mais la condamnation peut s'étendre à toute la classe populaire. Rejoignant la critique de Kant, Georg Simmel qualifie l'odorat de sens « désagréable ou antisocial par excellence » et affirme que la solidarité sociale ne résiste pas aux effluves du travailleur : « Il est certain que, si l'intérêt social l'exige, beaucoup de gens appartenant aux classes supérieures seront capables de faire des sacrifices considérables de leur confort personnel et de renoncer à beaucoup de privilèges en faveur des déshérités... Mais on s'imposerait mille fois

plus volontiers toutes les privations et tous les sacrifices de ce genre qu'un contact direct avec le peuple qui répand la "sueur sacrée du travail". La question sociale n'est pas seulement une question morale, c'est aussi une question d'odorat »²⁹⁶.

Si les répugnances de l'odorat étayent les cloisonnements, elles s'assortissent aussi d'un blâme moral. L'idée de faute est associée à la puanteur : « Puni, coupé, est celui dont l'odeur est mauvaise »²⁹⁷, disait-on déjà

²⁹³ GALOPIN A., (1886 : 111).

²⁹⁴ Pour toute cette partie, voir A. Le Guérier : 1988.

²⁹⁵ BERILLON Dr., (1915 : 142-145).

²⁹⁶ SIMMEL G. (1912 : 34)

²⁹⁷ SPELEERS L. (1934 : 89).

dans l'Égypte pharaonique. De même, les relents de Job qui éloignent de lui sa famille, « Mon haleine répugne à ma femme, et je suis devenu fétide aux fils de mes entrailles »²⁹⁸, apparaissent comme la manifestation d'une disgrâce divine. Au Moyen Age, les Juifs étaient tenus pour nauséabonds, tare qui disparaissait miraculeusement s'ils se convertissaient²⁹⁹. L'intolérance olfactive au Juif, à la prostituée, à l'homosexuel, recouvre des enjeux sociaux : leur « fétidité », signe de dégradation morale, sert à justifier les processus d'exclusion dont ils sont victimes.

Les incriminations s'amplifient au XVI^e siècle. La hantise de la contagion ne peut plus se satisfaire de ces seuls boucs émissaires. Les passions que suscitent Juifs et lépreux s'effacent devant la peur de certains effluves catégoriels. Le souci de désodoriser la cité, en la nettoyant, pavant et en évacuant ses déchets, se double d'une volonté accrue de contrôle et de purification morale. Cette évolution est sensible dans les mesures prises à Gap, en 1565³⁰⁰. En même temps

qu'il est défendu de jeter dans la rue, cadavres d'animaux, fumiers, excréments, urines, eaux souillées, sang des saignées, la fréquentation des cabarets, les jeux et les danses sont interdits. Les « putains publiques », (du latin « putida » puante), archétype de la puanteur, doivent quitter la ville sous peine de recevoir le fouet. Cette mesure symbolique étant prise, les autorités s'attaquent à des fétidités plus réelles : les ouvriers qui travaillent les cuirs, les peaux, les laines, seront, à cause de leurs activités nauséabondes, renvoyés à la périphérie et devront s'y maintenir s'ils veulent éviter des amendes et la confiscation de leurs marchandises. Intolérance olfactive et répugnance sociale et morale vont d'ailleurs de pair.

Au XVII^e siècle, la représentation du petit peuple comme être dégradé, infra-humain, menaçant parce que fétide, justifie son enfermement et son contrôle. À Nîmes, en 1649, les pauvres sont rassemblés et emmurés dans les arènes en attendant la fin de l'épidémie !

De la contamination physique à la contamination morale, il n'y a qu'un pas aisément franchi. La présence aux portes de Paris, aux confins de ses faubourgs les plus peuplés, d'émanations particulièrement répugnantes, constitue une double menace. Les odeurs fécales et nauséuses des bassins de vidange, celles — plus intolérables encore — des chantiers d'équarrissage où, chaque année, sont tués cruellement quelque dix mille chevaux affamés et épuisés, font de Montfaucon « un horrible égout », « une monstruosité »³⁰¹ qui, en portant atteinte à la santé et à la moralité de la classe laborieuse, met en péril la société tout entière. Derrière ses établissements insalubres, sa « mer dégoûtante de sanie »³⁰², ces monceaux de carcasses et de viscères qui pourrissent à l'air libre, se profilent non seulement le spectre de la peste mais l'ombre tout aussi effrayante du « boulevard du crime ». C'est pourquoi Paris

²⁹⁸ Job, 19, 17-18.

²⁹⁹ GOLDING L., (1938 : 59), KLINEBERG C., (1935 : 130).

³⁰⁰ Cf. SARLAT P. L., (1936 : 57).

³⁰¹ GARNIER J., (1844 : I).

³⁰² ROUX L., (1841 : 18 et suiv.).

ne pourra mériter le nom de ville civilisée qu'après la suppression de cette source de maladies épidémiques et de subversion prolétarienne, éminemment dangereuses pour l'hygiène et les bonnes moeurs.

Dans la mesure où les odeurs contribuent aux clivages raciaux ou sociaux, la désodorisation apparaît tout naturellement comme un moyen d'intégration. Pour que l'étranger puisse être accepté, il faut qu'il perde ou dissimule ce qui le désigne comme tel et se conforme à la norme olfactive. Cette démarche est à l'origine de certains rituels arabes d'aspersion qui visent à abolir

symboliquement la différence véhiculée par l'étranger, appelé autrefois « celui qui pue ». L'odeur de l'« autre » comporte des éléments inconnus, incontrôlables. Son intégration implique l'acquisition de celle du groupe : « Le mobilier de toutes les familles, riches ou pauvres, comporte obligatoirement un ou plusieurs aspersoirs destinés à répandre l'eau parfumée sur la tête, le visage et les mains des hôtes. Le goupillon de céramique bon marché et le bras d'orfèvrerie remplissent une fonction d'accueil et de purification en même temps : l'eau parfumée neutralise l'odeur — voire l'impureté — de l'étranger et le fait accéder au sein de la communauté »³⁰³.

Mais briser les barrières olfactives n'est pas toujours chose aisée. Pour échapper à la discrimination dont elles sont l'objet, les catégories les plus modestes auront tendance à acheter des produits parfumés bon marché, qualifiés de « vulgaires » par les classes supérieures qui usent, quant à elles, de coûteux parfums, symboles de leur statut privilégié. L'achat d'un produit

odorant, tout comme celui d'un vêtement, n'est pas neutre. L'un et l'autre expriment l'appartenance sociale de celui qui les porte. Le psychologue John Dollard relate que, pour se soustraire au racisme, les Américains noirs eurent tendance à se parfumer abondamment, renforçant ainsi les préjugés des Blancs : si les Noirs se parfumaient tant, c'était justement parce qu'ils sentaient mauvais ! Et selon William Brink et Louis Harris, l'un des stéréotypes ayant cours chez les Blancs était que les Noirs américains qui cherchaient à s'élever dans l'échelle sociale n'hésitaient pas à prendre des pilules contre leur propre odeur³⁰⁴.

Pratiques réelles et supposées se conjuguent ainsi dans la stigmatisation de l'odeur raciale pour produire des effets profondément désintégrant sur ceux qui intériorisent la condamnation dont ils sont victimes. Et il n'est pas d'aliénation plus perverse. Refuser sa propre odeur, n'est-ce pas s'interdire d'exister ? Les effluves corporels participent activement à divers processus de discrimination en réglant le jeu subtil des goûts et des dégoûts. La charge d'affectivité qu'ils comportent en fait les plus sûres sentinelles des bastions sociaux et raciaux. Georg Simmel va jusqu'à penser que bien souvent l'idéal moral de rapprochement des « races » et des classes « échoue simplement de par le dégoût invincible que produisent les impressions de l'odorat »³⁰⁵.

L'attrait de l'odeur et le mythe de la panthère parfumée

³⁰³ CHAMPAULT D., (1980 : non paginé).

³⁰⁴ Cf. DOLLARD J., (1957 : 381), BRINK W. et HARRIS L., 1969 : 141.

³⁰⁵ SIMMEL G., (1912 : 34).

Inversement, la bonne odeur, considérée comme un symbole de vie, est socialement valorisée. Et il y a un aspect de son rôle social que les parfumeurs connaissent bien. Le parfum forme, en effet, un halo qui étend la sphère de l'individu, prolonge sa personnalité et constitue lui-même une valeur sociale au même titre que les vêtements ou les bijoux.

Certains chercheurs ont entrepris d'explorer le rôle de l'olfactif dans l'attraction sexuelle. On a déjà établi son importance chez de très nombreux animaux. C'est ainsi que la femelle du ver à soie attire le mâle à des distances parfois considérables et le conditionne à l'accouplement, en émettant une substance odorante, le bombykol. On sait encore que c'est grâce à des substances odorantes que la chienne en chaleur excite les mâles à plusieurs kms alentour. Dès lors une question se pose : serions-nous, comme c'est le cas pour ces animaux, influencés à notre insu par certains signaux chimiques volatils qualifiés

de phéromones ?

Diverses recherches dans ce domaine sont en cours qui tendraient à montrer l'existence de phéromones humaines. Mais sans attendre qu'elles débouchent sur des résultats incontestables, certains fabricants de parfums se sont engouffrés dans cette voie et ont lancé des produits aux phéromones de synthèse censés exercer une attraction érotique irrésistible.

L'attrait « magique » exercé par le parfum s'exprimait déjà avec force dans le mythe grec de la panthère parfumée. De tous les animaux, c'est le seul qui sentirait naturellement bon.

« La panthère exhale une odeur qui est agréable à toutes les autres bêtes, c'est pourquoi elle chasse en se tenant cachée et en les attirant vers elle grâce à son parfum »³⁰⁶.

Le piège aromatique est d'autant plus redoutable que l'animal embusqué et parfaitement immobile « se borne à respirer ». Inconscients du danger, « les faons, les gazelles, les chèvres sauvages sont attirés par cette bonne odeur comme par une sorte d'iunx »³⁰⁷. Instrument utilisé dans la magie érotique, cette petite roue fixée sur une cordelette produit un vrombissement étrange et exerce un pouvoir de fascination. Le même mot peut désigner également la magicienne

qui fabrique des philtres d'amour.

Ainsi sont tissés des liens étroits entre la magie, l'érotisme et l'appel du parfum³⁰⁸. Pour les Grecs, la panthère symbolise la belle courtisane. Elles sont désignées l'une et l'autre par le même terme pãrdalis. Toutes deux usent de pièges et de sortilèges aromatiques et la bonne odeur du félin devient le symbole de toutes les captures et de toutes les séductions.

Le christianisme va s'emparer du mythe et en faire un élément de sa symbolique. Mais cette christianisation se fait au prix d'une transformation surprenante dont on peut suivre les étapes à travers les différentes versions

³⁰⁶ Théophraste, Recherches sur les plantes, VI, 5, 2.

³⁰⁷ Elien, On the characteristics of Animals, V. 40.

³⁰⁸ DETIENNE M., 1972 : 164-165.

du Physiologus et dans les Bestiaires médiévaux³⁰⁹.

Dans une première étape, une comparaison est établie entre le cri de la panthère, après un sommeil de trois jours, cri aromatique qui charme les autres bêtes, et celui du Christ, ressuscité trois jours après sa mort, qui parfume les hommes de façon exquise.

Le Bestiaire Ashmole, par exemple, identifie totalement l'haleine parfumée du félin à la parole du Sauveur : « Ainsi, au doux parfum qu'exhale la bouche la panthère, toutes les bêtes tant des alentours que des contrées lointaines, accourent toutes à la fois et se mettent à la suivre : ainsi tant les Juifs que les Gentils entendirent les paroles du Christ et le suivirent en disant : que tes paroles sont douces à mes lèvres, plus douces encore que le miel »³¹⁰.

Audacieuse récupération : le fauve redouté, solitaire et féroce se métamorphose en un animal sociable et doux tandis que le visage fardé de la courtisane lascive et parfumée, « croqueuse d'hommes », s'efface derrière la figure lumineuse du Rédempteur...

La panthère parfumée cristallise toute la puissance de séduction des senteurs et leur rôle éminent dans la communication.

Un sens mal aimé

Mais, paradoxalement, cette capacité à séduire est en grande partie responsable des multiples condamnations dont l'odorat et les odeurs ont fait l'objet.

Il y a d'abord les moralistes et les pédagogues qui ont présenté l'odorat comme un sens dangereux parce que trop lié aux plaisirs corporels et capable de nous faire tomber dans les pièges d'une sensualité débridée.

Il y a ensuite les philosophes. Nombre d'entre eux ont cherché à le discréditer. Pour eux, c'est un sens primitif, animal, pauvre en vocabulaire spécifique, qu'il vaut mieux ne pas développer parce qu'il occasionne plus de désagréments que d'agréments et qu'il est soit disant incapable de donner naissance à un art véritable. À la différence des médecins qui se sont beaucoup intéressés au rôle du nez dans le diagnostic, donc dans la reconnaissance de la maladie, beaucoup de philosophes ont encore prétendu que, contrairement à la vue et à l'ouïe, le nez n'était pas un instrument utile à la connaissance. On comprend qu'avec de telles critiques, l'éducation et l'épanouissement de l'odorat n'aient pas été favorisés³¹¹.

Les psychanalystes ont eux aussi contribué à cette dévalorisation. Pour Freud, l'odorat est de tous nos sens celui qui est le plus lié à la sexualité. Ce sens était beaucoup plus développé chez nos lointains ancêtres qui marchaient à quatre pattes et il s'est atrophié lorsqu'ils se sont redressés et se sont mis à marcher sur deux pieds. En s'éloignant du sol, l'odorat qui était jusqu'alors le sens prédominant aurait ainsi laissé la première place à la vue. Cet effacement

³⁰⁹ LE GUERER A. (1988 et 1998).

³¹⁰ Bestiaire Ashmole (1984).

³¹¹ Cf. Le Guérier A., Le nez des philosophes in LES POUVOIRS DE L'ODEUR, Paris, Odile Jacob, 4^e édition, 2009.

de l'odorat, en entraînant un important refoulement de la sexualité, aurait permis la fondation de la famille et le développement de la civilisation. En fait, pour Freud, la rupture avec l'animal et l'essor de la civilisation se sont effectués grâce à un double refoulement : celui de l'odorat et celui de la sexualité.

Une grande sensibilité olfactive qui n'a pu être sublimée lui apparaît par conséquent comme un trait archaïque et néfaste. C'est le symptôme d'un reste d'animalité, d'un ratage dans le processus de socialisation. En un mot : flairer assimile à la bête qui n'est pas dégoûtée par les odeurs des organes génitaux ni par celles des excréments.

Les successeurs de Freud retiendront essentiellement que les odeurs sont liées à l'analité, symbole de déchet et de dégoût, et que l'odorat est un sens qu'il faut refouler pour vivre en société. C'est ainsi que Lacan déclare : « La régression chez l'homme de son odorat est pour beaucoup dans son accès à la dimension de l'autre »³¹².

Et même si Françoise Dolto considère que l'enfant ne doit pas être privé de cette communication olfactive « animale » avec sa mère, elle aboutit à ce constat : « la culture, c'est la parole, ce n'est évidemment pas l'olfaction »³¹³.

Néanmoins certains psychanalystes comme Sandor Ferenczi et plus récemment Didier Anzieu ont bien vu l'importance des odeurs dans le transfert et le contre-transfert.

Le psychanalyste hongrois, Sandor Ferenczi, expose le cas d'une de ses malades qui répandait, lorsqu'elle était dans un état de fureur refoulée, des odeurs très désagréables « comme si, à la manière de certains animaux, à défaut d'autres armes, elle tenait les gens à distance de son corps en les effrayant par ces émanations de haine »³¹⁴.

Plus récemment, Didier Anzieu a lui aussi fait l'expérience de cette importance des odeurs dans la cure psychanalytique. Elles peuvent évoquer des sentiments soustraits à la communication sociale et être chargées de signification. Un de ses patients empestait et l'envahissait de son odeur pour exprimer à son égard des sentiments agressifs³¹⁵.

Le rôle essentiel que joue l'odorat dans la communication apparaît avec plus d'éclat encore dans les névroses et les phobies olfactives dont le nombre s'accroît dans les pays les plus développés, en particulier au Japon. Certains malades sont obsédés par la crainte de sentir mauvais. Ils se lavent exagérément et font un usage démesuré de déodorants. L'idée que leur soit-disant fétidité est liée à une faute, à un châtiment, les conduit parfois à se retrancher totalement de la société, voire même à se suicider.

Héritiers de Darwin et Freud, nous avons longtemps considéré l'odorat qui joue pourtant un rôle éminent dans la communication comme un sens animal, archaïque, devant être refoulé pour vivre en société.

Mais depuis une vingtaine d'années, les travaux des historiens, des

³¹² LACAN J., (1973 : 61).

³¹³ DOLTO F., (1980 : 342).

³¹⁴ Ferenczi S. (1985 : 141).

³¹⁵ Le Guerier A. (1999).

anthropologues, des scientifiques, focalisent l'attention sur ce sens qui est aujourd'hui beaucoup mieux connu. En 2004, deux chercheurs américains, Linda Buck et Richard Axel, ont même reçu le prix Nobel de physiologie et de médecine pour leurs travaux sur les subtils mécanismes qui gouvernent l'odorat.

Les médecins sont de ce fait de plus en plus attentifs à l'odorat de leurs patients. Les personnes qui l'ont perdu se plaignent, en effet, d'une perte de contact vital avec la réalité et leur entourage. Ne plus pouvoir sentir l'odeur de son enfant ou de l'être aimé est ressenti comme une très grande souffrance. L'autre devient un peu un étranger.

Vers une culture olfactive

Depuis quelques années, parallèlement à l'essor remarquable des travaux scientifiques sur l'odorat, les odeurs et la communication chimique, les signes d'une volonté d'éduquer l'olfaction apparaissent. En France, par exemple, diverses expériences destinées à éveiller les enfants à la connaissance des odeurs, ont été tentées en milieu scolaire. Des jeux odorants, des coffrets de parfums pour apprendre à mieux identifier les arômes des fleurs, des fruits, des champignons, du café, sont apparus sur le marché.

Il est significatif aussi que les odeurs trouvent leur place dans les hôpitaux, les prisons et les manifestations culturelles³¹⁶. La reconstitution d'atmosphères odorantes fait désormais partie intégrante de présentations muséologiques ou de spectacles historiques. Le marketing olfactif est encore un autre signe de cet intérêt accordé aux signaux olfactifs. Les sociétés se préoccupent aujourd'hui d'avoir dans leurs locaux une véritable « signature olfactive », c'est-à-dire, une odeur spécifique les identifiant immédiatement auprès de la clientèle.

Toutes ces manifestations dans des domaines extrêmement divers : éducation, art, communication, santé, marketing, sont symptomatiques d'un nouvel état d'esprit et d'une aspiration à une culture olfactive encore embryonnaire mais riche de potentialités.

Références citées

BERILLON Dr., 1915, « La bromidrose fétide des Allemands » in Bulletin et mémoires de la Société de médecine de Paris, Paris : 142-145.

Bestiaire Ashmole, Bodleian Library, Oxford, 1984, traduction Marie France Dupuis, Sylvain Louis, Paris, Club du Livre.

BRINK W. et HARRIS L., 1969, *The Negro Revolution in America*, New York, Simon and Schuster.

CHAMPAULT D., 1980, « Maghreb et Proche-Orient », *Le Courrier du musée de l'Homme*, (non paginé).

CHAUVIN R., 1973, *Le Comportement social chez les animaux*, Paris, P.U.F.

DETIENNE M., 1972, Les jardins d'Adonis. Mythologie des aromates en Grèce, Paris, Gallimard.

DIATKINE R., 1985, « Fécondation in vitro, congélation d'embryons et mère de substitution », in Actes du colloque génétique, procréation et droit, Arles,

³¹⁶ Le Guerier A. (2005).

Actes Sud, Hubert Nyssen éditeur.

DOLLARD J., 1957, *Casts and Class in a Southern Town*, New York, Doubleday.

DOLTO F., 1980, *D'amour et de lait*, Paris, Stock.

ELIEN, 1958, *On the characteristics of Animals*, traduction anglaise d'A. F. Schoffield, traduction française A.F. Festugière, Londres, Loeb Classical Library.

GALOPIN A., 1886, *Le parfum de la femme et le sens olfactif dans l'amour*, Paris.

FERENCZI S., 1985, *Journal clinique*, Paris, Payot.

GARNIER J., 1844, *Une visite à la voirie de Montfaucon*, Méquignon-Marvis, Paris.

GASCUEL J., DEVAUD J.-M., QUENET B., MASSON C., 1995, « Développement du système olfactif des insectes : aspects cellulaires et moléculaires », *Bull. Soc. Zool. Fr.*, 120 (3) : 257-267.

GOLDING L., 1938, *The Jewish Problem*, Londres, Penguin Books Ltd.

HOLLEY A., 1975, « La perception des odeurs », in *La Recherche*, juillet-août, (58) : 630.

JOB, 19, 17-18.

KLINEBERG C., 1935, *Race Differences*, New York, Harper and Brothers.

LE GUERER A., [1988], 2009, *Les pouvoirs de l'odeur*, Paris Odile Jacob, (4e édition).

—, 1992, *Scent, the Mysterious and Essential Powers of Smell*, New York, Random House.

—, 1996, « Le nez d'Emma. Histoire de l'odorat dans la psychanalyse » *Revue Internationale de Psychopathologie*, P.U.F. juillet, (22) : 339-385.

—, 1999, « Trois histoires de nez aux origines de la psychanalyse », in D. REY-HULMAN, M. BOCCARA, *Les Odeurs du Monde. Écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan.

—, 2001, *Sur les routes de l'encens*, Paris, Le Garde Temps.

—, « A philosophical and psychoanalytical view » in B. SCHAAL, C. ROUBY, D. DUBOIS, R. GERVAIS, A. HOLLEY, *Olfaction, Taste, Cognition*, Cambridge University Press, september.

—, 2003, « L'Odorat, un sixième sens ? », in LARDELLIER, *À fleur de peau*, Paris, Belin, 2003.

—, 2005, *Le parfum des origines à nos jours*, Paris, Odile Jacob.

—, 2005, *Histoire en parfums*, Le Garde Temps, 2005.

—, 2009, *Quand le parfum portait remède*, Paris, Le Garde Temps.

—, 2010, *L'osmothèque, si le parfum m'était conté*, Paris, Le Garde Temps.

—, 2010, « La splendeur romaine et la démocratisation du parfum » in *100 000 ans de Beauté*, Gallimard.

LACAN J., 1973, *L'identification*, Paris, Seuil.

LARGEY G. P. ET D.R. WATSON D. R. 1972, « The Sociology of Odors » *American Journal of Sociology*, (77) : 1027.

LINSTER C., MASSON C., 1996, « A neural model of olfactory sensory memory in the honeybee's antennal lobe », *Neural Comput.*, (8) : 94-114.

MONTAGNER H., 1988, *L'attachement. Les débuts de la tendresse*, Paris, Odile Jacob.

PIERON H., 1904, « Contribution à l'étude du problème de la reconnaissance chez les fourmis » in Extrait des comptes rendus du 6e congrès international de zoologie, session de Berne : 483-490.

ROUX L., 1841, *De Montfaucon, de l'insalubrité de ses établissements et de la nécessité de leur suppression immédiate*, Paris, Delaunay.

SARLAT P. L., 1936, *Contribution à l'histoire de la thérapeutique de la peste Marseille*, thèse faculté de pharmacie.

SARTRE J.-P., 1963, *Baudelaire*, Paris, Gallimard.

SCHAAL B., 1995, « Déterminants pré-natals des préférences chimiosensorielles du nouveau-né » in Cahiers de nutrition et de diététique, (30/2) : 84-89.

SCHAAL B., HERTLING E., MONTAGNER H., QUICHON R., 1981, « Le rôle des odeurs dans la genèse de l'attachement mutuel entre la mère et l'enfant » in *L'Aube des sens*, Paris, Stock, coll. « Les Cahiers du nouveau-né » (5) : 359-377.

SIMMEL G., 1912, *Mélanges de philosophie relativiste*, Paris, F. Alcan.

SPELEERS L., 1934, Traduction, index et vocabulaire des textes des pyramides égyptiennes, Bruxelles, Vanderpoorten.

THEOPHRASTE, 1993, *Recherches sur les plantes*, tome III, livre V-VI, traduction de S. Amigues, Paris, les Belles Lettres.

WINTER R., 1978, *Le livre des odeurs*, Paris, Le Seuil.

Température à cœur, température à corps. Un exemple de gestuelles mentale et incarnée dans l'activité culinaire professionnelle

Olivier Wathelet

L'objectif de ce chapitre est d'ordre théorique et empirique. D'un point de vue fondamental, on souhaite donner corps au concept de « geste mental » dans une acception nouvelle eu égard à son invention par le pédagogue Antoine de la Garanderie (1982, 1989), en le détournant au service d'une ethnographie cognitive des perceptions. Notre ambition est de proposer une lecture des détails de l'expérience en activité (Piette 1996, 2007), qui mette l'accent sur les opérations de traitement et de stockage de l'information qui définissent la cognition. Notre propos est de montrer comment ce projet prend forme dans le cadre d'une démarche ethnographique, ce qui reste une posture mal appréciée au sein des sciences cognitives (Clément 2009). Ceci est également vrai au sein de l'anthropologie des sens qui, pour sa grande majorité, s'est historiquement construite, d'abord en opposition, puis dans l'indifférence, vis-à-vis des processus cognitifs (Wathelet 2009).

L'ambition empirique est une présentation d'un ensemble de savoir-faire perceptifs relatifs à la chaleur, étudiés selon la démarche de l'ethnographie cognitive qui est une description raisonnée de la cognition en acte (Wathelet 2009, Wathelet & Candau 2012), concernant l'activité de cuisiniers professionnels, étudiants et enseignants d'une école de cuisine lyonnaise. À notre connaissance, les activités cognitives relatives à ces jugements ont rarement fait l'objet d'interrogations systématiques en sciences sociales. Ce n'est pourtant pas faute d'intérêt, comme en témoigne l'anthropologie des techniques, à l'instar de ce court extrait d'une ethnographie de l'activité culinaire domestique d'informateurs mongols Xalx.

Au moyen d'une louche, la cuisinière remue le sang pour l'empêcher de coaguler. Le temps et la température sont sous la responsabilité de la seule cuisinière et le geste répété tout le long de la cuisson pour remuer le sang doit toujours être effectué dans le même sens et à la même vitesse fixée au départ par la cuisinière. Le sens du geste n'est autre que le sens « exact du soleil », qui est faste. À mi-temps de la cuisson, la cuisinière ajoute, un à un, trois petits bols de farine de sarrasin et remue le sang pour que le bouillon de sang ne comporte pas de grumeaux de farine : le mélange doit être homogène. (Rhulmann 2006 : 160-161)

Sans aller jusqu'à formuler une anthropologie thermique, notre propos est de contribuer aux rares travaux qui, à la manière des observations ethnoclimatiques de Martin de la Soudière concernant l'attention quotidienne portée au temps qu'il fait (de la Soudière 1988, 1999, de la Soudière & Tabeaud 2009), illustrent les compétences à l'œuvre dans une cognition en

acte de la chaleur. Il s'agit pour cela de dégager non seulement les mécanismes cognitifs opérant en arrière plan des activités relatives à des changements de température (Kempton 1986) mais aussi de comprendre comment ces jugements sont des actions (cognitives) dans l'action (quotidienne ou professionnelle).

Le jugement de chaleur est une épreuve récurrente de la pratique culinaire, également considérée comme importante à différentes étapes du procédé culinaire. C'est ce processus que nous proposons donc de discuter. Comme nous le verrons, il présente l'intérêt de montrer des gestes mentaux à l'œuvre, et d'illustrer la façon dont ceux-ci s'incarnent — lorsque corps et esprit se couplent selon des configurations distinctes — et dialoguent avec des outils, dans un rapport d'antagonisme ou de complémentarité.

Terrain, méthode et démarche

Les données discutées dans ce chapitre sont issues de deux des travaux menées consécutivement dans le cadre d'une collaboration entre le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, à Ecully, et le département recherche de l'activité « préparation culinaire » du Groupe Seb. Ces deux études ont porté sur la caractérisation de l'expertise culinaire professionnelle, telle qu'elle est enseignée au sein de l'Institut Paul Bocuse, école de cuisine post-bac³¹⁷. La première, exploratoire, a été menée sous notre direction par Emilie Cividino, alors étudiante en master 1 recherche en anthropologie à l'Université Lyon 2. À l'aide d'entretiens, notre ambition était de comprendre ce que recouvre la notion d'expertise culinaire pour les étudiants en art culinaire (15 étudiants) et en particulier d'identifier les principaux domaines de compétences sollicitées et valorisées. Une seconde étude que nous avons conduite directement a souhaité approfondir ce travail en sollicitant un des chefs (8) et des étudiants finissant (2) pour qu'ils réalisent deux recettes au sein d'une cuisine professionnelle équipée de cameras. Des entretiens ont alors été menés sur la base des traces de leur activité pour viser une explicitation de l'expérience vécue. Les savoirs et savoir-faire ont donc été appréhendé par le biais de ce qui a été éprouvé concrètement pendant l'activité, au niveau du vécu conscient et « à peine conscient », et ensuite seulement sous la forme de commentaires ayant une portée plus générale (une réflexion sur tel savoir-faire, son usage professionnel, ses modes d'apprentissage, etc.). De ce fait, nous faisons l'hypothèse que les matériaux produits témoignent de la part phénoménologique des savoir-faire qui, dans le cas des compétences perceptives, relève de jugements perceptifs³¹⁸. Un des enjeux de la discussion qui va suivre consiste à montrer comment les jugements perceptifs mobilisés dans l'activité culinaire sont des représentations constituées sur la base de processus conjointement attentionnels, représentationnels et corporels ; en prenant soin tant que faire se peut de comprendre comment un tel couplage se

³¹⁷ L'Institut Paul Bocuse est une école de management qui forme aux métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts culinaires à un niveau licence professionnelle et master. Officiellement, l'école accueille en moyenne chaque année 420 étudiants de 35 nationales différentes.

³¹⁸ Pour plus de détails, voir Wathelet & al. 2012 ; Gore & al. 2012.

réalise, et quels sont les différentes modalités de leurs articulations ou tensions ?

Comme nous le verrons, l'analyse est inductive et s'appuie sur la confrontation d'extraits d'entretiens portant sur un même événement technique, en l'occurrence juger de la température. La stratégie narrative de ce chapitre est relativement simple : en partant des descriptions les plus générales, les représentations sur les savoir-faire perceptif (en partant des entretiens « classiques »), on entre progressivement dans le détail de ce qui est effectivement vécu (à l'aide des entretiens d'explicitation). En tant que démarche « cognitive », la description porte sur des opérations mentales : mémorisation, verbalisation, catégorisation, attention, ... qui relèvent de « gestes mentaux » pour emprunter l'expression, et non le concept, forgé par le pédagogue Antoine de la Garanderie (1982, 1989). Pour celui-ci, le geste mental dépasse et prolonge la perception en lui conférant un sens, un projet. Le geste mental est évocatoire et est l'orientation donnée, consciemment ou non, à l'activité. Notre analyse porte elle sur les perceptions en tant que telles, et sur les dynamiques cognitives qui encadrent, prolongent ou contraignent lesdites perceptions. Dans ce contexte, la « gestuelle » renvoie alors aux mouvements de la pensée : réflexion, focalisation de l'attention, ... qui cherchent à rendre (com)préhensible l'environnement de l'individu par une saisie d'informations, éventuellement réalisée à l'aide de mouvements physiques. Ainsi, en faisant un usage un peu détourné du concept de « geste mental », nous entendons aborder la perception en tant qu'une activité cognitive dont le déploiement est non seulement incarné — on montrera dans ce chapitre le rôle des gestes, des mouvements et de la sensibilité thermique de la peau — mais également conscient, agit par des mouvements de la pensée.

Juger la température

Être capable de juger de la chaleur d'un ingrédient est une compétence mobilisée à différents moments de l'activité culinaire professionnelle, qui fait l'objet d'un soin particulier dans le cadre de l'apprentissage que nous avons rencontré. Rares seraient les systèmes culinaires à ne pas avoir mis la chaleur au cœur de leurs procédés techniques et symboliques de transformation des produits alimentaires en ingrédients puis en une préparation bonne à être consommée (Cousin & Monzon 1992). Ceci est particulièrement vrai de la cuisine qui s'enseigne en France (Poulain & Neirinck 2004) et au sein de l'Institut Paul Bocuse³¹⁹. De fait, les connaissances sur la les températures idéalement associées à la cuisson de chaque ingrédient font partir des « *choses que l'on note* » (étudiante française, 24 ans). Cela est vrai aussi, explique cette étudiante, de l'apprentissage des « *bonnes pratiques d'hygiène* », qui impliquent par exemple d'apprendre à respecter des « *liaisons froides* » et

³¹⁹ Pourtant, il ne manque pas d'opportunités pour valoriser et apprendre des éléments de culture culinaire non français, parmi lesquels on citera : la trajectoire internationale des chefs enseignants, les conférenciers invités, la diversité de nationalité des étudiants, des exercices et concours portant sur les « cuisines du monde », les échanges entre centres de formations sur les 5 continents, la participation à des projets d'hôtellerie et de restauration internationaux, etc.

« *liaisons chaudes* » à l'aide de « *relevés de température* ». Ces procédés sont des techniques mises en œuvre pour garantir le respect de normes hygiéniques entre la fin de la préparation culinaire et le service à table, ce qui est critique dans le cas des cuisines collectives. La connaissance de la température constitue à ce titre un aspect explicité et partagé de l'apprentissage du métier de cuisinier. Outre ces éléments de savoirs formels, nos informateurs témoignent également du rôle tacite de la compréhension thermique de la préparation culinaire, pérennant par exemple la forme d'une sorte de veille thermique formant des jalons à l'activité. « *Tout ça c'est instinctif, je dirais. C'est au fil des années d'expériences ; qui me permettent en touchant le magret par exemple de savoir s'il est cuit ou pas ; en mettant ma main sur la plaque pour vérifier la température de la plaque ou d'une casserole ou de la matière grasse qui il y a dans une casserole.* » (Chef Brun) Nos informateurs chefs ont ainsi été tous surpris de prendre conscience de la fréquence importante de ces moments de prise d'information thermique qui, sans la médiation de la vidéo, n'auraient vraisemblablement pas été explicités.

Ce que nous souhaitons discuter ici est précisément comment la chaleur est jugée pour être manipulée dans le cours de l'activité culinaire — et plus précisément en situation de cuisson — en décrivant la façon dont les sens sont sollicités dans la production de jugements thermiques. Par définition, la notion de température qui est utilisée par nos informateurs recouvre deux acceptions : un phénomène physique d'agitation calorifique des molécules constituant un corps ; et un paramètre arbitraire de mesure de ce phénomène. Or, si on accepte volontiers que la première de ces deux définitions s'applique à ce qui se passe au niveau des ingrédients soumis à une chaleur quelconque (depuis la simple « sortie du réfrigérateur » au fait d'être posé dans un four ou sur une sauteuse chauffée), la seconde n'épuise pas le registre des compétences perceptives et cognitives mises en œuvre. Les jugements ne concernent que ponctuellement des valeurs absolues et relatives, mais aussi et de façon plus inclusives, des jugements thermiques, en ce qu'ils « se rapporte(nt) à la forme d'énergie qu'est la chaleur. » (Trésor de la Langue Française)

Cette différence entre température et thermie est mobilisée implicitement dans les discours distinguant « *la cuisine salée* » de « *la cuisine sucrée* ». Dans la première, il serait rarement nécessaire de viser des températures précises, « *parce que pour tout ce qui est sur le feu on nous apprend à attendre que la poêle soit chaude. Ensuite c'est le temps qui va changer. En pâtisserie c'est différent, parce que par exemple tout ce qui est caramel, c'est des températures très précises, au four pareil, la pâtisserie, c'est beaucoup plus rigoureux.* » (Etudiant français, 18 ans) Ainsi, hormis dans le cas des cuissons au four, les étudiants expliquent ne pas noter et chercher à retenir des températures lorsqu'ils prennent des notes en formation, mais plutôt une durée de cuisson et le type de matière grasse (beurre, huile, un mélange des deux, une variété spécifique d'huile). Cette tolérance à la valeur absolue va de pair avec des jugements thermiques qui prennent la forme d'une identification de niveau de chaleur pertinent et non, et plus rarement seulement une formulation de

valeurs au sein d'une métrique. « *Même si ma poêle [...] je ne sais pas à quelle température j'étais ; mon beurre pour moi est suffisamment chaud pour que je puisse ajouter les oignons.* » (Chef Blanc) Dans le cours de l'activité, ces identifications correspondent à des modalités de transformations de la matière alimentaires, perçues et traduites en terme de niveau de chaleur satisfaisant.

Antagonismes corps – outils dans le jugement thermique

Le discours sur la perception des transformations de la matière alimentaire s'accompagne, chez la quasi-totalité de nos informateurs, d'une critique — fréquente en entretiens mais nuancée par les observations — de l'usage de technologies de mesure de la température. L'emploi de sondes, devant permettre une mesure à cœur des ingrédients (les mesures en surface ne donnant qu'une information sur la surface de l'aliment sont rarement jugée utiles et utilisables) est laissé à la pâtisserie, en raison de sa réputation d'exigence métrique. « C'est vraiment quand il faut être très, très précis que l'on utilise ce genre de chose, pour les sirops, les meringues, il faut que ça soit entre 118° et 121°, ça je ne le fait pas à l'œil ; certains chefs le font au doigt, à force d'habitude ils mettent le doigt dedans et disent : « c'est à telle température », et vous pouvez vérifier : c'est vraiment à cette température ! » (Etudiant français, 18 ans). Ce témoignage illustre l'opposition entre une compréhension thermique instrumentée et une compréhension thermique incarnée ; et le rôle de cette dernière dans la mise en scène de la virtuosité du chef enseignant qui, grâce à son expertise, s'avèrerait aussi performant que l'outil technique³²⁰.

« [A propos du fait de mettre la main sur la poêle chaude. Chef Brun] Oui ça je le fais toujours, c'est assez précis, et je me trompe rarement, à 5 ou 10 degrés près, maximum je suis bon.

[Nous] Incroyable !

[Chef Brun] Bon, incroyable je ne sais pas. Moi ça me paraît évident, c'est l'habitude.

[Nous] Une gradation entre 100 ; 110 ; 120, vous pouvez la distinguer ?

[Chef Brun] Oui, oui. Pas au degré près, mais à 5 ou 10 degrés près, oui. »

Cette compétence semble suffisamment remarquable pour qu'elle ait fait l'objet de plusieurs commentaires non suscités par les étudiants rencontrés durant notre présence dans l'école. Outre qu'elles montrent la valeur accordée à cette virtuosité, ces témoignages montrent le travail de production d'une sensibilité spécifique reposant sur un travail physiologique des corps dont la température « ordinaire », aux environs de 37°, est un premier jalon pour traduire une perception en information absolue.

« Moi avec le peu d'expérience que j'ai, j'arrive à savoir jusqu'à la température du corps. Quand ça me fait rien, quand ça me chauffe pas,

³²⁰ Krina Patel (2008 : 92) illustre de manière similaire que la sensibilité manuelle au froid dans la manipulation de sacs de glace fait partie de l'expertise montrée des pâtisseries italiens qu'elle a rencontrée.

que ça me refroidi pas je sais que c'est autour de, on va dire, entre trente trois et quarante deux, quarante trois, on va dire. C'est une grosse fourchette. Après, le chef Brun, il va mettre le doigt dedans et il va dire c'est à cent soixante et il est bon. Mais bon, à cent soixante, c'est un peu chaud. Moi, je mets les doigts dedans, j'ai des cloques directes, quoi [rires]. » (Etudiant français, 25 ans)

Dans ce contexte discursif, la maîtrise de la cuisson prend appuis sur un contact immédiat, incarné, avec les matières alimentaires. Dans cette économie de la préhension, la sonde, et plus largement les thermomètres, sont représentés comme des médiateurs d'information au statut inférieur, voire proscrit chez certains chefs.

« Là je vérifie la cuisson au touché, oui. Parce qu'autrefois on n'avait pas de thermomètre. C'est ce que je reproche aux jeunes chefs, c'est qu'ils ne savent pas cuisiner sans leur thermomètre. Donc les chefs de ma génération ; ou même les chefs de la génération de Chef Gris, par exemple, interdisent le thermomètre [dans leur enseignement]. On n'avait pas de thermomètre avant. » (Chef Brun)

Les descriptions données témoignent très clairement de techniques du corps dans son acception première (Mauss 1950) en ce que le corps est ici un instrument efficace au service du jugement ; et que cet usage est qualifié de traditionnel par ceux qui le pratiquent : il renvoie à un usage commun dont la disparition progressive chez les plus jeunes serait accompagné d'une perte générale de compétence. « Bon j'ai l'exemple des gens qui travaillaient avec des thermomètres, à la fin ils ne savent plus repérer la cuisson de quelque chose sans le thermomètre. Ce n'est pas bon parce qu'on ne peut pas... on a plus confiance en son doigt qu'en son thermomètre. C'est vrai, on se connaît plus soi-même, c'est normal. » (Chef Vert)

L'expérience idéale procède d'une mise à l'épreuve de la pratique culinaire qui modèle la sensibilité physiologique du corps, ou du moins des parties au contact du chaud ; mains et bras.

« Ce qu'on craint surtout, se sont les projections d'huile, de matière grasse qu'on a régulièrement sur les bras. Mais on ne s'en rend même pas compte. On se brûle sans même s'en rendre compte. Les brûlures dont on fait attention, se sont les brûlures au caramel, ça c'est vrai que se sont les plus graves brûlures qui puissent exister. Le caramel généralement c'est des plaques, et en plus, en refroidissant, ça se rétracte, et quand on veut enlever le caramel, c'est la peau qui vient avec. [...] mais les brûlures de projection d'huile ou de beurre, on y fait pratiquement plus attention. Si, pour cette partie là [le dessous de l'avant bras], c'est la partie du corps qui est la plus fragile, la plus sensible, donc là dès fois il m'est arrivé en cuisine de me prendre vraiment beaucoup d'huile, là c'est vrai qu'on le sent quand même. » (Chef Brun)

Dans les termes des informateurs, les jugements thermiques apparaissent comme des jugements perceptifs prenant appuis sur une sensibilité carnée. Les techniques des sens (Howes 1990, Rosenthal 2011) décrites par eux relèvent donc de configurations spécifiques entre gestuelles physiologiques et

gestuelles mentales ; le corps étant tour à tour capteur, sonde, et lieu sur lequel la représentation mentale d'une qualité thermique se réalise. Cette articulation répond à un principe d'économie cognitive plus général qui permet au cuisinier d'agir au sein d'un système dynamique et complexe où l'attention doit être maîtrisée et distribuée de façon utile.

« En cuisine on a toujours une oreille qui traîne, on a toujours un œil qui traîne parce qu'on n'est jamais sur une seule préparation à la fois mais sur plusieurs. Bien souvent on travail d'un côté, il y'a le fourneau pas toujours, en face ; bon, on a le plan de travail en face du fourneau, et il faut avoir un œil derrière pour surveiller les lignes de cuisson. C'est vrai qu'il faut être très attentif. » (Chef Brun)

Cette économie cognitive prend la forme d'une allocation des fonctions cognitives aux différentes modalités sensorielles ; chacune tendant à être le vecteur privilégié d'une technique et d'une qualité d'information spécifique. Dans le domaine des jugements thermiques, la modalité perceptive la plus fréquemment citée en entretien est le sens du toucher, qui est *« important [...] pour savoir si une viande est bien cuite »* (étudiant français, 22 ans). C'est en effet en *« touchant pendant la cuisson (que le cuisinier peut) savoir si (la viande, ou le poisson) est cuit »* (étudiant français, 18 ans). Le mouvement du bras et de la main, en exerçant une pression sur le morceau de viande, permet d'apprécier une texture, elle-même traduit une information relative à un stade de cuisson : *« on utilise le toucher pour connaître la cuisson, c'est en fonction de la fermeté de la viande, il faut qu'il soit légèrement moelleux, mais un peut ferme quand même. »* (Etudiante française, 24 ans) ; *« [la viande] je la sens un peu molle, sans être obligé de trop la [presser]... Et à la fin, quand je la touche, je m'aperçois qu'elle est raide sans être trop résistante. »* (Chef Vert) Ces stades renvoient à un savoir culinaire dépassant largement le cadre de la cuisine professionnelle : *Les viandes : bleue, saignant, à point, bien cuit. »* (Etudiant franco-indonésien, 22 ans).

Plusieurs étudiants ont explicité cette compétence perceptive en illustrant un outil d'apprentissage partagé en début de formation par un des chefs enseignants, et que ces derniers affirment par contre ne pas ou ne plus utiliser. Ce « truc » consiste à comparer la texture de la viande à la résistance de la chair de la paume de l'autre main. La différence entre les stades de cuisson est produite en modifiant la posture de la main dont la paume est touchée. Selon que le pouce touche et sert l'index, le majeur, l'auriculaire ou l'annulaire, la paume de la main présentera une texture différente. Ces différences sont des référentiels appropriables par chaque étudiant pour, en utilisant ainsi le corps comme un étalon, apprendre à juger de textures en manipulant un référent à soi.

Un deuxième usage de la main et du mouvement est celui qui consiste à balayer, à l'aide d'un déplacement de la main et du bras, l'espace de chauffe, c'est-à-dire la plaque de cuisson. *« [...] je juge beaucoup de la température avec mes mains, moi, en promenant ma mains sur la plaque. »* (Chef Brun) Dans ce cas, si la main, le bras, et leurs mouvements constituent une première composante du geste perceptif, c'est leur sensibilité thermique qui est sollicitée.

Au-delà de ces jugements les plus souvent évoqués, la lecture des stades de cuisson ne se cantonne pas au seul travail de la main. Le jugement est tantôt (1) visuel :

« [Nous] Comment voit-on la température qui monte ? [J.B.] Vous voyez un petit peu... Les produits ils commencent toujours à prendre de la couleur sur le bord. C'est là qu'on le voit : ça chauffe un peu trop, il faut se méfier, il faut baisser. » ;

tantôt (2) olfactif :

« avec l'odorat, on peut savoir si c'est cuit, parce que ça n'a pas la même odeur que cuit, c'est un repère, pas pour tout mais pour les légumes c'est possible. » (Etudiant mexicain, 20 ans),

tantôt (3) auditif :

« Pour l'ouïe c'est que l'on entend ce qui cuit, ce qui crame, à quel stade de cuisson on en est. On a des bruits différents suivant ce que l'on fait. » (Etudiant français, 20 ans) ;

Jugements auditifs

Pour illustrer cet aspect multimodal des jugements thermique, prenons l'exemple de la perception auditive. Comme dans le cas des jugements initiés par la main, ils sont, eux aussi, des jugements d'identification de seuil thermique et non des évaluations de valeurs absolues. « *Si vous cuisiez une viande, au bruit généralement, pratiquement, j'arrive à savoir selon le crépitement si vous êtes à bonne température ou pas.* » (Chef Gris) Comme dans le cas des indices produits par préhension tactile, le son permet une analyse en termes de paliers. « [Cuisson du rouget] *Là, on entend le bruit de cuisson qui va bien. (...) C'est le crépitement qui indique que, enfin le poisson n'est pas en train de bouillir mais en train d'être saisi tranquillement.* » (Chef Gris) Pour engager le travail interprétatif, au sein de l'événement sonore c'est prioritairement la composante fréquente qui est identifiée sous la forme d'une « vitesse ».

Le jugement sonore comprend enfin une part d'interprétation relative aux conditions de sa production du son, devant aboutir à une amélioration du jugement. Celui-là dépend par exemple de (1) l'instrument de cuisson : « [Le son des pommes de terre sautées] *C'est moins caractéristique parce que c'est sur une surface moins épaisse et qu'il y a pas le même bruit que sur, que quand on saisit une viande. C'est vraiment au moment où on saisit qu'on entend.* » (Chef Gris) ou d'une (2) comparaison avec des événements sonores renvoyant à la même activité.

Cette lecture des variations de son, qui constitue un cheminement perceptif (Wathelet & Candau 2012) s'élabore sur la base d'une attention spécifique portée à l'événement sonore. Anticiper des indices sonores est une étape clef de leur constitution : « [Suer les oignons] *Je savais que j'avais un laps de temps qui était de deux minutes à peu près, une minute trente, et le bruit ça a été un indicateur. Je l'attendais un petit peu parce que je savais que tant qu'il n'y a pas ce bruit là, je pouvais me consacrer à autre chose et que ça craignait rien.* » (Etudiant français, 24 ans) Dès lors, au même titre que le corps est un intermédiaire dont on apprend progressivement à réorienter l'usage,

l'attention sonore fait l'objet d'une socialisation dès les premiers temps de la formation culinaire.

« Surtout qu'en cuisine il y a énormément de bruit, c'est vrai que c'est l'habitude. Au début on n'a pas l'habitude : on entend le bruit et on ne réagit pas. Au début, le chef il nous crie toujours dessus parce qu'enfin il dit : « mais écoutez, vous n'entendez pas comme ça brûle et tout ? » Nous, on entendait pas. Après ça a été un réflexe à force de brûler deux ou trois fois les choses, on prend le réflexe, on a peur de brûler, donc on fait attention. On est concentré quand on cuisine. On est concentré sur tout ce qui entoure, aux bruits, aux odeurs. » (Etudiant français, 24 ans)

Le langage des sens comme interaction Hommes-Ingrédients

Les quelques éléments que nous avons présentés n'épuisent pas, loin s'en faut, la diversité des savoir-faire thermiques dans le domaine culinaire. Néanmoins, l'identification de ces différentes dimensions du jugement thermique en activité offre des éléments de discussion pour apprécier comment, par une démarche de suivi du fil sensoriel de l'activité, un langage culinaire des sens est mis en œuvre. Ce langage, plutôt que de l'aborder sous la forme d'une grammaire (telle une symbolique sensorielle ou un ensemble de descripteurs langagiers des sens), nous l'avons appréhendé comme une parole, un cheminement perceptif dont la forme et le fond prend appuis sur deux gestuelles concomitantes, incarnée et mentale. Ainsi, si nous avons montré le rôle de l'engagement des corps dans la construction des jugements thermiques, nous avons aussi souligné la façon dont celui-ci est appréhendé mentalement, structuré par des dynamiques d'attention ou des efforts de réflexivité. Point de langage sensoriel à décoder, mais plutôt une compétence de compréhension de sa propre matière carnée, dépendant des conditions locales de l'activité.

De ce fait, c'est en considérant minutieusement les interactions qui se nouent entre hommes et ingrédients que nous avons pu rendre compte de certains traits des compétences perceptives culinaires. Ainsi, l'opposition évoquée plus haut entre lecture incarnée et lecture technologique ne résiste pas aux observations qui témoignent d'un jeu de combinaisons complexe.

« [un sens important est :] le toucher sur la cuisson, sur la chaleur, sur la texture. Par exemple quand on pique un gigot d'agneau, on le porte à la lèvre. Si le pic est froid, ce n'est pas cuit ; si c'est tiède il est rosé ; si c'est un petit peu plus chaud c'est à point ; si on sent une chaleur trop persistante, c'est qu'il est trop cuit. C'est comme ça que l'on détermine la cuisson aussi un peu à la vue, à la coloration. » (Etudiant français, 21 ans)

« [...] on m'a toujours appris que quand on touchait une sauce, pour éviter de toucher avec les doigts ; avec les couteaux aussi - si c'est une viande, avec un pic, pour voir si la viande est cuite - on ma toujours dit soit la lèvre inférieur, donc on pose l'aiguille à brider sur la lèvre, c'est là le coin le plus sensible, ou si non le petit doigts mais côté extérieur, pas côté intérieur. A l'intérieur, tu as toujours de la corne, ta main elle est moins sensible, enfin, elle est sensible au début, mais. Alors que l'extérieur, elle est toujours plus sensible. » (Chef Brun)

Dans ces actions, c'est par la médiation de l'outil « pic » que le jugement thermique est produit, mobilisant par ailleurs une mise à disposition originale du corps selon une géographie de la sensibilité apprises — elle doit être connue — mais aussi physiquement forgée et éprouvée, car l'expérience crée la sensibilité. Ainsi, plus encore qu'un outil, le corps est une matière dont la sensibilité est réfléchie par nos informateurs, au service d'un jugement expert.

C'est cette dynamique de compréhension, subjective et prise dans l'action, des inflexions de la matière, alimentaires mais aussi physiologique, qui constitue le corps de cette expertise de jugement thermique dont nous avons esquissée dans ce chapitre quelques éléments de la danse cognitive, gestuelles mentales et incarnées qui en est le support.

Références citées

CLEMENT F., 2009, « L'esprit révélé. La phénoménographie d'Albert Piette » préface à Piette, Albert. *L'acte d'exister. Une phénoménographie de la présence*, Marchienne-au-Pont, Socrate Editions Promarex.

COUSIN F. & MONZON S., 1992, *Cuisines du monde. Gestes et recettes*, Paris, Editions CNRS.

De la Garanderie A., 1982, *Pédagogie des moyens d'apprendre*, Paris, Editions Centurion.

—, 1989, *Défense et illustration de l'introspection*, Paris, Editions Centurion.

De la Soudière, Martin. 1988. « L'inconfort du terrain. « Faire » la Creuse, le Maroc, la Lozère... », *Ethnologie française*, vol 11, n° 2, pp. 269-278.

—, 1999, *Au bonheur des saisons. Voyage au pays de la météo*. Paris, Grasset.

DE LA SOUDIERE M. & TABEAUD M. (dir.), 2009, *Météo. Du climat et des hommes*, *Ethnologie française*, vol. 39, n° 4.

GORE G., RIX-LIEVRE G., WATHELET O. & CAZAMAJOU, A., 2012 (à paraître). « Eliciting the tacit. Interviewing to Understand Bodily Experience », in Skinner, John. (Dir.) *Anthropology and Interview*, Oxford, Berg.

HOWES D., 1990, « Les techniques des sens », *Anthropologie et sociétés*, vol. 14, n° 2 : 99-115.

KEMPTON W., 1986, « Two Theories of Home Heat Control », *Cognitive Sciences*, vol. 10, n°1: 75-90.

MAUSS M., 1950, « Les techniques du corps » in *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF : 365-383.

PATEL, K. 2008, « Thinkers in the Kitchen: Embodied Thinking and Learning in Practice », *Scienceze Gastronomiche*, vol. 4: 87-97.

PIETTE A., 1996, *Ethnographie de l'action. L'observation des détails*, Paris, Métailié.

—, 2007, *L'Être Humain, une question de détails*, Marchienne-au-Pont, Socrate Editions Promarex.

POULAIN J.-P. & Neirinck E., 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Paris, Delagrave.

ROSENTHAL V., 2011, « Synesthésie en mode majeur. Une introduction », *Intellectica*, vol. 55, n°1 : 7-46.

RULHMANN S., 2006, *Le partage des prémices et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx*, thèse de doctorat en anthropologie sous la direction de Françoise Sabban, EHESS.

WATHELET O., 2009, *Anthropologie de la transmission des savoirs et savoir-faire sensoriels. Etude de cas : la transmission d'un patrimoine olfactif à l'intérieur de la famille*, thèse de doctorat en anthropologie sous la direction de Joël Candau, Université de Nice-Sophia Antipolis.

—, 2012, « Apprendre à voir. Pour une ethnographie cognitive des perceptions », *L'Homme*, n° 201 : 121-130.

WATHELET O. & CANDAU J. 2012 (à paraître). « Considérations méthodologiques en anthropologie des sens. Pour une ethnographie cognitive des perceptions », in Bouillon, D. ; Candau, J. & Le Gonnidec, B. (dir.), Paris, Editions du CTHS.

WATHELET O., GIBOREAU A. & VALANCE N., 2013 (à paraître). « Ethnography of Culinary Activity », *Menu. Journal of Food and Hospitality Research*, n° 2.

Sommaire

<u>LISTE DES CONTRIBUTEURS.....</u>	1
<u>USAGES ET LANGAGES DES SENS (M.-L. GELARD).....</u>	2
<u>PREMIERE PARTIE SENS ET HISTOIRE OU SENS DANS L'HISTOIRE ?.....</u>	6
<u>LES FONCTIONS DES SUBSTANCES ODORANTES A L'AGE DU BRONZE AU LEVANT, QUELS ANTECEDENTS POUR LES PARFUMS ? (E. DODINET)</u>	7
<u>LE REGARD AMOUREUX. PHYSIOLOGIE DES SENS, LANGUE POETIQUE ET PRAGMATIQUE DU CHANT EROTIQUE EN GRECE ANCIENNE (C. CALAME).....</u>	28
<u>LES LANGAGES DU GOUT. MIGRATIONS DE LANGAGES SENSORIELS (XVI^E-XVIII^E SIECLES) (V. VON HOFFMANN).....</u>	45
<u>UN LANGAGE THERAPEUTIQUE DES ODEURS ? DE L'EGYPTE ANCIENNE A L'EXTINCTION DES LUMIERES, CONSTANTES ET GLISSEMENTS DANS LE TRAITEMENT DE L'HYSTERIE (E. MOTTE-FLORAC)</u>	57
<u>DEUXIEME PARTIE ETHNOGRAPHIE DES SENS</u>	82
<u>LE GOUT DU TRAVAIL (A. JEANJEAN).....</u>	83
<u>ODEURS ET SAVEURS DANS DEUX SOCIETES AMERINDIENNES (E. KATZ).....</u>	96
<u>QUEL LANGAGE POUR UN IMAGINAIRE DES SENS ? (E. MOTTE-FLORAC & M. BARKAT-DEFRADAS)</u>	110
<u>POURQUOI EST-IL SI DIFFICILE D'APPRENDRE A ECOUTER LES OISEAUX ? (P.-L. COLON)</u>	142
<u>TROISIEME PARTIE LES SENS EN INTERACTION</u>	163
<u>DU SENSIBLE A L'ENVIRONNEMENT : NOUVEAUX HORIZONS POUR L'AMENAGEMENT. RETOUR SUR L'EVOLUTION D'UNE PENSEE, L'EKISTICS DE CONSTANTINOS DOXIADIS (O. LABUSSIÈRE).....</u>	164
<u>CHADO ET KODO OU L'HONNEUR RETROUVE DU GOUT ET DU NEZ (C. JAQUET)</u>	180
<u>L'ODORAT ET LA COMMUNICATION. L'ODEUR ET LA RECONNAISSANCE DE L'AUTRE (A. LE GUERER)</u>	195

<u>TEMPERATURE A CŒUR, TEMPERATURE A CORPS. UN EXEMPLE DE GESTUELLES MENTALE ET INCARNEE DANS L'ACTIVITE CULINAIRE PROFESSIONNELLE (O. WATHELET)</u>	206
---	------------