

CIÈNCIA

Manger et les cinq temps du drame olfactif

L'acte de menjar pot assemblar-se a un drama olfactiu. Primer, és dramàtic en el sentit etimològic del vocable (es tracta d'una acció complexa) i, segon, en el sentit teatral. Com pot succeir damunt d'un escenari de teatre, les olors del menjar ens commouen tot suscitant imatges mentals que quedaran marcades permanentment en la nostra memòria.

PARAULES CLAU: *multisensorialitat, memòria olfactiva.*

« Human food habits are the expression of both a basic biological, nutritive function, and one of the most elaborated forms of culture »¹

Voir dans l'alimentation humaine une dimension culturelle qui déborde sa seule fonction biologique est un point de vue banal. En effet, chacun sait combien la diversité des pratiques alimentaires est immense,² pas seulement entre pays mais aussi entre régions, villes, familles, individus. Outre les raisons écologiques, géographiques, économiques, historiques, ce phénomène s'explique également par des raisons anthropologiques : les aliments ne sont pas seulement bons à manger, ils sont aussi bons à penser en ce sens qu'ils « nourrissent » des pratiques et des représentations sociales riches et nombreuses. Songeons, par exemple, à la variété des modes d'approvisionnement et des recettes de préparation des aliments (à l'intérieur de ce que les anthropologues appellent le triangle culinaire 'cuit, cru, pourri')

ou à la palette contrastée des catégories du comestible et du non comestible,³ des prohibitions alimentaires et des manières de table.⁴ Songeons encore aux multiples usages sociaux de la commensalité⁵ ou à la diversité et à l'étendue des langages culinaires dans la plupart des sociétés. Songeons enfin à la mosaïque des représentations du lien entre l'identité (individuelle, culturelle, ethnique, régionale) et l'alimentation ou à la complexité des rapports qui se nouent entre les représentations du corps et celles de la nourriture, complexité telle que, dans les sociétés occidentales contemporaines, nous nous épuisons à faire coexister un idéal anorexique avec une tendance croissante à l'obésité.

En anthropologie, de nombreuses études ont été consacrées à l'inventaire et l'analyse de ces représentations et des comportements

JOËL CANDAU

Laboratoire d'Anthropologie
«Mémoire, Identité et Cognition Sociale»,
Université de Nice-Sophia Antipoli,
Nice, France

qui leur sont associés. Un aspect des pratiques alimentaires, cependant, me paraît quelque peu négligé : les divers temps de l'acte de manger. Tous nos sens (vue, goût, tact, etc.) jouent un rôle dans ces multiples temporalités. Dans cet article, je me limiterai à un seul d'entre eux, celui de l'odorat. Je vais défendre l'idée suivante : en relation avec les odeurs des mets, on peut

de théâtre, les odeurs des mets nous émeuvent vivement, au point, très souvent, de susciter des images mentales qui marquent durablement notre mémoire. La scène de ce drame — la scène olfactive — peut se découper en cinq temps : *i*) celui de la préparation culinaire, *ii*) la petite seconde qui précède la perception, *iii*) la durée de la perception olfactive proprement dite, *iv*) la durée

une période décisive pour la socialisation des sens (expériences et apprentissages olfactifs et gustatifs, mise en place des habitudes alimentaires).

Chez les cuisiniers professionnels, le temps de la préparation des plats est celui de la mobilisation de la mémoire olfactive à des fins de contrôle des qualités organoleptiques des produits. L'origan frais, par exemple, a une odeur distincte selon l'époque de l'année : elle est plus prononcée en été qu'au printemps, ce qui rend nécessaire un dosage modulé selon la saison. Les herbes qui ont poussé en pleine nature ont des odeurs « puissantes, violentes, fraîches, dynamisantes, pointues ».⁹ Elles s'opposent aux herbes « sans identité », cultivées sous serres et qui, de ce fait, n'ont pas pu « prendre les odeurs du vent, du soleil, de la pluie ». La même compétence olfactive mobilisée pour discriminer ce qui est bon et ce qui ne l'est pas s'applique évidemment aux coquillages et aux poissons : « lorsque le poisson sent la mer, il est bon ; lorsqu'il sent l'ammoniac, il est mauvais ». Elle s'applique aussi aux viandes : « si les produits sont frais, on le sent tout de suite ». Un cochon sain a « l'odeur de la campagne ». Un bon poulet nourri d'aliments sains et naturels et que l'on a laissé vieillir diffuse des « odeurs mûres, rondes, déterminées » ou encore « une odeur de grain ». En revanche, un poulet trop jeune est facilement identifié par la présence d'un excès d'albumine et il en va de même avec un poulet élevé en batterie ou un cochon gorgé d'eau issu d'une porcherie industrielle. Grâce à un odorat exercé, un cuisinier peut donc connaître l'origine d'un animal, son âge, sa nature (par exemple, agneau, volaille, bœuf). Il peut aussi apprécier la qualité d'un fumage : artificiel ou au bois, viande fumée à tiède ou à chaud, etc. Il peut encore déterminer la qualité des fruits (mandarines, melons, fraises, pommes qui, lorsqu'elles sont mauvaises, « sentiront la paille », etc.) et de la plupart des légumes. Il peut même, parfois,

**Les sensations ne sont pas isolées
les unes des autres mais relatives à
celles qui les précèdent et à celles qui
les accompagnent, ce qui ici encore fait
intervenir notre mémoire immédiate**

identifier plusieurs temps distincts qui constituent et structurent ce que j'appelle un « drame olfactif ».

Pourquoi, à propos de l'olfaction, mettre en avant cette notion de « drame » ? Pour des raisons que j'ignore, celle-ci m'est immédiatement venue à l'esprit quand j'ai commencé à préparer la conférence⁶ qui est à l'origine de cet article. Je fus très heureux, un peu plus tard, de découvrir qu'un Chef de cuisine, Jean-Marie Amat, avait utilisé cette formule — « drame olfactif » — lors d'un dialogue avec le neuro-biologiste Jean-Didier Vincent, co-auteur avec lui d'un ouvrage sur la physiologie du goût.⁷ Le civet de lièvre, estime Jean-Marie Amat, est « un drame olfactif aux odeurs sourdes et prégnantes ».⁸ L'expression est merveilleusement évocatrice de la force odorante de ce plat bien typé, mais en réalité l'acte de manger tout entier peut être assimilé à un drame olfactif. Il est dramatique d'abord au sens étymologique de ce mot — il s'agit d'une action complexe — et, ensuite, au sens théâtral. En effet, comme les événements se succédant sur une scène

nécessaire pour recouvrer une sensation ancienne et, enfin, *v*) la durée du souvenir de la sensation.

À partir des données recueillies lors d'une enquête ethnographique menée dans le milieu des métiers de bouche (cuisiniers, œnologues et sommeliers), je présente dans ce texte ces cinq temps du drame olfactif. Je conclurai l'article en évoquant une autre raison de l'intensité dramatique inhérente au rapport entretenu par les êtres humains avec les odeurs : sentir, c'est exposer son corps intime au monde extérieur.

1 LE TEMPS DE LA PRÉPARATION CULINAIRE

Ce temps est, au sens littéral, un temps primordial puisqu'il conditionne toutes les autres temporalités liées à l'acte de manger. Il est d'une nature différente en contexte professionnel et dans l'univers domestique. Dans le premier cas, il est le moment privilégié de l'exercice d'une compétence sensorielle. Dans le second cas, il correspond à

évaluer l'ancienneté des produits : grâce à son odorat, un des chefs interrogés est capable d'estimer à un jour près la date d'arrachage du fenouil. Au-delà de 5 à 6 jours, ajoutez-il, « il n'y a plus rien qui se passe ».

Pendant le temps de la préparation des plats, la mémoire olfactive des cuisiniers remplit également une fonction d'alarme. Dans sa cuisine, le chef se compare à un chef d'orchestre. Lorsqu'il dirige sa brigade de cuisiniers et d'apprentis, il sait, grâce aux odeurs, lequel d'entre eux joue juste et lequel joue faux. « Les odeurs, dit un chef, ce sont les notes de musique ». Elles sont pour lui des guides, des repères et même davantage car chacune est un message qui, à tout instant, sollicite son attention. Par exemple, si un cuisinier est en train de « faire suer les oignons » ou de « les compoter », une « odeur de doré » constitue une alerte, suivie immédiatement d'une injonction de la part du chef : « attention, tu fais une bêtise, c'est plus la recette, tu vas changer le goût. » L'alerte joue encore si un fond de sauce caramélise, roussit ou blondit : le chef réagit à l'odeur dès l'instant où la préparation risque de « basculer », à cause d'une cuisson trop forte ou trop prolongée. Il en va de même avec cet ingrédient essentiel qu'est le beurre. À la cuisson, il diffuse « des odeurs d'amande, de

préciation de la nature et de la qualité du beurre passe également par l'odorat, lorsqu'il s'agit de distinguer le beurre salé — « il sent l'iode » — du beurre non salé, mais aussi sa provenance, généralement soit de la région Poitou-Charentes, soit de Normandie : un beurre d'Echiré a une odeur « plus sensible, plus fragile, plus légère », alors qu'un beurre d'Isigny a une « odeur plus grasse ». Selon un cuisinier, le beurre au lait cru et le beurre industriel « sont deux mondes olfactifs ». Dans le premier, « on sent le lait, la ferme, le pré, les herbages, les saisons aussi, on sent si c'est le printemps ou l'été, si c'est une bête qui mange du foin, si c'est une vache d'hiver ». À la cuisson du second beurre, dans le meilleur des cas, on ne sent rien — « c'est neutre, il n'y a plus rien, tout est parti » — ou alors l'odeur est presque désagréable. La mobilisation de la mémoire olfactive avec une fonction d'alarme, enfin, se fait dans le suivi quotidien de la conservation des produits nécessaires aux préparations. Ainsi, « on sait à l'odeur si de l'ail est en train de pourrir ».

Au sein de la famille, de nombreux travaux touchant à l'anthropologie de l'alimentation ont souligné l'importance des environnements olfactifs, particulièrement les odeurs des plats pendant le temps de leur préparation. Ces

en grande partie une mémoire des odeurs de cuisine, celles des plats préparés pour le shabbath.¹⁰ De même, dans les corons de l'Est de la France, le dénominateur commun des maisons polonaises était l'odeur prégnante du chou.¹¹ D'autres ethnographes ont insisté sur l'importance du partage des « odeurs de la bonne chère » par les Vietnamiens à l'occasion de la fête du têt.¹² Plus généralement, note Gilbert Durand, les odeurs de la maison — fumets de cuisine, parfums d'alcôve ou d'armoires — constituent la cénesthésie de l'intimité domestique,¹³ ce que décrit parfaitement la sociologue Anne Muxel dans son ouvrage sur la mémoire familiale.¹⁴ Une question se pose alors : si ce temps de la préparation culinaire a longtemps marqué de son empreinte nos mémoires domestiques, ne court-on pas le risque aujourd'hui d'un rétrécissement de ce type de souvenirs, voire de leur disparition, avec l'essor des plats tout prêts, en conserve, congelés ou lyophilisés et la régression concomitante des ambiances olfactives ?

2 LA PETITE SECONDE QUI PRÉCÈDE LA PERCEPTION

Ce délai¹⁵ qui précède la prise de conscience du stimulus correspond au temps que met le message olfactif à parvenir jusqu'au cerveau. Nous partageons tous ce temps de détection, ce phénomène de « conscience retardée »,¹⁶ à quelques millisecondes près qui vont dépendre des traits idiosyncrasiques de notre appareil olfactif, de notre attention, de la probabilité d'occurrence de l'odeur, de notre état émotionnel,¹⁷ etc. Cette attente de ce qui va arriver, ou plus exactement de ce qui va sentir a un côté quelque peu dramatique : songeons à notre légère appréhension, ou excitation, quand les plats sont servis sous cloche dans un restaurant. Cette attente, parfois trompée ou déçue, est évidemment orientée par le souvenir de nos expériences culinaires antérieures, lorsque nous avons commandé des plats similaires.

Se souvenir d'une odeur, c'est rappeler ou reconnaître tout l'environnement du stimulus initial, y compris les messages destinés aux autres sens

noisette puis de café ». En fonction de l'odeur perçue, le chef peut contrôler le déroulement de la recette : « Quand un jeune travaille à côté de moi, je n'ai même pas besoin de le regarder : je lui dis « retire ton beurre, fais attention, il est comme ça et comme ça », rien qu'à l'odeur ». L'ap-

odeurs qui se diffusent dans toute la maison constituent des souvenirs familiaux tenaces. Joëlle Bahloul a bien mis ce phénomène en évidence lors de son enquête sur les Juifs de Sétif, après leur départ d'Algérie et leur arrivée en France en 1961. Leur mémoire familiale est

3 LA DURÉE DE LA SENSATION OLFACTIVE PROPREMENT DITE

Ce que nous appelons « sensation » est une représentation stabilisée, pendant un laps de temps plus ou moins long, du flux extrêmement mouvant des stimuli qui nous sollicitent à tout instant. Objet d'un jugement, cette sensation devient alors une perception. Même si par convention nous assimilons ce laps de temps au présent de la sensation — ce que le philosophe du langage Quine appelle le « module » de la stimulation », où le présent est conçu comme une durée et non comme une coupure entre le passé et l'avenir —¹⁸ la notion d'un présent qui dure est logiquement irrecevable. L'idée de la durée de la sensation, note Condillac, est en fait produite « par la succession des impressions qui se font sur l'organe » et que « la mémoire rappelle. »¹⁹ Le présent de la sensation est donc fait en réalité d'un passé et d'un présent en devenir, c'est-à-dire d'un enchaînement de séquences temporelles. En paraphrasant Boileau, on pourrait dire : le moment où je sens est déjà loin de moi. Quoi qu'il en soit, cette représentation d'une sensation à la fois présente et durable est une sorte de socle expérientiel à partir duquel nous portons un jugement hédonique sur les mets que nous dégustons. En fait, cette sensation nous paraît bien trop courte quand ce que nous mangeons est bon, et bien trop longue quand le plat est mauvais. Bien sûr, cette durée de la sensation olfactive est liée à la faculté d'habituation, à la nature des mets, à leur température, à l'état de plus ou moins grande satiété du sujet, etc. Des descripteurs olfactifs et gustatifs tentent de rendre compte de cette expérience de la durée de la sensation comme, par exemple, la « longueur » en bouche d'un vin.

À propos de cette expérience, deux autres aspects sont à considérer : la coexistence et la succession des sensations olfactives au cours d'un même repas, qui relèvent de ce que le célèbre parfumeur Edmond

Roudnitska a appelé la loi de la relativité. Les sensations ne sont pas isolées les unes des autres mais relatives à celles qui les précèdent et à celles qui les accompagnent, ce qui ici encore fait intervenir notre mémoire immédiate. De ce point de vue, on peut distinguer une sensibilité à la mélodie olfactive d'une part et, d'autre part, l'harmonie olfactive.²⁰ La mélodie olfactive est une coexistence parfaitement ordonnée (pour un sujet percevant doté de certaines dispositions naturelles et culturelles à la perception) des stimuli olfactifs : ceux-ci adviennent là où il faut et exactement à leur place dans la chronologie de l'expérience sensorielle. Ainsi, dans la société française, à l'occasion d'un bon repas, la plupart d'entre nous apprécie les stimuli olfactifs présentés dans l'ordre suivant : odeur anisée (apéritif), odeur de poisson, de viande, de fromage, de café, de cigare ; mais nous serions probablement gênés (plus ou moins) si la première odeur sentie était celle du cigare, suivie de celle du fromage, puis du poisson, du café, de l'anis et de la viande.

L'harmonie entre les odeurs sera également évaluée pendant le temps de la sensation proprement dite. L'assemblage des produits, de ce point de vue, est déterminant : « vous saurez que ça ne marche pas si, déjà, l'odeur vous trouble », affirme un cuisinier. Voilà pourquoi, par exemple, on ne cuisine pas du rouget avec du loup, leurs odeurs étant jugées dysharmoniques. Dans ce domaine, les habitudes alimentaires jouent encore un grand rôle : l'association de l'odeur de la menthe avec celle de l'agneau paraîtra tout à fait harmonieuse dans certains pays (pays arabes, Angleterre) et choquer dans d'autres.

4 LA DURÉE NÉCESSAIRE POUR RECOUVRER UNE SENSATION ANCIENNE

Classiquement, on reconnaît une double fonction à la mémoire olfactive. La première est le rappel, avec

trois modalités : d'une part, les odeurs ont un fort pouvoir d'évocation et favorisent la récupération des souvenirs (mémoire épisodique et sémantique) qui vont contribuer à donner à la perception son caractère subjectif ; d'autre part, les souvenirs eux-mêmes peuvent aider à retrouver des odeurs ; enfin, de rares personnes arrivent à recréer mentalement une sensation olfactive en l'absence du stimulus, ceci sans passer nécessairement par leur mémoire épisodique. La seconde fonction est la reconnaissance ou aptitude recognitionnelle : grâce aux informations olfactives déjà mémorisées, il est possible de reconnaître et, éventuellement, d'identifier des stimuli olfactifs, ceci de manière très sûre. Pour simplifier on peut considérer deux cas de figure, le recouvrement du souvenir sensoriel en l'absence ou en présence du stimulus.

En l'absence du stimulus, la mémoire olfactive est généralement mise en échec. Par exemple, à l'instant présent, assis dans mon bureau devant un ordinateur, je suis tout à fait incapable de retrouver l'odeur du civet sans le stimulus, alors qu'en fermant les yeux il m'est très facile de récupérer le souvenir d'une couleur, rouge par exemple. Certains individus, cependant, sont plus performants que d'autres. Cette aptitude tient à la fois à des dispositions individuelles et, surtout, à un long apprentissage, tel que celui que suivent les parfumeurs et certains cuisiniers.

En présence du stimulus, le recouvrement du souvenir olfactif a deux caractéristiques connexes : l'importance du contexte et la multisensorialité. Le contexte est celui de la sensation d'origine, enregistrée en même temps que tout un environnement sensoriel et émotionnel, phénomène bien connu sous le nom de syndrome de Proust. À cela, les raisons sont diverses, mais une des principales est le lien fonctionnel entretenu par la perception olfactive avec le traitement affectif de l'information. Bien que ces mécanismes soient encore in-

complètement connus, plusieurs régions du cerveau associées au traitement du message olfactif — au niveau du thalamus, du néo-cortex frontal et du système limbique —, intègrent diverses informations sensorielles, marquent l'odeur d'une valeur affective, contribuent aux associations et correspondances et jouent un rôle important pour la mise en mémoire de souvenirs (engrammes ou traces neuronales des sensations) qui, en définitive, ne sont jamais purement olfactifs. Ceci contribue à la consolidation de la trace mnésique. Le contexte est aussi celui du moment de la remémoration, qui joue un rôle important dans la reconnaissance du stimulus. Par exemple, il est difficile de ranger l'odeur d'un fromage dans la catégorie « alimentaire » si on la perçoit en entrant chez un fleuriste !

la symétrie, les plans, les nuances, l'harmonie d'ensemble, etc.) mais en laissant aussi pleinement jouer son imagination. La verbalisation des odeurs du vin en référence à des objets ou produits qui ont la couleur du liquide considéré, rouge ou blanc, confirme le caractère multisensoriel de la perception. Ainsi, un vin blanc artificiellement teinté en rouge avec un colorant inodore est décrit olfactivement comme un vin rouge par le biais de l'évocation d'objets ou de produits de même couleur.²² Cette dépendance entre l'odorat et la vision lors de la dénomination d'un stimulus olfactif a été confirmée par l'imagerie cérébrale (technologie PET) qui a mis en évidence, à l'occasion de ce processus, l'activation d'une partie du cortex visuel primaire.²³ Bref, se souvenir d'une odeur, c'est rap-

ports nouveaux », ²⁵ nécessité qui peut être dangereuse compte tenu de la toxicité potentielle des aliments inconnus. Voilà pourquoi nous nous appuyons largement sur la mémoire durable de nos expériences alimentaires, les préférences et les rejets alimentaires innés (préférence pour la saveur sucrée, rejet de la saveur amère) n'étant pas suffisants pour orienter notre alimentation de manière sûre et fiable. Ainsi, chez tous les êtres humains, on observe un encodage précoce des souvenirs olfactifs. Les expériences chimiosensorielles influencent fortement la formation des préférences pendant les 4 premières années de la vie et, plus particulièrement, pendant la période allant de 6 mois à 2 ans qui apparaît comme « l'âge d'or de la découverte alimentaire ». ²⁶ Des aversions à des arômes alimentaires acquises dès l'enfance peuvent persister cinquante ans plus tard. ²⁷ Il suffit que « l'ingestion d'un aliment soit suivie une seule fois de malaises gastro-intestinaux (nausées, vomissements...) pour que l'individu développe une aversion profonde et tenace vis-à-vis de l'aliment ». ²⁸ Une des fonctions principales de la mémoire olfactive (et gustative) est donc de rappeler des expériences antérieures associées à un aliment et de générer un état d'attente de l'individu pour cet aliment. ²⁹ On a sans doute là une explication de la ténacité des souvenirs olfactifs, les plus désagréables, certes, mais aussi les souvenirs heureux.

Dans la mémoire culinaire des cuisiniers que j'ai interrogés, ces souvenirs — des souvenirs d'enfance, en particulier ceux des recettes maternelles —, sont omniprésents. Un des chefs avoue : « toute ma cuisine est basée là-dessus ». Un autre explique son refus d'intégrer certains plats sur sa carte par des dégoûts alimentaires remontant à son enfance. Un autre reconnaît presque toujours dans le poisson de rivière « une odeur d'herbe » parce que très jeune, se souvient-il, il prenait des bains dans la Loire. Il a définitivement associé les herbes

La distance n'est pas très grande entre l'ingestion heureuse et l'ingestion tragique

Par ailleurs, la récupération du souvenir est facilitée par les associations entre plusieurs sens. En fait, la multisensorialité est « notre manière habituelle de percevoir et d'être en relation au monde ». ²¹ Chez la plupart de mes informateurs, la description olfactive emprunte aux autres sens. Les sommeliers, par exemple, font intervenir la vision (la robe), le toucher (le volume en bouche, « gras, riche et opulent » ou bien « fluide et mince ») et bien sûr le goût proprement dit. La description multisensorielle peut être très subtile : on évoque des « notes » de miel ou de résine, des « touches » de fleur ou de champignon, une « pointe » de truffe, etc. Un sommelier, explicitement, assimile sa description à une toile de peintre sur laquelle il place ses couleurs — ses notes — en respectant les règles de l'art pictural (l'équilibre,

peiner ou reconnaître tout l'environnement du stimulus initial, y compris les messages destinés aux autres sens.

5 LA DURÉE DU SOUVENIR DE LA SENSATION

Concernant cette ultime temporalité, deux phénomènes fondamentaux sont à considérer : le paradoxe de l'omnivore et le lien identité/alimentation. Selon le paradoxe de l'omnivore, ²⁴ nous faisons preuve d'une grande liberté dans nos régimes alimentaires, ce qui d'un point de vue adaptatif présente un intérêt évident : nous sommes capables de vivre dans des environnements très divers. Mais ceci a contraint l'être humain « à la recherche de variété et donc à la nécessité de se confronter à des ali-

et les poissons du fleuve, association intégrée ensuite à ses propres sensations. Le « vécu olfactif » des œnologues structure tout aussi fortement leur perception. Par exemple, en goûtant un vin du Var (en Provence), un œnologue associe systématiquement l'odeur de pêche au verger de son grand-père qu'il parcourait dans son jeune âge. Un autre œnologue assimile l'odeur du musc à celle du vieux linge de maison qu'il découvrit tout enfant dans une malle. En fin de compte, observe un cuisinier, « chacun a ses propres images », produites à partir de souvenirs olfactifs et gustatifs plutôt agréables³⁰ remontant à la toute petite enfance.

Ce caractère durable des souvenirs culinaires n'est pas étranger au rôle qu'ils jouent dans le sentiment d'identité personnelle ou culturelle. De ce point de vue, l'alimentation est un élément essentiel. Lorsqu'un individu émigre, lorsqu'il s'installe dans un autre pays, il perd moins vite les habitudes alimentaires de son pays d'origine que la langue. Il suffit souvent d'une ou deux générations pour perdre la langue alors que ces habitudes peuvent se transmettre bien plus longtemps. L'ancrage identitaire passe par un ancrage géographique, dans un terroir (le sol porteur d'un produit) et aussi par un ancrage olfactif. En Sarladais, par exemple, les odeurs reconnues comme périgourdines « sont celles qui participent à la renommée de la région, qui sont offertes aux touristes comme aux gastronomes », notent Nicole Mainet-Delair et Hélène Mainet. Ces auteurs ajoutent : « lorsqu'on réside au loin, souvent en Région parisienne, quand le soleil se fait rare et que le moral s'en ressent, un bon remède consiste à ouvrir une boîte ou un bocal de confit d'oie. L'odeur délicieuse procure un premier réconfort qui se prolongera les jours suivants, la graisse restante servant à la cuisine ». ³¹ Ces odeurs renvoient à une identité partagée ou, au moins, à la croyance dans cette identité partagée. Cette affirmation identitaire

dans le domaine culinaire peut être conflictuelle. Dans la plupart des sociétés, non seulement on affirme bien manger, mais on prétend aussi mieux manger qu'ailleurs ou mieux manger qu'autrefois. Ces opinions peuvent susciter la crainte d'une uniformisation des goûts, par exemple sous l'effet de la mondialisation, et se traduisent parfois par l'apparition de crispations identitaires à propos de la place qu'il faut ou ne faut pas accorder aux produits « exotiques ». Bref, si nos souvenirs alimentaires sont durables, c'est aussi parce que la cuisine et la gastronomie sont des forteresses pour la conscience identitaire. Voilà pourquoi, aussi, la mémoire des aliments ne peut jamais être réduite à l'énumération des seules propriétés des substances consommées.

CONCLUSION

Je conclurai par une observation sur le lien étroit qui existe entre l'olfaction et l'ingestion. Le lien est bien entendu constitutif de l'acte de manger lui-même : se nourrir, c'est accepter d'incorporer un produit extérieur à soi et différent de soi, et cette incorporation d'une altérité n'est jamais un acte indifférent. Mais bien avant cela, un sentiment d'ingestion accompagne les stimuli olfactifs. Des odeurs, nous sommes obligés « à en partager l'apport », remarquait Kant.³² Rousseau, pour sa part, qualifiait l'odorat de sens de l'incorporation. Effectivement, de nombreux descripteurs, multisensoriels, évoquent la sensation d'ingestion ou de pénétration des odeurs : une odeur « violente », « puissante », une « pointe » de truffe, etc. En outre, la distance n'est pas très grande entre l'ingestion heureuse et l'ingestion tragique. Chez les cuisiniers, il arrive que les « mauvaises » odeurs renvoient à des images corporelles. La viande de piètre qualité, déclare l'un d'entre eux, « sent le transpiré ». Ceci me conduit à faire une comparaison avec une forme d'ali-

mentation — plus exactement un imaginaire de l'alimentation — éloignée du monde culinaire mais néanmoins révélatrice du rapport que nous entretenons avec les odeurs. Un jour, lors d'une enquête sur les odeurs en milieu hospitalier, une infirmière m'a dit qu'elle avait parfois l'impression d'ingérer « les parcelles infimes du corps qui filtrent de certaines escarres ou de nécroses ». Lors de mes recherches, j'ai recueilli de nombreuses données similaires, mais il me semble que cet exemple suffit pour montrer qu'une expérience olfactive n'est jamais anodine. Si elle revêt une réelle intensité dramatique et nous laisse généralement des souvenirs robustes, c'est parce que sentir, c'est consentir à ouvrir son corps intime au monde extérieur. À ce titre, c'est toujours une expérience risquée, y compris tout au long des cinq temps qui structurent l'acte de manger. 🍷

NOTES

1. Rozin & Rozin in Fenton A. & Owen T. (éd.) : *Food in perspective*, Edinbourg, John Donald Pub., 1981, p. 243.
2. J.-Louis Flandrin, Jane Cobbi (éd.) : *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, 497 p.
3. En France et en Italie, on ne mange pas les mêmes champignons ; selon les pays, on ne mange pas les escargots ou les larves, etc.
4. Claude Lévi-Strauss : *Mythologiques* ***. *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968, 478 p.
5. On peut rappeler par exemple l'importance historique des banquets dans la vie politique française.
6. J. Candau : « Comer y los cinco tiempos del « drama » olfativo, [PS2004]. Jornada ACCA de ciencias sensoriales en alimentación », Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 18 juin 2004.
7. Jean-Didier Vincent ; Jean-Marie Amat : *Pour une nouvelle physiologie du goût*, Paris, Odile Jacob, 2000, 244 p.
8. *Le Monde*, 20 décembre 2000.
9. Tout au long de l'article, le texte en italiques et entre guillemets restitue les descriptions d'odeurs faites par mes informateurs.

10. Joëlle Bahloul : *La maison de mémoire. Ethnologie d'une demeure judéo-arabe en Algérie (1937-1961)*, Paris, Métailié, 1992, p. 165-176.
11. Jeanine Ponty : *Les Polonais du Nord ou la mémoire des corons*, Paris, Editions Autrement, 1995, p. 86.
12. Le Huu Khoa : « Manger et nourrir les relations », *Ethnologie française*, xxvii, 1997, 1, p. 58.
13. Gilbert Durand : *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris, Dunod, 1992, p. 278.
14. Anne Muxel : *Individu et mémoire familiale*, Paris, Nathan, 1996, 229 p.
15. Rouby C. ; Benfasi M. : « Is There a Hedonic Dimension to Odors? » in Rouby (C.) *et al.* (éd.) : *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, Cambridge University Press, 2002, p. 154.
16. Damasio A. : « La conscience du temps », *Pour la Science*, n° 302, décembre 2002, p. 113.
17. Pause B. M. : « Human Brain Activity during the First Second after Odor Presentation » in : Rouby C. *et al.* : *op. cit.*, p. 309-323.
18. Quine W. V. O. : *Le mot et la chose*, p. 59.
19. Condillac : *Traité des sensations*, 1754, chap. iv, § 15.
20. Joël Candau : « The olfactory experience: constants and cultural variables », *Water Science & Technology*, vol. 49, n° 9, 2004, p. 11-17.
21. David Howes : « Évaluation sensorielle et diversité culturelle », *Psychologie française*, n° 48-4, 2003, p. 120.
22. Gil Morrot ; Frédéric Brochet ; Denis Dubourdieu : « The Color of Odors », *Brain and Language*, 2001, 79, p. 309-320.
23. Ahmad Qureshy *et al.* : « Functional Mapping of Human Brain in Olfactory Processing : A PET Study », *Journal of Neurophysiology*, 2000, 84, p. 1656-1666.
24. Claude Fischler : *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990 & 2001.
25. Claire Sulmont-Rossé, Sylvie Issanchou, Egon Köster : « Caractéristiques de la mémoire des aliments : conséquences sur la perception des aliments », *Psychologie française*, n° 48-4, 2003, p. 10.
26. Sophie Nicklaus : « Poids de la prime enfance dans la formation des préférences alimentaires : présentation des méthodes d'étude et enjeu de l'approche écologique », *Psychologie française*, n° 48-4, 2003, p. 25.
27. J. L. Garb ; A. J. Stunkard : « Taste aversion in man », *American Journal of Psychiatry*, 1974, 131, p. 1204-1207.
28. *Op. cit.*, p. 11.
29. C. Sulmont-Rossé *et al.* : *op. cit.*, p. 11.
30. Si, pour la plupart, les souvenirs ont cette qualité, c'est parce qu'ils apportent avec eux un peu de la jeunesse perdue de mes informateurs.
31. Nicole Mainet-Delair ; Hélène Mainet : « Lou Boun Diou mé lécho l'âmo. Cuisine d'odeurs en Sarladais » in Danielle Musset ; Claudine Fabre-Vassas (éd.), *Odeurs et parfums*, Paris, Éditions du CTHS, 1999, p. 62 et 66.
32. E. Kant : *Anthropologie d'un point de vue pragmatique*, in *Œuvres philosophiques III*, Paris, Gallimard, 1986, p. 976.



AFCA

ASOCIACIÓN DE FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES DE ADITIVOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

AFCA es la Asociación española de fabricantes y comercializadores de aditivos alimentarios.

Es una Asociación sin ánimo de lucro que nació de la necesidad que sentían las Empresas afectadas de hacer oír su voz y de poder tener parte activa, colaborando de forma eficaz y responsable, en la discusión de los distintos proyectos de la Legislación Alimentaria que, de alguna forma, les atañen. A nivel de la Comunidad Europea, AFCA es miembro de la FEDERACIÓN EUROPEA DE INDUSTRIAS DE ADITIVOS Y ENZIMAS ALIMENTARIOS (ELC), con sede en Bruselas que agrupa las principales Asociaciones comunitarias y que desarrolla una viva actividad en todos los ámbitos que afectan a los aditivos alimentarios (Administración europea, Codex Alimentarius, Universidades, Centros de Investigación, etc.).

AFCA

(Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios)
 Viladomat, 174, 4º
 08015 Barcelona
 Tel. 93 454 84 05
 Fax 93 454 39 09
 e-mail: afca@sefes.es

<http://www.afca-aditivos.org/>