



HAL
open science

Anthropologie de la transmission des savoirs et savoir-faire sensoriels : étude de cas : la transmission d'un patrimoine olfactif à l'intérieur de la famille

Olivier Wathelet

► **To cite this version:**

Olivier Wathelet. Anthropologie de la transmission des savoirs et savoir-faire sensoriels : étude de cas : la transmission d'un patrimoine olfactif à l'intérieur de la famille. Anthropologie sociale et ethnologie. Université Nice Sophia Antipolis, 2009. Français. NNT: . tel-00431113

HAL Id: tel-00431113

<https://theses.hal.science/tel-00431113>

Submitted on 10 Nov 2009

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.

UNIVERSITE DE NICE – SOPHIA ANTIPOLIS

Ecole doctorale « Lettres, Sciences Humaines et Sociales » (ED 86)

**Laboratoire d'Anthropologie et de Sociologie :
Mémoire, Identité & Cognition sociale (EA 3179)**

THESE

Pour obtenir le grade de
Docteur en anthropologie

Olivier WATHELET

**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.**

Année 2009

Thèse dirigée par le Professeur Joël Candau

JURY

Mr. Jean-Pierre ALBERT	Directeur d'Etudes, EHESS (Toulouse).	Rapporteur
Mr. Joël CANDAU	Professeur des Universités, Université de Nice – Sophia Antipolis	Directeur de thèse
Mme. Danièle DUBOIS	Directrice de Recherche, CNRS.	Examinatrice
Mme. Monique JEUDY- BALLINI	Directrice de Recherche, CNRS. Collège de France.	Examinatrice
Mr. Benoist SCHAAL	Directeur de Recherche, CNRS. Centre Européen des Sciences du Goût.	Examinateur
Mr. Denis VIDAL	Directeur de Recherche, IRD. EHESS (Paris).	Rapporteur

UNIVERSITE DE NICE – SOPHIA ANTIPOLIS

Ecole doctorale « Lettres, Sciences Humaines et Sociales » (ED 86)

**Laboratoire d'Anthropologie et de Sociologie :
Mémoire, Identité & Cognition sociale (EA 3179)**

THESE

Pour obtenir le grade de
Docteur en anthropologie

Olivier WATHELET

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.**

Année 2009

Thèse dirigée par le Professeur Joël Candau

JURY

Mr. Jean-Pierre ALBERT	Directeur d'Etudes, EHESS (Toulouse).	Rapporteur
Mr. Joël CANDAU	Professeur des Universités, Université de Nice – Sophia Antipolis	Directeur de thèse
Mme. Danièle DUBOIS	Directrice de Recherche, CNRS.	Examinatrice
Mme. Monique JEUDY- BALLINI	Directrice de Recherche, CNRS. Collège de France.	Examinatrice
Mr. Benoist SCHAAL	Directeur de Recherche, CNRS. Centre Européen des Sciences du Goût.	Examineur
Mr. Denis VIDAL	Directeur de Recherche, IRD. EHESS (Paris).	Rapporteur

Remerciements

*Pour toi, papy
dont le souvenir est un rappel permanent
de la beauté des choses ordinaires.
Merci d'y avoir cru.*

La part intime de la culture dont nous traitons dans ce manuscrit désigne l'ensemble des liens qui se nouent dans des occasions ordinaires et qui donnent concrètement corps à l'inscription de l'homme dans la matérialité du monde. Aussi, il n'est que justice d'entamer la présentation des résultats de ces presque cinq années de recherches en adressant nos remerciements les plus sincères aux nombreuses personnes qui ont contribué à en façonner les contours. Il m'est aujourd'hui impossible de dresser une liste exhaustive de celles et ceux qui m'ont accompagné dans la réalisation de ce souhait de doctorat présent en moi depuis l'adolescence. Au risque de juger partialement, je ne résiste pourtant pas au plaisir de mettre plusieurs d'entre eux en évidence.

A Joël Candau, tout d'abord, je reconnais ma dette. Outre votre générosité intellectuelle, c'est votre personne, passionnée, qui a forgé en moi une image durable. Je vous dois l'entretien de mon goût pour la recherche. Mon souhait le plus cher serait que ce dialogue scientifique amorcé dans ce contexte de thèse s'enrichisse à l'avenir, qu'il puisse rendre hommage à l'énergie que vous avez déployé pour me permettre de mener ce projet dans les meilleures conditions, matérielles, scientifiques et humaines.

Je souhaite ensuite adresser mes plus vifs remerciements à Jean-Pierre Albert, Danièle Dubois, Monique Jeudy-Ballini, Benoist Schaal et Denis Vidal, vous qui m'avez fait l'honneur de constituer le jury de cette thèse. La critique est un travail nécessaire à la maturation de la pensée, je mesure ainsi le bénéfice de votre participation à l'appréciation de ce travail.

Durant la réalisation de cette recherche, j'ai bénéficié du soutien précieux, souvent inconditionnel et toujours généreux d'un nombre important d'amis et collègues. Bien que plusieurs centaines de kilomètres nous ont souvent séparés, le LASMIC s'est révélé un lieu propice à la recherche, enrichi de conversations amicales et d'une reconnaissance en tant que chercheur qui n'a de cesse de susciter ma gratitude tant la situation ailleurs est, parfois, dramatique. Gilles Durenmath et Thierry Rosso, vous avez beaucoup contribué à ce cadre chaleureux. Parmi les collègues qui ont apporté une touche notable dans cette entreprise, je citerai également Bernard Conein et Arnaud Halloy qui ont été de précieux guides pour aborder l'entreprise d'une ethnographie cognitive. Vos travaux sont pour moi des références en la matière.

Ayant eu le bonheur d'enseigner quatre années durant, j'ai pu éprouver l'exercice de transmettre des savoirs et mesurer l'apport de la rencontre entre enseignement et recherche. Ces

moments face aux étudiants m'ont apporté un souci de la précision dont je n'avais pas mesuré l'ampleur en entamant ma thèse. Que les étudiants que j'ai eu le plaisir de rencontrer soient ici remerciés. Sans oublier Evelyne et Maïté, merveilleuses piliers du département, vous avez été de précieuses bouffées d'oxygène lors de mes allers et retours entre Lyon et Nice.

Peut-être grâce à ces incessants déplacements, j'ai eu le privilège de forger et préserver des liens auprès de personnes dont les qualités humaines et scientifiques ont enrichi considérablement mon parcours. Je citerai parmi eux les collègues du MOD et du Sensolier, mes collègues du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse et, surtout, sa directrice Agnès Giboreau, mes camarades et amis de l'Association Rhône-Alpes d'Anthropologie et la fine équipe du GRAB ! Je vous dois réconfort et encouragements, comme je les dois à ma sœur et à mes parents, « supporters » de la première heure. Avec un sincère plaisir, j'adresse également un remerciement tout spécial à « mes » informateurs, pour ces rencontres toujours amicales, cette sincérité souvent désarmante et le don précieux de vos histoires.

Les collègues qui ont l'habitude de se confronter à mes manuscrits savent combien mon écriture peut s'avérer éprouvante. Les quelques lignes qui trouveront grâce aux yeux du lecteur doivent cette clarté aux précieux conseils de plusieurs personnes bien plus alertes que moi. Françoise Brugmans (maman), Sabine Châtelain, Joël Candau, Maryline Debources, Danièle Dubois et Sylvain Farge, vous êtes pour beaucoup dans la justesse du propos. Natacha, je ne sais comment te remercier d'avoir mis à ma disposition, avec un enthousiasme déconcertant, ta patience et ta précision dans la relecture de l'intégralité du manuscrit. Elles m'ont été aussi précieuses que ton amitié.

Je voudrais également citer plusieurs collègues et amis qui, au gré des échanges et des marques de soutien, ont également contribué au meilleur de cette thèse, en l'enrichissant de véritables éclairages multidisciplinaires : Jean-Marc de Grave, Camille Ferdenzi (espérant que les projets entamés grâce à cette thèse trouvent l'occasion de se formaliser prochainement), Nicolas Jaujou, Clémence Martin, Candice Meyer, Nicolas Payette, Christel Sola et Céline Verguet. Benoist, Danièle, une nouvelle mention ici s'impose tant nos échanges ont été la source d'une belle et nécessaire énergie.

Amandine, Augustin, Katia, Magali et Marion ont donné une saveur toute particulière à mes séjours niçois. Votre présence et votre amitié sont toujours restés un moteur. Amandine, sans « toit », comment aurais-je pu faire ?

Enfin, je voudrais te remercier, Maryline, pour ta présence bienveillante à mes côtés depuis le début de cette thèse. Ces pages sont le fruit de ta patience et de tes encouragements. Ma dette envers toi n'a d'égal que le bonheur de partager ensemble les prémises de cette future vie à trois.

Table des matières

Introduction	31
1. Raisons et enjeux d'une anthropologie cognitive des sens	34
2. Organisation de l'étude	37
1^{ère} Partie. L'ethnographie cognitive des jugements olfactifs	45
Chapitre 1. Anthropologie cognitive des sens	47
<hr/>	
1. Présentation du projet	49
1.1. Apprendre à percevoir les odeurs : argument	52
1.2. Du social au singulier : les ressorts de l'attention	58
1.2.1. Le paradigme de l'incarnation	59
1.2.2. Du corps collectif à l' <i>Homme pluriel</i> : l' <i>attention</i> comme modèle cognitif	62
2. Transmettre les cultures olfactives : enjeux d'une approche en anthropologie cognitive des sens	66
2.1. Le problème des unités de culture	69
2.1.1. Limites des modèles darwiniens	69
2.1.2. La contagion des odeurs	73
2.2. L'hypothèse modulaire : apports et limites	74
2.2.1. Une « pensée des odeurs » spécifique ?	77
2.2.2. Ontologies	79
2.2.3. Une modularité naturellement... épigénétique	80
2.2.4. « Beyond Modularity »	82
2.2.5. Les chaînes causales cognitives culturelles (CCCC) et l'ethnographie	85
2.3. Une cognition incarnée, située et distribuée	88
2.3.1. Espace et environnement : du matériel au perçu	90
2.3.2. Une sociologie de l'attention représentationnelle	94
3. La catégorisation, opération de jugement perceptif	97
3.1. L'universalité des couleurs : une étude paradigmatique	101
3.1.1. Première limite : le partage ne signifie pas l'universalité	103

3.1.2. Deuxième limite : la couleur n'épuise pas le sujet de la perception visuelle	103
3.1.3. Troisième limite : les catégorisations cognitives sont (aussi) issues des pratiques	104
3.1.4. La perception organisée par le langage : l'hypothèse de l'espace mental des odeurs	107
3.2. Eléments de psychophysiologie et de sociologie : décomposer les compétences olfactives	109
3.2.1. Des odeurs singulières	110
3.2.2. Des odeurs affectives	112
3.2.3. Sensibilité, sélectivité, familiarité et affectivité	114
3.2.3.1. <i>Acquisition des préférences</i>	114
3.2.3.2. <i>Formation d'une sensibilité</i>	116
3.2.4. Des mémoires	118
3.2.4.1. <i>Trois séries d'oppositions : les formes de la mémoire en général</i>	118
3.2.4.2. <i>Spécificités des mémoires olfactives</i>	120
3.2.5. Catégorisations cognitives et langage	121
3.2.5.1. <i>Apports des études interculturelles sur l'identification et la catégorisation des odeurs : un jugement cognitif et affectif</i>	124
3.2.5.2. <i>Des catégories pratiques : vers une prise en compte de la contribution du langage</i>	126
3.2.6. Perceptions et jugements	129
3.2.7. De la perception passive à l'expertise : critique du modèle de l'imprégnation	130
3.2.7.1. <i>Une éducation des odeurs est-elle possible ?</i>	136
3.2.7.2. <i>Eduquer autrui : la pédagogie</i>	138
3.2.7.3. <i>Une autre théorie de l'imprégnation</i>	139
3.2.7.4. <i>« Recevoir » la transmission, c'est innover</i>	140
3.3. Savoirs et savoir-faire olfactifs : compétences et expertises, une synthèse	142
3.3.1. Compétences de classement : organiser l'information	143
3.3.2. Compétences d'emprise : le rôle du langage dans la saisie de l'information	144
3.3.3. Contribution du langage à la formation de nouvelles expertises	146
3.3.4. Compétences locales, compétences générales : le poids de l'activité	147
4. Conclusion : l'ethnographie cognitive des perceptions	149

Chapitre 2. Méthodologies	155
---------------------------	-----

1. Cognition et méthode inductive : l'anecdote	161
1.1. La description des activités	163
1.2. La description des opérations de jugement	164
1.3. Le jugement comme activité dans l'activité	165
2. La littérature comme témoignage et comme « grammaire » du sensible	167
3. Entretiens compréhensifs : suivre les liens de transmission	174
4. Internet, outil de transmission des compétences olfactives	178
4.1. Des spécificités de l'Internet comme terrain	179
4.2. Sélection des forums	185
4.3. Objectifs du traitement du matériel	187
4.4. Les savoirs de l'Internet : caractéristiques des « trucs »	188
4.4.1. Les motivations : coopération et angoisse	190
4.4.2. Les formes de l'expertise	193
5. L'« auto-ethnography » comme méthode complémentaire	196
6. Conclusion	197

2^{ème} Partie. Ethnographie de la transmission des formes domestiques des compétences olfactives

201

Chapitre 3. Les savoirs et savoir-faire olfactifs domestiques	203
---	-----

1. Des savoir-faire pour savoir sentir : approche typologique	207
1.1. Agir sur les odeurs déplaisantes	208
1.2. Produire des bonnes odeurs	209
1.3. Composantes de la pensée pratique : l'odeur indice	211
1.4. Leurrer, tromper, transformer	212
1.5. Théories	213

2. Odeurs culinaires	214
2.1. Sélection et choix des ingrédients. Définition olfactive du comestible et du bon à manger	216
2.2. Techniques de préparation	221
2.2.1. Une compétence de planification : le savoir-prévoir	222
2.2.2. Contrôler	224
2.2.2.1. <u>Transformations de la matière</u>	225
2.2.2.2. <u>Le raté</u>	228
2.2.2.3. <u>Les critères de pertinence de l'odeur</u>	228
2.2.2.4. <u>Dimensions olfactives de l'expertise culinaire</u>	230
2.2.2.5. <u>Dissonances catégorielles et contagion</u>	233
2.2.2.6. <u>Produire l'ordre olfactif</u>	235
2.2.2.7. <u>Contrôler le résultat</u>	237
2.2.3. L'odeur comme repère dans l'enchaînement des gestes techniques	238
2.2.4. La production du bon à manger	240
2.2.4.1. <u>Produire la bonne odeur</u>	240
2.2.4.2. <u>Harmonies</u>	242
2.2.4.3. <u>Les odeurs alimentaires sociales</u>	246
2.3. Odeurs culinaires : premiers éléments de conclusion	247
3. Des odeurs, des corps	250
3.1. Odeurs du corps cru	252
3.1.1. Des corps qui sentent	253
3.1.1.1. <u>Biochimie corporelle</u>	253
3.1.1.2. <u>Secrétions cutanées</u>	254
3.1.2. Odeurs du corps en interaction	257
3.1.3. Les odeurs du corps changent	262
3.1.4. De la porosité olfactive des corps	263
3.1.4.1. <u>Haleine</u>	265
3.1.4.2. <u>Matières fécales</u>	266
3.1.4.3. <u>Secrétions génitales</u>	269
3.1.4.4. <u>L'odeur des relations sexuelles : un environnement olfactif à partager</u>	272
3.1.4.5. <u>Le lait maternel</u>	274
3.1.5. Des formes du flairage	275
3.1.5.1. <u>Flairage egocentré</u>	275

3.1.5.2. <i>Flairage allocentré</i>	278
3.1.5.3. <i>Ne pas sentir</i>	278
3.2. Technologies d'extension des odeurs du corps	279
3.2.1. Les odorants pour reconfigurer (masquer et parer) la présence du corps	283
3.2.2. Cosmétique : une culture matérielle aménagée	284
3.2.3. Parfums : objets et moyens de connaissance	287
3.2.3.1. <i>Les parfums : une esthétique en apprentissage</i>	289
3.2.3.1.1. <i>Compétence de mélanges</i>	291
3.2.3.1.2. <i>Maîtriser les affects</i>	292
3.2.3.2. <i>Connaître et catégoriser les parfums</i>	293
3.2.3.3. <i>Le parfum : extension de l'identité</i>	297
3.2.3.3.1. <i>Le parfum est une extension odorante du corps</i>	297
3.2.3.3.2. <i>Les parfums sont des indices de la personne</i>	297
3.2.3.3.3. <i>Le parfum est un instrument de l'attraction des genres</i>	298
3.2.3.3.4. <i>Le parfum est l'autre</i>	299
3.3. L'hygiène, odeur moyenne du corps social	299
3.3.1. L'hygiène, outil de catégorisation olfactive de l'altérité sociale	301
3.3.2. L'hygiène comme obligation	306
3.3.3. Cycles contre domaines : pour dépasser le discours du « silence olfactif »	307
3.4. Les textiles, supports à l'extension olfactive du corps	309
3.4.1. Les chaînes (opératoires) du propre : éliminer	310
3.4.1.1. <i>Trier, choisir</i>	311
3.4.1.2. <i>Laver</i>	312
3.4.1.3. <i>Sécher</i>	313
3.4.1.4. <i>Repasser</i>	314
3.4.1.5. <i>Stocker</i>	314
3.4.2. Eviter	315
3.4.3. Faire durer	315
3.4.4. Le propre, processus de domestication des odeurs par la matière	316
3.5. Des corps singuliers aux odeurs sociales	318
3.5.1. La rupture identitaire et cognitive des odeurs sociales	318
3.5.2. L'odeur de sa condition	319
3.6. Le familial, entre relation et catégorie	321

4. Construire l'environnement olfactif domestique	323
4.1. L'espace domestique comme lieu du vivre seul ensemble	325
4.2. La nature domestiquée : les savoirs botaniques	328
4.3. Techniques de production de l'environnement olfactif	332
4.3.1. <i>Techniques de contrôle des mauvaises odeurs</i>	333
4.3.2. <i>L'odeur matière</i>	334
4.3.2.1. <i>Usages de la matière</i>	336
4.3.2.2. <i>Absorption des odeurs</i>	340
4.3.1.3. <i>Persistance</i>	340
4.3.1.4. <i>Diffusion</i>	341
4.3.2. Faire durer, prévenir : mettre en place la routine technique	344
4.4. Niche domestique, environnement familial ?	345
4.4.1. Produire une géographie des odeurs : les réseaux d'odeurs	346
4.4.2. Condensateurs odorifères	348
4.4.3. Retour sur les textiles : étendre le corps dans la famille	351
4.4.4. Des niches odorantes socialisées : préserver le « familial »	352
4.4.5. Une sensibilité familiale ?	354
4.4.6. De fragiles osmologies familiales	357
4.5. Conclusion : vers une théorie du <i>matrimoine dénaturé</i>	358
5. Synthèse : produire l'odeur sui generis des familles, étendre les catégories perceptives dans le temps familial	359
Chapitre 4. Compétences olfactives. Apprendre	365
<hr/>	
1. Savoirs et Savoir-faire : première synthèse	368
1.1. Une distribution inégale des compétences perceptives	370
1.2. Quatre formes de transmission	373
1.3. Une cinquième forme de transmission : l'imprégnation encadrée ?	375
1.4. Un apprentissage au creux des choses qui importent	377
2. Une biographie olfactive : tendances dans la création des odeurs familiales	378
2.1. Enfances	379
2.1.1. Une inégalité instable de l'expertise des parents et des enfants	380
2.1.2. La marque des parents : du corps de maman au travail de papa	383

2.1.2.1. <i>Odeurs du père</i>	384
2.1.2.2. <i>Odeurs de la mère</i>	386
2.1.3. Une fratrie singularisée	388
2.1.4. Formes de la pédagogie olfactive	391
2.1.5. Encadrer la singularité : « <i>Regarde comme ça sent bon !</i> » (Christelle)	394
2.1.6. Du jeu comme une pédagogie relâchée	396
2.2. Adolescence et installation, consommer la rupture avec le matrimoine	398
2.2.1. Tension entre les patrimoines	399
2.2.2. Reconnaître et encourager l'autonomie	400
2.2.3. Expérimenter pour apprendre et singulariser	402
2.3. Les grands-parents : constituer des prototypes olfactifs « tous terrains »	403
2.3.1. Une culture matérielle et culinaire hors du temps	404
2.3.2. Autour d'un décès, le partage familial des souvenirs familiaux	407
2.4. Oncles, tantes et la famille étendue	408
2.5. Des patrimoines singuliers	410
2.6. Conclusion : une singularité encadrée. La mémoire des odeurs est téléologique	413
3. Le couple, ou la négociation du « normal olfactif »	415
3.1. Odeurs reconnues	418
3.2. L'arrivée d'un enfant : rupture au sein des environnements olfactifs	420
3.3. Être « ménagère ». Un modèle de compétences olfactives	421
3.3.1. L'expertise olfactive féminine : savoir prévoir, avoir confiance	422
3.3.2. L'homme face aux savoir-faire ménagers	423
3.3.2.1. <i>Un savoir-faire analytique masculin. L'exemple de Xavier</i>	424
4. Des odeurs familières aux odeurs familiales	428
4.1. La mise en récit de soi : les « biographies sensorielles »	429
4.2. Stratigraphie mémorielle : entre transmission et héritage	433
4.2.1. Un cas exemplaire d'apprentissage qui s'ignore : la cuisine	435
4.2.1.1. <i>Une absence d'héritage ?</i>	436
4.2.1.2. <i>Une transmission qui s'ignore</i>	438
4.2.2. Un apprentissage périphérique	439
4.2.3. Les compétences qui passent	441
4.2.4. Une transmission plus ou moins périphérique selon le genre	443
4.2.5. Transmettre le « savoir-organiser » les savoirs olfactifs	446
4.2.6. Un art singulier : une transmission de la créativité	448

4.2.7. La compétence maternelle « retrouvée » : faire jouer les réseaux de sociabilité	451
5. Conclusion. Réunir les traces pour faire patrimoine : un moteur de la transmission familiale	456
Chapitre 5. Compétences olfactives. Préférer, être affecté	461
<hr/>	
1. Préférences et déplaisir, une bipolarité fondamentale ?	467
1.1. Les odeurs préférées	468
1.1.1. Une préférence partagée pour le corps de certains proches	469
1.1.2. Idiosyncrasie des préférences	471
1.1.3. Une idiosyncrasie reliée : le référentiel biographique	473
1.1.4. Acquérir une expertise de la préférence : le cas du parfum	475
1.1.4.1. <i>Usages et attachements aux parfums</i>	476
1.1.4.2. <i>Un partage social du jugement affectif</i>	478
1.2. Les odeurs déplaisantes	479
1.3. De la pertinence olfactive	482
1.4. De la prégnance à la sensibilité : penser la raison du nez	484
1.5. La sensualité : une forme cultivée de la sensibilité plaisante	486
1.5.1. Faire le bien-être par les odeurs : considérations générales	489
1.5.2. Technique sensorielle du bien-être : 1. Agir sur la saillance olfactive	491
1.5.3. Technique du bien-être sensoriel : 2. Apprendre à se laisser affecter	493
1.5.4. Technique du bien-être sensoriel : 3. Résoudre les tensions	495
1.5.5. Techniques du bien-être sensoriel : 4. Créer des liens, mettre en récit, œuvrer pour l'être heureux ?	497
1.5.5.1. <i>Un récit inhibiteur</i>	499
1.5.5.2. <i>Un récit structurant : la sensibilité du couple contre la sensibilité parisienne des parents</i>	501
2. Les préférences en héritage : découvertes adolescentes, constructions adultes	503
2.1. Adolescences	503
2.1.1. Le goût du parfum : nouveauté de l'adolescence	504
2.1.2. L'homme, éternel adolescent du parfum	507
2.1.3. Entre singularité et héritage familial	509
2.1.4. L'exemple de Fanny : de l'« odeur de frais » à l'« odeur marine », permanence et changement	512

2.1.5. Une sensibilité comme style personnel ?	514
2.2. Hommes et femmes : deux sensibilités distinctes et reliées	516
2.2.1. Une sensibilité de genre qui s'acquiert dans la famille ?	518
2.2.2. « <i>Une agression de bonnes odeurs, non naturelles</i> » (Walter)	520
2.2.3. Le couple : une intimité olfactive à mettre en œuvre	521
2.2.3.1. <u><i>Reconnaître et apprendre à apprécier l'odeur du corps cru</i></u>	522
2.2.3.2. <u><i>Faire attention à son partenaire : réduire l'extension olfactive de son propre corps</i></u>	523
2.2.3.3. <u><i>Un partage imparfait : seul ensemble</i></u>	524
2.3. Devenir mère	526
2.3.1. De la mère à l'enfant : un attachement olfactif affectif unique	528
2.3.2. Être épouse et mère à la fois : des communautés de sensibilité féminines, cognitives et affectives	530
2.4. Conclusion. Une sensibilité familiale faite par la mère : forme minimale du partage des environnements olfactifs	531
3. Modularité des affects olfactifs : une théorie relationnelle des odeurs des corps	533
3.1. Actualité des hypothèses modulaires : du dégoût alimentaire à la moralité de l'hygiène	535
3.2. Une théorie générale et modulaire des affects	537
3.3. Quand les affects interfèrent entre eux : les <i>bonnes mauvaises odeurs</i>	539
3.3.1. Bonnes et mauvaises à la fois ?	540
3.3.2. <i>Odeurs oxymorons</i> : du doudou aux odeurs des corps	542
3.3.3. Gaz, odeurs génitales, transpiration,... les odeurs de l'intime	544
3.3.4. Changements de préférences : l'ambiguïté de la transition	547
4. Relier le local et le global. La sensibilité au regard des altérités patrimonialisées	550
4.1. Odeurs [hyper-, post-, sur-] modernes	552
4.2. Le cas de la mémoire olfactive des migrations, les frontières alimentaires	555
4.2.1. Une performance située de l'ailleurs	556
4.2.2. Le sentiment de rupture, moteur de la connaissance	557
4.2.3. Des écarts de sensibilité ?	558
4.2.4. Une structuration de la sensibilité par l'extraordinaire	562
4.2.5. Voyages d'odeurs	566
5. Pour conclure : partager les moyens de se comprendre	567

Transmettre des odeurs. Conclusion	571
1. Transmettre les odeurs en famille : bilan	576
1.1. Des patrimoines cognitifs	578
1.2. La perception comme jugement dans l'activité	579
1.3. L'environnement olfactif est une médiation	580
1.4. Trois formes de la transmission	581
1.4.1. La transmission est relationnelle	581
1.4.2. La transmission est modulaire	582
1.4.3. La transmission entre créativité et improvisation	583
1.4.4. La transmission horizontale est nécessaire à la transmission verticale	584
1.5. Retour sur la question du genre	585
2. Ouvertures	587
2.1. Les odeurs sociales : déterminants socio-économiques	588
2.2. Approches expérimentales et enquêtes comparatives	590
2.3. Un chantier pour l'anthropologie des perceptions : les matériaux	591
2.3.1. Parfumeurs	597
2.3.2. Penser les fluides	598
2.3.3. Designers	599
2.3.4. Préliminaires à une anthropologie des matériaux	601
Index thématique	605
Index des auteurs	615
Bibliographie	627
Annexes	665
1. Les odeurs domestiques via Internet	667
2. Les odeurs dans la littérature	675
3. Présentation des informateurs (entretiens)	687

Table des illustrations

Chapitre 1. Anthropologie cognitive des sens

Fig. 1.1.	Les trois principaux mécanismes de transmission culturelle.	71
Fig. 1.2.	L'architecture générale des systèmes taxonomiques, d'après Atran (1999).	98
Fig. 1.3.	Séquence d'apparition des onze termes de base de couleur, d'après Berlin & Kay (1969).	101
Fig. 1.4.	Système chromatique de Munsell, d'après le modèle utilisé par Berlin & Kay (1969).	101
Fig. 1.5.	La physiologie de l'olfaction , d'après Rawson, Nancy, « Olfactory Loss in Aging », <i>Science of Aging. Knowledge Environment</i> , 8 février 2006, n° 5, p 6.	111
Fig. 1.6.	Schéma synthétique du traitement fonctionnel de l'information olfactive.	113
Fig. 1.7.	Modèle général de la mémoire olfactive, d'après Perchec (1999 : 456).	120
Fig. 1.8.	Modèle de la mémoire olfactive, d'après Perchec : <i>catégorisation</i> et <i>sélection</i> (1999 : 458 & 159).	123
Fig. 1.9	Illusion de Müller-Lyer : les deux lignes horizontales sont de mêmes longueurs, mais celle de droite semble plus courte, d'après Segall & al. (1966. : 87).	131
Fig. 1.10	Représentation de l'illusion de Müller-Lyer à partir d'un objet de la vie courante, une caisse en carton.	132
Fig. 1.11	Tableau croisé des solutions entre savoir-faire et modes de transmission, d'après Chamoux (1981 : 81).	137

Chapitre 2. Méthodologies pour une ethnographie cognitive des perceptions

Fig. 2.1.	Liste chronologique des œuvres traitées, contenant des anecdotes olfactives.	149
Fig. 2.2.	Présentation synthétique des discussions extraites d'Internet.	186

Chapitre 3. Les savoirs et savoir-faire olfactifs domestiques

Fig. 3.1.	Sites de production d'odeurs chez l'homme et la femme, d'après Stoddart (1990 : 59).	255
Fig. 3.2.	Décoration d'une poterie Maya yucathèque (600-800 PCN) illustrant <i>Kisin (le puant, le péteux)</i> , maître du monde, et ses acolytes représentant l'haleine et le souffle lié au trou occipital renvoyant à la notion de <i>chab</i> , l'odeur de suie de tête, d'après Boccara (1998b : 180).	268
Fig. 3.3.	Flairage égocentré. Extrait de Sébastien Lumineau, 2003 (2000) <i>Une vingtaine</i> , Les requins marteaux : 61.	277
Fig. 3.4.	Techniques de contrôle de la diffusion des mauvaises odeurs.	333
Fig. 3.5.	Éléments de culture matérielle détournée pour combattre les mauvaises odeurs.	337
Fig. 3.6.	Matières utilisées pour éliminer les odeurs.	338
Fig. 3.7	Organisation des <i>domaines olfactifs</i> au sein de l'espace domestique.	360

Chapitre 4. Compétences olfactives. Apprendre

Fig. 4.1.	Wolcott, 1939, <i>tester smelling cream for its freshness ; farmer smelling tobacco & buyer smelling tobacco</i> , argentine, Food and Drugs Administration, USA.	368
Fig. 4.2.	Indices servant à la désignation du sale, selon le sexe, d'après Denèfle (1992 : 48). Dans le document original, l'auteure n'explique pas la valeur des données en ordonnée, que nous interprétons en tant que tendance à privilégier un type d'information).	371
Fig. 4.3.	Transmission du savoir-faire de l'entretien du linge à ses proches, selon le sexe, d'après Denèfle (1992 : 55).	373
Fig. 4.4.	Forme rare de l'attachement fille-père. Extrait de Ludovic Deleurme, 2006, <i>Lucille</i> , Futuropolis : non paginé.	384
Fig. 4.5.	Apprendre les règles cosmétiques. Extrait de Marjane Satrapi, 2003, <i>Persepolis 3</i> , L'Association : non paginé.	400
Fig. 4.6.	Le jeu de pet en gueule. Folklore obscène de l'enfant, d'après Gaignebet (2002 : 148).	401

Fig. 4.7. Souvenirs de grand-mère. Extrait de Marjane Satrapi, 2003, *Persepolis* 2, L'Association : non paginé. 403

Chapitre 5. Compétences olfactives. Préférer, être affecté

Fig. 5.1. C'est le métier qui rentre ! Extrait de Ludovic Deleurme, 2006, *Lucille*, Futuropolis : non paginé. 485

Fig. 5.2. Hommes et femmes, deux sensibilités. Extrait de Jaime Hernandez, 2005, *Locas 2*, Seuil : 86. 516

Fig. 5.3. Une intimité radicale : partage des odeurs du corps cru. Installation de James Auger : « Apocrine Gland Emission Transfer System », image Poppy Berry 2007. 523

Fig. 5.4. Installation de Susana Soares, 2005-7, *Sniffing Others*, RCA, Londres. 549

Fig. 5.5. Installation de Hilda Kozari, 2006, *AIR – Urban Olfactory Installation* (Helsinki, Budapest, Paris). 551

Fig. 5.6. *Graines de Néré*, d'après Pele & Le Berre (1967 : 62). 561

Introduction

« Any sensory experience is partly a skill, and any skill can be cultivated. » (Carpenter 1972 : 20)

La transmission culturelle est une des plus anciennes thématiques de l'anthropologie. Elle est aussi l'une des plus importantes. Qu'elle soit explicitée ou non, elle est au cœur de tout questionnement concernant la nature humaine et ses formes culturelles. Chaque société, pour perdurer, repose sur un ensemble de dispositifs qui concourent par d'incessants processus de ré-invention et de reproduction, à ces formes de permanence (Choron-Baix 2000). Certains de ces dispositifs, tels l'école, les sciences ou les religions, ont été identifiés en raison de leur haut degré de formalisme. Parmi les manifestations sociales les mieux connues, les rituels, qu'ils soient religieux ou non, donnent un cadre formel à ces comportements et en garantissent le haut degré de reproduction. Pour d'autres, l'opération de transmission semble au contraire reposer sur des dynamiques plus diffuses. Ainsi, depuis une vingtaine d'années, l'ethnographie des savoirs et savoir-faire souligne la contribution des processus tacites d'acquisition, reposant sur la répétition des pratiques et l'imitation. D'innombrables compétences semblent ainsi s'acquérir en dehors d'un projet éducatif. Pourtant, au terme d'une longue période de tâtonnements et d'erreurs, les tours de main se précisant, un ouvrier produit un résultat qui, sans être identique à celui de son modèle, sera jugé suffisamment similaire par une communauté de pairs et de « spectateurs ». Cette appréciation collective fonde la transmission et contribue à la reconnaissance du similaire dans le changement et l'innovation. Enfin, sur le terrain, l'ethnologue est confronté à un troisième type d'expériences humaines qui seraient à ce point singulières qu'elles échapperaient au partage culturel sous une forme institutionnelle ou de manière consécutive à un modelage imitatif. On a longtemps pensé que les émotions étaient de ces manifestations au caractère privé, totalement inaccessibles à l'observation et qui ne pouvaient faire l'objet d'aucune saisie anthropologique. Pourtant, dans le cadre d'une valorisation de la composante subjective du social, une anthropologie des émotions s'est constituée et occupe aujourd'hui une place légitime et stimulante au sein de la discipline. Consubstantielles aux formes ordinaires de la vie sociale, les émotions font l'objet d'un modelage culturel lent mais puissant, pris dans le quant à soi de l'existence dont on peut aujourd'hui tenter de se saisir. D'autres sujets à l'interface entre singulier et collectif, parmi lesquels les sensations et perceptions, attendent encore de bénéficier d'une même prise en charge systématique. Dans ce domaine, un travail important reste à accomplir.

1. Raisons et enjeux d'une anthropologie cognitive des sens

Cette difficulté d'inscrire les phénomènes perceptifs au sein des interrogations légitimes de l'anthropologie a motivé notre intérêt pour les odeurs, curiosité que nous avons transformée en objet de recherche dans le cadre de notre travail de doctorat. Etude de cas consacrée à la transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs d'une part, et à la transmission d'un patrimoine olfactif domestique au sein de la famille d'autre part, en France et en Belgique, cette thèse s'inscrit dans la démarche d'une anthropologie des sens. Au moment d'entamer notre étude, nous pensions que cette double question appelait nécessairement une lecture critique des fondements de notre discipline et ouvrait à des perspectives nouvelles. Si nous avons appris à mesurer la portée épistémologique de notre démarche, deux dimensions qui ont émergé de notre recherche en constituent néanmoins le principal apport au-delà des données ethnographiques elles-mêmes.

La première concerne la profondeur de l'analyse. S'attacher à comprendre le sensible revient à appréhender les formes les plus intimes de l'existence. Cette perspective resserrée autour de l'individu-acteur dans ses activités les plus ordinaires représente une véritable alternative aux travaux qui privilégient les instances publiques et collectives du social en tant qu'unique échelle d'analyse. Les limites de cette posture apparaissent de manière frappante dans le cas des odeurs : psychologues et linguistes se sont récemment emparés de la question des composantes culturelles des perceptions olfactives alors qu'ethnologues et anthropologues n'occupent qu'une position périphérique dans le débat scientifique qui anime l'étude des sens (malgré plusieurs ouvrages récents qui démontrent le caractère fécond d'approches ethnographiques des sens et des odeurs en particulier : Méchin, Bianquis & Le Breton 1998, Musset & Fabre-Vassas 1999, Candau 2000, Candau, Grasse & Holley 2002, Lardellier 2003, Albert 2004a, Cobbi & Dulau 2004, Le Breton 2006a, Drobnick 2006a). Nous avons interrogé la capacité de l'anthropologie à s'inscrire utilement dans ce concert de recherches. Pour réaliser ce rapprochement, une première étape a consisté en un important travail de mise à plat conceptuel et en la production d'un matériau ethnographique qui puisse enrichir et mettre à l'épreuve les données produites en laboratoire. Nous espérons montrer dans notre travail le bénéfice d'une démarche interdisciplinaire pour étudier les sens, qu'une meilleure articulation des approches ethnographiques et expérimentales au sein de l'anthropologie permettrait de renforcer.

La seconde dimension épistémologique de notre étude est une réflexion sur les enjeux des différentes approches qui ont été mises en œuvre pour appréhender sensations et perceptions.

Depuis notre travail de maîtrise, nous avons pris le parti de considérer cette question en étudiant les odeurs à partir d'une perspective resserrée autour des compétences cognitives de l'individu-acteur (Wathelet 2003). Cette approche dite « cognitive » tranche avec les travaux pionniers de David Howes, qui a (re)fondé une anthropologie des sens depuis le début des années 1990 (en particulier 1990a, 1990b, 1991a, 2003a, 2005a, Howes & Marcoux 2006a). Nous distinguons dans son travail deux périodes, qui ont pour point commun le souci de « faire sortir les perceptions du laboratoire » (2003b : 4). Elaborée dans un premier temps comme une critique du visualisme moderne, bourgeois et rationnel propre à l'histoire européenne dont on trouve les fondements chez Socrate, David Howes définit aujourd'hui sa démarche de « sensual anthropology » (2003a). Une revue des différentes désignations de sa démarche dans ses publications permet d'identifier un glissement sémantique entre « sensorial » (1991d) – terme générique qui souligne simplement que l'expérience des sens est l'objet de l'étude – et « sensuous », expression plus restrictive qui promeut une approche spécifique, réduisant les perceptions et sensations à une « raison des sens » (1992 : 34 et sqq.) pré-réflexive et affective.

Selon nous, ce déplacement thématique illustre une tendance profonde de la « pensée intellectuelle euro-américaine », qui associe la vision à l'intellect et au conceptuel, et les autres modalités sensorielles à des formes de connaissances tacites que l'on rattacherait au corps (Grasseni 2007 : 1-5). Selon cette lecture clivée, ce « sensualisme cultivé »¹ (Maffesoli 1979 : 54, voir aussi Maffesoli 2005) ne peut se concevoir qu'en marge des systèmes intellectuels et institutionnels occidentaux et constitue une composante fondamentale de « l'hédonisme de tous les jours » (Maffesoli 1979 : 61). Aussi pénétrante que soit cette lecture du social composé de petites choses sises en deçà de la raison², renvoyant au « premier *cogito*, plus enfoui quoique mieux affiché que le cogito du qui pense » (Serres 1985 : 67), elle pêche toutefois par excès de sens critique. S'armant du sensible pour décrire le singulier dans le social ou révéler des formes de connaissances non verbales et incarnées, elle évacue les composantes techniques et cognitives des

¹ Citons un peu plus longuement Maffesoli, son propos étant révélateur de cette tendance que nous essayons d'identifier : « Il faudrait suivre à la trace ce sensualisme éclairé, facteur de sociabilité, on le retrouve régulièrement dans les histoires humaines et qui, à notre avis, est un élément important de l'existence quotidienne du social contemporain, il est certainement l'inspirateur le plus direct de la créativité courante que l'on observe dans les modes de vie (repas, habillement, bricolages de l'espace, appropriations diverses de la vie de tous les jours) » (Maffesoli 1979 : 55). L'ambition, selon nous tout à fait louable, de défendre une sociologie compréhensive des faits du quotidien, en s'appuyant sur l'argument du sensible pour décrire un régime de présence au monde alternatif à celui inhérent à la description de l'« Homme rationnel », suppose cependant une distinction *a priori* entre cognition et créativité. Nous montrerons au contraire que ces deux opérations agissent de concert sous des formes parfois consubstantielles.

² L'œuvre toute entière de Pierre Sansot entreprend une même lecture du social en privilégiant la discussion des qualités a-rationnelles de l'activité sensorielle (en particulier 1985, 1986, 2004).

sensations et des perceptions et valide de ce fait l'opposition idéologique entre vision/ intellect et olfaction/ émotion que critiquent pourtant des chercheurs tels que David Howes.

L'ancrage cognitif permet d'éviter cet écueil. Nous montrerons cependant que la tradition qui s'en réclame en anthropologie n'est pas moins sujette à discussion et nécessite, pour se saisir des odeurs, quelques aménagements conceptuels. Privilégiant la description des compétences sur l'analyse des performances, elle peine dans sa version aujourd'hui dominante (brièvement : l'approche modulariste) à appréhender l'activité des sens en tant qu'événement. C'est pourquoi, dans notre travail, ce sont en fait deux traditions intellectuelles que nous avons rapprochées, les démarches respectivement pragmatiques et cognitives, au bénéfice d'une forme d'ethnographie qui étudie les opérations cognitives inscrites dans l'*activité*, situées et distribuées dans l'espace et au sein de ce que nous appelons dans la tradition cognitiviste l'*esprit-cerveau*³. Pour le rendre lisible et nous distinguer des précédentes démarches attachées au sensuel, nous nous sommes attachés en particulier aux perceptions qui sont, dans le premier sens qu'en donne le *Robert*, des « opérations de l'intelligence ».

La rencontre entre ces deux champs de recherche et le modèle que nous proposons s'est imposée à nous tout au long de notre travail, en lien avec le déroulement de notre activité ethnographique. A ce titre, on peut véritablement affirmer que la théorie a émergé du terrain. Le programme qui en découle nous apparaît aujourd'hui comme une option satisfaisante quoique non définitive pour conduire une anthropologie cognitive des sens à portée naturaliste, cadre théorique dans lequel nous avons décidé d'inscrire notre étude, qui se place dans la perspective des recherches de Joël Candau. En privilégiant, dans un premier temps, la démarche cognitive, nous avons indiqué que nous prenions au sérieux les contraintes fonctionnelles (cognitives et physiologiques) sur l'exercice de l'activité perceptive. Toutefois, au fur et à mesure du traitement des données ethnographiques, nous avons été amené à nuancer notre relation avec la psychologie

³ Par cette expression souvent mal comprise, nous soutenons, comme l'a très bien observé Bernard Andrieu (1999, 2000, 2002), que « l'avancée des neurosciences ne nous permet plus actuellement d'admettre une différence de nature entre le cerveau et la pensée. Le cerveau et la pensée sont deux versants d'une même réalité : le corps vivant. » (2000 : 47). Ceci n'implique pas, comme l'ont défendu certains utilisateurs du terme (dont Churchland 1999) que l'on doive soutenir l'existence d'une identité de fait entre phénomènes cérébraux et phénomènes mentaux. A ce propos, nous pensons qu'il existe une différence d'échelle qu'il nous paraît légitime de conserver pour un temps encore, impliquant de concevoir l'existence d'un espace de la pensée doté de règles spécifiques, bien que non autonomes. Bernard Andrieu, à nouveau, rend très finement compte du caractère nécessaire de la préservation de cette articulation. « (...) Il n'y a pas (...) identité entre phénomènes cérébraux et phénomènes mentaux. Le cerveau produit une autoréflexivité : la pensée. Elle possède, par la représentation, le pouvoir d'être distincte du cerveau, au point de fournir au sujet pensant l'illusion naturelle d'une réalité mentale séparée de la réalité de son corps. » (Andrieu 2000 : 47) La distribution de la cognition au sein de l'esprit-cerveau que nous évoquons dans le texte renvoie donc à ces deux espaces, conscient et inconscient, de la cognition mentale.

cognitive et les travaux en anthropologie cognitive les plus proches de l'expérimentation en laboratoire.

Si aujourd'hui encore nous acceptons le principe général d'une théorie fonctionnaliste de l'esprit, nous soutenons également que les perceptions, et plus encore leur transmission, ne peuvent s'expliquer par les seuls mécanismes de l'esprit-cerveau. Les cultures, comme formes du partage (Candau 1999b), se constituent sur des faisceaux de causalités distribuées à des échelles très différentes. Pour intégrer cette pluralité des déterminations – qu'elles aient cours « dans » ou « en dehors » de l'esprit-cerveau – nous avons redéfini *les perceptions comme des micro-activités* physiques langagières et mentales qui prennent la forme d'opérations de jugement situées dans des enchaînements d'actions techniques. Une partie importante de notre thèse est consacrée à la présentation et à la démonstration de l'intérêt de cette perspective de recherche.

2. Organisation de l'étude

Nous avons fait le choix d'étudier la transmission des compétences olfactives à partir du langage. Il ne s'agit pas seulement de présenter un vocabulaire des odeurs, comme cela a été tenté à l'occasion des rares enquêtes ethnographiques dans ce domaine, mais plutôt d'éprouver une hypothèse aussi simple dans sa formulation que complexe dans ses implications. Nous l'empruntons à Joël Candau, qui la privilégie dans ses travaux : ce serait en grande partie par l'intermédiaire du langage que l'expérience sensorielle individuelle serait focalisée culturellement et ce, en fonction d'un certain ordre classificatoire propre au groupe, professionnel (Candau 1999a, 2000, 2002, 2004b) ou familial, comme nous proposons de l'observer ici.

Pour y répondre, notre enquête a documenté les ressources linguistiques, cognitives et environnementales dont font usage les groupes familiaux pour produire un patrimoine qui leur est propre et, assurer, partiellement au moins, sa pérennité. Pour donner forme à cette interrogation qui nous a rapidement conduit à appréhender une large palette de phénomènes sociaux très différents, nous avons élaboré notre analyse en cherchant à comprendre comment se constituent les savoirs et savoir-faire olfactifs et en tentant d'expliquer les modalités sociales et cognitives de leur déploiement. Au terme de notre travail, nous espérons convaincre le lecteur de l'existence de formes de cultures olfactives telles qu'il est possible de les observer aujourd'hui en France et en Belgique francophone, où nous avons conduit nos recherches. La thèse est ainsi divisée en deux parties, la première se consacrant aux enjeux épistémologiques d'une telle

démarche (chapitres 1 et 2), la seconde proposant des éléments de réponse en donnant la parole aux matériaux empiriques issus de ce programme (chapitres 3 à 5). Nous montrons que si le langage constitue un outil puissant de partage, d'autres facteurs interviennent conjointement. Entremêlés dans l'action, ils prennent appui l'un sur l'autre pour donner forme aux jugements perceptifs. A ce titre, le langage est un outil puissant pour étudier les sens et non une fin en soi.

Cette prépondérance méthodologique du langage qui a dirigé notre étude des perceptions olfactives est contraire à l'esprit des travaux de David Howes. Il s'agit en effet pour nous de traiter d'un sens « sans parole » (Howes 1986), dont le propre serait, selon Michel Serres (1985), d'en rendre inaccessible les principales qualités phénoménologiques. Par ailleurs, aussi loin que l'on remonte dans l'histoire des idées occidentales, les relations entre langage et perception ont toujours fait l'objet de nombreuses discussions, la primauté de l'un sur l'autre oscillant en fonction des progrès intellectuels qui en ont façonné les différentes étapes (pour une revue : Classen 1993). Cet intérêt pour le langage mérite donc d'être clairement justifié et circonscrit. C'est pourquoi, dans le **premier chapitre**, nous discutons des éléments nécessaires pour fonder une méthode ethnographique attachée aux actes de parole, dédiée au projet d'une anthropologie cognitive des sens attachée en particulier à la modalité olfactive. Nous avons construit notre raisonnement en trois étapes.

Dans un premier temps, nous discutons de l'anthropologie des sens, champ de recherche relativement récent constitué institutionnellement depuis une quinzaine d'années et qui semble bénéficier d'un intérêt croissant au sein de la discipline. Les relations entre cultures et perceptions renvoient pourtant à des débats anciens. Il s'agit aujourd'hui de prendre la mesure de ces questionnements et des arguments qui les soutiennent implicitement pour évaluer la pertinence des différentes démarches actuelles. Nous avons identifié plusieurs limites des projets en cours, qui sont pour la plupart entravés par une méconnaissance des mécanismes de l'esprit-cerveau à l'œuvre dans des activités de perceptions.

La deuxième étape de notre discussion est un premier élément de réponse à ces observations critiques. Pour réduire l'écart que l'anthropologie des sens entretient vis-à-vis de la psychologie cognitive (et inversement), nous proposons d'étudier les formes d'articulation entre culture et cognition, en privilégiant comme point d'ancrage la question du langage et la thématique de la catégorisation cognitive. Alimenté par les neurosciences, la psychologie cognitive, mais aussi la philosophie et la linguistique, le domaine des sciences cognitives reste un

territoire en friche pour les sciences sociales, malgré des résultats encourageants (Gardner 1993, Andler 2004). Notre étude s'inscrit dans ce chantier. En particulier, nous proposons une lecture raisonnée des travaux conduits en psychologie cognitive dans le domaine de l'olfaction pour dégager les hypothèses concernant l'impact de la culture sur la formation des odeurs, définies en tant qu'événements socio-cognitifs. Considérant que culture et cognition s'articulent sous la forme d'un produit, chaque terme de l'équation possède une importance capitale (voir à ce propos Candau, 2009.). Le modèle que nous élaborons aborde cette problématique à partir des formes d'expertises olfactives qui se développent au sein d'activités routinières et réflexives dont il s'agit d'étudier les *dispositifs* qui la rendent possible. Ce point de départ épistémologique nous permet de réaliser le lien entre perspectives cognitives et approche pragmatique en anthropologie. Plutôt que d'opposer dispositions cognitives et contraintes situationnelles dans l'exercice des jugements de perception, nous montrons que ces deux opérations agissent conjointement dans la constitution des odeurs. Le projet ethnographique vise dès lors la description des chaînes causales qui concourent à la réalisation de ce produit en tant que dispositifs matériels, c'est-à-dire les configurations physiques (artefacts, structures neurophysiologiques, etc.) qui se font et se défont sans cesse pour donner forme aux perceptions.

C'est pourquoi, dans un troisième temps, nous discutons, en lien avec les paradigmes distribués et modulaires de la cognition, les outils analytiques et conceptuels nécessaires à la compréhension des processus de transmission culturelle des savoirs et savoir-faire olfactifs. En particulier, nous nous appliquons à articuler les recherches portant sur le partage des compétences sensorielles et celles relatives aux formes d'historicité de l'environnement, c'est-à-dire les études qui privilégient la production d'un « lieu » dans sa dimension matérielle. La synthèse de ces différents apports aboutit à la formulation d'un programme de recherche que nous définissons comme l'*ethnographie cognitive des perceptions* qui appréhende les raisonnements opératoires (savoirs et savoir-faire) à partir de la description de leur concrétisation matérielle (les savoir-faire (sur cette notion, lire Martin 2007 : 195 et sq.)).

Le **deuxième chapitre** de notre étude présente les ressources méthodologiques qui nous ont permis de constituer un important corpus de données relatives aux jugements de perceptions ordinaires qui font le quotidien d'informateurs français et belges francophones. Nous y discutons des avantages et des limites des trois principales approches retenues et développées : entretiens semi-directifs, analyse qualitative d'œuvres de la littérature française et analyse qualitative de

forums de discussions sur Internet⁴. Cette dernière démarche, encore peu courante en ethnographie, sera discutée de manière plus approfondie. Elle a joué un rôle déterminant dans notre étude, en nous permettant de découvrir la diversité des formes de l'expertise (dont nous dressons un premier état) et en révélant la contribution décisive des formes horizontales (entre individus d'une même génération) de communication dans l'opération de transmission verticale (d'une génération à l'autre et de parents à enfants) des compétences olfactives, ce que nous aurions manqué en nous fondant uniquement sur nos entretiens « restreints » à la thématique famille. Nous montrerons en effet que la reproduction intergénérationnelle des compétences olfactives domestiques repose notamment sur l'articulation et l'interprétation des savoirs acquis durant l'enfance qui seront reformulés à l'âge adulte à l'occasion d'échanges entre pairs. L'Internet en tant qu'artefact cognitif contribue de façon déterminante à cette économie de la transmission familiale qui semble opérante au-delà du seul domaine sensible.

Le **troisième chapitre** introduit notre travail ethnographique sur les compétences olfactives réalisé dans le cadre domestique. Il s'agit d'une présentation détaillée des savoirs et savoir-faire olfactifs dans les domaines du culinaire, de l'entretien et de l'appréciation du corps, des textiles, et de l'espace domestique en général. Les compétences décrites illustrent les savoirs et savoir-faire acquis par des informateurs adultes⁵. Elles nous montrent l'existence d'expertises olfactives complexes, ancrées dans le langage et organisées selon des objectifs pratiques au sein d'activités spécifiques. Comme Marguerite Dupire l'a défendu à l'occasion d'une étude qui, bien qu'ancienne, constitue selon nous un des plus importants essais dans le domaine :

« (...) cette enquête se veut simplement ethnographique. Menée de l'intérieur, elle rejoint les visées de la psychologie cognitive, en cherchant à savoir quels sont les phénomènes significatifs pour les individus d'une culture donnée et comment ils les organisent. » (Dupire 1987 : 6)

Emergeant comme une problématique déterminante de notre étude, les qualités odorantes de l'espace domestique feront l'objet d'une discussion spécifique. A l'encontre de l'intuition de départ de notre approche, qui entendait minimiser le rôle des odorants et des sources d'odeurs dans la transmission pour privilégier les mécanismes de l'esprit, il nous est apparu que ces composantes matérielles, quotidiennement retravaillées par l'intermédiaire d'un traitement cognitif spécialisé, jouent un rôle déterminant dans la transmission des compétences olfactives.

⁴ Cette approche, qui privilégie l'analyse au cas par cas du contenu, se distingue de l'analyse quantitative qui se met en place dans les sciences sociales computationnelles (voir le travail de Lazer & al. 2009).

⁵ Une des principales limites de notre démarche réside dans les difficultés méthodologiques et pratiques que nous avons éprouvées pour mener l'enquête auprès d'informateurs enfants et des personnes âgées. Nous sommes pourtant convaincu de l'importance d'un travail de ce type auprès de ces personnes.

L'histoire de la transmission des perceptions est aussi celle des environnements sensoriels. Cette conclusion n'est triviale qu'en apparence. Pour nous en saisir, il a fallu que nous apprenions à articuler dans le cadre de notre paradigme les actions sur le monde et la résistance de celui-ci sur la base de mécanismes spécifiques. Ainsi, nous montrons dans ce chapitre comment l'environnement odorant domestique de nos informateurs est aménagé en vue de constituer un patrimoine familial, sous l'autorité de la mère et/ ou épouse qui prend en charge la gestion de ses qualités matérielles. La discussion des opérations sous-jacentes à cette prise en charge nous a permis de découvrir l'importance des enjeux inhérents à la formation des identités dans la formation et la transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs domestiques.

A partir de cette première perspective synchronique, le **quatrième chapitre** déplace notre présentation ethnographique vers l'axe diachronique de la transmission. Nous y discutons des différents processus cognitifs et communicationnels à l'œuvre, en privilégiant les mécanismes de co-construction qui se réalisent dans l'espace familial et domestique. A nouveau, nous démontrons l'importance du langage dans ce processus, sans toutefois nous restreindre à ce seul niveau. Nous montrons comment la transmission opère selon des configurations relationnelles spécifiques déterminantes dans la formation d'un clivage de genre des expertises olfactives. Notre discussion s'organise à partir d'une présentation biographique de l'acquisition des différentes compétences décrites au chapitre précédent. Plusieurs étapes biographiques réorganisant les rapports sociaux de l'intime concourent à une transformation des compétences perceptives. En guise d'exemple, nous décrivons le cas particulier de l'acquisition des compétences olfactives au service des techniques culinaires et nous montrerons comment la transmission familiale peut réussir grâce au concours complémentaire des savoirs disponibles au sein des communautés de pratique contemporaines et d'une recherche active des compétences tacites acquises dès l'enfance. Nous montrerons de ce fait comment la transmission familiale opère par sauts et à quel titre elle dépend de la volonté du récepteur de *réaliser* la transmission.

Au **cinquième chapitre**, il est question des processus affectifs qui concourent à la formation des patrimoines olfactifs et à l'émergence d'héritages familiaux⁶. Dans un premier temps, nous mettons en lumière l'instabilité des préférences olfactives au gré des activités, afin de souligner et décrire la diversité des modalités du jugement affectif des odeurs au-delà de l'opposition entre le bon et le mauvais à laquelle se restreint l'essentiel de la littérature en

⁶ Nous discuterons en détail de l'articulation entre ces deux concepts dans le courant de la thèse. Précisons pour le moment que par « patrimoine » nous entendons un ensemble de ressources significatives pour un individu, tandis que l'« héritage » désigne un patrimoine particulier en ce qu'il est la croyance partagée dans l'existence d'un patrimoine commun.

psychologie cognitive. Nous montrons que cette dynamique du changement répond à un ensemble de transformations biographiques négociées dans le cadre de la production de la cellule familiale comme institution. En guise d'étude de cas significative, nous décrivons les usages des mauvaises odeurs au sein de la sphère de l'intime familial et du couple et nous montrons comment l'expérience affective des odeurs est modulée par la qualité de l'attachement aux choses ou aux êtres. Les conclusions de ces observations mettent en lumière l'articulation de plusieurs hypothèses que nous soutenons concernant ces logiques causales, entre dispositions affectives pan-humaines et pragmatiques de l'attachement social. Parallèlement, nous mettons à l'épreuve le concept de *sensibilité* en apportant des éléments ethnographiques illustrant les ajustements cognitifs et sociaux qui concourent à sa formation, ses différents partages par l'intermédiaire d'outils tels que les *biographies sensorielles*, et ses transformations inhérentes à l'acquisition de nouveaux savoir-faire olfactifs (e.g. faire un bon usage des cosmétiques), à la transformation du rapport au corps (à l'adolescence) et à la vie en couple (négocier, en couple, les prérogatives esthétiques et cognitives, etc.).

Après cela, nous mettons en perspective ces analyses resserrées autour de l'intimité familiale avec des logiques macrosociales. Dans les précédents chapitres, nous avons procédé à une ethnographie de l'intime en discutant de dispositifs matériels attachés aux espaces domestiques. Par conséquent, on peut à juste titre remarquer que la critique que nous avons formulée dès le premier chapitre de notre thèse à l'encontre des différentes méthodes en anthropologie des sens ne concerne pas celles qui étudient les formes publiques et collectives les mieux partagées du social. Dans cette section, nous mobilisons les matériaux produits auprès d'informateurs ayant l'expérience d'une situation de migration pour articuler entre elles ces deux échelles d'analyse du fait social. A partir d'une analyse de l'argument de la « perte de sensibilité » revendiquée par nos informateurs, nous montrons comment la transmission de compétences (acquisition progressive de savoirs et savoir-faire) et la formation d'un patrimoine (la valorisation de ces compétences) relèvent de deux processus distincts qui s'influencent mais ne se confondent pas, prenant parfois la forme d'héritages familiaux.

Enfin, en guise de **conclusion**, nous revenons sur les apports et les limites de cette étude, conscient de l'ampleur des nouveaux questionnements qu'elle a suscités au cours de sa réalisation. Deux pistes de recherches sont discutées plus particulièrement : la mise en place de protocoles expérimentaux alimentés par des recherches ethnographiques – démarche que nous avons à l'esprit au moment d'entamer l'étude et que nous pensons aujourd'hui pouvoir reprendre dans un

cadre neuf privilégiant l'activité sur le contenu de la cognition d'une part, et la matérialité des dispositifs de mise en relation de l'individu et du monde d'autre part – et l'émergence d'un nouveau domaine de recherches, qui offrirait à l'ethnographie des perceptions un cadre dans lequel se déployer dans une perspective plurisensorielle : l'**anthropologie des matériaux**. En tant que champ d'investigation prenant appui sur les acquis épistémologiques de notre recherche, il s'agirait dans ce cadre d'étudier les savoirs et savoir-faire sensoriels concernant la matière nécessaire aux activités de production d'artefacts. Nous faisons l'hypothèse que, forgés et réalisés dans l'activité, ces compétences contribuent, sous la forme de dispositifs matériels, à l'émergence et à la stabilisation d'une définition de soi et des choses du monde sous la forme d'une réalité négociée, durable et partageable. Plusieurs exemples professionnels illustreront notre propos.

Parce qu'elles combinent tout à la fois l'ordinaire et l'extraordinaire ainsi que les formes de la pensée et les modes d'action les plus routiniers, les perceptions olfactives nous ont fasciné durant les sept dernières années de notre apprentissage du métier d'anthropologue. Depuis notre maîtrise jusqu'à l'aboutissement de cette recherche, nous avons tenté de comprendre comment les êtres humains, tout en partageant une commune nature, habitent des mondes différents au gré de leurs activités. Les compétences perceptives occupent une place essentielle dans l'économie des processus causaux à l'œuvre dans l'élaboration de cette double logique. Tenter d'expliquer leur mode de fonctionnement nous a permis d'échapper à l'alternative qui entend opposer l'idiosyncrasie des perceptions au partage macro-social des sensibilités. Relationnel, le sens de l'odorat nous montre au contraire que le monde perçu fonde le sujet dans l'acte de concevoir autrui. Comprendre ce qui relie l'acteur social à lui-même et ses semblables par le jeu de dispositions acquises dans la rencontre entre nature et culture, tel est le projet de l'anthropologie des sens auquel nous convions le lecteur dans les pages qui suivent.

1^{ère} partie

L'ethnographie cognitive des jugements olfactifs

1.

**Anthropologie cognitive
des sens**

1. Présentation du projet

Derrière l'apparente simplicité d'une odeur existe un ensemble de phénomènes dont la complexité ne peut manquer de confondre qui s'y consacre. Représentations cognitives de stimuli odorants, les odeurs émergent dans l'espace mental sous une forme élaborée. Si dans un premier temps on a conceptualisé ce processus de traitement de l'information olfactive selon une approche linéaire, partant de la détection physiologique pour aboutir au niveau de la conscience et du comportement, une tendance plus récente s'oriente vers une complexification, voire un renversement de ce schéma. Parallèlement, les mêmes chercheurs ambitionnant de situer l'activité perceptive dans un contexte plus large que le cadre du laboratoire ont commencé à s'intéresser à la composante culturelle comme une dimension pertinente de l'étude des fonctions olfactives. A la fin des années 1990, plusieurs projets ont ainsi été conduits dans un remarquable esprit pluridisciplinaire par des représentants de la psychologie cognitive expérimentale, de la psycholinguistique et de l'éthologie (voir le numéro 24 de la revue *Intellectica* 1997 pour une présentation) et ont abouti à une nouvelle formulation de l'articulation entre nature et culture dans le domaine spécifique des opérations de catégorisation olfactive. Parmi les plus spectaculaires, des expériences reposant sur des tâches de catégorisation de stimuli olfactifs ont montré l'existence d'écarts significatifs en termes de préférence et d'organisation des catégories olfactives entre représentants de pays différents (sujets allemands et japonais – e.g. Schleidt, Neumann & Morishita 1988 – ou sujets américains, français et vietnamiens – e.g. Chrea 2005, etc.).

Eu égard à l'observation de ces différences entre sujets natifs de sociétés distinctes, l'anthropologue est apparu comme un interlocuteur pertinent pour avancer dans cette direction (Brand 2001, Dubois 2006). Toutefois, cette coopération n'a pas réellement eu lieu autrement que sous une forme critique (Howes 2002, 2003a), peut-être parce qu'elle est complexe à mettre en place tant les paradigmes disciplinaires se rencontrent difficilement à cette échelle d'analyse. Dans ce contexte, la notion de « culture olfactive » qui apparaît dans ces travaux repose sur un nombre limité d'indicateurs sociaux (régimes alimentaires, hygiène, « représentations collectives », ...) et sur l'édification d'une liste restreinte d'odorants choisis *a priori* pour leur supposée typicité au sein d'une culture matérielle, selon une conception de la culture qui n'est pas sans rappeler la proposition canonique de Tylor :

« un ensemble complexe incluant les savoirs, les croyances, l'art, les mœurs, le droit, les coutumes, ainsi que toute disposition ou usage acquis par l'Homme vivant en société. » (1871 *in* Izard 2000 : 190)

Or, d'autres l'ont montré, cette conception est critiquable car elle masque l'ensemble des formes intermédiaires qui, entre le collectif et le singulier, émerge dans le cadre des activités humaines. Selon nous, la coopération bénéfique entre ces travaux expérimentaux et l'anthropologie a pour préalable une connaissance ethnographique approfondie qui permettrait de définir clairement ce que recouvre le concept de « culture olfactive ». Or, cette connaissance fait aujourd'hui défaut. L'objet de notre thèse est de combler en partie cette lacune en empruntant la thématique de la transmission culturelle. Il n'est pas anodin de souligner que cette question est au cœur des recherches en psycho-éthologie conduites actuellement, celles-ci développant notamment des protocoles de recherche hors laboratoire, visant à augmenter la validité écologique des résultats obtenus (Schaal 1998, 2004a pour un programme, Ferdenzi 2007 pour une mise à l'épreuve). Pour notre part, nous avons cherché à démêler les fils de la transmission à l'échelle des unités familiales, niveau intermédiaire entre la singularité des perceptions et le partage macro-social révélé par ces travaux. Plutôt que de proposer une étude des représentations collectives qui nous éloigne des activités, nous avons privilégié l'étude des savoirs et savoir-faire olfactifs. En ce sens, nous rejoignons une tendance récente de l'ethnographie des techniques que résume très bien Dominique Vinck :

« Notre projet tente (...) de dépasser la seule recherche du sens pour tenter de *rendre compte de la performance*, c'est-à-dire de ce qui est effectivement produit dans l'action. » (Vinck 1999 : 208, en italique par l'auteur)

Notre travail nous a conduit de ce fait à définir un certain nombre de processus cognitifs, pragmatiques et identitaires qui fixent les contours des cultures olfactives et que nous avons abordé du point de vue de l'activité en situation. Pour rendre lisible notre intérêt pour les pratiques culturelles plutôt que pour un cadre sémiologique ou une topographie d'odorants nous avons cherché à comprendre comment se forment des *patrimoines olfactifs*, c'est-à-dire l'ensemble des compétences (en tant qu'articulation des savoirs et savoir-faire qui rendent possible la réalisation d'une tâche spécifique) et préférences⁷ olfactives qui font sens en tant que capital

⁷ Nous définirons avec précision ces deux termes dans le cours de notre discussion, au gré des acquis de la démonstration que nous allons entreprendre. Dans l'immédiat, nous proposons de concevoir les *compétences* dans leur acception large d'aptitudes et les *préférences* en tant que sentiment de prédilection. Remarquons que ces deux concepts – dans leur définition abrégée du TLF – ont en commun un certain sens de la durée. Sur les termes de *savoirs* et *savoir-faire*, la littérature en anthropologie des techniques, quoiqu'en faisant un usage généralisé, n'est pas non plus très précise. Un accord semble se dégager, tout en reposant sur d'autres concepts non moins polysémiques que ceux qu'ils sont supposés définir. L'exemple suivant, très clair, nous servira de base pour la discussion : « Le *savoir* est une connaissance acquise par l'étude et l'expérience ; savoir, c'est avoir présent à l'esprit un objet de pensée que l'on identifie et à propos duquel, pour le mieux cerner, on mobilise un ensemble d'idées, d'images et d'actions. Le *savoir-faire*, et c'est un lieu commun que de le rappeler, mêle les notions d'habileté, d'adresse, de compétence et d'expérience dans l'exercice d'une activité qui a affaire avec un savoir. On est, avec lui, dans le domaine de l'effectuation et non plus dans celui de la conception. Il consiste dans un ensemble de connaissances et de pratiques qui permettent d'atteindre un résultat escompté, qui sont

identitaire et social pour un individu ou un ensemble d'individus. Du fait de ce niveau de lecture évaluatif, son partage dépend autant de son contenu – les compétences olfactives elles-mêmes – que de la croyance en son partage, méprise néanmoins fondatrice d'une catégorie sociale qui sera identifiée comme telle par les intéressés. L'articulation de ces deux formes de partage définit le fait culturel lui-même (Candau 1999b).

Pour mener à bien ce projet, nous avons construit notre réflexion à partir de données et théories issues de disciplines différentes, ceci en l'absence d'une anthropologie des perceptions clairement définie. Portée aujourd'hui par un nombre restreint de chercheurs dans le cadre plus ou moins formel d'une « anthropologie des sens »⁸, l'étude des perceptions olfactives n'est cependant pas nouvelle en anthropologie. Dans un ouvrage récent, Nélia Dias (2004) montre que ce projet a constitué un enjeu important pour les savants français⁹ de la fin du XIX^e siècle. Alors guidée par les importants travaux de Broca sur la topographie cérébrale, la Société d'Anthropologie de Paris (SAP) promeut pendant près de cinquante ans un nombre considérable d'études sur la diversité humaine des sensations. Ces travaux s'attachaient avant tout à décrire l'organisation physique des différents organes des sens chez l'humain, et à déterminer la place qu'occupe chacun d'entre eux dans la production des connaissances de l'humanité. Influencés par les nouvelles théories de Darwin, accordant à la physiologie et au registre bio-physique une importance prépondérante, les membres de la SAP, Broca le premier, discutèrent longuement de compétences olfactives (Dias 2004 : 49 et sq.) à partir de données physiques inscrites dans un paradigme évolutionniste. Critiquables en raison de leur forte propension à raciaiser le thème, ces travaux ont pourtant été à l'origine d'intéressantes innovations méthodologiques. Armés de protocoles expérimentaux rudimentaires, les membres de la SAP tentèrent de quantifier la finesse des compétences¹⁰ olfactives des indigènes par différentes métriques plus ou moins assujetties à l'appréciation subjective du chercheur, tandis que certains n'hésitaient pas à utiliser leur propre odorat sur le terrain pour entreprendre de comparer les sensibilités.

accumulées par un individu ou un groupe et qui sont susceptibles d'être transmises. On y reconnaît la maîtrise de procédures donnant naissance à des pratiques codifiées, des techniques. » (Glassner 2006 : 13, souligné par nous)

⁸ L'émergence d'un courant de l'anthropologie spécifiquement dédié aux sens est récente. Il en est ainsi fait mention pour la première fois par Roy Porter, avec l'expression « cultural anthropology of the senses » (1986 : vii) dans l'avant propos de l'édition anglaise du *Miasme et la Jonquille* d'Alain Corbin.

⁹ Si l'ouvrage évoque également les travaux britanniques dont la fameuse expédition de Torres Strait (1898) – exemple important de l'étude des relations entre culture et perception aujourd'hui pratiquement oublié – on signalera également les travaux de Franz Boas dont l'intérêt pour le registre du sensoriel a pris forme lors de son étude, dans sa thèse de doctorat (1881), sur les variations de la couleur de l'eau de mer.

¹⁰ Dans ce travail, nous faisons usage de la distinction de l'ethnologie des techniques entre *compétences* (les savoirs et savoir-faire) et *performances* (leur mise en œuvre en tant que « pouvoir faire »).

Dès le premier quart du XX^e siècle pourtant, en même temps que l'ethnographie se désintéressait de la question de l'unité de la nature humaine¹¹ pour se consacrer aux lectures « singularisantes » des cultures, le thème de la perception fût abandonné au sein de la discipline (Howes 1990d). On a fait remarquer à juste titre que les perceptions embrassent un large spectre de phénomènes que la psychologie de l'époque ne pouvait pas contribuer à expliquer autrement que sous une forme très imparfaite, inapte à en intégrer les dimensions culturelles. En près d'un siècle, les connaissances et hypothèses dans ce domaine ont prodigieusement évolué. Il nous semble dès lors temps de reprendre le chemin du terrain à l'aide de nouveaux outils conceptuels.

1.1. Apprendre à percevoir les odeurs : arguments

Nous observons un flou conceptuel assez important dans la littérature des sciences sociales consacrée aux sens¹². Au sein du corpus de textes scientifiques que nous avons étudié, il n'est pas rare qu'un auteur convoque dans un même article les termes « sensations » et « perceptions » sans précaution préalable, entendant par là que nous touchons à un seul et même régime d'expérience. C'est un premier problème.

Un second problème, concernant plus spécifiquement le registre olfactif, est que ces mêmes auteurs utiliseront volontiers le terme « odeur » pour désigner tout à la fois les perceptions olfactives et les odorants qui s'y rapportent. C'est particulièrement le cas de *La sociologie des sens*, titre en français de l'importante contribution de Georg Simmel (1908), reprise et développée par Gale Largey et David Watson (1972) et Anthony Synnott (1993). Dans ces écrits, il est fait un même usage du terme « odeur » pour désigner les *qualia* (singulier *quale*), c'est-à-dire les « caractéristiques qualitatives de l'expérience consciente » de la perception (Casati 1998 : 328), et les propriétés physiques construites ou héritées des corps et de l'environnement¹³. Or, cette

¹¹ Ce que regrettent amèrement des auteurs comme Maurice Bloch (2005 en particulier le chapitre 1, 2006), Tim Ingold (2004) ou, dans un registre sensiblement différent, Albert Piette (2006, 2007 & 2009) qui ne manquent pas de faire remarquer à quel point ce désengagement de l'anthropologie à l'égard de la question de la nature humaine participe à la marginalisation de la discipline, au bénéfice d'autres perspectives scientifiques qui occupent aujourd'hui l'espace médiatique et intellectuel. On aura certainement compris que notre propre « motivation scientifique » est, sur ce point, très proche de celle exprimée par les auteurs que nous citons ici.

¹² Dans l'ouvrage *The Influence of Culture on Visual Perception* (1966), Segall, Campbell et Herskovits insistaient déjà à plusieurs reprises sur ce défaut de précision dans la définition de la perception. « Considerable confusion remains, much of it reflecting the tendency of many researchers to employ the term « perception » in ways that enlarges its meaning to include processes that might better be thought of as cognitive, conceptual, or evaluative. » (1966 : 67)

¹³ Le concept de « quale » occupe une place importante dans la philosophie de l'esprit et de la connaissance. Il s'y trouve défini diversement selon les enjeux qui traversent les sciences cognitives et en particulier en fonction

confusion réduit la possibilité d'une compétence perceptive en attribuant aux qualités des lieux les origines de la diversité des odeurs. Cette conception *a priori* est un frein important à une anthropologie des odeurs.

On observe enfin dans ces travaux, en psychologie cognitive comme en sciences sociales, une tendance à privilégier la composante affective de l'information olfactive en soutenant qu'elle domine la perception des odeurs en classifiant le monde des odeurs en deux catégories :

«It is clearly the hedonic meaning of odor that dominates odor perception.» (Herman & Baeyens 2002 : 119)

Ce point de vue n'est pas sans fondement et s'alimente de données issues de cultures très différentes. Considérons par exemple la pauvreté du langage naturel des odeurs au sein des langues indo-européennes (Boisson 1997, Candau 2003, Rouby & Sicard 1997), mais aussi en Afrique (six langues bantoues au Gabon décrites par Jean-Marie Hombert 1992 et l'étude chez les Seerer N'dut de Marguerite Dupire 1987), en Amérique latine (le langage totonaca rapporté par Andrade 2004) et en Asie (une collection de recherche dans Rey-Hulman & Boccara 1998). A l'inverse, dans le registre des émotions¹⁴, les effets de l'olfaction semblent dépasser, et de loin, les performances des autres modalités sensorielles (par l'ampleur et la force de l'expérience affective suscitée par certaines odeurs).

du type de matérialisme défendu. Dans un de ses derniers ouvrages, *La parallaxe*, le philosophe slovène Slavoj Žižek (2008 : 223 et suivant) distingue quatre positions sous la forme d'un carré analytique : **(a)** le matérialisme radical/ réductionniste de Patricia et Paul Churchland qui nie l'existence des qualia, c'est-à-dire d'une subjectivité phénoménologique ; **(b)** l'antimatérialisme de David Chalmers qui défend l'irréductibilité des qualia ; **(c)** la position de la fermeture cognitive de Colin McGinn, voire de Steve Pinker selon laquelle la conscience est inconnaissable et **(d)** le matérialisme non réductionniste de Daniel Dennett, auquel on peut également rattacher la pensée de John Searle, affirmant l'existence de la conscience en tant que résultat d'un processus évolutionniste naturel. Les arguments anthropologiques à notre disposition rendent difficile un positionnement clair, qui serait assuré par des données ethnographiques. Méthodologiquement, nous soutenons que la conscience est un événement dont nous ne pouvons pas faire l'impasse en l'état de nos connaissances. D'un point de vue épistémologique, nous faisons confiance à la position de Daniel Denett parce qu'elle nous semble scientifiquement plus stimulante que celle soutenue par David Chalmers, quoique séduisante. Mais nous posons cette question : faisons-nous œuvre d'anthropologue en essayant de trancher sur ces questions ? Quels sont nos propres outils pour le faire ? Nous croyons nécessaire de conserver la plus grande prudence à cet égard, en particulier dans une période de débats passionnés.

¹⁴ Incidemment, nous venons de faire usage de trois notions dont l'articulation est problématique et éminemment polysémique dans les travaux en sciences sociales et psychologie : « cognition », « émotion » et « affect ». Dans notre thèse, nous traiterons de manière privilégiée des processus cognitif et affectif, considérant qu'il s'agit de deux formes complémentaires de traitement de l'information. Traditionnellement, on entend par cognition des processus de haut niveau, par affect des formes de bas-niveau, difficilement descriptibles par l'individu. Les émotions sont des formes conscientes des affects qui apparaissent sous une forme globale. On dira que l'émotion est générale, l'affect est spécifique. Ainsi, tout en distinguant affect et cognition – sans pour autant les opposer comme nous le montrerons lors du cinquième chapitre – nous rapprochons cognition et émotion.

Ce hiatus théorique entre cognition et affectivité mérite d'être questionné avec plus de précautions. Tout d'abord, il correspond à une ligne de démarcation ancienne de la philosophie de la connaissance, voire de la philosophie en général, qui oppose les facultés du cœur à la raison, empruntant la très discutée figure du dualisme cartésien. Il suffit ici d'évoquer les fameux travaux d'Antonio Damasio (2001, 2003), et le modèle plus général des « appraisal theories » pour témoigner des limites de cette opposition (Scherer, Shore & Johnston 2001).

Engagé dans cette voie, le sens commun ainsi que les travaux qui n'y prennent garde, assignent à l'expérience olfactive une place particulière sous la forme d'une modalité affective de la présence au monde¹⁵ dont les dimensions cognitives seraient peu élaborées. Dans cette optique, étudier les odeurs revient à interpréter une forme de connaissance non rationnelle.

D'une manière générale, dans la littérature anthropologique, le registre « sensoriel » désigne un niveau de traitement cognitif de bas niveau submergé par une information de nature affective¹⁶ qui échapperait au paradigme fonctionnaliste de la cognition.

Le point de départ de notre enquête consiste à remettre en cause cette réduction des odeurs à l'affectif d'une part, et à un niveau de traitement de l'information de faible complexité cognitive d'autre part. En particulier, notre étude révèle différentes modalités cognitives de production des odeurs, impliquant des compétences élaborées au sein d'*activités*¹⁷ que l'on qualifie de *réflexives*, au sens restreint d'une problématisation de l'événement vécu dans l'espace de la conscience (Hennion 2005). Pour mettre en œuvre cette démarche, nous avons mis l'accent sur les compétences olfactives, celles-ci procédant, comme nous le montrerons, d'une mise en relation par l'esprit des composantes affectives et cognitives du traitement de l'information olfactive émergeant durant l'activité.

Il importe pour cela de ne pas opposer sensation et perception comme s'ils représentaient l'antagonisme entre affect et cognition, ou encore les deux termes de l'opposition entre traitement corporel et sémiologique de l'information. Au contraire, ils sont deux moments

¹⁵ La notion de « monde », particulièrement polysémique, est problématique en raison de son imprécision. Dans la mesure du possible, nous essayerons de restreindre son usage. Par défaut, nous entendons par « monde » l'ensemble des existants *matériels* avec lesquels les individus sont en interaction et en regard desquels ils se constituent en tant que sujets. Les individus qui ne sont pas le sujet sont des parties de son monde.

¹⁶ Lire Julien (1999) pour une présentation de la notion de schéma corporel, exemple satisfaisant (mais limité dans son extension) de traitement sensoriel faiblement ou non conscient.

¹⁷ Sur le concept d'activité, lire Yves Clot (2008). D'une manière générale, par « activité » nous entendons cette définition du *Trésor de la Langue Française* : « le déploiement actuel du pouvoir ou de la volonté d'action efficace. »

distincts et complémentaires du traitement de l'information issue des organes sensoriel. On définit la sensation comme le résultat immédiat de la mise en activité des récepteurs sensoriels, tandis que la perception correspond à l'activité de reconnaissance et d'identification de l'objet (Changeux 1998). Par ailleurs :

« La perception est une projection sur le champ de la conscience d'une partie des sensations auxquelles l'individu est soumis. » (Urdapilleta 2001 : xv)

Dès lors, parce qu'elle implique l'exercice d'une pensée sur les qualités du monde et/ ou de soi-même, la perception peut être considérée comme une forme de *jugement*. En privilégiant l'étude des perceptions sur les sensations, nous soulignons notre volonté de mettre l'accent dans notre analyse sur les opérations mentales qui interviennent dans le champ de l'activité sensorielle. On verra que ce choix se justifie en partie par les données ethnographiques elles-mêmes et la façon dont nos informateurs conceptualisent leur propre activité olfactive *a posteriori* et dans le cours de l'action.

Notre travail de DEA réalisé auprès d'un jury d'agrément d'Appellation d'Origine Contrôlée (ci-après AOC) des produits de l'olive de la région de Nice¹⁸ nous a permis de prendre conscience de l'importance de l'articulation entre ces différents niveaux de traitement de l'information sensorielle (Wathelet 2004, 2008b). Les membres de ces jurys sont pour l'essentiel des professionnels de la filière oléicole issus du département des Alpes-Maritimes. Des phases de formation entament et ponctuent la vie des panels et entendent garantir le caractère collectif du jugement d'agrément ainsi que sa reproductibilité au regard des critères d'authenticité validés par les autorités concernées (dont l'Institut National des Appellations d'Origine contrôlée, ci-après INAO). Une des premières étapes de l'apprentissage vise la réduction de l'affectivité dans le jugement au bénéfice des opérations de mesure de l'intensité perceptive et des qualités organoleptiques du produit. Reposant sur un vocabulaire professionnel propre à l'AOC, émergeant difficilement au moment de notre terrain entre partisans de différentes définitions de l'authentique¹⁹, l'ensemble de ce processus concourt à une définition de la perception comme lecture des qualités objectives du monde en vue de comparer un produit au regard de sa typicité.

¹⁸ Soit les olives elles-mêmes, l'huile et la tapenade.

¹⁹ A l'époque de nos observations, conduites en hiver 2003 et au printemps 2004, la constitution des jurys était en cours. Les qualités organoleptiques associées à l'authenticité du produit faisaient l'objet d'une négociation serrée. Par conséquent, c'est une définition faible de l'agrément qui était pratiquée lors des séances d'agrément, reposant sur l'absence de détection de défaut et non pas également, comme dans d'autres régions oléicoles ou pour d'autres produits faisant l'objet d'une AOC de longue date, sur la reconnaissance de caractères distinctifs spécifiques d'un « terroir ». Sans décrire plus longuement les éléments contenus dans notre étude, précisons toutefois que certains défauts étaient sujets à polémiques, ceux-ci étant associés à des modes de production de l'huile défendus par une minorité des membres du syndicat interprofessionnel qui portait l'AOC.

Ce parti pris enseigné par les formateurs, sur la base des recommandations de l'INAO quant à la définition de ce qui relève de la subjectivité et de l'objectivité ainsi que les moyens de les produire, constitue une dimension déterminante de l'acquisition des compétences perceptives nécessaires à l'exercice du jugement et à son partage dans un collectif.

Les données particulièrement explicites recueillies sur ce terrain montrent que la compréhension des événements « sensations » et « perceptions » ne va pas de soi mais fait l'objet d'un apprentissage. Leurs frontières sont conceptualisées au sein d'une chaîne d'opérations mentales et servent de ressource pour définir l'objectivité du jugement, sa validité au regard du monde tel qu'il existerait en l'absence du sujet et son éventuel partage. Dans le cas de la perception – acte subjectif par définition – cette recherche de l'objectivité est un problème crucial puisqu'il implique la présence d'un « observateur ». En situation de jury, l'évaluation sensorielle qui aboutit sous la forme de plusieurs qualificatifs descriptifs, et parfois, d'une appréciation hédonique (c'est-à-dire la définition des préférences ou des rejets de l'odeur, qui ne doit pas être confondue avec sa qualité affective, multidimensionnelle) est donc le résultat de l'enchaînement de micro-processus de traitement de l'information dont l'articulation au sein de l'activité de jugement est aussi importante que les fonctions cognitives elles-mêmes (mémoire, capacité d'identification, etc.).

Par conséquent, les perceptions apparaissent comme le fruit d'un apprentissage spécifique à une activité qui détermine *la posture à adopter pour « bien percevoir »*. Une question ethnographique se pose dès lors : cet apprentissage des perceptions s'observe-t-il seulement dans le cadre d'activités professionnelles qui ont pour objet les sens eux-mêmes ? Dans la négative, quelles sont les autres formes de compétences olfactives, voire d'expertises distinctes qui répondent à d'autres modalités d'entraînement au sein d'activités non professionnelles ?

L'étude pionnière conduite par Joël Candau (2000) sur les savoirs et savoir-faire olfactifs de différents professionnels français nous donne un premier élément de réponse. Elle décrit avec minutie les compétences cognitives olfactives acquises dans la pratique de métiers qui ne reposent pas sur des formes d'apprentissage clairement identifiées, reconnues et prises en charge institutionnellement²⁰. Outre des cuisiniers et des nez, l'étude reposait sur des entretiens conduits

²⁰ Il a fallu attendre les années 1960, pour que s'ouvrent en Suisse (avec les firmes Givaudan et Firmenich, leaders sur le marché de la matière première destinée aux cosmétiques) aux Etats-Unis (IFF) et, peu après, en France, les premières écoles spécifiquement destinées aux parfumeurs (Ellena 2007). Dans le même registre, mais à une échelle différente, on peut également considérer les cours œnologiques pour amateurs dont Geneviève Teil (2004a, 2004b) a montré la grande diversité des dispositifs. Avec d'autres, ces écoles et ces

auprès d’infirmières, de médecins, médecins légistes et employés de la morgue. Pour ceux-ci, les savoir-faire olfactifs sont des compétences jugées secondaires, ne faisant dès lors l’objet d’aucune formation spécifique. Pourtant, elles jouent un rôle important dans leurs métiers, reconnu par les praticiens eux-mêmes (Voir l’exemple des infirmières dans Wieringa 2003).

On objectera que ces compétences sont le résultat immédiat de la richesse odorante des environnements professionnels qui contribuent naturellement à la formation de compétences. Les analyses comparatives entre professions partageant des gammes d’odorants relativement similaires – par exemple les médecins et leurs collègues thanatopracteurs, dans le domaine du corps soumis à un dérèglement vis-à-vis du vivant (Candau & Jeanjean 2006) – montrent d’importantes différences. L’hypothèse d’une définition de la perception comme « réactivité spontanée » apparaît dès lors sujette à discussion. Par conséquent, il semble également raisonnable de suggérer la transposition dans le registre des perceptions olfactives d’une hypothèse de Claude Lévi-Strauss sur la pensée du bricolage :

« Comme dans les langues de métier, la prolifération conceptuelle correspond à une attention plus soutenue envers les propriétés du réel, à un intérêt mieux en éveil pour les distinctions qu’on peut y introduire. Cet appétit de connaissance objective constitue un des aspects les plus négligés de la pensée de ceux que nous nommons « primitifs ». » (Lévi-Strauss 1993 : 13)

Autrement-dit, le développement d’une capacité de description des événements olfactifs de chaque individu renverrait aux différentes manifestations d’intérêt qu’il porte pour les existants qui l’entourent selon des impératifs concrets, ce que Claude Lévi-Strauss appelle des logiques pratico-théoriques. Considérant que les quotidiens de chacun sont faits de très nombreuses activités organisant au service d’un but un ensemble de gestes, d’actions et de perceptions (faire la cuisine, faire sa toilette, faire le ménage, se faire du bien, se définir comme membre d’une famille, etc.), nous pouvons dès lors raisonnablement envisager qu’il existe autant d’opportunités pour un individu d’accroître ses propres compétences olfactives. L’enjeu de l’enquête ethnographique consiste dès lors à caractériser la nature de ce développement de compétences et à le mettre en relation avec des logiques pratico-théoriques inhérentes à la vie domestique et familiale. Notre démarche a suivi ce projet.

cours relèvent de ce que nous appelons des *institutions publiques d’éducation des sens*, dont la contribution au développement de compétences perceptives au sein de populations entières reste encore à évaluer.

1.2. Du social au singulier : les ressorts de l'attention

Un second préalable à l'anthropologie des sens telle que nous la concevons concerne l'échelle d'analyse qui doit tout à la fois intégrer des considérations sur le partage culturel et sur la singularité revendiquée des états mentaux olfactifs, deux niveaux *a priori* peu compatibles. Les perceptions recouvrent de fait un large spectre de dimensions qui échappent pour la plupart à l'ethnographie d'inspiration sociologique, à savoir les composantes physiologiques, cognitives et affectives impliquées dans la traduction du message chimique par l'esprit-cerveau. Délaissant pour la plupart cette problématique, les ethnologues ayant abordé le sujet des sensations et perceptions, selon une ligne de démarcation théorique bien établie entre l'individu et le social, se sont avant tout attachés à la description des transformations socio-historiques des valeurs, des normes et des représentations olfactives²¹ (Corbin 1986, Ackerman 1990, Classen 1993, Classen, Howes & Synnott 1994, Poiret 1998, Le Guérer 2002a, 2005, Smith 2007a, 2007b) en privilégiant les manifestations collectives par rapport aux événements singuliers²². Rares sont ceux qui, dans une perspective anthropologique, ont visé une connaissance des spécificités de l'odorant dans la formation d'une cognition spécifique (à quelques exceptions près, tels Sperber 1974, Albert 2004a, Detienne 2007²³).

Entre la reconnaissance d'une subjectivité relevant d'une histoire personnelle et le partage de normes collectives, les travaux socio-historiques rendent compte d'un important clivage entre le partage de quelques odeurs culturelles et l'existence de préférences biographiques propres à chacun. Mais, entre ces deux extrêmes, n'existerait-il pas des formes d'organisation intermédiaires ? Il revient à David Howes d'avoir le premier tenté de formaliser, au début des années 1990, une approche spécifiquement anthropologique des sens qui essaie de répondre à cette question. Conduits dans un premier temps à l'Université Concordia avec la collaboration de

²¹ Allant jusqu'à l'émergence d'une archéologie des sens, et notamment des odeurs (Bartosiewicz 2003).

²² De manière sensiblement identique, on observe une même tendance à privilégier le collectif sur le singulier et le cognitif dans le cadre d'une démarche de *géographie des odeurs* (Gade 1984, Porteous 1985, 1990, Rodaway 1994, Dulau & Pitte 1998, Press & Minta 2000, Grésillon 2004, Lauriault & Lindgaard 2006). Ce sous champ de la géographie humaine – dont on ne sait s'il constitue aujourd'hui un domaine à part entière – vise une classification des environnements selon leurs qualités odorantes et les pratiques qui en sont la source. Il est intéressant de constater que, dans cette perspective, l'action volontaire de l'Homme en vue de modifier les qualités odorantes de son environnement est rarement considérée à l'exception de quelques interventions de l'ordre de la politique publique (hygiène) ou religieuse (ornementation de lieux de cultes).

²³ Il est remarquable d'observer que ces trois exemples ont un commun – dans les travaux cités – un fort attachement à l'entreprise anthropologique de Claude Lévi-Strauss. Cette démarche ambitieuse, par l'intermédiaire de ses continuateurs critiques (Dan Sperber et Jean-Pierre Albert, voir également la revue critique du *Jardin d'Adonis* par Claude Lévi-Strauss (1972)), montre le caractère fructueux d'un rapprochement entre l'étude de l'olfaction et le projet d'une anthropologie centrée sur la question des relations entre structures de l'esprit et formes de la culture.

l'anthropologue Constance Classen et du sociologue Antony Synnott²⁴, ses travaux ont marqué de leur empreinte l'anthropologie des sens et constituent encore une référence pour toute recherche dans le domaine. Ils ne sont cependant pas neutres puisqu'ils privilégient l'étude du corps et des sensations sur la perception et les opérations cognitives.

1.2.1. Le paradigme de l'incarnation

Dans sa première version, l'« anthropologie culturelle des sens » fondée par David Howes visait explicitement à décrire la *configuration des sens* (« interplay of the senses ») propre à chaque culture²⁵. Cette démarche devait aboutir à l'identification d'un « ratio des sens » hiérarchisant chaque modalité sensorielle selon son « importance culturelle »²⁶ par la comparaison des significations assignées à chaque sens et à leurs usages, ce que Corbin appelle un « régime de valeur sensoriel » (in Howes 1990b : 5). La démarche reposait avant tout sur des données morales, symboliques et sémiologiques. En guise d'illustration de ce programme qui aboutit à une recherche de thèse dans les régions de Massim et du moyen Sepik en Papouasie-Nouvelle Guinée (Howes 2003a), David Howes évoque la très belle étude d'Antony Seeger (1975, 1981) qui, chez les indiens Suyá du nord du Mato Grosso (Brésil), montre de quelle façon chaque modalité sensorielle fait l'objet d'appropriations symboliques tant au niveau verbal (des locutions, des proverbes) que plastique (des tatouages sur les organes des sens destinés à en valoriser les effets). Dans une veine identique, nous citerons volontiers le travail de Ian Ritchie (1990, 1998) sur le symbolisme sensoriel Hausa (Niger du nord) alimenté par l'étude de proverbes et de contes, mais aussi la très belle *Fugue des Cinq sens* rédigée par Claude Lévi-Strauss²⁷ à partir de l'observation des

²⁴ Le CONcordia SENsoria Research Team fédère depuis 1988 plusieurs programmes de recherches portant sur la diversité culturelle de l'expérience sensible. Six programmes se sont succédé à ce jour, soit, respectivement : « The variety of Sensory Experience » (1988-1990), « Anthropology of Odor » (1990-1994), « Beyond the Aesthetic Gaze » (1997-2001), « The Sense Lives of Things » (2002-2005), « Multi-sensory Marketing » (2005-2008) et, en cours, « The sensory museum: its history and reinvention » (2007-2010). Cette équipe, variable par ses membres et unique par sa durée, son ampleur et son rayonnement, constitue aujourd'hui la référence dans le domaine.

²⁵ « The anthropology of the senses is primarily concerned with how the patterning of sense experience varies from one culture to the next in accordance with the meaning and emphasis attached to each of the modalities of perception. » (Howes 1991b : 3) Pour une présentation de ce champ de recherches, nous conseillons la lecture du chapitre que consacre Michael Herzfeld aux sens dans son ouvrage *Theoretical Practice in Culture and Society* (2001).

²⁶ « Attending to the cultural dimension of perception involves paying specific attention to: *the meaning and use discovered in, or ascribed to, each of the senses by a culture, as revealed through the study of the whole range of its sensory practices and "extensions of the senses" (media of communication), as well as its language.* » (Howes 1992 : 39, souligné par l'auteur)

²⁷ Si on a longtemps critiqué l'intellectualisme de Claude Lévi-Strauss (pensons par exemple aux arguments de Mary Douglas), celui-ci s'avère dans les faits plus soucieux qu'il n'y paraît de décrire l'expérience sensible (Wathelet 2008a), comme en rend compte notamment sa lecture du calendrier des odeurs andaman (1985 : 15-20) conduite à partir d'une ethnographie de Radcliffe-Brown.

rapports d'opposition entre modalités sensibles à l'intérieur de plusieurs mythes amazoniens (1964 : 151-171).

Cette approche, dans les termes de David Howes, entend résoudre le problème d'échelle entre culture collective et perception individuelle, en définissant un modèle culturel dominant²⁸ auquel venaient se greffer des modèles alternatifs et dominés (Classen 1997, 2005). De ce fait, seules les formes les mieux partagées²⁹ de la culture sont appréhendées. Dès lors, lorsqu'il est question de comprendre comment cultures et perceptions s'influencent mutuellement, l'argumentation s'attache aux dimensions culturelles macrosociales – selon le paradigme culturaliste – pour lesquelles il s'agit d'expliquer comment elles varient en fonction d'une propension commune à éprouver le monde au travers du filtre d'un régime sensoriel dominant³⁰.

On peut dès lors montrer que la définition implicite de la notion de « culture sensible »³¹ qui se dessine est, dans ce cadre, doublement restrictive. Tout d'abord, elle concerne les représentations échafaudées *à partir* des sensations et perceptions (voir la critique de Leavitt & Hart 1990). En éludant la question des intrications du sensible à l'échelle des mécanismes cognitifs pour privilégier le social sous ses formes publiques ou communes à toute une société, ces auteurs se sont engagés dans la compréhension des significations (morale, symbolique, etc.) au détriment de l'expérience concrète des perceptions (Gigengack 2006). On peut regretter, comme l'a formulé Nélia Dias, que cette approche évacue de ce fait la matérialité du corps.

« Or, c'est cet ancrage anatomique des organes des sens, commun à tous les humains, qui rend plus passionnante la recherche des divers modes d'imprégnation culturelle de la perception sensorielle. » (Dias 2006 : 570)

²⁸ Ces travaux ont par exemple contribué à minimiser le rôle de la vision dans la connaissance en général. Pour une analyse cognitive de la valeur épistémique de la vision, lire Bloch 2008.

²⁹ Howes explique ainsi : « The reader, seizing on fact of internal diversity alluded to above, might ask: Why postulate *one* general sensory model per culture? Why not say that sensory hierarchies vary within a society according to the individuals and situations concerned? My response is that one must work out the general sensory model first, and only then proceed to the analysis of individual differences in specific contexts because (1) such differences only have meaning in relation to the whole, and (2) they may even be said to be generated by the whole. » (1991d : 189) Dans le même ordre d'idée, lorsqu'elles sont envisagées, les « contres cultures sensibles » sont collectives par définition. Ce sont les représentations et normes sensorielles qui changent dans le temps, et non les compétences singulières (Howes et Classen 1991).

³⁰ Dans sa thèse de doctorat, David Howes (1992) propose une version bien plus nuancée de ses propositions, pourtant absente de ses principales publications du début des années 1990. Il y critique notamment la tendance des propositions phénoménologiques à négliger l'historicité des sensations et, de ce fait, leur caractère culturel. La phénoménologie, qu'il résume à l'hypothèse dite « *senso-thought* » postule au contraire l'universalité des propriétés sensibles. Nous reviendrons ultérieurement sur ce point.

³¹ Il est intéressant de noter que, dans ses travaux, David Howes ne propose pas de définition explicite de ce que serait une « culture des sens ». Il privilégie au contraire le développement d'un programme de recherches. Dans sa thèse de doctorat, il conclut : « Sensory anthropology is a method, a technique, for the study of culture, rather than a theory of culture. » (Howes 1992 : 428)

In extenso, le risque est grand que tout ce qui serait partagé en deçà de ce niveau collectif échappe alors à la notion de culture sensible. Or, si nous jugeons nécessaire de ne pas réduire le sensible à une somme de singularités, il nous semble cependant risqué de procéder par un effet inverse et de ne voir la culture que dans des formes macrosociologiques peu adaptées à un objet dont le déploiement est, par définition, arrimé à la subjectivité et à la biologie de l'individu. C'est pour cette raison que nous jugeons nécessaire d'entreprendre l'étude de la part intime de la culture, qui n'est pas une forme marginale de l'expérience sociale, mais sa dimension subjective, personnelle et quotidienne qui en constitue au contraire un des fondements le plus puissant.

Ce privilège accordé à l'échelle macrosociale comme niveau d'analyse pertinent implique d'autres restrictions concernant l'étude des processus de la transmission culturelle dans ce domaine : les formes d'apprentissage et d'éducation renvoient en priorité aux normes et aux représentations les mieux partagées. Plusieurs approches ont été mobilisées à partir du début des années 1990, pour tenter de modéliser cet apprentissage du sensible. Parmi les mieux structurées, les perspectives phénoménologique³² et post-moderne ont occupé un important espace académique durant cette décennie (en particulier Thomas Csordas 1990, 1993, 1994, Michael Jackson 1983a, 1983b, 1989, 1996, 1998 et Paul Stoller 1989³³, 1997). Ce penchant phénoménologique transparait dans les références explicites des travaux de David Howes au début des années 1990³⁴. Dans ses versions les plus récentes, l'anthropologie des sens qui se réclame de cette démarche (Geurts 2001, 2002, 2003, Desjarlais 1992, 1997, 2003) se construit sur la base d'une théorie de l'acquisition par le corps (« embodiment ») des valeurs et représentations du groupe qui sont ainsi socialisées depuis l'enfance³⁵. Cette théorie de la « connaissance par le corps » s'alimente explicitement du sens pratique de Pierre Bourdieu (1972, 1980, 1997). Kathryn

³² « Phenomenology is the scientific study of experience. It is an attempt to describe human consciousness in its lived immediacy, before it is subject to theoretical elaboration or conceptual systematizing. In the worlds of Paul Ricoeur, phenomenology is « an investigation into the structures of experience which precede connected expression in language » (1979: 127). » (Jackson 1996 : 2)

³³ *The Taste of Ethnographic Things* est le premier ouvrage ayant traité explicitement d'une anthropologie des sens. Le propos, épistémologique, s'inscrit dans le cadre d'une anthropologie dialogique centrée sur le vécu multi-sensoriel des cultures et des ethnologues. L'auteur propose une forme d'écriture capable de décrire l'expérience de l'autre. « In tasteful fieldwork, anthropologists would not only investigate kinship, exchanges, and symbolism, but also describe with literary vividness the smells, tastes, and textures of the land, the people, and the food. » (Stoller 1989 : 29)

³⁴ Voir notamment la critique de Leavitt et Hart (1990) qui porte en premier lieu sur l'inspiration phénoménologique du projet de David Howes. Ce paradigme, « qui tente de classer et de systématiser les données de l'expérience du sujet, comporte le danger de projeter les catégories de l'analyste sur toute l'humanité (...). » (Leavitt & Hart 1990 : 93)

³⁵ « A sensorium is embodied; sensory orientations are acquired through process of child socialization » (Geurts 2002 : 230).

Geurts, dans une anthropologie des sens chez les Anlo-Ewe du Ghana, résume très bien cette posture qu'elle promeut.

« To put it another way, human beings are ushered into (or « durably installed » with) their culture's sensorium, which reflects some of the most fundamental and dear values and categories that have been reproduced in this cultural community over time. The ushering in begins symbolically in the (ritual packed) birth event itself and continues during early childhood experiences so that sensory and somatic practices become embodied. In this way, phenomena embodied, or made body, are « placed beyond the grasp of consciousness, and hence cannot be touched by voluntary, deliberate transformation, cannot even be made explicit » (Bourdieu 1977:94). » (Geurts 2002 : 232)

En localisant dans le corps le lieu de la transmission et en rapportant ce processus à l'échelle du collectif, l'approche phénoménologique évacue de la problématique les opérations cognitives sous-jacentes à l'activité des sens. Les déterminants sociaux de la transmission dont se servent les chercheurs prennent principalement appui sur des structures collectives, qu'elles soient économiques, symboliques ou conceptuelles. De ce fait, ils tendent à envisager la transmission comme un processus cumulatif opérant dans une relative indifférence aux contextes et puissamment modelé par un système normatif qui s'imposerait en toute chose et se réaliserait en tant que schème d'action.

1.2.2. Du corps collectif à l'*Homme pluriel* : l'*attention* comme modèle cognitif

Cette critique du travail de Geurts et ses collègues s'applique en particulier à la théorie de l'action sociale élaborée par Pierre Bourdieu dont ils font le cœur théorique de leur démarche. Pour Bernard Lahire qui, dans plusieurs essais incisifs (1999, 2001), a entrepris de confronter le paradigme sociologique de Pierre Bourdieu aux données récentes des sciences cognitives, la théorie du sens pratique (Bourdieu 1980) conduit à une méprise importante en renvoyant le sujet à un unique système de dispositions. Bernard Lahire en appelle au contraire à une théorie de l'*Homme pluriel* qui prend acte de la diversité des activités des hommes, chacune mobilisant un faisceau de déterminations. Selon l'heureuse formule proposée par le sociologue lyonnais, l'individu est un pli du social entendu comme l'ensemble de ses faisceaux de causalité.

La théorie de l'action de Bernard Lahire, élaborée avec le concours d'une ethnographie de l'écriture en milieux scolaire et domestique, entend :

« Intégrer dans son programme scientifique *l'étude des différentes formes de réflexion qui agissent dans différents types d'action.* » (Lahire 2001 : 186, en italique par l'auteur)

Par ce souci de lier l'action aux formes de réflexivité qui concourent au modelage des schémas corporels et qui, en retour, s'en alimentent (voir le travail de Sylvia Faure sur l'apprentissage de la danse : 2000), la logique de l'Homme pluriel s'offre comme une alternative à l'opposition entre corps et cognition qui limitait le projet d'une anthropologie de la transmission des cultures des sens.

Paradoxalement, alors que les approches phénoménologiques, bien que reposant sur une description des formes de l'intentionnalité, réduisent les cultures à des ensembles désincarnés, le déplacement de la focale vers les structures cognitives de l'esprit dans l'activité implique une réévaluation de la contribution des qualités matérielles du monde. Quelles sont en effet les sollicitations de l'environnement qui concourent à la réalisation de dispositions distinctes ? On observe depuis quelques années une réorientation des travaux en anthropologie sensorielle³⁶ dans cette direction. Si ce « virage matériel » (Howes & Marcoux 2006b : 11) se justifie en premier lieu par la qualité et la précision du travail ethnographique réalisé grâce à l'observation des cultures matérielles (en particulier Seremetakis 1993a et Edwards, Gosden & Phillips 2006), il présente également le mérite important de révéler la trame des interactions qui relie, dans les activités, les individus-acteurs³⁷ sociaux au monde.

Quoique fondé en marge de l'anthropologie des sens, le groupe MAP (pour *Matière à Penser*, né en 1995) réuni autour de Jean-Pierre Warnier³⁸ constitue de notre point de vue le meilleur exemple de travaux conduits dans cette direction (voir en particulier Julien & Warnier 1999). Opérant une synthèse des travaux en psychologie cognitive et des approches plus classiques de l'anthropologie des techniques, le MAP place au cœur de sa démarche l'individu, qu'il définit comme la « roue d'engrenage » (Warnier 1999a) entre les représentations et les conduites

³⁶ Dans la littérature, ce terme est utilisé indistinctement avec celui d'anthropologie des sens. A notre connaissance, aucun chercheur n'a tenté de comparer ces deux expressions. La seconde expression nous semble aujourd'hui peut-être préférable en ce qu'elle est moins attachée aux sensations que le terme « sensoriel » peut laisser entendre. Dans notre thèse, nous préservons cependant l'usage de « sensoriel » pour désigner les qualités des choses – objets, individus, etc. – qui sont interprétées par les sens. Par extension, nous privilégions l'expression « savoirs et savoir-faire sensoriels » pour identifier cette activité de connaissance spécifiquement arraisonnée au travail des sens.

³⁷ Dorénavant, pour ne pas alourdir l'écriture, nous utiliserons indistinctement « individu » et « acteur » pour désigner cette même figure de l'être agissant dont les propriétés sont autant celles de sa propre unité cognitive et physique que de sa capacité d'action. Elle s'oppose au « sujet » dont les protocoles expérimentaux font usage en éliminant à dessein ses capacités d'agency ».

³⁸ Il faut également citer, parmi ses représentants les plus actifs, Marie-Pierre Julien, Julie Poirée, Céline Rosselin et Mélanie Roustan (pour une présentation : Julien & al. 2003). Au moment où nous rédigeons ce texte, le groupe entame une seconde phase de travaux et une réorganisation de ses moyens après le départ de la plupart de ses membres de l'Université Paris 5. Nous attendons avec impatience la parution, prévue pour l'automne 2009, aux éditions du CTHS, d'un prochain ouvrage collectif sous forme de manifeste.

motrices³⁹. A partir d'un travail ethnographique d'observation de l'enchaînement des gestes et des représentations de chaque individu dans le cadre de séquences d'actions, on montre comment le monde est appréhendé, littéralement, par la motricité du corps. Prolongeant cette démarche dans sa thèse de doctorat conduite récemment à Nice, Christel Sola établit ainsi la contribution du geste nécessaire au toucher dans la production des représentations tactiles telles qu'elles se manifestent dans les descripteurs verbaux de ses informateurs⁴⁰ (Sola 2005, 2007).

Toutefois, à la différence des praxéologies motrices étudiées par les membres du MAP, l'olfaction est un sens particulièrement statique qui ne mobilise que très peu la motricité du corps pour opérer. Pour comprendre comment l'action conditionne l'activité perceptive, il nous faut considérer ce qui s'y joue au-delà du corps lui-même, c'est-à-dire dans l'intermédiaire psychologique qui explique les effets des techniques du corps sur la pensée (Warnier 1999b : 31). Or, dans leurs recherches, attachés à renouveler l'intérêt pour le corps, les membres du MAP mobilisent le concept de *schéma corporel* (que Jean-Pierre Warnier propose de considérer en tant que conduite motrice : Warnier 1999a), définie comme l'image non représentationnelle du corps qui prend forme dans le cadre de l'activité. Ce concept ne nous est pas particulièrement utile pour penser l'olfaction. Rares en effet sont les situations avérées de savoir-faire olfactifs qui mobilisent des techniques du corps. C'est néanmoins le cas des dégustateurs d'huile que nous avons rencontrés qui, pour décrire certaines saveurs, apprennent à distinguer les odeurs en bouche des odeurs « *de fond de gorge* ». Cette compétence repose sur l'articulation de deux savoir-faire :

- a. Une technique du corps : le dégustateur ventile la partie arrière de la cavité buccale par des aspirations d'air répétées, contribuant à renforcer le volume de molécules odorantes susceptibles d'être perçues par les capteurs rétronasaux (voir § 3.3.5).
- b. Une disposition cognitive : selon que la perception olfactive relève d'un acte passif ou actif, le cerveau élabore deux représentations distinctes, ce dont la langue anglaise rend compte avec plus de finesse que le français en différenciant *sniffing* (actif) et *smelling* (passif) (Sobel & al. 1998)⁴¹.

³⁹ « Une théorie de la culture matérielle ne sera recevable que si elle articule le lien évident mais non univoque et empreint de contingence entre la culture matérielle dans son rapport aux conduites motrices d'une part, et les représentations d'autre part. Cette articulation, pour Mauss, c'est l'homme total, entendons le « sujet », qui l'opère, par les techniques du corps qui sous-tendent les « techniques instrumentales ». » (Warnier 1999b : 28)

⁴⁰ Elle différencie de ce fait les touchers tactiles (passifs) des touchers haptiques (actifs), ceux-ci désignant une combinaison de perceptions tactiles et kinesthésiques.

⁴¹ Dans un même registre, des travaux indiquent que les deux narines ne jouent pas un même rôle dans le traitement de l'information (Sobel & al. 1999, Savic & Berglund 2000). A notre connaissance, cependant,

Il apparaît dans cet exemple ethnographique que deux processus concourent simultanément à la formation de perceptions olfactives distinctes en raison de *postures attentionnelles distinctes*, des modalités locales de l'attention elles-mêmes dictées par une intentionnalité spécifique. En effet, alors que la ventilation augmente la « visibilité » des molécules odorantes, le fait de viser activement leur détection contribue à l'émergence d'une forme cognitive distincte. Cette compétence attentionnelle ne pourrait-elle pas servir de grille de lecture pour décrire l'articulation entre individus et activités dans le cadre de leurs savoir-faire olfactifs, voire pour étudier comme nous le souhaitons, les processus de leur transmission ?

Un premier argument en faveur de cette démarche se dégage des travaux du sociologue Jean-Claude Kaufmann (1992, 1997) sur l'action ménagère qu'évoquent à dessein les membres du MAP. Sans insister spécifiquement sur ce point, ces recherches mettent néanmoins en lumière le rôle des *routines* dans la formation et la stabilisation de postures attentionnelles au fur et à mesure de la répétition d'une même activité. La sociologie du quotidien a ainsi bien montré la contribution de ces routines dans le maintien de la vie sociale et en particulier leur participation à une certaine sécurité ontologique (Javeau 2006). Inscrites dans des formes ritualisées, les compétences routinières réduisent de ce fait la quantité des opérations cognitives dans le cours de leur exécution, au point que certains sociologues ont pu s'y laisser prendre et n'y voir qu'une variation de la mémoire du corps (Connerton 1989, Kaufmann 1991).

L'absence temporaire et cadrée de réflexivité – entendue, pour rappel, comme une problématisation de l'événement vécu dans le champ de la conscience – ne signifie pas pour autant la disparition du cognitif au bénéfice d'une pensée du corps. Les critiques adressées plus haut aux théories de l'incorporation valent également dans le domaine des actes routiniers. Le concept d'attention permet d'éviter ce piège. On définit alors la routine comme une activité qui repose sur une succession de postures attentionnelles (ou, si on veut se montrer plus précis dans l'analyse, de moments d'attentions) articulées au sein d'une séquence d'actions, cette activité étant ponctuée de moments de réflexivité. Les savoirs et savoir-faire olfactifs qui s'inscrivent dans le cadre de ces activités, alors, se transforment également au gré de cette articulation entre routine et réflexivité, représentation et attention.

aucune technique du corps ne prend appui sur cette bipolarité de l'appareillage olfactif pour augmenter la capacité de l'acteur social à percevoir les odeurs, en l'occurrence selon l'étude, non-familiales.

La démarche anthropologique que nous avons mise en place s'appuie sur cette lecture critique des travaux en anthropologie des sens. Elle aboutit à la valorisation d'une démarche qui privilégie l'individu au collectif, les médiations de l'attention pour articuler représentations et actions, et évite de réduire la question de la transmission à un problème de technique du corps. Ce projet, nous l'avons élaboré en tant qu'anthropologie cognitive des sens, démarche que nous avons construite pour répondre aux exigences ethnographiques de l'Homme pluriel et aux propositions les plus stimulantes de l'anthropologie cognitive contemporaine concernant l'hypothèse modulaire de la pensée. Cette perspective est profondément marquée par les travaux de Joël Candau dans la lignée desquels nous avons choisi de nous inscrire en rejoignant son équipe. Le cadre de notre travail est donc celui d'une démarche attachée à prendre en compte les dispositions cognitives de l'esprit-cerveau, proposition qui constitue aujourd'hui encore une position fortement contestée et dont nous espérons apporter ici des arguments en faveur de son bien-fondé en même temps que nous proposons des outils pour en augmenter la pertinence anthropologique.

2. Transmettre les cultures olfactives : enjeux d'une approche en anthropologie cognitive des sens

L'anthropologie cognitive telle que nous la concevons s'appuie sur une hypothèse aujourd'hui largement acceptée en sciences cognitives qui définit le cerveau comme un système computationnel extrêmement plastique (nouvelles connaissances, nouvelles compétences, nouveaux liens affectifs) mais dont les changements s'inscrivent dans un développement dont les grandes lignes seraient « contenues » dans les gènes⁴². L'apprentissage consiste en une réorganisation contrainte de l'architecture fonctionnelle du cerveau selon des mécanismes de stabilités sélectives opérant en lien avec l'environnement (Changeux 1998, 2002, 2003, Edelman 2000). Pour faire usage des termes de ces auteurs, nous dirons que l'épigenèse est le produit d'une phylogenèse et des interactions de l'homme avec le milieu.

En sciences sociales, le plus souvent, cette perspective est tantôt ignorée, tantôt qualifiée de réductionniste par ses opposants, ces derniers argumentant que cette approche éliminerait la

⁴² Un des enjeux contemporain de la science est de déterminer la part de détermination génétique dans le développement des facultés humaines. Des travaux récents en biologie montrent que la part de hasard dans ce programme est peut-être plus importante qu'elle n'avait été estimée jusqu'alors (voir en particulier l'ouvrage collectif dirigé par Jean-Jacques Kupiec et collaborateurs (2009), *Le hasard et la cellule. Probabilités, déterminisme, génétique.*)

complexité du réel (sur cette question de la description du réel, lire Passeron 1991 : 210-215, Piette 1996 : 13). Selon nous, les auteurs opposés au matérialisme cognitif en anthropologie (à l'exemple de la polémique scientifique qui a opposé Dan Sperber et Gérard Lenclud 1998) font l'impasse sur une distinction essentielle entre deux formes de réductionnisme. La première, méthodologique, est nécessaire à la conduite de toute activité scientifique, opération sans laquelle le chercheur serait étouffé par la profusion des données. La seconde est ontologique et renvoie à la nature des choses dont l'existence est indépendante de l'activité scientifique et dont la complexité est par définition supérieure à celle décrite par la science. Ce qui est donc problématique dans toute activité de recherche, ce n'est pas tant le processus de réduction méthodologique que la prétention à l'exhaustivité des théories défendues. La position de l'anthropologie cognitive est à cet égard relativement bien circonscrite (voir l'analyse toujours actuelle de Richard Shweder 1984b). Inspirée de la démarche des Lumières, elle a le souci d'expliquer l'universalité de l'esprit humain, ce qui implique quelques concessions à la complexité de ce que signifie « être au monde ». Dans l'histoire de la discipline, cette conception s'est trouvée confrontée à ce que Richard Shweder appelle la « rébellion romantique », c'est-à-dire la défense de l'émotion face à la raison et de la complexité de l'agir face à la supposée simplicité de la pensée, perspective elle aussi féconde – nous allons y emprunter un certain nombre de ressources – mais tout autant limitée.

Dans le domaine des études sociologiques et anthropologiques sur les sens, cette perspective « romantique » domine très clairement, accompagnée de cette dimension critique eu égard aux travaux s'attachant à l'universalité de la pensée. Elle a conduit à démontrer le caractère réductif du laboratoire et des approches rapportées au sujet (Le Breton 2006a et notre critique Wathelet 2007b, Howes 2002, 2003b) en faisant usage de la complexité des significations attachées aux sensations comme d'un argument déterminant.

« The response of sensory anthropology is that any measure of sense that does not take account of « meaning » (i.e. how the senses are constructed culturally - the sense vested in them) is no measure at all. » (Howes 1992 : 46)

Si ces remarques ne manquent pas de pertinence – les composantes sociales et culturelles étant encore largement ignorées des recherches en psychologie des perceptions – elles confinent néanmoins la culture dans un second réductionnisme qui assujettit les mécanismes biologiques aux représentations sociales. Dans les travaux de ces auteurs, il n'est que rarement fait mention de mécanismes cognitifs ou de dispositions physiologiques, les codes sociaux et les représentations acquises devant suffire. Cette démarche contribue-t-elle à une compréhension plus fine de la

culture qu'une perspective resserrée sur l'expérience cognitive ? Nous ne le croyons pas : elle permet difficilement d'expliquer comment les compétences perceptives sont le produit conjoint des différentes causalités, génétiques et sociales, qui modèlent le développement culturel des compétences cognitives. C'est à ce titre que nous faisons le pari que l'anthropologie cognitive apportera une contribution décisive au développement de l'anthropologie des sens.

Cet apport demande cependant que l'on se penche sur l'épistémologie de l'anthropologie cognitive. Elle pose un certain nombre de problèmes (Brown 1992, Casson 1999). Rarement unifiée au sein d'un paradigme commun, l'anthropologie cognitive se définit de façon minimale comme une démarche qui entend expliquer les formes de partage qui définissent la culture en s'attachant plus spécifiquement à la matérialité des processus de transmission culturelle (Sperber 1996). La culture y est définie comme un ensemble de représentations distribuées au sein d'une population (d'Andrade 1981, 1984). Particulièrement équivoque, la notion de représentation rend cette question problématique. Afin d'en améliorer l'usage ethnographique – c'est-à-dire sans en avoir une vision trop neurophysiologique qui rendrait impossible la description de comportements à l'échelle sociale, ni trop éloignée de cette matérialité de laquelle nous entendons nous rapprocher – nous proposons de distinguer, comme le suggère Hilary Putnam⁴³, les :

« (...) représentations mentales de surface (les pensées « sous vocalisées ») et les représentations mentales profondes. » (Putnam 1990 : 79)

A l'échelle des réseaux neuronaux, les représentations profondes sont des :

« (...) patrons stockés en mémoire (ou « traces ») (qui) peuvent correspondre approximativement aux patrons d'activité neuronale engendrés par les stimuli lors de l'activité perceptive. » (Koenig 1998 : 347)

Les approches dites « cognitives » en anthropologie s'attachent dès lors à décrire les phénomènes culturels en visant leur description sous la forme de distribution de représentations mentales profondes et des moyens de leur diffusion et transformation. Quoique très spécifique, cette approche ne va pas sans poser de nouvelles questions concernant la définition des unités de cultures, problématique épistémologique inhérent à tout questionnement sur les formes diachroniques du partage (Weingart, Boyd & al. 1997).

⁴³ Une distinction que nous retrouvons également chez John Searle (1985), sans que nous soyons en mesure d'en attribuer la paternité à l'un ou à l'autre.

2.1. Le problème des unités de cultures

Dans la perspective des travaux en « culture et cognition », impliquant quelques anthropologues mais également et surtout des psychologues, économistes et philosophes, plusieurs modèles sont en concurrence selon la définition des unités de culture qu'ils proposent en lien avec une théorie de la transmission spécifique (Weingart, Mitchell & al. 1997 et Boyer 2001 pour une revue synthétique). Deux grandes tendances émergent de cet ensemble. La première, dans un cadre néo-darwinien, s'appuie sur le concept de *mème*, unité auto-répliquante de culture analogue aux gènes⁴⁴ (concept forgé par Richard Dawkins 2003 (1976) et popularisé depuis lors par Durham 1991, Dennett 2000, Brodie 1996, Lynch 1996, Blackmore 1999, Aunger 2000, 2002, Distin 2004). Dans cette approche, le principe explicatif de la transmission est dans l'unité de culture elle-même. La seconde tendance, formalisée par Dan Sperber dans la *Contagion des idées* (1996), soutient au contraire l'absence de permanence d'unités de culture – les représentations – et privilégie l'étude des mécanismes cognitifs universellement partagés et des processus d'inférence (Atran 2001a, Boyer 1999) qui vont contribuer à la stabilité des institutions culturelles via la transmission des représentations sous la forme de constantes opérations de récréation.

2.1.1. Limites des modèles darwiniens

Le mème est une monade culturelle qui se propagerait par imitation. Comme son modèle génétique, il se caractérise par des critères de longévité, fécondité et fidélité de la copie (Dawkins 2003 : 257 et sqq.). Toutefois, l'absence de fondement matériel qui viendrait, comme dans le cas du gène, confirmer son existence rend difficile son usage et contribue à rendre problématique toute tentative de définition (Aunger 2000, Blackmore 1999 : 53 et sqq., Marks 2004 : 184-5). La théorie fondée sur le concept de mème présente par ailleurs plusieurs défauts qui en réduisent la portée opérationnelle autrement que sous la forme de modèles populationnistes (où la perspective du mème est, par ailleurs, également contestée, voir Sperber & Claidière 2006, Claidière & Sperber 2007). En premier lieu, la mémétique traite d'un cas particulier de phénomène culturel : « l'imitation au sens large » (Blackmore 1999 : 6).

« In thinking about thinking we should remember that not all thoughts are memes. In principle, our immediate perceptions and emotions are not memes because they are ours alone, and we may never pass them on. » (Blackmore 1999 : 15)

⁴⁴ Analogie qui apparaît de manière lisible dans la très controversée sociobiologie de Wilson via le concept de « culturgen » (Lumsden & Wilson 1981).

Le concept de même est de ce fait peu pertinent pour appréhender ce que nous avons défini comme la part intime de la culture, où le singulier et l'idiosyncrasique occupent une place substantielle. Il nous permet cependant d'identifier une première conception de la culture qui empêche d'appréhender ce niveau d'expérience. Prénante bien au-delà du cadre de la mémétique, elle défend implicitement l'argument qu'un phénomène ne peut être culturel que s'il est partagé à *l'identique* par un grand nombre d'individus. Dans le cas des perceptions, on aura donc tendance à réduire le culturel aux systèmes de normes et à ne pas considérer leur articulation avec les composantes biographiques singulières où se joue pourtant la transformation des savoirs et savoir-faire perceptifs et leur ancrage biologique.

Un second groupe de travaux s'est attaqué à ce problème en proposant de considérer, dans le prolongement du modèle de la mémétique, quoique sous une forme critique, un processus de double « héritage »⁴⁵, à la fois biologique et culturel. Nous pensons en particulier aux travaux de Luigi Cavalli-Sforza et Marcus Feldman (1981) et de Robert Boyd et Peter Richerson (Boyd & Richerson 1985, 2005, Richerson & Boyd 2005). Mobilisant un outillage mathématique inspiré de la génétique des populations, le cadre explicatif qu'ils mettent en place reste inspiré d'une approche néo-darwinienne appliquée aux phénomènes culturels diffusés à l'échelle des populations⁴⁶ (Boyd et Richerson 1985 : 2).

Le choix de ce niveau d'analyse réduit l'étude des phénomènes culturels – mais implicitement la définition de la culture elle-même – aux formes partagées par toute une population. A nouveau, la part intime de la culture semble donc inaccessible à ces protocoles. Néanmoins, ils permettent d'identifier plusieurs tendances générales concernant la transmission culturelle en les rapportant à des formes sociales de la vie collective qui privilégieraient des réseaux de transmission plutôt que d'autres.

En premier lieu, ils montrent la contribution décisive du canal familial dans la pérennisation des comportements normés et des valeurs au sein d'une même société (Boyd &

⁴⁵ Ce concept est utilisé ici dans une acception différente de celle que nous donnons à ce terme. Nous le reproduisons néanmoins puisqu'il est la traduction la plus fidèle en français du concept développé par ces auteurs. L'« héritage » désigne dans ce cas ce qui est « passé » d'une génération à l'autre.

⁴⁶ L'extrait suivant illustre l'impact de cette échelle d'analyse macrosociale sur leur conception de la culture : « Variants acquired by individual learning and other common forms of phenotypic flexibility are lost with the death of the individual, and only the genes that underlies the capacity to learn are evolving properties of the population. In contrast, culturally acquired variations are transmitted from generation to generation and, like genes, they are also evolving properties of the population. Because of this we will say that culture has population-level consequences. » (Boyd et Richerson 1985 : 4)

Richerson 1985 : 46-55). En compulsant les données de très nombreux travaux ethnographiques conduits sur différents terrains d’Afrique sub-saharienne, Luigi Cavalli-Sforza et ses collègues montrent ainsi que les valeurs politiques et religieuses sont massivement déterminées par la trame familiale (Cavalli-Sforza & al. 1982). Ce mode de transmission semble garantir la conservation des unités de culture transmises, tout en maintenant de fortes variations entre et à l’intérieur des sociétés (Guglielmino & al. 1995).

Afin de comprendre les différents processus en jeu à cette échelle, ils proposent de distinguer plusieurs niveaux au sein d’une typologie des modes de transmission dans laquelle sont distinguées des voies verticales (de parents (et grands parents) aux enfants), horizontales (entre individus de la même génération) et obliques (des adultes autres que les parents aux enfants). Non

	De... à...	Qualité de la transmission	Période privilégiée
Verticale	Parents à enfants	Conservatrice, changement lent	petite enfance
Horizontale	Entre pairs	Degré de conservation directement corrélé à la fréquence des interactions entre individus	Adolescence
Oblique	Des adultes non parents aux enfants	Idem.	Petite enfance

Fig. 1.1. Les trois principaux mécanismes de transmission culturelle.

seulement ces modalités de transmission diffèrent entre elles par la nature de ce qui est transmis, mais on remarque que chaque trajectoire biographique est traversée de *périodes critiques* durant lesquelles l’influence d’une catégorie d’individus sur la transmission augmente de manière décisive (Cavalli-Sforza 2005 : 159). Ainsi, à chaque âge de la vie correspondrait une forme spécifique de diffusion des unités de culture

impliquant des partenaires sociaux différents, mais aussi un rythme d’acquisition d’unités culturelles distinct (fig. 1.1.).

Utile pour synthétiser les processus de transmission, ce modèle présenté ici sous sa forme minimale⁴⁷, présente au moins quatre lacunes au regard de notre objet : il est unidirectionnel (il ne prend pas en compte la possibilité d’une transmission des enfants vers les parents⁴⁸), cumulatif (il

⁴⁷ Les mécanismes de transmission extra-familiaux, en particulier, font l’objet chez ces auteurs d’un raffinement typologique plus important.

⁴⁸ Cette possibilité est théoriquement compatible avec le modèle général de Luigi Cavalli-Sforza. En pratique, elle n’a jamais été mise en œuvre dans la littérature que nous avons compulsée. La raison serait que les effets de ces formes inversées de la transmission des enfants vers les parents sont difficilement observables à l’échelle des populations. Alors que les institutions scolaires sont aisément identifiables, à notre connaissance il n’existe pas de culture qui a institutionnalisé l’apprentissage des parents par les enfants, même si à certains égards il serait possible d’en trouver des traces s’agissant, par exemple, des « cultures numériques » et ludiques contemporaines.

n'autorise pas des formes de désapprentissage ou de « ratés », le savoir constamment acquis tendant vers un état de développement maximal virtuel qui est calqué sur les unités de culture partagées par des adultes standards) et réduit le processus de transmission familiale aux apprentissages antérieurs à l'âge adulte (Hewlett & Cavalli-Sforza 1986). Enfin, en présupposant une définition de la culture comme une somme de composantes transmises socialement sous la forme d'unités partagées à une échelle macrosociale, les formes singulières d'apprentissage sont exclues du registre culturel (Boyd & Richerson 1985 : 35, Alvard 2003).

On s'interroge dès lors sur l'intérêt du modèle des unités de culture dans un paradigme néo-darwinien qui privilégie l'identité dans le temps d'unités de culture au détriment de formes de partage qui reposent sur l'approximatif. Dans un travail de synthèse récent, en collaboration avec Monique Borgerhoff et William Durham, Robert Boyd et Peter Richerson (Boyd, Richerson & al. 2005) insistent sur le caractère approximatif de la transmission. Et leur sentiment est très net :

« We do not know what is the smallest unit of cultural inheritance because we don't know in detail how culture is stored in brains. » (Boyd, Richerson & al. 2005 : 317)

Le fait de travailler sur un objet tel que la perception des odeurs permet de contourner en partie ce problème. D'une part, à la différence d'institutions telles que « la famille » ou d'entités polymorphes comme des divinités, les odeurs sont plus facilement réductibles à des événements cognitifs. D'autre part, grâce aux développements récents de la psychologie cognitive et des neurosciences, on dispose aujourd'hui d'informations probantes qui nous aident à comprendre comment les perceptions s'ancrent dans le cerveau sous la forme de représentations mentales profondes. Néanmoins, cette lecture est partielle et imparfaite, ce qui nous a contraint à intégrer d'autres composantes que les seules représentations profondes, comme nous allons le montrer. Pour tenter d'aller plus loin, Richard Boyd et ses collègues proposent de travailler à deux approches complémentaires. La première s'attache à la description de la longévité historique des traces matérielles. Dans le registre des odeurs, il s'agit des composantes matérielles qui prennent forme dans l'environnement (les odorants) ou – si l'on veut préserver notre première remarque – dans les cerveaux des individus (les structures neurologiques de la perception). La seconde entend décrire les dispositifs qui permettent la coexistence de formes singulières de la vie sociale, parmi lesquels nous identifions (a) la formation des consensus culturels – par l'intermédiaire de processus de convergence (Atran & al. 2002 : 436) – (b) et les ressources qui rendent possible une vie sociale en l'absence de ce consensus. Ce second axe d'analyse prend appui sur les travaux en anthropologie cognitive qui, depuis Wallace en 1962 :

« (...) argued against the uniformitarian view of culture and asserted that cognitive *non-sharing* is a functional prerequisite of society. » (Boster 1999 : 217)

Le modèle de l'épidémiologie des représentations développé par Dan Sperber (1996) permet de prendre en compte simultanément ces deux dynamiques. A l'échelle des traces, il s'agit d'articuler représentations mentales et représentations publiques en considérant l'historicité de leur matérialité (les compétences peuvent être changeantes dans le temps). La description de ces *formes distribuées des représentations et des dispositifs cognitifs qui concourent à leur mise en commun* est l'objet de l'*ethnographie cognitive*⁴⁹. Ce faisant, cette dernière ambitionne de déterminer les faisceaux de causalités qui relient chaque esprit-cerveau à son environnement, composé des choses du monde parmi lesquelles les individus agissent.

2.1.2. La contagion des odeurs

« Une épidémiologie des représentations a pour objet non les représentations, mais le processus de leur distribution. » (Sperber 1996 : 44)

Pour saisir ce processus en l'abordant par l'angle de sa matérialité, nous proposons d'étudier les dispositifs cognitifs. Dans la perspective épidémiologique, ils concourent à la transmission de représentations mentales profondes entre esprits-cerveaux⁵⁰, en transitant provisoirement par des représentations de surface, mentales et publiques. Dan Sperber privilégie la distinction entre les représentations mentales, internes aux esprits-cerveaux, et les représentations publiques, se déployant précisément dans l'espace public et qui, de ce fait, sont accessibles à plusieurs individus. Dans ce cadre, la culture se définit comme une :

« (...) distribution fluide de représentations privées et publiques, des conditions écologiques naturelles et artificielles qui canalisent et relaient les informations représentées (...) et les *compétences qui en résultent* » (Atran 2003 : 137, nous soulignons).

Le modèle de la contagion des idées repose sur deux hypothèses fortes concernant la nature de l'esprit humain. Tout d'abord, en compagnie de Deirdre Wilson, Dan Sperber montre,

⁴⁹ Une expression que l'on retrouve dans les travaux de Jürgen Wassmann (voir la synthèse dans Wassmann & Stockhauss 2007) et de Edwin Hutchins et ses collègues au sein de l'Université de Californie à San Diego (travaux sur les interfaces hommes-machines, Hollan, Hutchins & Kirsh 2000). Dans les deux cas, c'est la distribution de la cognition dans un contexte écologique qui est mise en avant, privilégiant tantôt le lien avec les protocoles expérimentaux (approche interculturelle de Pierre Dasen), tantôt la description des unités fonctionnelles de l'activité inhérentes aux interactions Hommes-environnement (approche de la sociologie des usages de Bernard Conein).

⁵⁰ A notre connaissance, Dan Sperber ne fait pas mention dans ses travaux de cette expression que nous avons discutée précédemment et parle « simplement » du cerveau.

dans *La pertinence* (1989), que la transmission des représentations ne repose pas sur un processus de transfert à l'identique d'informations entre esprits (à l'exception des bruits dans la communication, comme l'intègrent les théories cybernétiques de la communication de Claude Shannon et Warren Weaver) mais repose au contraire sur un processus de création et de recréation constante de l'information (selon la théorie pragmatique du linguiste lituanien Algirdas Greimas que développent et critiquent Sperber et Wilson). Dans un second temps, Dan Sperber prend appui sur cette théorie de la communication pour mettre en avant la contribution des dispositions cognitives pan-humaines qui contraignent la production et la mémorisation des représentations, sans pour autant présupposer de leur partage parfait. Cette seconde hypothèse a été formulée de manière très spécifique par Dan Sperber et ses collègues depuis une quinzaine d'années, sous la forme d'une *théorie modulaire de l'esprit*. Elle constitue aujourd'hui un paradigme dominant de l'anthropologie cognitive.

2.2. L'hypothèse modulaire : apports et limites

L'hypothèse modulaire ou hypothèse des modules cognitifs est employée dans la littérature sous des acceptions parfois très différentes. Dans une version large et relativement partagée, elle postule une division fonctionnelle de l'esprit-cerveau en unités neurophysiologiques interdépendantes et autonomes, définies par un ensemble limité d'entrées et de sorties organisées selon un axe *bottom-up*⁵¹ et qui constitue un domaine de connaissance.

« A domain is a body of knowledge that identifies and interprets a class of phenomena assumed to share certain properties and to be a distinct and general type. A domain functions as a stable response to a set of recurring and complex problems faced by the organism. This response involves difficult-to-access perceptual, encoding, retrieval, and inferential processes dedicated to that solution. » (Hirshfeld & Gelman 1994 : 21)

A ce titre, l'hypothèse des modules cognitifs apporte des réponses à deux questions importantes que nous avons rencontrées dans notre recherche⁵². Comment le traitement de l'information est-il organisé au sein de l'esprit-cerveau et en quoi ce plan contraint la perception

⁵¹ Soit, un traitement de l'information linéaire depuis la prise d'information par les organes des sens vers la pensée dite de haut niveau, conceptuelle ou esthétique. Dans la littérature des sciences cognitives, ce schéma s'oppose au traitement de l'information dit top-down qui trouve sa source dans des représentations, c'est-à-dire des attentes qui dirigent la prise d'information par les organes des sens.

⁵² Et qui traversent par ailleurs l'œuvre de Claude Lévi-Strauss à laquelle, comme l'a récemment rappelé Dan Sperber qui s'en veut le prolongateur, il a manqué une théorie de l'esprit informée des récents progrès des sciences cognitives. De ce point de vue, ce questionnement est une version matérialisée de l'hypothèse de la pensée du bricolage que nous avons énoncée plus haut.

durant l'activité ? Et, selon le point de vue inverse, dans quelle mesure l'expérience modifie-t-elle l'organisation neurophysiologique du cerveau ?⁵³

Ces deux questions importantes sont transversales à l'anthropologie cognitive, mais aussi et plus largement aux travaux concernés par l'acquisition des compétences. L'hypothèse modulaire donne un cadre formel à ces interrogations en s'attachant tout particulièrement à mettre en relation le développement des compétences de l'enfant et la phylogenèse de l'espèce humaine. En effet, dans ce paradigme, chaque module est le résultat d'un processus de sélection darwinien ayant opéré durant le développement de l'espèce humaine, renvoyant de ce fait le chercheur à des arguments « adaptationnistes » plus ou moins forts selon les affinités théoriques (Atran 2005). En ce sens, Scott Atran a fortement contribué à renouveler le débat sur l'articulation entre nativisme et empirisme en proposant un schéma élémentaire dans sa forme – mais complexe dans son agencement réel – qui énonce un plan de développement universel et génétiquement programmé, dépendant pour sa réalisation des conditions extérieures (les sollicitations de l'environnement). Hérité des conditions de vie des premiers *Homo sapiens* (originellement localisés en Afrique, il y a très approximativement 200 000 ans) dont le cadre social et écologique était différent de celui de l'Homme contemporain, ce plan de développement ontogénétique connecte la biographie de chaque individu à l'histoire de l'espèce humaine par l'intermédiaire d'un patrimoine génétique partagé.

La théorie modulaire de l'esprit a fait l'objet d'une première formulation dans le cadre des travaux sur la perception visuelle du neurophysiologiste britannique David Marr (1982) et dont le philosophe Jerry Fodor a systématisé l'apport sous une forme théorique dans *The Modularity of Mind* (1983). Cette formulation est l'aboutissement d'un foisonnement intellectuel très riche⁵⁴ dans le cadre duquel l'hypothèse de la grammaire générative de Noam Chomsky constitue une avancée fondamentale (Chomsky 1971, 1979, Piattelli-Palmarini 1979) quoique contestée. Actuellement, les théories modulaires sont d'ailleurs fortement critiquées. En tout état de cause,

⁵³ Un exemple classique et représentatif est celui des chauffeurs de taxi londoniens dont on a montré un développement plus important de l'hippocampe, zone cérébrale dédiée entre autre à la mémorisation de l'espace. Pour une présentation plus détaillée de cet exemple et d'autres, lire Candau 2009.

⁵⁴ Témoignage de cet « esprit du temps », l'anthropologie cognitive de la première époque (Tyler 1969) reposait sur une théorie néo-kantienne des *schemata*. Ces structures cognitives étaient conçues comme des unités de travail computationnelles devant organiser les informations sensorielles de sorte que les différentes sorties cognitives présentent entre elles un certain nombre de similarités. Les *schemata* constituaient une réponse non définitive à la recherche d'un langage mental – le *mentalis* – une des énigmes clef qui a longtemps contribué au développement des sciences cognitives également formalisée par Jerry Fodor (1975).

nous remarquons qu'elles sont très peu présentes au sein des travaux en psychologie cognitive ou en linguistique⁵⁵ que nous avons consultés pour élaborer notre problématique olfactive.

Dans le cas de la vision étudiée par Marr, il s'agissait d'expliquer l'intégration des différents systèmes neurophysiologiques sous la forme d'une unité fonctionnelle capable de produire l'information visuelle multidimensionnelle telle qu'elle est traitée par l'esprit (couleur, formes, mouvement, ...). Reprenant ces éléments, Dan Sperber a proposé, depuis 1985, une théorie modulaire dite *massive* qui intègre l'ensemble des processus cognitifs et non plus seulement ceux qui relèvent d'un processus de conceptualisation ou de perception, comme dans le cadre de la théorie de la modularité dite restreinte de David Marr. L'esprit-cerveau serait organisé sous la forme d'une articulation de modules (Sperber 1994, Sperber & Hirschfeld 2004). Cette option défendue par des partisans de la psychologie évolutionnaire suppose un processus de complexification croissante de l'appareillage cognitif formant, au cours du développement de l'espèce humaine, ce qu'Andy Clark (1987) appelle des *kudges* (en informatique, désigne un petit programme bricolé).

Outre les recherches de Dan Sperber, le modèle « massif » a fait l'objet de développements importants en anthropologie par Scott Atran (1981, 1986, 1995a, 2001b) et, dans une version sensiblement différente, par Pascal Boyer dans le cadre de ses travaux sur la mémoire et les phénomènes religieux (Boyer 1999, 2000a, 200b). Âprement discuté, il fait débat au sein d'une communauté scientifique restreinte mais très active (Hirschfeld & Gelman 1994, Sperber, Premack & Premack 1995, Medin & Atran 1999a), en particulier à propos de la nature des modules (théorique ou non), de leur nombre (les questions de biologie naïve faisant l'objet d'un débat particulier) et de leur extension. Afin de convaincre la communauté des anthropologues, les discussions ont porté sur des phénomènes culturels très bien documentés, en particulier les entités religieuses, la formation d'une pensée essentialisante et les connaissances zoologiques ou botaniques populaires. La question des sens, bien que prééminente dans la formulation de David Marr et sa reformulation philosophique par Jerry Fodor, a disparu des débats au bénéfice de ces discussions. Ces transformations du modèle canonique de Marr sont-elles susceptibles de contribuer au projet d'une anthropologie des perceptions olfactives ?

⁵⁵ Nous remercions Sylvain Farge, maître de conférence germaniste à l'Université de Lyon 2 d'avoir attiré notre attention sur ce point.

2.2.1. Une « pensée des odeurs » spécifique ?

Des éléments de réponses à cette question épistémologique ont été formulés dans les premiers travaux de David Howes. L'une des hypothèses particulièrement intéressantes qu'il soumettait à l'époque concernait la possibilité d'une « pensée proprement olfactive » :

« What if there exist modalities or faculties of consciousness (seeing, smelling, speaking, hearing, etc.) instead of reasoning, memory, and attention being general mental power? » (Howes 1991b : 11)

Cette question occupait une place relativement importante dans les premières recherches de David Howes et de ses collègues (voir aussi Classen, Howes & Synott 1994 : 3 et Classen 1993 : 16). Elle relevait, à l'époque, de leur filiation revendiquée avec les travaux de Marshall McLuhan (1967, 1993) et de ses deux disciples et collègues Walter Ong (1991) et Edmund Carpenter (1972), chercheurs canadiens connus pour avoir proposé d'étudier les effets cognitifs des média communicationnels plutôt que le contenu des messages transmis.

« Cultures vary greatly in their exploitation of the various senses and in the way in which they relate their conceptual apparatus to the various senses. » (Ong 1991 : 26)

Dans cette perspective, le projet de David Howes consistait à rendre lisible l'organisation multi-sensorielle de cette médiation communicationnelle, ce qu'il a traduit en détournant la célèbre formule de McLuhan en « the medium is the *massage* » (Howes 1992 : 148, nous soulignons). L'argumentation de McLuhan a depuis lors fait l'objet de nombreuses critiques, notamment en raison du style particulier de son écriture et de son goût prononcé pour les néologismes. Mais, surtout, son modèle reposait sur un déterminisme technologique unilinéaire très contestable. Selon lui, l'intensification de l'usage d'un sens serait contrainte par le déploiement d'une nouvelle technologie au sein d'une communauté. Par conséquent, la configuration des sens au sein d'une société serait modifiée en raison du développement technologique inégal entre les différentes sociétés. Le lien de causalité entre cette transformation technique engageant les sens et les modalités de pensée reste néanmoins difficilement expliqué, prenant chez David Howes la forme d'un style sensori-cognitif, le « sensorium »⁵⁶ (Howes 1991d, 1992, mais aussi Geurts 2001, 2002).

⁵⁶ Une extension du concept de « sensotype » proposée par la psychologue Mallory Wober (1966, 1975, 1991). Sa définition par David Howes est, de notre point de vue, difficilement utilisable car polysémique : « the entire sensory apparatus as an operational complex. » (Howes 1992 : 1)

Dans son usage ethnographique, ce « style » apparaît plus comme un outil conceptuel qui permettrait de réunir un ensemble d'observations ethnographiques que comme un modèle explicatif. Seul élément allant dans ce sens, David Howes suggérait dans un de ses premiers écrits de considérer la théorie modulaire de l'esprit, à l'époque formulée par Jerry Fodor, pour argumenter, selon nos propres termes, de l'existence de trajectoires cognitives propres à chaque modalité sensible (Howes 1991b). Mais la démonstration n'a pas été poussée plus loin et, à la faveur d'un positionnement critique vis-à-vis de son ancien mentor, il conclut à la nécessité d'abandonner ce modèle issu des travaux de McLuhan – qu'il propose d'appeler la « *sensory-tought hypothesis* » (Howes 1992 : 34) – pour identifier deux autres modalités de relation entre sens et concept qui mériteraient d'être étudiées en priorité :

« Sensory anthropology teaches that cultures vary greatly in the use they make of the various senses, and in the significance they ascribe to « messages » or communication in different sensory modes. Cultures also vary in the way they relate the intellect to the senses - some culture think of understanding as a kind of seeing, other conceive of it as a kind of hearing, others as a « separate sense » altogether. » (Howes 1992 : 421)

Cette démarche est fructueuse : on a montré en présentant brièvement la recherche menée auprès des dégustateurs d'huile d'olive que les représentations concernant le statut cognitif de chaque modalité sensorielle contribuaient à la formation des compétences perceptives. Elles modifient l'attention accordée au produit et ont donc un effet sur la perception. Toutefois, ces données ethnographiques ne nous éclairent pas sur la contribution différentielle de chaque modalité sensorielle sur la qualité des choses pensées.

Une troisième façon d'envisager l'articulation entre sens et concept, bien qu'elle soit formulée sans lien explicite avec ce programme, est proposée dans la discussion du caractère universel de l'association entre olfaction et liminalité de David Howes (Howes 1991c). Ce dernier observe en effet dans les usages rituels décrits par différentes ethnographies qu'il a compulsées, la contribution récurrente des odeurs à la mise en place dans l'espace du rite de frontières symboliques. Les rituels s'organisent selon une trame temporelle dont la succession des impressions olfactives sur ses acteurs constitue les repères.

« To conclude, *there is a connection between olfaction and transition*. Interpretating transition as meaning « category-change », we have seen that there is an intrinsic relationship between smell and cognitive transformation at the logical level (smells are most noticeable at boundaries), the psychological level (given the effect of odours on memory and discursive reason), and the sociological level (smells synchronize the emotional and physical states of the members of congregation). » (Howes 1991c : 143, souligné par l'auteur)

Ainsi, David Howes suggère l'impact de contraintes physiologiques de la perception des odeurs sur la formation de concepts eux-mêmes. Or, cette approche rejoint l'argument de la théorie modulaire qui propose un cadre dans le modèle épidémiologique pour articuler ces deux niveaux de traitement de l'information. Revenons donc au paradigme modulaire.

2.2.2. Ontologies

Dan Sperber propose de distinguer les processus perceptifs des processus conceptuels et métareprésentationnels, chacun succédant à l'autre selon un enchaînement causal vertical *bottom-up*. Chaque module conceptuel s'alimente de l'information issue des modules perceptifs inférieurs en opérant par la même occasion une première sélection en fonction de leur pertinence pour traiter l'information globale. L'inverse serait moins vrai :

« There may be (innately determined) limits on the extent to which the domain of a basic conceptual module can be extended to include meta-representational information. » (Atran 1995b : 226)

Sur le plan de l'organisation horizontale de l'esprit, les frontières entre les modules supérieurs – conceptuels et méta-représentationnels – sont moins rigides qu'entre modules inférieurs, perceptifs. Ce compartimentage du perceptif au niveau inférieur de l'architecture cognitive ne doit cependant pas masquer la complexité de la perception olfactive. En aménageant un peu le modèle de Dan Sperber, on peut dire qu'en raison du fait qu'elle est réalisée dans le cadre d'une activité (la description d'une odeur constitue déjà en soi une activité), l'information olfactive doit « traverser » un ou plusieurs modules conceptuels pour prendre la forme d'un jugement. A chacune de ces étapes, l'information est re-catégorisée selon des principes propres à des *ontologies intuitives* (Boyer & Barrett 2005), c'est-à-dire :

« (...) a set of principled expectations and inferential dispositions concerning various aspects of experience. » (Boyer 1999 : 876)

Un exemple récurrent dans la littérature est celui des modules de reconnaissance de visage qui, à partir de quelques inputs visuels très restreints – telle que l'image produite par des représentations de ce type : ☺ – active la reconnaissance d'un visage mais aussi d'une émotion, en l'occurrence une humeur positive. Ce système bien étudié nous permet de comprendre comment les ontologies intuitives prennent forme et quelles sont les hypothèses que nous pouvons proposer dans le registre de l'olfaction (voir Boyer et Barrett 2005 pour un approfondissement de la présente synthèse).

De ce fait, la théorie modulaire constitue une base intéressante pour expliquer comment sont catégorisées les informations olfactives dans le cadre d'une activité de connaissance ordinaire, rarement limitée à l'identification des odeurs pour elles-mêmes. Parmi les différents domaines discutés dans le paradigme modulaire, s'agissant des odeurs, des données ethnographiques existent, quoique de façon marginale (Atran 1999 : 181), dans le registre de la psychologie naïve (Gigengack 2006), dans les taxonomies populaires botaniques (Shepard 2004, Jernigan 2008, voir chapitre 3 § 4.2.) et zoologiques (Fabre 1882, Rival 1996, Deturche 2000 : 69-72, voir idem) ou dans l'évaluation du caractère comestible d'un aliment (la question du dégoût alimentaire : Haidt & al. 1997, Nichols 2004, Sperber 2006, voir également le chapitre 5 § 3.1.). Par contre, cette théorie s'avère plus limitée pour expliquer la contribution de l'attention dans la perception et les effets des mécanismes cognitifs de haut-niveau sous la forme d'un processus *top-down*.

2.2.3. Une modularité naturellement... épigénétique

Une analyse en terme de modules est de ce fait insuffisante pour étudier les perceptions à l'échelle de l'activité. En témoigne le traitement conceptuel de la perception dans l'*Epidémiologie des représentations*. Dan Sperber y propose de distinguer les *croyances* ou *représentations intuitives*, résultats de processus perceptifs et conceptuels spontanés et non conscients, des *croyances* ou *représentations réflexives* qui sont des représentations conceptuelles de second ordre, des métareprésentations. L'approche est développementale :

« (Les) croyances (intuitives) sont acquises dans le cours des interactions ordinaires avec l'environnement et avec autrui. Elles ne demandent aucun effort conscient d'apprentissage de la part de celui qui les acquiert ni aucun effort d'enseignement de la part des autres (voir Atran et Sperber 1991). » (Sperber 1996 : 128)

En guise d'exemple, Dan Sperber revient sur les travaux de Berlin & Kay (1969) sur la perception des couleurs (voir plus loin, § 4.). Selon lui, le fait que tout être humain perçoive dans le charbon une couleur que nous appelons en français « noir » ne s'acquiert pas, tandis que l'association d'une couleur noire aux représentations des mineurs ou des enfers, voire même l'usage du terme français « noir », sont le fruit d'un apprentissage culturel. Le lien entre perception et conceptualisation apparaît dès lors complexe : les représentations intuitives ne sont pas toujours l'expression directe de compétences modulaires, car :

« Même lorsqu'une croyance intuitive provient de la perception de l'individu lui-même, les ressources conceptuelles et l'arrière-plan de connaissances qui se combinent avec l'input sensoriel pour produire la croyance elle-même ont été en partie acquis à travers la communication. » (Sperber 1996 : 129)

Tout l'enjeu est de comprendre comment s'articule cette combinaison. Or, à cet égard, l'argument modulaire ne semble pas le plus propice pour apporter des éléments de réponses satisfaisants, malgré une prise en compte théorique de ce niveau de granularité du réel dans le programme de l'épidémiologie des représentations. Dans les travaux des auteurs nommés plus haut, les modules apparaissent achevés, réalisés, communs à l'humanité. Sous cette forme « parfaite », on ne peut comprendre comment une disposition perceptive intuitive – comme la reconnaissance du noir – se combine aux modelages culturels pour devenir une compétence perceptive, des savoirs et savoir-faire qui sont propres à chaque individu.

Pour atteindre ce niveau d'interprétation, nous soutenons qu'il faut combiner deux autres échelles d'analyse, l'une dite située – l'analyse de l'activité, comme nous l'avons suggéré plus tôt, qui permet de comprendre comment s'articulent entre elles les compétences – et l'autre, plus fine, à l'échelle de l'esprit-cerveau, de nature neurologique et qui permet de considérer des formes de remodelages de réseaux de neurones. Sur ce point, les travaux de Jean-Pierre Changeux constituent une référence discutable⁵⁷ mais pertinente pour concevoir un plan de recherches en anthropologie cognitive. Ils placent en effet au cœur de la démarche la plasticité neuronale du cerveau dès le stade précoce du développement embryonnaire. Cela signifie avant tout que les dispositions innées qui sont à l'origine du développement fonctionnel du cerveau s'accompagnent d'une flexibilité inhérente aux interactions entre l'homme et son environnement. Si le capital génétique détermine une trame de développement du cerveau, chaque étape est marquée par un important modelage épigénétique qui réorganise sensiblement les traces neuronales stabilisées jusqu'alors et infléchit de nouvelles configurations fonctionnelles qui fondent des compétences locales.

Ce développement fonctionnel s'articule sur deux axes, horizontal et vertical. Le premier indique que le cerveau est organisé en zones fonctionnelles qui traitent chacune d'informations

⁵⁷ Bien entendu, certains éléments du modèle que propose Jean-Pierre Changeux depuis la parution de *l'Homme neuronal* en 1982 ont fait l'objet de remises en question. La problématique la plus délicate concerne l'articulation de deux tendances antagonistes, la plasticité synaptique d'une part, et la stabilité dans le temps de certaines traces neuronales d'autre part. Une théorie concurrente est le modèle du « darwinisme neuronal » développé par l'américain et prix Nobel de médecine Gerald Edelman (Edelman 2000, Edelman & Tonioni 2001). Les différents éléments de la théorie de Jean-Pierre Changeux que nous avons exposés sont toutefois cohérents avec le cadre proposé par Gerald Edelman et en particulier les multiples reconfigurations constructivistes qui ont cours dans l'organisation neuronale en fonction des expériences et ce, à l'échelle de la mémoire non représentationnelle.

spécifiques. Le second correspond aux mécanismes d'intégration successive de l'information au sein de différentes couches fonctionnelles, ascendantes (*bottom-up*) et descendantes (*top-down*).

L'hypothèse épigénétique repose donc sur un double mécanisme de stabilisation de réseaux de neurones, qui explique l'articulation entre la stabilisation dans le temps de dispositions cognitives (à l'échelle de l'esprit-cerveau), et une plasticité qui en autorise le remodelage à l'occasion des apprentissages. Cette capacité, propre à l'homme, repose, selon l'hypothèse de Changeux, sur deux mécanismes au moins.

Le premier est la capacité de traitement réflexif de l'information. Le langage, public ou privé, joue donc un rôle essentiel, ainsi que le développement des compétences réflexives dont la psychologie connaît aujourd'hui assez clairement la trame et l'universalité (voir les travaux récents de Maurice Bloch sur les théories de l'esprit dont il a fait l'objet de sa chaire au Collège de France : 2006).

Le second mécanisme implique la transformation des *pré-représentations*, qui sont des projections des intentions sur le monde, en représentations mentales profondes et stables. Ces deux mécanismes opèrent de concert en reposant sur deux processus au moins : une sélection des pré-représentations par récompenses – ce sont les différents mécanismes de type plaisir et satisfaction suite à l'appétence compensée – et une sélection par résonance. Ce second processus repose sur la correspondance entre l'activité perceptive suscitée par des stimulations sensorielles et les pré-représentations existant au moment de l'expérience sensorielle. Ces deux modes de sélection entraîneraient la stabilisation – le stockage – de significations ou de connaissances sous la forme de « cartes » de relations fonctionnelles matérialisées par un réseau neuronal distribué et ouvert. Un modèle réduit de la réalité extérieure serait ainsi sélectionné et mis en mémoire dans le cerveau. Ces objets de mémoire « existeraient » dans le cerveau sous la forme de traces neuronales stables. Du fait de cet incessant processus de sélection, le nombre de pré-représentations tend à décroître au fur et à mesure de la confrontation avec le monde. Autrement dit, pour reprendre la formule de *L'Homme de vérité* : « Apprendre, c'est éliminer » (Changeux 2002 : 98).

2.2.4. « Beyond Modularity »

En 1999, s'est tenu au département d'anthropologie de la Queen's University of Belfast, un séminaire comparant deux approches de la transmission culturelle, les approches

ethnographique d'une part, et en psychologie évolutionnaire d'autre part (Whitehouse 2001a). A l'initiative d'Elizabeth Tonkin et de Harvey Whitehouse, ce séminaire a permis de rendre compte de manière très claire du clivage épistémologique qui oppose trois tenants et trois opposants de l'approche modulaire (ou de type modulaire, car d'autres modèles étaient discutés). Parmi les anthropologues fermement opposés à une approche néo-darwinienne, le Britannique Tim Ingold a formulé la critique la plus stimulante, mais aussi la plus radicale.

« Ingold advocates a « developmental systems » approach to genetics and evolution, which dispenses with such dichotomies as « genes versus environment » and « nature versus nurture », and argues that « organic forms » arise as an emergent property of the total system of relations set up by virtue of the presence of the organism in its environment. » (Whitehouse 2001b : 14)

Tim Ingold soutient qu'il est préférable de penser l'apprentissage comme un processus de production de compétences lors de différentes activités, plutôt que de le concevoir en tant que résultat du développement d'un ou plusieurs modules (voir l'ensemble d'articles réunis dans Ingold 2000). La connaissance ne peut être réduite à des représentations, comme il l'argumente en tirant parti des travaux célèbres du psychologue « écologique » James Gibson (1979). L'hypothèse néo-darwinienne ne serait qu'une idéologie, puissante, mais circulaire.

Dans sa contribution de synthèse au débat, Harvey Whitehouse montre pour quelles raisons l'opposition entre Dan Sperber et Tim Ingold est moins radicale que ces deux protagonistes ne le soutiennent. Selon lui, tout deux représentent les versions extrêmes d'un même continuum de perspectives pour se saisir des phénomènes de transmission culturelle. Le premier, dans le cadre modulaire, se focalise sur les conditions propres de l'esprit-cerveau. Le second, en privilégiant la relation avec l'environnement, développe une approche écologique qui complète la première perspective plus qu'elle ne s'y oppose réellement. Nous sommes également convaincu que :

« (...) restricting the cognitive project to the identification of causes *internal to organisms* impoverishes the explanatory potential of psychological models. » (Whitehouse 2001c : 207-8)

Cette tension nous permet ainsi de bien comprendre les limites de l'approche modulaire. Radicalisée, elle réduit l'apprentissage à une découverte et les phénomènes sociaux à l'expression de choses données. On a montré que pour être pertinente, l'approche modulaire doit s'articuler avec une connaissance des mécanismes neurophysiologiques et permettre un remodelage constant de l'esprit-cerveau en lien avec ses développements épigénétiques, c'est-à-dire dans un rapport de co-construction avec l'environnement. De ce fait, comme le suggère Harvey

Whitehouse, on pourrait très bien être conduit un jour à abandonner le modèle strictement modulaire pour une forme plus dynamique, comme celle proposée par Annette Karmiloff-Smith dans *Beyond Modularity* (1992). Nous faisons le pari en effet que l'approche modulaire est vouée à être décomposée en l'étude d'unités fonctionnelles plus fines que celles proposées aujourd'hui, impliquant des modalités d'apprentissage plus complexes et une collaboration avec les travaux conduits en neurophysiologie. Un deuxième avantage de cette perspective que nous appelons de nos vœux est qu'elle permettrait de contourner lorsque cela est nécessaire, le mode d'enchaînement *bottom-up* de traitement de l'information qui est présent dans le travail de Dan Sperber.

Nous soutenons néanmoins que le travail de ce dernier reste important car il s'agit, à ce jour, de la tentative de modélisation de l'anthropologie cognitive prenant le mieux en considération ces mécanismes de l'esprit-cerveau. Le fait qu'aucune entreprise ethnographique n'ait été conduite sur la base de ce modèle témoigne néanmoins de ses limites. Aujourd'hui, une part importante de la littérature concerne des approches populationnistes (Boyd & Richerson 1985, 2005, Sperber & Claidière 2005, Claidière & Sperber 2007), avatars contemporains de la pensée néo-darwinienne en général (voir le concept de populations de neurones développé par Edelman 2000). Par trop éloignée temporellement et socialement des actions singulières et de l'intime, ces approches sont, selon nous, peu opérantes pour expliquer comment se forment et se transmettent des compétences perceptives en lien avec l'activité. Par conséquent, les connexions entre ces travaux qualitatifs et spéculatifs et les approches ethnographiques sont rares. Notre projet vise également une meilleure articulation de ces deux échelles de données.

Pour le réaliser, nous avons identifié trois limites à la démarche modulaire auxquelles notre étude est susceptible d'apporter une contribution notable : nous proposons (a) de prendre en considération les pré-représentations, c'est-à-dire des intentions non nécessairement représentationnelles et nous considérons (b) la possibilité d'une réorganisation fonctionnelle de certains modules lors de l'acquisition et du développement de compétences. Pour cela, nous entendons (c) étudier en particulier la contribution des mécanismes cognitifs *top-down* dans l'acquisition de l'expertise, en partant d'une démarche ethnographique, c'est-à-dire située.

2.2.5. Les chaînes causales cognitives culturelles (CCCC) et l'ethnographie

Dans sa présentation initiale, le modèle épidémiologique ne préfigure pas une approche populationniste au détriment d'une démarche ethnographique. Au contraire, plusieurs outils ont été développés au service d'un travail de terrain. En particulier, le concept opératoire de *chaîne causale cognitive* s'avère déterminant pour articuler culture, cognition et activité dans le cadre d'une problématique de transmission culturelle. Le principe, ingénieux, est dans sa « forme canonique » particulièrement simple.

« Les reproductions publiques ont, typiquement, des représentations mentales parmi leurs causes et parmi leurs effets. Les représentations mentales causées par des productions publiques peuvent causer à leur tour d'autres productions publiques, etc. Il existe ainsi des chaînes causales complexes où les représentations mentales et les productions publiques alternent. » (Sperber 1996 : 138)

Dans un travail ultérieur, Dan Sperber distingue trois formes de chaînes causales, articulées entre-elles par une relation d'inclusion progressive :

« i) Chaîne causale cognitive (CCC) : Une chaîne causale dont chaque lien causal instancie une relation sémantique

ii) Chaîne causale cognitive sociale (CCC sociale) : Une CCC qui s'étend sur plusieurs individus

iii) Chaîne causale cognitive culturelle (CCCC) : Une CCC sociale qui stabilise des représentations mentales et des productions publiques dans une population et son environnement. » (Sperber 2000 : 222)

Le concept de chaîne cognitive causale culturelle est extrêmement stimulant, car il autorise une profondeur dans la description ethnographique qu'on ne retrouve pas dans l'analyse populationniste⁵⁸. En outre, il permet à Dan Sperber de déplacer la définition cognitive de la culture d'une somme de représentations à un processus de distribution des représentations :

« Les CCCC ne sont pas un aspect du culturel. Elles *sont* le culturel. Les choses sociales sont culturelles dans la mesure où elles sont insérées dans des chaînes causales cognitives culturelles. Je ne connais pas de contre-exemple à ces affirmations. Au contraire, je crois qu'elles fournissent une manière fine de démêler ce qui est social et ce qui ne l'est pas, et dans le social ce qui est culturel et ce qui ne l'est pas. » (Sperber 2000 : 226-227, en italique par l'auteur).

En effet, les CCCC contribuent à la stabilisation des représentations mais ne se réduisent pas à celles-ci, comme Dan Sperber l'expose plus haut dans son argument. Les opérations qui contribuent de manière intermédiaire à transformer l'esprit-cerveau, tout comme les

⁵⁸ Dans cette contribution Dan Sperber souligne en effet : « Ce que je veux suggérer, c'est que ce niveau micro est le niveau approprié pour une explication naturaliste. » (2000 : 215)

comportements singuliers qui interviennent dans la formation de représentations stabilisées, sont dès lors plus importantes que les représentations elles-mêmes, c'est-à-dire les normes ou les représentations dites collectives qui sont des représentations partagées par (quasiment) tous. Nous faisons le pari que ces actions sur l'esprit-cerveau sont un meilleur objet pour entreprendre une anthropologie des compétences olfactives que l'étude des normes et représentations partagées elles-mêmes. Pour cela, nous proposons de prendre au sérieux les concepts de Dan Sperber lorsqu'il énonce que :

« Les liens psychologiques sont eux-mêmes une sous-catégorie des liens environnementaux. Ce sont des liens situés dans les cerveaux et les corps, qui font eux-mêmes partie de l'environnement. Aussi reconnaître une place spéciale aux liens psychologiques dans une CCC sociale revient-il à mettre en avant un type de facteur écologique. » (Sperber 2000 : 228)

Dans un cadre naturaliste, ceci revient à souligner que cerveaux et environnements partagent une nature commune en raison de leur matérialité. La contribution des facteurs environnementaux sur la pensée est en fait l'exercice d'une portion de la matière du monde sur la matière du cerveau, par la médiation physiologique, dont la *trace matérielle* sur l'esprit-cerveau – une configuration neuronale – sera durable et stabilisée en raison de l'ensemble des chaînes causales cognitives mobilisées dans l'acte perceptif. Nous proposons d'intégrer au sein du concept de dispositif cognitif que nous avons préalablement introduit les formes matérielles stables qui concourent aux différentes CCC. Nous insistons sur deux propriétés de ces dispositifs. Tout d'abord, bien que stables, ils sont néanmoins susceptibles de reconfiguration sous la force de pressions de CCC récurrentes et particulièrement puissantes. On peut ainsi tenter de comprendre l'enchaînement des mécanismes causaux de type *top-down*, et leur rencontre avec les mécanismes de type *bottom-up*, dont est doublement faite toute perception (Changeux 2002 : 199-200). Ensuite, ils sont définis par leur matérialité, ils sont donc susceptibles d'être écologiques et psychologiques. De ce fait, les mécanismes cognitifs de l'esprit-cerveau sont très clairement des sous-catégories de l'ensemble fonctionnel des causalités écologiques comme l'entend Dan Sperber (2000 : 228-229).

Une seconde conséquence de cette réécriture de l'analyse sous la forme de dispositifs cognitifs tient dans l'articulation entre dispositions et représentations. Dans *Le Symbolisme en général* (1974), Dan Sperber consacre plusieurs pages aux odeurs, qu'il considère comme des symboles par excellence (1974 : 130) en raison de trois propriétés : (a) une quasi absence de code institutionnel, (b) l'importance du déplacement de l'attention dans le processus de

conceptualisation, ce que Dan Sperber appelle la focalisation et (c) la puissance des mécanismes d'évocation (recherche au sein de la mémoire des odeurs).

Par cette métaphore, considérant *a priori* qu'il n'existe pas de culture des odeurs (à la différence du domaine des couleurs qu'il cite en exemple), Dan Sperber se donne les moyens conceptuels de mettre en place une ligne de démarcation qui traverse aujourd'hui encore son œuvre, entre des dispositifs cognitifs d'apprentissage (dispositif mental couplé au dispositif conceptuel) d'une part, et des représentations acquises (entrées encyclopédiques), d'autre part. Cette distinction, nous l'avons critiquée parce qu'elle ne permet pas de comprendre la formation de compétences qui ne soient pas virtuellement contenues dans le plan de développement modulaire, même si, il faut le rappeler, ces écarts sont théoriquement intégrés.

Si, comme nous l'entendons, les odeurs sont des représentations mentales⁵⁹, l'ethnographie des compétences olfactives propose un mode d'articulation alternatif à celui mis en perspective par Dan Sperber en prenant pour point de départ le fait que ces compétences sont susceptibles de faire l'objet d'un entraînement et que leur partage, partiel sous forme de sous-composantes fonctionnelles (un vocabulaire, une mémoire partagée, des formes attentionnelles mises en œuvre simultanément, etc.), est possible sans que pour autant les représentations « odeurs » qui sont le fruit de l'activité perceptive soient identiques. En théorie, cette proposition est compatible avec le modèle épidémiologique car dans la perspective que nous avons formulée, les composantes de la compétence sont pour une grande part des traces neurophysiologiques, c'est-à-dire des représentations et pré-représentations qui seraient en parties partagées et stabilisées. Communes aux dispositifs cognitifs de la perception olfactive, elles sont nécessaires à la formation des représentations « odeurs » mais distinctes de celles-ci. Néanmoins, en nous attachant à montrer l'existence de formes de compétences partagées en l'absence de représentations olfactives communes en tant qu'entrée encyclopédique, nous proposons un modèle alternatif qui définit comme « culture » les outils (notamment cognitifs) de production des représentations. Dans ce paradigme, la culture n'est plus seulement un ensemble de représentations partagées, mais plus précisément le partage des dispositifs de production de représentations. Autrement dit, il peut y avoir « culture olfactive » sans que pour autant des individus partagent des odeurs identiques. Il suffit qu'ils aient en commun des ressources pour percevoir les odeurs, dispositions qui les rapprochent tout en préservant leurs différences.

⁵⁹ Pour un argument philosophique en faveur de cette hypothèse, nous renvoyons au travail de Batty 2007.

Par conséquent, démontrer que les compétences olfactives font l'objet d'un partage revient à souligner la nécessité de reconfigurer l'opposition entre relativisme et universalisme qui est en jeu dans le travail de Dan Sperber sous la forme d'une nouvelle équation, sensiblement plus nuancée, dans laquelle la matière de l'esprit-cerveau lui-même devient un des enjeux de l'étude. Pour cela, nous faisons le pari de l'ethnographie afin de nous attacher à cette ambitieuse question : comment la culture donne-t-elle forme à la cognition dans le domaine des perceptions olfactives ?

Pour modéliser notre démarche, nous avons volontairement emprunté le concept de dispositif cognitif aux travaux conduits dans le domaine de la cognition distribuée et située. Si certains opposants au travail de Dan Sperber, tel que Tim Ingold, font usage du modèle de la cognition située et distribuée pour formuler leur critique, nous soutenons que celle-ci est réalisée au prix de plusieurs méprises dans l'interprétation des travaux de Dan Sperber et qu'un rapprochement des outils conceptuels des uns et des autres est plus que nécessaire (voir la synthèse dans Conein 2004). Ce domaine de recherche constitue dès lors une source stimulante de réflexion pour construire notre démarche.

2.3. Une cognition incarnée, située et distribuée

Le paradigme distribué au sein de la cognition entend étudier l'ensemble des moyens de stockage et de traitement de l'information qui sont mobilisés dans la réalisation d'une tâche cognitive, en intégrant toutes les relations fonctionnelles qui s'établissent entre l'esprit-cerveau et l'environnement écologique et social. Prenant l'exemple de la mémoire, dont l'étude a grandement contribué à la mise en place de ce paradigme étendu, Dan Sperber résume l'objectif et l'apport de cette voie de recherche en évoquant les travaux pionniers d'Edwin Hutchins :

« Si les praticiens des sciences cognitives veulent décrire les processus de mémoire tels qu'ils sont effectivement, alors ils doivent, comme l'ont fait par exemple le psychologue Ulric Neisser ou l'anthropologue cognitif Edwin Hutchins, prendre pour objet d'étude non seulement l'individu mémorisant des stimuli de laboratoire, mais aussi les réseaux interindividuels et culturels, les situations quotidiennes où s'exercent la cognition, les artefacts cognitifs qui y sont mis en œuvre, et les informations qui y sont réellement mémorisées. » (Sperber 2001 : 35)

Plusieurs approches de la cognition ont ainsi émergé depuis une quinzaine d'années, autour de trois paradigmes définissant une cognition « située » (l'Homme pense en action), « incarnée » (le corps contraint, dans l'action, la pensée), et « distribuée » (l'intelligence se déploie dans l'espace, entre acteurs et l'environnement). Utiles pour étudier la pensée en actes (voir la

synthèse de Clark 1997, Clark & Chalmers 1998), ces perspectives se sont constituées en opposition revendiquée avec les approches resserrées sur l'esprit-cerveau. De la même manière que nous avons montré les limites de cette approche, les travaux ayant fondé les approches précitées ont eux aussi réduit le problème à un cadre restreint qui peut aujourd'hui être renouvelé.

Une première limite concerne le penchant qu'ont ces entreprises à externaliser la cognition au point d'extraire du système cognitif l'esprit-cerveau lui-même. Parce que, comme l'ont très justement révélé des chercheurs de la cognition distribuée tels que Barbara Rogoff :

« Thinking is intricately interwoven with the context of the problem to be solved. » (1999 : 2)

Le précepte méthodologique de ces travaux devient :

« Understanding the *circumstances* of cognitive activity is essential to developing a more sufficient theory of cognitive development. » (1999 : 32, nous soulignons)

Cependant, en respectant à la lettre ce principe méthodologique, c'est-à-dire en déplaçant l'horizon d'analyse vers les enjeux de la performance, les compétences étudiées sont en quelque sorte détachées de leur ancrage matériel dans l'esprit-cerveau. Il est possible de rendre compte de ce déplacement d'un apport méthodologique vers une forme d'exclusion épistémologique à travers l'usage qui est fait du concept de dispositif cognitif chez Jean-Pierre Poitou, chercheur dont l'apport dans ce domaine s'est avéré important. Théorisé dans une perspective de cognition distribuée, le dispositif cognitif est conçu :

« Pour y inclure tous les ensembles organisés et finalisés d'objets intellectuels, articulés entre eux et distribués dans l'espace à des fins de production de biens ou connaissances (Poitou 1991a, 1991b, 1991c). » (Poitou 1996 : 51) Dès lors, « les connaissances se construisent et fonctionnent non seulement *dans les échanges* de coopération productive entre les hommes, mais tout autant *dans les interactions* entre ceux-ci et les dispositifs cognitifs au sein desquels ils œuvrent. » (Poitou 1996 : 52, nous soulignons)

Dans un cas comme celui-ci, l'esprit-cerveau est clairement évacué de l'analyse. L'approche distribuée constitue une avancée importante qui présente l'avantage de donner une place substantielle à l'ethnographie. Pourtant, comme l'a récemment rappelé Dan Sperber (2006), l'engouement, mesuré et limité à un faible nombre de chercheurs, pour la dimension contextuelle et environnementale de la cognition au sein des sciences sociales ne doit pas se faire au prix d'un abandon des questions concernant la stabilité fonctionnelle de l'esprit-cerveau. L'argument de Dan Sperber à ce propos est pragmatique : la densité des opérations cognitives opérées par l'intermédiaire de chaque cerveau joue un rôle considérable et déterminant dans le traitement de

l'information de toute structure cognitive, aussi étendue soit-elle. A trop chercher le cognitif dans des formes d'interactions localisées ailleurs que dans l'esprit-cerveau, il apparaît aujourd'hui que certains chercheurs engagés dans cette veine ont réalisé d'importantes concessions au relativisme, au point de ne plus permettre de collaboration avec les sciences de l'esprit, quelles qu'elles soient (Grison 2004).

Aussi, plutôt que d'opposer l'étude des mécanismes de l'esprit-cerveau à la description des processus de la « cognition en situation » (associés aux écrits canoniques de Schütz 1994, Bateson 1977, 1980 ou Goffman 1991), nous trouvons plus opportun d'œuvrer dans le sens de leur rapprochement. Dans le respect d'une logique matérialiste, nous proposons d'étudier les compétences olfactives en tant qu'elles s'exercent à partir des traces matérielles du système cognitif étendu (les réseaux de neurones de l'esprit-cerveau et les odorants disposés dans l'espace) : dispositif susceptible de présenter une stabilité formelle dans le temps. Dans ce cadre, deux perspectives particulièrement utiles à notre projet d'ethnographie des perceptions émergent des travaux en cognition située, distribuée ou incarnée : (a) la prise en compte de l'historicité de l'environnement et (b) la description des opérations de médiation cognitive et pratique (les activités) qui relie l'environnement et l'individu-acteur.

2.3.1. Espace et environnement : du matériel au perçu

Depuis les travaux de l'écologue Jakob Von Uexküll (1965) au début du XX^e siècle, on a appris à distinguer les qualités physiques du milieu de vie, c'est-à-dire les portions de l'espace qui donnent prise à l'action et l'interprétation. Dans cette perspective, on considère les *connotations d'activités* qui sont associées à l'ensemble des traits significatifs du milieu et qui émergent sous la pression fonctionnelle des besoins vitaux de chaque espèce (nourriture, sexualité, protection). Les actions et leur enchaînement dans l'activité constituent l'horizon cognitif de la sensation et de la pensée. Nous proposons d'appeler *environnement olfactif* la frange cognitive du monde tel qu'il est élaboré par le travail de l'odorat, produit par une attention sélective, locale et mouvante par définition. Par extension, nous désignerons par *environnement*⁶⁰ le monde tel qu'il est produit par l'activité perceptive d'un individu.

⁶⁰ Nous avons fait le choix de ne pas emprunter la terminologie de Von Uexküll de « monde » (voir pour une présentation très claire Bugarat 1999), en raison de la critique que nous formulons dans la suite de ce chapitre. Succinctement, il s'agit pour nous de maintenir la distinction entre un donné matériel, et une production de l'esprit et du corps dans l'activité. En parlant de monde, les tenants de cette approche « naturalisent » la relation entre l'individu et « son extérieur » sous la forme d'un cercle fonctionnel parfait duquel il semble parfois impossible de sortir.

C'est dans ce cadre épistémologique qu'ont émergé plusieurs théories écologiques de la cognition, représentées dans un premier temps par les travaux de James Gibson (1979) et le concept de l'*enaction* forgé par Francisco Varela (Varela 1989, Varela, Thompson & Rosch 1993). Empruntant des angles d'attaques différents, il s'agit pour ces deux auteurs de faire primer la description du système d'interaction sur la planification de l'action sous forme de représentations. Pour James Gibson en particulier, il importe de montrer que l'essentiel de l'information nécessaire à la conduite d'une tâche réside dans le stimulus et non dans l'agent percevant. Dans les domaines de la vision et de la kinesthésie, d'importantes avancées théoriques et empiriques ont été réalisées en intégrant, notamment, le déplacement de l'individu lui-même comme variable significative de l'analyse. Le concept d'*affordance* (forgé par James Gibson 1977, 1979), sans équivalent en français, définit, en quelque sorte, des potentiels d'actions au sein de l'environnement, notamment ceux offerts par les artefacts. On dira que l'outil « afforde » le geste du mécanicien.

Les concepts d'*enaction* et, surtout, d'*affordance* ont contribué à montrer les limites des approches par « planification de l'action » qui, dans une stricte perspective computationnelle⁶¹, suppose l'existence de « plans », de « cartes » et d'autres formes de représentations mentales qui sont une description complète d'une séquence d'actes définissant l'activité. Il apparaît au contraire que les plans sont distribués entre l'esprit-cerveau et l'environnement, et qu'ils se réalisent sous la forme de micro-événements cognitifs qui ajustent et modifient l'action « chemin faisant » en interaction avec les objets signifiants du monde (Suchman 1987, Conein 1990).

Nous faisons l'hypothèse que l'*environnement* possède une *historicité* significative au regard de la transmission et du partage des compétences olfactives, et à l'échelle d'un collectif d'individus partageant un ensemble suffisamment identique de compétences olfactives. On peut l'illustrer dans le domaine visuel par une intéressante étude conduite par James Boster sur la culture du manioc chez ses informateurs Jivaro Agurana (Boster 1984, 1985a, 1985b). S'attachant à comprendre l'organisation des jardins et l'introduction de nouvelles variétés, il démontre la contribution déterminante d'une combinaison d'indices visuels (forme générale, couleurs de pétioles, et couleur des tiges) dans la production d'un espace écologique où les cultivars se distinguent « perceptuellement » (« *perceptual distinctiveness* »). Autrement dit, les différences sensorielles qui sont utiles aux opérations de sélection des cultivars sont produites par un

⁶¹ Ce terme définit chez Varela la « deuxième période » des sciences cognitives dite du « cognitivisme », pour lequel « la cognition peut être définie par la *computation* de représentations symboliques » (1996 : 36).

aménagement de la saillance perceptive de l'espace dont l'historique des transformations constitue un objet d'étude central pour notre projet.

En reconnaissant ce processus de construction de la saillance perceptive des niches écologiques, il devient possible de s'intéresser aux dynamiques qui ont contribué à ces distributions particulières. Le sociologue américain David Kirsh a apporté une contribution notable à cette question en distinguant et décrivant des opérations d'adaptation de l'homme à l'espace matériel et, de manière plus intéressante encore, des opérations d'adaptation de l'espace matériel par l'homme (Kirsh 1995, 1996, 1999). En organisant les composantes matérielles du monde, un individu pré-catégorise et réduit de ce fait l'ampleur cognitive de la tâche perceptive. Parallèlement, il assure à cette catégorisation une stabilité **(a)** indépendante de sa seule capacité mnésique, et **(b)** contribue à la rendre accessible à d'autres individus sans nécessiter la mobilisation des formes de communications représentationnelles.

Ces approches ont été appliquées dans des situations très différentes, depuis l'analyse de systèmes de navigation maritime (Hutchins 1995a) et des cockpits d'avions (Hutchins 1995b), l'étude des situations de « débordement cognitif » au travail (Lahlou 2000) ou autres travaux sur les interactions professionnelles dans le cadre des *workplace studies*, jusqu'à l'organisation matérielle de l'espace culinaire quotidien (Conein 1990, 2004, Conein & Jacopin 1993, De Leon 2003a, 2003b). Dans chacun de ces environnements, il a été montré que la réussite d'une tâche ne peut être expliquée par les seules propriétés de l'équipement matériel ou des savoir-faire, mais dans le couplage des deux.

L'apport de ce paradigme au regard de notre problématique a émergé dans la phase finale de notre étude. Notre thèse achevée, nous concevons aujourd'hui des moyens nouveaux pour engager une recherche sur cette base en discutant d'une activité spécifique et en multipliant les points d'ancrage avec les artefacts et les outils, comme le préconise Bernard Conein :

« En un mot, les artefacts et les outils jouent une fonction de plus en plus importante dans l'organisation de la confection du plat. La cuisine est arrangée de façon à faciliter l'accès perceptuel aux informations pertinentes, et cuisiner devient une activité de plus en plus déterminée situationnellement. (...) Cette disposition des artefacts et des outils de façon à rendre l'environnement ajusté aux actions de la cuisinière peut être vue comme *une distribution d'informations localement disponibles et détectables.* » (Conein 1990 : 106, souligné par nous)

Ce travail s'avère particulièrement utile lorsque, comme dans le cas de l'activité culinaire que nous avons entrepris d'étudier en parallèle à ce travail de thèse⁶², on prend en compte l'ensemble des modalités sensorielles et on s'attache à l'activité plutôt qu'à la compétence perceptive elle-même. Il apparaît au final sous exploité dans notre étude. Dans le cadre de notre thèse, nous nous sommes avant tout attachés à décrire les relations entre l'environnement olfactif et les espaces physiques. Pour décrire les actions sur l'espace, nous avons appelé *niche odorante* le résultat des procédures d'aménagement des qualités sensorielles, matérielles donc. A la différence des environnements, les niches sont communes à leurs habitants, et constituent de ce fait une base au partage situé des environnements. Ce concept, nous l'avons forgé à partir de la théorie de la « construction des niches », théorie développée à partir des travaux de Luigi Cavalli-Sforza et Marcus Feldman sur la transmission culturelle.

« *Niche construction* occurs when an organism modifies the feature-factor relationship between itself and its environment⁶³ by actively changing one or more of the factors in its environment, either by physically perturbing factors at its current location in space and time, or by relocating to a different space-time address, thereby exposing itself to different factors. » (Odling-Smee, Laland & Feldman 2003 : 41)

Dans leurs travaux, John Odling-Smee et ses collègues s'attachent surtout à démontrer l'impact non trivial de ce processus de conservation des traits pertinents de l'espace en termes de pression sélective sur le capital génétique. Etant donné la temporalité sur laquelle nous opérons, cette composante nous importe moins. Par contre, la possibilité d'un héritage écologique nous intéresse particulièrement, et ce pour deux raisons.

Tout d'abord, cette notion identifie les composantes écologiques proprement dites telles qu'elles sont aménagées par des actions organisatrices et structurantes (de la niche odorante) de la part des individus modifiant les qualités perçues du monde (l'environnement olfactif). La seconde raison tient à l'insistance de nos informateurs, s'agissant de l'espace domestique que nous avons étudié, pour dire et questionner la permanence des qualités odorantes des lieux. Selon eux, celles-ci constituent un socle nécessaire dans le processus de transmission familiale.

⁶² A l'occasion de deux missions de recherches conduites au Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse (69) en partenariat avec SEB, contribuant par l'entretien et un traitement vidéo à l'explicitation de compétences culinaires professionnelles de chefs de cuisine.

⁶³ Le terme est ici utilisé selon une acception différente de la nôtre puisqu'il désigne dans une perspective écologique les qualités strictement matérielles du lieu de vie de l'espèce.

2.3.2. Une sociologie de l'attention représentationnelle

Dans certains cas, les données que nous avons produites nous ont permis de considérer l'activité sous la forme d'une séquence d'actions et de perceptions dont l'enchaînement était « observable », soit qu'elle est formalisée (typiquement, il s'agit des chaînes opératoires professionnelles), soit que les prises de décisions qui concourent à cette succession ont pu être explicitées. Dans ces deux cas de figure, l'analyse rend-compte d'une succession de postures attentionnelles. On a cité plus haut le travail de Tim Ingold qui a proposé comme alternative à l'étude de la transmission des représentations une ethnographie des procédures d'éducation de l'attention (2001). Le projet ne manque pas d'intérêt : il met la focale sur les stratégies déictiques de partage de l'information dans le cadre d'actions réalisées conjointement. L'attention « découpe » une tranche cognitive dans le monde, sélectionnant dans l'environnement des traits saillants. Le traitement de l'information, ainsi borné, est partagé à un faible niveau de granularité à partir de directions communes, chaque esprit-cerveau conservant sa propre autonomie. Ingold, prolongeant ce raisonnement, soutiendra que le partage procède de l'activité d'attention plus que du résultat du traitement de l'information (voir notamment sa proposition d'une anthropologie des lignes, Ingold 2007).

Cette position lui permet notamment d'articuler deux rythmes que nous avons contrastés, celui des actes automatiques et celui de la réflexivité, qui tous les deux sont des éléments moteurs de la formation des environnements olfactifs. Dans le premier cas, l'attention contraint ce qui est appris durant les tâches automatisées (Logan & Etherton 1994). Dans le second, elle définit l'espace du monde qui sera révélé à la conscience. Or, comme l'a formulé Alfred Schütz :

« L'attention à la vie est donc le principe régulateur de base de notre vie consciente. Elle définit le domaine du monde qui nous est pertinent ; elle articule le flux continu de notre courant de pensée ; elle détermine la portée et la fonction de notre mémoire ; dans les termes qui sont les nôtres, soit elle nous fait vivre dans nos expériences présentes, dirigées vers leurs objets, soit elle nous fait retourner par attitude réflexive à nos expériences passées pour nous enquêter de leur signification. » (1994 : 110)

Il n'y a donc pas lieu de soutenir, à la façon de Tim Ingold, que l'analyse des activités en termes de postures attentionnelles signifie l'abandon de la notion de représentation. Au contraire :

« L'attention est une métaphore qui renvoie à un ensemble d'activités cognitives s'exerçant sur des représentations, recourant à des processus d'amplification (rehaussement) ou d'atténuation (inhibition) qui modulent transitoirement l'efficacité de notre activité mentale et dont les conséquences comportementales se manifestent sous la forme d'un ensemble de bénéfices. » (Camus 1998 : 53)

En privilégiant la description des modifications de l'attention dans l'activité, on rejoint l'objectif que nous avons identifié dans l'introduction de notre discussion, c'est-à-dire le projet de réaliser l'ethnographie de l'activité de l'espace mental – la perception comme événement – qui se réalise dans le cadre d'une succession d'actions dans et sur le monde. La sociologie compréhensive, qui s'inspire de la pensée d'Alfred Schütz, propose quelques leviers analytiques utiles à cette fin. Un courant de la sociologie pragmatique française s'est engagé, depuis le début des années 1990, dans une réflexion conceptuelle poussée sur les formes de médiations sociales et pratiques qui fondent les jugements des individus, que ce soit dans le domaine du goût musical (Antoine Hennion, 2005, 2007a, 2007b), celui de la dégustation des vins (Geneviève Teil 2004a, 2004b, Hennion & Teil 2004) ou de la connaissance du marché de l'art (Bessy & Chateauraynaud 1993, 1995).

Ces travaux en *sociologie pragmatique* ont en commun de viser la description des stratégies et tactiques interprétatives qui ont cours à l'occasion de perceptions inscrites dans des tâches pratiques, s'agissant notamment de qualifier le goût que nous avons pour quelque chose (chapitre 4, § 3). Dans la tradition ethnométhodologique, c'est l'analyse de l'interprétation qui prime sur l'explication des mécanismes cognitifs de l'esprit-cerveau. Ce paradigme étudie donc les conditions de la rencontre entre le monde et l'individu du point de vue de l'activité dans une relative indépendance vis-à-vis des qualités matérielles, tant écologiques que cognitives. Son intérêt est dans les interfaces de sens qui prennent forme entre les individus et le monde, par l'engagement pratique des acteurs sociaux.

C'est donc en reconnaissant cette double limite que l'on peut bénéficier du traitement réservé à la notion d'expertise par Christian Bessy et François Chateauraynaud. Dans le travail consacré au savoir-faire des marchands d'art devant le jugement de l'authenticité d'œuvres, le rapport à l'objet, la portion du monde perçu, dépend de deux *modes d'appréhension* : un régime d'emprise et un régime d'objectivation. Le premier est celui de l'excitation produite par l'objet, le second étant le questionnement que l'individu applique à celui-ci. En mobilisant successivement ces deux registres :

« (...) l'expert passe graduellement d'une perception globale (quasi gestaltiste) à une perception plus différenciée. » (Bessy & Chateauraynaud 1993 : 150)

Deux concepts forgés en filiation avec Gilles Deleuze permettent de comprendre ce double jeu : les *plis*⁶⁴ et les *prises*. La matière se présente à l'individu selon un relief propre, indépendant de l'activité perceptive de l'acteur. Ce sont, sur un vase (exemple qu'utilise les auteurs) les traces d'usages et les marques d'usures : les *plis*⁶⁵. Les *prises* sont des formes relationnelles objet-individu qui vont, avec plus de fluidité chez l'expert, permettre une lecture efficace de l'information recherchée pour produire un jugement. Elles sont, en quelque sorte, la manière dont l'individu découvre les plis de la matière. De sorte que :

« Une fois l'expertise faite, l'ensemble des prises qui ont été élaborées peuvent être dépliées et hiérarchisées. » (Bessy & Chateauraynaud 1993 : 150)

Avec l'entraînement et la succession des activités d'« *exploration perceptive* » (Goasdoué 2006), les *prises* sont consolidées jusqu'à produire des formes de configuration « harmonieuse » sous la forme d'un principe fonctionnel cognitif qui sera mémorisé. C'est le cas de la routine, où la lecture des plis de la matière n'a pas besoin d'être réfléchie, à la différence de la découverte d'un objet nouveau pour un individu entraîné ou non, qui implique – comme la montre Clémence Martin (2006, 2007) chez les apprentis tailleurs de pierre – une phase de découverte ; l'action s'arrêtant plus que d'habitude et donnant lieu à des tâtonnements multi-sensoriels et à une prise de distance face à l'objet (Martin 2007 : 138). Ainsi émerge cette définition de l'expert :

« L'expert est celui qui s'est construit des prises qui ne sont pas partagées par l'ensemble des protagonistes - qui ne disposent que de repères communs (c'est-à-dire des plus grossiers) -, sans voie d'accès aux plis. » (Bessy & Chateauraynaud 1993 : 161)

Cette proposition nous permet de comprendre comment l'expert s'appuie sur une activité spécifique et non uniquement sur des compétences personnelles qui seraient supérieures *a priori*. Elle identifie la posture attentionnelle comme une forme dont on peut envisager de comparer les types. Mais elle ne nous dit presque rien de la qualité des opérations perceptives elles-mêmes ni de la qualité des dispositifs cognitifs de l'esprit-cerveau tels qu'ils contribuent à la perception et tels qu'ils sont modifiés par l'activité experte. Dans ce domaine, pourtant, d'importants travaux

⁶⁴ Il s'agit évidemment de l'ouvrage *Le pli. Leibniz et le Baroque*, paru en 1988 aux éditions de Minuit.

⁶⁵ A la différence des indices, les plis ne sont pas « informés ». Pour le dire autrement, ils ne sont pas de l'information déjà distribuée dans l'espace, comme l'expliquent les tenants de la cognition distribuée, mais le fruit de configuration naturelle ou de médiations non intentionnelles (tels les pas ou les traces d'usures) de l'environnement. Cela pose la question des qualités objectives de la matière qui concourent à la réalité du pli, pour lequel les auteurs n'apportent pas de réponse. De notre point de vue, la différence entre cette approche et celle réalisée dans la cognition distribuée apparaît dès lors mince, si l'on considère dans le second cas la contribution des activités cognitives « de bas niveau » qui sont nécessaires à la réalisation du pli en tant que saillance perceptive « spontanée » mais non moins cognitive. Dès lors, émerge la triade nécessaire pour penser la perception : activité, matière et cognition.

ont été réalisés depuis une cinquantaine d'années. Comment se les approprier pour poursuivre l'élaboration d'une anthropologie des perceptions ? Cette question est l'objet de la troisième section de ce chapitre.

3. La catégorisation, opération de jugement perceptif

« The question whether meaning are internal or external (...) seems as futile as to ask whether « redness » is in the colour chip or in the perceptual system. » (Shweder 1984a : 8)

En anthropologie, la thématique des perceptions a principalement été discutée dans le cadre d'une interrogation ancienne sur les relations entre culture et langage (Tornay 1978). Plus spécifiquement, ces travaux ont été traversés par la question de la catégorisation qui a joué un rôle déterminant de la fin des années 1950 au début des années 1980 dans les domaines de l'ethnoscience⁶⁶ biologique et zoologique (pour une synthèse : Malt 1995) et qui sera renouvelée à partir du milieu des années 1990 dans le cadre du paradigme modulaire que nous avons introduit. L'essentiel de ces travaux a porté sur une même interrogation, contenue dans la célèbre hypothèse dite de Sapir-Whorf : dans quelle mesure le langage influence-t-il les perceptions ? Les nombreuses réponses formulées ont oscillé entre deux positions extrêmes qu'elles ont rarement embrassées. Dans le cas de la première position, celle de l'hypothèse relativiste, la perception du monde est tributaire des systèmes langagiers. Dans le cas de l'option opposée, dite hypothèse naturaliste, des dispositions innées de la perception contribuent à ce que tout homme perçoive de manière identique son environnement.

Avec l'apport de données ethnographiques et expérimentales de plus en plus fines, plusieurs nouvelles questions ont émergé pour complexifier la problématique. Ainsi la catégorisation, qui est le nom donné aux processus cognitifs par lesquels des entités distinctes sont traitées de manière équivalente et inscrites dans la mémoire à long terme, a été longuement discutée et formalisée dans le cadre de l'étude des taxonomies. Ce concept qui a contribué au développement de l'ethnoscience (Hymes 1964, Romney & d'Andrade 1965, Tyler 1969, Spradley 1972, Goodenough 1981) désigne des organisations classificatoires définies en tant qu'abstractions associées à un informateur omniscient virtuel (Berlin, Breedlove & Raven 1973, 1974, Hunn 1977, Boster 1985a, 2005, Boster & d'Andrade 1989, Medin & Aguilar 1999). En

⁶⁶ Selon les auteurs, « ethnoscience » désigne tantôt des savoirs, et donc prend la marque du pluriel, tantôt une démarche scientifique, impliquant un invariable singulier. A la suite de Clémence Martin (2007 : 49, qui emprunte elle-même cette conception à Claudine Friedberg), nous privilégions la seconde acception du terme.

tant qu'outil analytique, elle décrit un système de classification populaire sous la forme d'un ensemble de relations d'inclusion ou de type « une sorte de ». La structure de ce système est organisée sous la forme de relations sémantiques entre catégories, d'abord dans le sens d'une inclusion hiérarchique verticale, ensuite selon une logique de contrastes directs (Casson 1981, Berlin 1981, 1992 pour une synthèse). Le schéma que nous avons reproduit représente

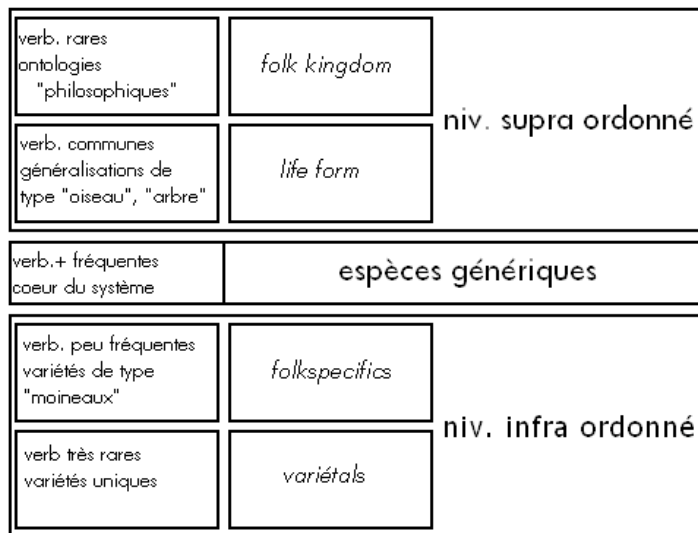


Fig. 1.2. L'architecture générale des systèmes taxonomiques, d'après Atran (1999).

l'architecture générale des systèmes taxonomiques selon la terminologie en usage chez les anthropologues anglophones qui ont dominé le débat sur ce thème.

Si les taxonomies sont des modèles abstraits, elles contribuent néanmoins à rendre lisibles un certain nombre de régularités dont l'interprétation ouvre à des hypothèses

concernant la nature des compétences cognitives elles-mêmes. En particulier, par la comparaison entre systèmes issus de cultures différentes, elles ont permis de formuler des hypothèses sur l'universalité cognitive de formes classificatoires, permettant l'identification de facteurs explicatifs des variabilités observées soit entre cultures, soit entre domaines (d'objets classés) distincts. Plusieurs règles concernant la pensée classificatoire ont été énoncées, tantôt dans le cadre d'un paradigme universaliste (chaque domaine est catégorisé à partir d'attributs donnés qui sont révélés, c'est-à-dire indépendamment de la transmission culturelle (en biologie : Boster 1987, López & al. 1997, Atran 1998, en zoologie : Boster, Berlin & O'Neil 1986), tantôt dans le cadre d'un paradigme pragmatique (Hunn 1985, Dougherty & Keller 1985) selon lequel :

« (...) the psychological saliency of the category in a domain is determined from behavioural data. » (Casson 1981 : 90)

Au-delà de débats sur des questions spécifiques, on peut affirmer qu'il existe aujourd'hui un consensus relatif soutenant que les systèmes taxonomiques répondent à une articulation entre cette double logique, pratique et cognitive :

« The most basic or salient level will be shown to be a variable phenomenon shifting primarily as a function of general cultural significance and individual familiarity and expertise, and secondarily as a function of perceptual homogeneity, objective correlational structure or the degree of internal variation in the domain membership. » (Dougherty 1981 : 164-5)

Ainsi, dans l'architecture taxonomique, le rang pour lequel le langage naturel serait le plus abondant, c'est-à-dire l'échelle spécifique, serait le résultat du renforcement mutuel d'une saillance cognitive innée et d'un intérêt culturel spécifique. Pour autant, la question de déterminer la contribution de chaque facteur dans la production des compétences reste encore ouverte. On doit à la psychologue Eleanor Rosch d'avoir apporté, à la fin des années 1970, une contribution déterminante dans l'explication pour le moins problématique de cette articulation. A l'aide d'une série d'ingénieuses expériences, bâties à partir d'une synthèse d'études interculturelles, elle entreprit d'interroger la faculté de mémorisation de différents domaines, dont le registre des couleurs, pour la mettre en perspective avec le langage naturel. Elle en conclut :

« There are perceptually salient colors which more readily attract attention and are more easily remembered than other colors. When category names are learned, they tend to become attached first to salient stimuli..., and by this means these natural prototype colors become the foci of organization for categories. » (Rosch 1977 : 10-11)

On a pu parler de rupture paradigmatique pour décrire l'apport d'Eleanor Rosch. Cette rupture réside dans le passage d'une théorie définitionnelle de la catégorie⁶⁷ (qui, comme dans un dictionnaire, repose sur une série de conditions nécessaires et suffisantes) à une définition en termes de ressemblance à un *prototype*. On parlera de *typicalité*. Dans la théorie d'Eleanor Rosch, le prototype est le modèle cognitif du meilleur exemplaire d'une catégorie. Il constitue une sorte d'étalon mental qui intervient dans l'évaluation de chaque nouvelle entité perçue et détermine de ce fait l'extension d'un domaine. Eleanor Rosch fait l'hypothèse que les prototypes, en raison d'une économie cognitive de moyens, sont privilégiés en termes de reconnaissance et de mémorisation. On dira que les objets prototypes présentent une forte *saillance cognitive* : c'est-à-dire qu'ils tendent à former des plis particulièrement saillants de la matière, ce qui rend plus aisée leur prise. Ceux-ci auront dès lors tendance à constituer des jalons dans la production des savoirs tels qu'ils sont organisés dans les taxonomies biologiques et zoologiques (Rosch 1978 : 31), mais aussi dans l'organisation du langage naturel, les prototypes faisant l'objet d'une description langagière mieux assurée et mieux partagée. La saillance perceptive des prototypes les rend plus facilement

⁶⁷ L'articulation entre concept et perception à l'aide de la notion de catégorie est devenue une question importante en psychologie dans les années 1960, héritière d'une longue tradition philosophique. Dans une étude restée célèbre, Tajfel & Wilkes (1963) ont montré que le traitement de l'information visuelle (en l'occurrence, dans la situation expérimentale qu'ils ont mise en place : des barres verticales de longueurs différentes) était conditionné par des indications graphiques qui induisaient l'existence d'une catégorie. Ils en déduisirent l'existence d'un effet de catégorisation ; la tendance à inférer des propriétés d'objets à partir de la catégorie.

identifiables de sorte qu'ils sont les premiers éléments acquis dans des situations d'apprentissage. Ils constituent en quelque sorte des points de référence cognitive.

Cette théorie a considérablement transformé l'anthropologie cognitive. Pour s'adapter à cette nouvelle perspective ne reposant plus sur une appréciation discrète de la catégorisation (membre ou non membre, typique de l'analyse componentielle de la première anthropologie cognitive, voir Tyler 1969) de nouvelles méthodes ont été développées, impliquant une requalification de la définition du champ du cognitif (exemple de la technique de détermination des « fuzzy category », Kempton 1981). Plutôt que de viser à épuiser le contenu d'un domaine, l'analyse repose sur un processus d'évaluation (« plus ou moins comme », « de style », « un peu comme », ...) de la distance entre items, afin de déterminer non seulement les prototypes au sein de ce domaine, mais aussi le degré de proximité des entités entre elles, leur « ressemblance de famille ». La définition des processus cognitifs a ainsi gagné en complexité, mais surtout en dynamisme, puisque l'opération de jugement est devenue une composante étudiée de l'enquête.

Ce modèle, exposé dans l'ouvrage collectif *Cognition and Categorization* (Rosch & Lloyd 1978) a été la source de très nombreuses enquêtes dont l'héritage reste vif. Toutefois, élaboré sur la base d'expériences conduites dans le domaine visuel, il repose sur plusieurs *a priori* théoriques qui en ont limité l'apport (Dubois 1991 pour une revue critique). Dans la version initiale d'Eleanor Rosch, le prototype est considéré comme le fruit d'une propriété naturelle du monde, nécessaire. Selon elle, certaines combinaisons d'attributs se rencontrent plus fréquemment que d'autres (du type : les chiens ont plus souvent des poils). La formation des catégories exploiterait « naturellement » ces associations écologiques. Les travaux conduits par la suite ont critiqué cette posture, en particulier pour abandonner une approche du caractère fondamental du prototype et la remplacer par une théorie du prototype comme phénomène émergent, c'est-à-dire comme résultat d'une activité cognitive locale plutôt que comme expression d'un trait fondamental, de représentations profondes. Notamment, on a reproché à ce modèle de présupposer l'universalité de certaines composantes en l'absence de travaux empiriques, et en particulier dans d'autres domaines sensoriels. Le cas de la couleur témoigne assez clairement de ces enjeux puisqu'il a été l'une des sources d'inspiration des théories d'Eleanor Rosch. Il est d'autant plus intéressant à comprendre que l'essentiel des recherches en anthropologie cognitive concernant les perceptions s'est attachée à cette question très spécifique. Il fournit donc une grille de lecture pour appréhender le domaine olfactif.

3.1. L'universalité des couleurs : une étude paradigmatique

A la fin des années soixante, les anthropologues Brent Berlin et Paul Kay (1991/ 1969, discutés notamment dans Sahlins 1976, Conklin 1975) ont proposé un modèle de taxonomie des couleurs reposant sur des critères de classement objectif des stimuli. Ces découvertes ont contribué à la formulation des hypothèses d'Eleanor Rosch sur l'existence de *prototypes perceptifs universels* inhérents à la structure cognitive de l'esprit humain.

Très tôt, ces travaux ont été célébrés comme une réussite admirable en même temps qu'ils ont suscité une vive polémique, alimentée par un nombre impressionnant de recherches toujours en cours, dont témoigne par exemple le récent projet *World Color Survey Languages* (Bimler 2007, Kuehni 2007). En raison de la pugnacité des chercheurs, les études ont gagné en complexité et en précision dans la description des mécanismes neurophysiologiques étudiés, en même temps que les connaissances en psychologie cognitive et en neurophysiologie se sont affinées. Pour autant, le projet original est resté identique dans sa conception et il constitue aujourd'hui encore un véritable modèle du genre. Grâce à ce

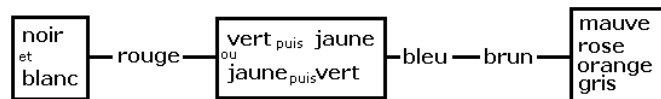


Fig. 1.3. Séquence d'apparition des onze termes de base de couleur, d'après Berlin & Kay (1969).

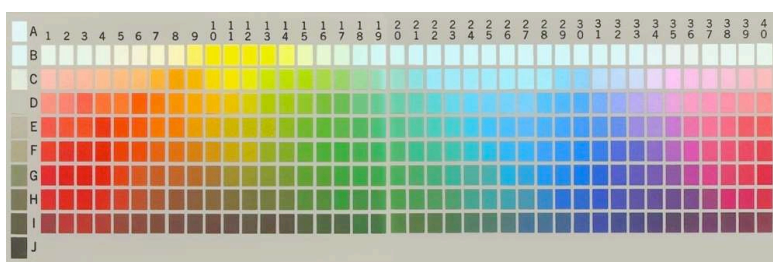


Fig. 1.4. Système chromatique de Munsell, d'après le modèle utilisé par Berlin & Kay (1969)

projet, Brent Berlin et Paul Kay ont étudié dans une perspective de comparaison interculturelle les termes de base de la couleur⁶⁸ et ont montré, à charge contre l'argument relativiste qu'ils entendaient critiquer, l'existence d'un

nombre restreint de couleurs focales (ce que Rosch a appelé des prototypes perceptifs) valables pour l'humanité tout entière. A partir des données qu'ils ont produites eux-mêmes ou à l'aide de

⁶⁸ Des termes spécifiquement dédiés aux couleurs, ne renvoyant à aucun autre domaine de connaissance – contrairement à, par exemple, les couleurs émeraude (la pierre précieuse) ou olive (le fruit) – et dont les formes ne sont pas composées. On a beaucoup critiqué cette sélection arbitraire qui s'ancre dans une tradition européenne du langage et ne rend pas compte de formes plus pragmatiques pratiquées par d'autres systèmes idiomatiques.

collègues équipés de questionnaires, ils ont élaboré une théorie selon laquelle les prototypes perceptifs de couleur, au nombre de onze, sont progressivement « découverts » par chaque culture selon une séquence historique allant de deux couleurs (certaines langues de Papouasie Nouvelle-Guinée) à un ensemble plus abouti de onze termes, tel qu'il s'observe dans la langue anglaise, un (non-)choix qui bien sûr n'a pas manqué d'être critiqué.

Reposant sur l'utilisation d'un nuancier de couleurs (le « Système Munsell⁶⁹ », dont le principe d'organisation chromatique est organisé sur la base de trois propriétés des couleurs (teinte, saturation et intensité) mesurables indépendamment de l'œil humain) l'étude de Brent Berlin & Paul Kay et les travaux de leurs successeurs ont essentiellement défendu une approche « universalite » longtemps inscrite dans un cadre évolutionniste. Ce double paradigme est aujourd'hui encore manifeste dans les travaux les plus récents qui montrent néanmoins une propension au développement d'une perspective intermédiaire, plus ou moins colorée d'un penchant universaliste ou relativiste. Si aujourd'hui on s'accorde théoriquement sur l'hypothèse dès lors triviale que, pour des raisons de déterminations neurophysiologiques, la perception des couleurs chez l'Homme est assujettie à des contraintes universelles (e.a. Burgess, Kempton & MacLaury 1985), il reste encore à comprendre comment, à quel point, et d'évaluer dans ce cadre l'impact culturel sur la perception.

Pour les opposants à l'hypothèse universaliste, la démonstration de Brent Berlin & Paul Kay pose des problèmes tant éthiques que scientifiques. L'argument évolutionniste de leur étude, posant l'hypothèse d'une détermination du langage par le développement technologique des sociétés, est aujourd'hui pour une large part abandonné. Un deuxième ensemble de critiques a porté sur la validité expérimentale des recherches et leur extension. Considérant donc que la première question a été clairement réglée – l'interprétation technologiste ne résiste pas à l'observation, le cadre évolutionniste qui rapporte l'observation des différences synchroniques à une hiérarchie culturelle diachronique doit être abandonné – quel bénéfice peut-on aujourd'hui retirer de ces différents travaux, considérant le débat qu'ils ont suscité ? Un retour sur ces arguments permet de réfléchir à notre propre démarche.

⁶⁹ Du nom de son inventeur, Albert Munsell (1909).

3.1.1. Première limite : le partage ne signifie pas l'universalité

La première salve de critiques à l'encontre du paradigme initié par Brent Berlin & Paul Kay⁷⁰ à concerné l'hétérogénéité importante – supérieure à celle prévue dans le modèle de 1969 – du partage des prototypes perceptifs de la couleur au sein de chaque culture (Kay 1981). On a dès lors cherché à concilier le fait de la diversité interindividuelle avec l'hypothèse de contraintes universellement partagées sur la perception des couleurs en mettant à profit le développement parallèle des connaissances dans le domaine de la neurophysiologie (e.a. Moore, Romney & Hsia 2000, 2002, MacLaury, Paramei & Dedrick 2007) ainsi qu'un renouvellement des problématiques philosophiques adjacentes.

La contribution des déterminations fonctionnelles de la pensée sous la forme de chaînes causales cognitives élaborées est quasiment inexistante dans l'œuvre de Brent Berlin & Paul Kay. Or, elles permettent aujourd'hui d'envisager de nouvelles hypothèses concernant l'émergence de perceptions. Parmi les nouvelles approches stimulantes, Kimberly Jameson et ses collègues (Jameson 2005a, 2005b, 2005c, 2005d, Alvarado & Jameson 2005, Dedrick 2005, Jameson & Komarova 2008, Komarova & Jameson 2008, Komarova, Jameson & Narens 2007) proposent de considérer à l'échelle des unités fonctionnelles les dispositifs cognitifs de l'esprit-cerveau nécessaires à la perception et à la verbalisation des couleurs plutôt que de soutenir l'hypothèse, peu probable, de percepts monadiques qui se réaliseraient tels quels dans l'esprit-cerveau.

3.1.2. Deuxième limite : la couleur n'épuise pas le sujet de la perception visuelle

Une deuxième salve de critiques a porté sur l'extension de l'apport d'enquêtes – menées pour l'essentiel sur le seul vocabulaire de la couleur – à la compréhension des mécanismes perceptifs et cognitifs de la vision, voire des mécanismes perceptifs en général. On peut en effet questionner la réduction qui est opérée implicitement en réduisant les travaux sur la vision à une étude des terminologies.

« What takes place once we move beyond *basic* color categories and look at elaborate terminologies linked to special uses of color (e.g. dying or painting) largely remains an open empirical question. In this regard, it would not be surprising if we found important cultural differences together with a regular involvement of teaching in transmission. » (Atran & Sperber 1991: 43)

⁷⁰ Au-delà de la question des couleurs, cette critique a porté plus largement sur la démarche ethnoscientifique et son usage du concept d'informateur omniscient : en tant qu'abstraction, cet outil descriptif éprouve des difficultés pour rendre compte de l'articulation concrète entre expérience et développement de compétences cognitives (Gardner 1976, Brown 1985).

Sur ce point, la collection d'essais dirigée par Serge Tornay en 1978 représente un aboutissement particulièrement réussi d'une grande actualité. Outre qu'elle conclut à la nécessité d'étendre les recherches à d'autres modalités sensorielles que la vision, elle marque le passage d'une conception référentielle à une conception constructiviste et dynamique du langage des perceptions. Jacques Dournes en résume très bien l'esprit :

« La couleur perçue n'est pas la couleur nommée (que l'on pense au vert-bleu notamment) et celle-ci n'est pas la couleur conçue ; le linguistique n'épuise pas le culturel, au-delà du mot qui sert à nommer il y a un monde de dénotations, connotations et correspondances (ce que signalent plusieurs auteurs) qui délimite et « épaissit » le sens - le plus difficile à « traduire » (...) parce que sa compréhension n'a pas d'équivalent. » (Dournes 1978 : 332)

Ces travaux suggèrent dès lors de tenir compte des activités cognitives qui vont au-delà de la détection et de la verbalisation *per se*. La logique de la dénomination, attachée à des activités concrètes, s'étend bien-au-delà du problème de la perception, ce qui augmente considérablement la versatilité culturelle du problème de la couleur (Tornay 1973). Il faut également faire avec l'exercice d'un traitement intellectuel qui prolonge et complexifie la portée cognitive de la perception. C'est ce que l'anthropologue Annamária Lammel (1997) montre, en identifiant les stratégies classificatoires à l'œuvre dans la perception du maïs par des enfants mexicains (parlant la langue totonaque) et hongrois. Les jugements classificatoires mettent en relation une large palette de savoirs qui ordonnent les catégories perceptives de manière originale, *ad hoc* selon des objectifs locaux (en l'occurrence, une tâche expérimentale artificielle). L'opération de mise en ordre des différentes variétés de maïs nécessite, en plus de ressources visuelles, des compétences conceptuelles ainsi que la mobilisation de l'imaginaire et la connaissance des pratiques socioculturelles⁷¹.

3.1.3. Troisième limite : les catégorisations cognitives sont (aussi) issues des pratiques

Dans le cas que nous venons de présenter, l'analyse ne répond pas à la seule question de la détermination du partage des prototypes perceptifs universels, mais prend en compte une gamme de compétences cognitives plus étendues. Elles incluent des ressources langagières au service d'un cadre pragmatique dans lequel les perceptions ont lieu, ce que le philosophe américain Hilary Putnam (1990) a identifié sous le terme de *principe de charité*, c'est-à-dire les

⁷¹ L'hypothèse de la catégorie comme formation *ad hoc* en lien avec la tâche en cours, est défendue depuis de nombreuses années par le psychologue Lawrence Barsalou. Il défend à ce titre une « grounded cognition » (Barsalou 2008), donnant la primauté à l'activité située.

conditions par lesquelles deux ou plusieurs individus, quoique percevant différemment une même entité, estiment pourtant en partager une lecture identique. Les régularités pan-humaines observées reposent alors sur la conjonction de dispositions sociales et cognitives réalisées localement. La question des déterminants universels de l'esprit ne disparaît pas, mais elle nécessite une analyse en termes de compétences qui soit une décomposition de la perception en sous composantes dont l'articulation fait l'objet d'agencements propres à certaines activités. Les catégories ne seraient ni le reflet du monde, ni la marque de l'esprit, elles seraient le résultat émergeant de leur rencontre.

Malgré l'intérêt de la perspective ouverte, la direction impulsée par Serge Tornay ne s'est pas constituée en école, à défaut de recherches engagées systématiquement dans ce cadre renouvelé, ni dans le champ de la couleur, ni dans d'autres registres sensoriels. C'est aux frontières de l'anthropologie que ces questions ont continué à être discutées. Parmi les contributions les plus proches de l'anthropologie, la psycholinguiste Danièle Dubois a entrepris, à la fin des années 1990, d'opérer une synthèse des travaux de Rosch dans la perspective d'une théorie pragmatique du langage, congruente avec les éléments que nous venons de discuter, c'est-à-dire en considérant le discours plutôt que la langue et, à plus forte raison, que le vocabulaire (Dubois 1997a).

Il est tout à fait significatif que Danièle Dubois ait entrepris cette tâche en s'attaquant, dans un premier temps, à une étude comparée des perceptions olfactives et des bruits, deux phénomènes perceptifs se prêtant difficilement à la production de descripteurs langagiers univoques. Si, comme nous l'avons suggéré plus haut, les perceptions sont dépendantes des chaînes causales cognitives de l'esprit-cerveau, les verbalisations sont déterminées en partie au moins par une structure neurophysiologique propre à chaque domaine sensoriel. Or, comme nous le montrerons dans une section suivante consacrée au cas spécifique des savoirs olfactifs (§ 3.3.), le système olfactif présente une complexité telle que l'idiosyncrasie perceptive dans ce registre tend à se montrer plus élevée que dans le cas des autres modalités sensorielles, visuelles en particulier.

Partant de cette observation, accompagnée de la volonté de produire un cadre interprétatif adapté au domaine olfactif, Danièle Dubois et plusieurs de ses collègues et collaborateurs ont produit une somme importante de recherches qui, à la fin des années 1990, ont eu pour point commun de rapprocher le linguistique du neuronal, selon le titre d'une collection

de textes de synthèse (paru dans la revue *Intellectica* 1997). Ils se sont inscrits dans ce cadre renouvelé des théories sur la catégorisation selon lequel les discours :

« (...) construisent les catégories, et permettent ainsi de réaliser des « interfaces » entre les constructions individuelles (subjectives) issues de la sensorialité et les représentations culturelles (partagées) que sont ces théories et connaissances (cf. Dubois, 1993). » (Dubois 1997b : 12)

Un des apports essentiel de cette relecture est d'avoir très clairement montré les limites d'une conception qui considère le langage comme l'aboutissement de la perception. Cette temporalité qui organise de manière unilatérale la séquence cognitive de la sensation vers la perception ne permet pas de rendre compte des effets du discours et des pratiques dans les opérations de catégorisations perceptives. Emprunter le cheminement ouvert par Danièle Dubois, c'est également aller contre une suspicion largement partagée à l'égard du langage, que l'on retrouve notamment dans l'approche développée par David Howes, et dans la grande majorité des travaux en anthropologie consacrés aux sensations et perceptions. Compréhensible face à une conception linéaire de l'activité perceptive, elle ne peut plus être défendue telle quelle après les propositions de Danièle Dubois⁷².

Chez David Howes, où cette position est le plus clairement exposée et le mieux argumentée, nous identifions deux éléments en faveur de cette méfiance. La première est la critique qu'il formule du courant postmoderne en anthropologie. Pour en résumer très rapidement l'esprit, dans ce paradigme particulièrement fécond durant les années 1980, il s'agit de privilégier la compréhension des rencontres entre altérités, singulières par définition, à la façon d'une interprétation littéraire d'un dialogue. Incidemment, selon David Howes, cette conception réduit les cultures à des jeux de langages entre individus, point de vue descriptif attaché à l'analyse littéraire, écrite donc, à partir duquel il est très difficile de rendre compte des expériences sensorielles. Sur ce point, l'argument de David Howes est particulièrement convaincant.

Selon nous, le second argument qu'il propose est bien plus discutable. Il s'agit de critiquer la primauté heuristique accordée par les anthropologues au registre du conceptuel, et par

⁷² Dans le domaine de la couleur, il faut citer les travaux de Jules Davidoff et ses collègues qui, prenant appui sur des enquêtes au sein de cultures faiblement dotées en lexique de couleurs (les locuteurs Berinmo de Papouasie Nouvelle-Guinée et Himba de Namibie), montrent néanmoins l'existence d'un fort impact du langage sur les opérations de catégorisation de couleurs dans le cas de tâches culturellement importantes, telles la garde des vaches dans une société pastorale (Davidoff 2001, Roberson & al. 2005, Goldstein, Davidoff & Roberson 2009). Ces travaux offrent une alternative relativiste sérieuse aux propositions de Brent Berlin, Paul Kay et leurs successeurs.

extension du verbal, au détriment du sensible⁷³. Cette hypothèse est congruente avec l'histoire de la pensée occidentale qui, en opposant sens et concept (Classen 1993), a également contribué à renforcer la croyance selon laquelle le langage détruit les effets propres à la sensation, comme une seconde couche qui masquerait la structure propre à la première (une idée que l'on retrouve très clairement dans le très influent essai de Michel Serres, *Les cinq sens*, 1985). Or, ce point de vue qui voit dans le langage un ennemi de la sensation ne permet pas de rendre compte des expertises des sens telles que celles mises en œuvre par les dégustateurs qui, à l'aide d'un langage mental, construisent leurs sensations et perceptions. Dans leur activité, le langage opère plutôt comme une ressource perceptive.

3.1.4. La perception organisée par le langage : l'hypothèse de l'espace mental des odeurs

Une grande part de ce rejet vient, croyons-nous, d'une méconnaissance des relations causales qui unissent les deux niveaux de traitement (cognitif et affectif) de l'information que sont les sensations et les perceptions. S'attacher uniquement aux sensations revient à circonscrire l'expérience des sens à une portion congrue. Or, des arguments issus de la psychologie cognitive et de nos propres observations ethnographiques soulignent le caractère problématique d'une réduction des sens à la seule sensation. Est-elle seulement possible ? Inscire les sensations dans les comportements, c'est souligner un déséquilibre cognitif permanent, inhérent au flux de la vie : les expériences s'enchaînent sans cesse, les sensations s'articulant à d'autres dans le cadre d'intentions locales. Dans quelles situations la pensée ne contribue-t-elle pas à organiser cet enchaînement ? Comme nous l'a très bien expliqué un informateur en parlant des odeurs quotidiennes en général :

« Moi, il y a un moment dans l'odeur où tu ne la subis pas passivement, tu la construis en fait, tu l'imagines, tu l'inventes. »
(Kader, 30 ans)

Notre projet ethnographique nécessite donc de mieux comprendre l'articulation entre ces niveaux de traitement de l'information. Nous avons identifié deux processus en particulier. Premièrement, la pensée conceptuelle inscrit la sensation dans un comportement, en contribuant à l'existence d'un espace mental de traitement de l'information ou *espace de travail neuronal* (Dehaene, Kerszenberg & Changeux 1998). Par le langage, l'individu interprète pour lui-même ce

⁷³ C'est une critique qu'il minimisera à certaines occasions. Ainsi, comparant deux auteurs pertinents pour leurs propos, Howes note : « by shifting the focus from exegesis to how people produce, register and verbally assess the effects of display, O'Hanlon corrects the impression which one gets from Forge's work, and the many picture books on Papua New Guinea, that visual communication dominates verbal communication. » (Howes 1992 : 27)

qu'il ressent à l'intérieur d'un espace mental⁷⁴. Deuxièmement, cet espace interprétatif, lieu du jugement et de la production des odeurs, est aussi l'endroit à partir duquel certaines perceptions sont suscitées sous la forme d'*intentions*. On retrouve ainsi la conception de l'activité cognitive qui a pris forme dans les premiers paragraphes de notre discussion. Pour Jean-Pierre Changeux, l'émergence de cet outil de jugement, décrit en des termes topologiques, constitue une étape importante et nécessaire dans le développement de chaque enfant, à partir duquel va s'élaborer l'ensemble des processus de jugement et d'évaluation de l'information (Changeux 2002 : 173).

Cette conception renverse l'ordre de l'enchaînement des opérations cognitives, d'une orientation classique – c'est-à-dire celle mise en œuvre dans la première période des sciences cognitives : le monde est conceptualisé par le sujet qui reçoit des stimuli de son environnement – *bottom-up*, à une conception active de la perception, *top-down* : le monde tel que l'acteur s'attend à le percevoir, orientant son attention et son jugement. Incrire les perceptions dans la dynamique des actions, ce n'est pas simplement introduire la présence des cadres sociaux de l'expérience (Goffman 1991) dans la discussion pour montrer la multiplicité des situations, mais c'est aussi s'attacher à comprendre les effets de la dimension pratique de l'expérience sur la pensée elle-même. Or, c'est à ce niveau de granularité – la perception comme geste mental – que les travaux sur la catégorisation de Danièle Dubois et ses collègues ont montré que les pratiques jouaient un rôle déterminant dans les opérations de catégorisation des odeurs.

D'un point de vue ethnographique, il nous semble utile de prendre appui sur cet espace cognitif pour dépasser la conception classique de la sensation/ perception définie comme une fenêtre sur le monde, selon la prémisse nécessaire au projet d'une anthropologie des sens (Classen 1997)⁷⁵. Mais l'anthropologie n'est pas la seule à s'être engagée sur une voie étroite. Les travaux en psychologie cognitive des sensations olfactives ne questionnent pratiquement jamais ce niveau conscient de traitement de l'information⁷⁶. Or, comme le montre notre travail

⁷⁴ Tel que l'a très bien décrit Searle (1985).

⁷⁵ De même, ce point de vue nous permet d'éviter le piège de certaines dérives de la neurophilosophie (Andrieu 1999). Nous proposons d'articuler le matérialisme fonctionnel des neurosciences avec le pragmatisme sociologique des manifestations de la conscience et de l'action sans tenter à tout prix d'opérer par réductions successives.

⁷⁶ Dans sa thèse de doctorat, Christelle Chrea projette toutefois un pont dans cette direction en proposant de travailler à partir de l'hypothèse des « symboles perceptifs » de Barsalou. « Cette conception défend une approche plus empiriste que les précédentes. Selon Barsalou *et al.*, catégoriser un stimulus nouveau, c'est revivre (*reenact*), souvent de manière inconsciente, les états perceptifs dans lesquels le sujet se trouvait quand il a perçu d'autres membres de la catégorie. Le point original de cette conception réside dans le fait que, selon les auteurs, nos représentations n'encoderaient pas seulement des connaissances à propos des propriétés de leurs référents, mais aussi des connaissances à propos de nos interactions physiques avec leurs référents et des réactions émotionnelles suscitées par leurs référents. » (Chrea 2005 : 251)

ethnographique, ce questionnement est nécessaire pour considérer les odeurs qui interviennent dans le cadre des comportements quotidiens, à l'occasion desquels les jugements ont lieu. Ainsi que le soutient Jean-Pierre Changeux :

« L'hypothèse que je souhaite discuter maintenant revient à dire que l'usage du langage dans le traitement des connaissances représente beaucoup plus que la simple liaison entre son et sens. Il engage en quelque sorte la « mise en commun » des espaces de travail neuronaux et le partage contextualisé de représentations qui s'y développent, ainsi que leur sélection collective par les membres du groupe social. » (Changeux 2002 : 175)

En particulier, cette lecture met en avant la contribution des attentes dans la production des catégories (Warnier 1999b), mais aussi des mécanismes cognitifs tels que la conceptualisation, les propositions théoriques et les procédures d'attribution causale (Gelman 2005). En cherchant à comprendre le rôle des activités dans la formation des perceptions olfactives elles-mêmes, nous étendons l'enquête au-delà des universaux classificatoires du domaine olfactif (ce que nous discutons dans la prochaine section), pour considérer les différents enchaînements de causalités qui contribuent au partage de compétences olfactives au sein d'une communauté restreinte d'individus : la famille. Aussi, bien qu'attachée à une forme particulière de la vie sociale, l'enquête ethnographique présente une réelle portée anthropologique car, comme nous avons cherché à le rendre compréhensible à ce stade de notre discussion, un enjeu de la recherche actuelle des relations entre sens et culture est de comprendre comment certains des dispositifs cognitifs nécessaires à la perception sont susceptibles d'être partagés, au sein de pratiques quotidiennes, sous la forme non pas de prototypes perceptifs ou d'un langage naturel, mais en tant que savoirs, savoir-faire et affects perceptifs.

3.2. Éléments de psychophysiologie et de sociologie : décomposer les compétences olfactives

La discussion que nous avons conduite jusqu'à présent a identifié les principaux enjeux d'une ethnographie des sensations et perceptions olfactives. Parallèlement, nous avons insisté sur l'importance d'entreprendre ce chantier dans un dialogue avec la psychologie cognitive afin de distinguer les unités fonctionnelles qui s'enchaînent dans la production des perceptions olfactives. Malgré un engouement récent, l'olfaction, longtemps réduite à son caractère olfactif, reste le parent pauvre de la recherche sur les sens en psychologie cognitive. Ces travaux ont conduit à une meilleure compréhension de ses particularités au regard des autres modalités sensorielles. Inhérentes à des propriétés neurophysiologiques, ses propriétés spécifiques se manifestent sous la

forme de tendances dans les comportements observables. Dans la perspective d'une anthropologie cognitive, il est possible de dépasser ce niveau pour essayer de mieux comprendre les enchaînements causaux en jeu. Une présentation sous la forme d'un enchaînement *bottom-up* permet d'identifier plusieurs composantes déterminantes. Elle vise à terme la possibilité de considérer conjointement les compétences sensibles et les théories, les inférences causales, etc. qui guident et enrichissent la perception et étendent l'activité de catégorisation et conceptualisation du monde. L'objectif de ce programme, heuristique, est de rendre lisible l'étendue des processus cognitifs qui contribuent à la production des odeurs, pour enrichir les perceptions des activités cognitives complexes qui agissent au-delà de la seule réaction aux stimuli.

Pour rendre compte de la diversité des opérations discutées à l'occasion des entretiens auprès de nos informateurs, nous proposons une première distinction entre l'*olfaction à distance* et l'*olfaction rétronasale*. La première prend appui sur l'organe nasal tandis que la seconde désigne le traitement olfactif des molécules situées au fond de la cavité buccale, et qui remontent dans la cavité nasale par une voie opposée à celle de la perception par *flairage*. Celles-ci jouent un rôle essentiel dans la constitution du goût. Avec le sens du goût à proprement parler⁷⁷ et le *système trigéminal*, ils forment les arômes (Holley 1999 : 154).

Le système trigéminal intègre les informations innervées par l'excitation des molécules chimiques irritantes. Ses récepteurs se situent dans la cavité nasale. Dans une approche systémique (Gibson 1966), ces trois systèmes forment ce que l'on appelle les sens chimiques. Ce rapprochement fonctionnel se traduit par des couplages neurologiques forts tels que les mécanismes perceptifs de ces deux systèmes chimiques entrent en résonance fonctionnelle lors du processus de traitement de l'information (Phillips & Heining 2002, Rolls 2002). En raison de leur intrication systémique, ils vont, essentiellement dans des circonstances alimentaires, conduire à l'émergence dans l'espace mental d'une forme perceptive unique, labellisée en tant qu'odeur.

3.2.1. Des odeurs singulières

La propriété certainement la plus remarquable des sens chimiques concerne leur caractère idiosyncrasique : contrairement à la vision par exemple, il n'existe pas dans le domaine des odeurs

⁷⁷ En réalité, la question du nombre de « saveurs primaires », traditionnellement rapportée à quatre dans la tradition héritée d'Aristote, n'est pas moins débattue que dans le domaine de la vision (Faurion 2000, Erickson 2008).

d'observateur standard⁷⁸ (McLeod 1987, Faurion 1992) : face à un même stimulus, deux individus entraînés de la même façon présenteront une forte propension à ne pas percevoir la même forme olfactive. On peut l'expliquer par la conjonction de trois processus au moins.

Le premier relève du nombre élevé des capteurs chimiques au sein du système neurophysiologique (Zatorre 2002). Le deuxième tient à la nature des odorants, dont la complexité est telle que l'identification des mécanismes de mise en relation entre la structure moléculaire des odorants et la perception olfactive reste aujourd'hui encore une question fort discutée (voir Meierhenrich & al. 2005). Faut-il rappeler que, bien qu'incomplète, la théorie

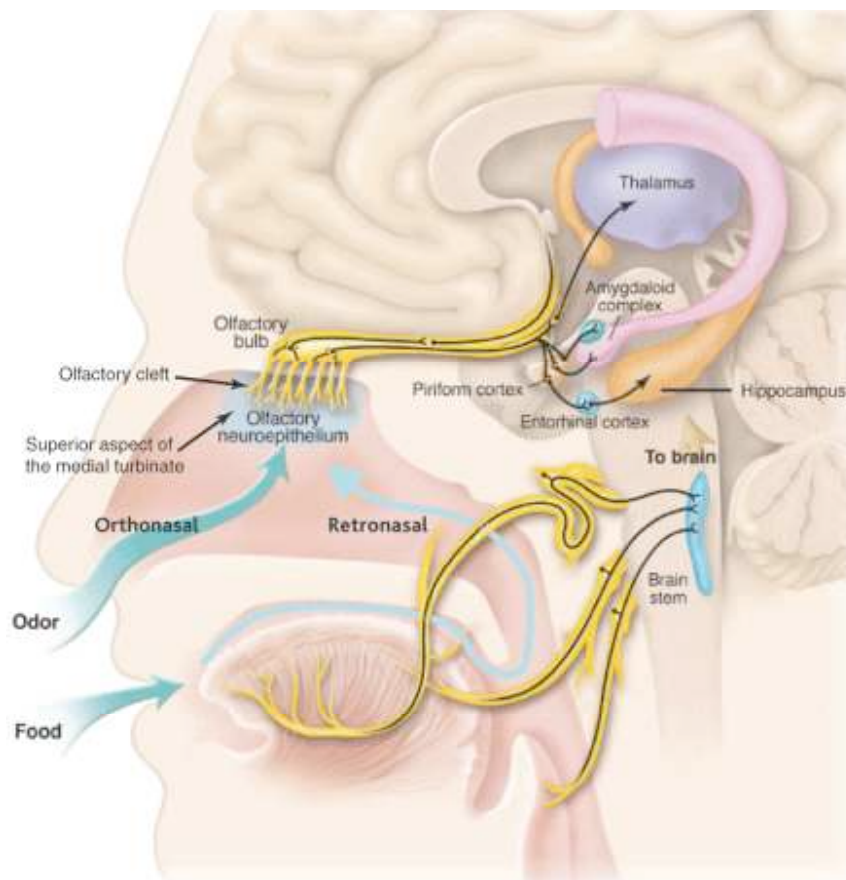


Fig. 1.5. La physiologie de l'olfaction, d'après Rawson, Nancy, « Olfactory Loss in Aging », *Science of Aging, Knowledge Environment*, 8 février 2006, n° 5, p. 6.

corporelle de la lumière de Newton, érigée à la fin du XVII^e siècle, a permis de longue date l'édification de règles élémentaires et hautement prédictives concernant la perception des couleurs par n'importe quel être humain. Dans le champ des odeurs, cette théorie reste encore en gestation. Enfin, la troisième cause connue souligne la grande diversité des expériences individuelles qui

laisserait au hasard le prépondérance dans la formation de compétences olfactives spécifiques, les expériences perceptives qui ponctuent le cours de la vie jouant un grand rôle dans la définition des compétences associées (pour une synthèse Hudson & Distel 2002).

⁷⁸ Le concept d'« observateur standard » est problématique. En psychologie, il définit un « homme moyen normal, agissant dans des conditions normales » (Piéron 1973). Cette « normalité » mérite d'être questionnée, ceci afin de proposer des typologies (d'acteurs, d'actions, de modalités de perceptions, etc.) qui permettent d'affiner l'analyse.

En nous attachant au seul niveau d'analyse neurophysiologique, nous devons nous attendre à ce que la variabilité interindividuelle de la perception des odeurs observée sur le terrain soit importante. Elle n'est cependant pas illimitée, bornée par l'organisation de la physiologie de l'olfaction qui constitue une trame pour les chaînes causales cognitives qui forgent l'événement odeur.

Celle-ci contraint l'activité perceptive à différents niveaux. Tout d'abord, les représentations mentales des composantes odorantes sont tributaires d'un premier filtre sensoriel dans la muqueuse olfactive. Ce niveau de traitement de l'information joue un grand rôle pour expliquer la dimension singulière des perceptions. En 2004, le prix Nobel de physiologie/médecine a été attribué aux recherches conduites par Richard Axel et Linda Buck portant sur la famille génétique des récepteurs olfactifs localisés dans la muqueuse olfactive (Buck & Axel 2001). Depuis leurs importants travaux, on sait que les récepteurs peuvent être représentés comme des cartes perforées pour lesquelles chaque odorant stimulerait un ensemble de plusieurs détecteurs, dont certains serviraient dans d'autres configurations. Ce type de codage des odorants rend la détection fort complexe (Holley & Sicard 1994, Holley 1997, 2004, Sicard, Chastrette & Godinot 1997, Sicard 2002). L'équation devient vertigineuse dès lors que l'on prend en considération le fait que, parmi les gènes codant, un pourcentage très élevé n'est pas fonctionnellement actif. Or, chaque individu possède à ce sujet un capital génétique différent. Par conséquent, chaque carte de codage olfactif est unique. Ces différents éléments expliquent pourquoi, s'agissant des mécanismes physiologiques de la détection de l'odorant, la sensation peut être qualifiée de singulière. Mais la succession des opérations de traitement de l'information y contribue à d'autres échelles.

3.2.2. Des odeurs affectives

Une fois traitée au sein de la muqueuse odorante :

« (...) l'analyse du message odorant par le cerveau se fait à deux niveaux : la reconnaissance d'un stimulus déjà éprouvé et la somme des émotions liées à ce message (convenances sociales, souvenirs, plaisirs, déplaisirs). L'environnement social et émotionnel est indissociable de l'appréhension d'une odeur, d'où le fait que chaque personne possède son propre référentiel olfactif, son propre langage. » (Lecoeur 1999 : 88)

A l'échelle neurophysiologique, nous pouvons raisonnablement faire l'hypothèse que toute perception olfactive se déploie dans deux directions – que nous appellerons dimensions – chacune se subdivisant en un certain nombre de composantes. Nous distinguons d'une part le registre du cognitif et d'autre part le registre de l'affectif. Des travaux récents montrent que ces

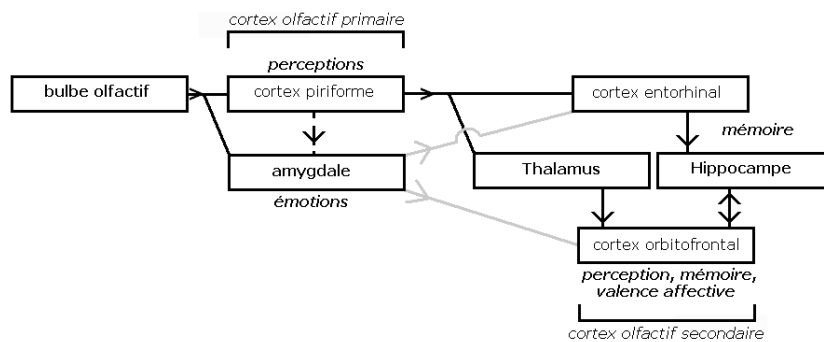


Fig. 1.6. Schéma synthétique du traitement fonctionnel de l'information olfactive.

deux domaines ne peuvent réellement être dissociés aux différents niveaux de l'activité cognitive⁷⁹. Néanmoins, dans un souci heuristique, il nous semble utile de conserver ce clivage

pour partie, en raison de l'organisation fonctionnelle du système perceptif : cette distinction nous donne les moyens de comprendre l'intégration de ces deux dimensions sans présupposer de leur association, et encore moins de la nature de celle-ci (renforcement des effets de l'un sur l'autre ou antagonisme).

Une seconde spécificité neurobiologique du système olfactif réside dans la proximité systémique du bulbe olfactif avec l'*hippocampe*, « siège » de la mémoire à long terme, avec l'*hypophyse* qui contrôle les fonctions involontaires et avec l'*amygdale*, zone de convergences avec les autres modalités sensorielles où se jouent les émotions. La relation privilégiée que le système olfactif entretient avec ces trois espaces cérébraux permettrait d'expliquer un certain nombre de particularités de la perception des odeurs et de sa mémorisation parmi lesquelles la prégnance du traitement affectif de l'odorant, le fort pouvoir d'évocation de la mémoire activée par les odeurs et sa résistance globale au long terme.

La figure 1.6. présente une version synthétique d'un modèle central de l'olfaction qui, depuis le bulbe olfactif, aboutit aux différents cortex olfactifs, menant à une perception consciente des odeurs. Certaines relations fonctionnelles sont encore mal expliquées, s'agissant notamment des chaînes causales qui relient l'amygdale aux autres organes cérébraux du traitement de l'information, en gris clair sur le schéma.

⁷⁹ Une conception popularisée par le travail du neurologue Antonio Damasio (1999, 2001, 2003).

Les études interculturelles qui ont été conduites dans le domaine de l'olfaction montrent également que l'axe affectif est le principe classificatoire le mieux partagé entre cultures. A l'intérieur de celui-ci, l'accord entre les cultures est plus élevé concernant les odeurs jugées négativement (odeurs du corps, odeurs des sels et substances fécales, odeurs de putréfaction), tandis que les odeurs neutres ou positives montrent une plus grande variabilité intra et interculturelle (Schaal & al. 1998). Ces observations sont congruentes avec les travaux en neuropsychologie qui soutiennent l'hypothèse d'une distinction fonctionnelle majeure selon l'axe d'appréciation affective des odeurs, associée à des différences significatives lors des opérations de détection, de mesure de l'intensité et de reconnaissance de familiarité des odeurs selon qu'elles sont jugées plaisantes ou non (Rouby & Bensafi 2002).

3.2.3. Sensibilité, sélectivité, familiarité et affectivité

3.2.3.1. Acquisition des préférences

L'articulation entre émotions et représentations au sein du système neurophysiologique des perceptions olfactives repose sur plusieurs dispositions cognitives opérant à trois niveaux interdépendants : (a) reconnaissance, (b) appréciation affective et (c) mesure de l'intensité de la perception (McLeod 1987).

De nombreux travaux ont montré l'influence de la *familiarité* sur l'appréciation hédonique des odeurs, en particulier dans le registre alimentaire (Porcherot & Issanchou 1998). Plusieurs arguments ont été proposés pour expliquer cette relation. Dans le cas de l'alimentation, l'hypothèse la plus couramment évoquée est celle d'une exposition répétée, non médiatisée par la conscience (Zajonc 1968), motivée par un principe d'imitation des pairs (Chiva 1996). En outre, la familiarité semble positivement corrélée aux compétences de reconnaissance et d'identification des odeurs par le nom de la source odorante (Jehl, Royet & Holley 1995). Egon Köster fait l'hypothèse que cette association présente une forte valeur adaptative, celle-ci ayant permis aux premiers hominidés d'éviter des prises alimentaires dangereuses par la tendance au rejet des condiments aux odeurs inconnues (2002 : 28). Des travaux récents soutiennent toutefois que la relation entre familiarité, affect et intensité est plus complexe qu'il n'en ressort des études classiques sur cette question (Delplanque & al. 2008). Non seulement, l'effet de familiarité semble fonctionner uniquement dans le sens d'une préférence (et non d'un rejet) mais la relation fonctionnelle entre plaisir et familiarité doit également être complexifiée.

En-deçà de ces quelques tendances fortes, on observe d'importants écarts interindividuels concernant les jugements hédoniques des odeurs. Ils seraient avant tout le résultat des expériences biographiques passées et notamment de la valence affective attribuée aux contextes de sensation non consciente des odeurs, ayant activé des processus d'apprentissages associatifs (Baeyens & al. 1996, Herman & Baeyens 2002). A partir de l'identification de ce mécanisme d'apprentissage très général, plusieurs hypothèses spécifiques ont été formulées. L'existence d'une forte plasticité des préférences arrimée aux conduites individuelles permettrait en effet trois lectures complémentaires en fonction de l'échelle d'observation des comportements qui est privilégiée. La première met en relief la singularité des préférences olfactives au sein d'une même culture. Cette singularité est revendiquée par les informateurs eux-mêmes, et s'observe en particulier dans le domaine de la mémoire olfactive qui, massivement épisodique, reposerait sur des souvenirs personnels, une collection d'anecdotes propres à soi.

La seconde souligne au contraire l'existence de formes de consensus culturels dont l'origine serait liée à l'existence d'un ordre alimentaire propre, une combinaison dominante d'ingrédients spécifiques à une culture, ce que Elizabeth Rozin (1973) a popularisé sous le terme de *flavor principle* (le « principe d'arôme »). Les enquêtes conduites depuis les années 1970 dans le domaine alimentaire confirment cette hypothèse en illustrant une forte variabilité interculturelle concernant les préférences olfactives dans le domaine alimentaire (Doty 1986, Pangborn, Guinard & Davis 1988, Schaal & al. 1998, Zellner & al. 1999). Ces recherches confirment tout d'abord le caractère dominant de l'axe hédonique dans le jugement cognitif. Ensuite, elles illustrent, à partir d'un nombre nécessairement restreint d'odorants⁸⁰, l'existence de différences d'appréciations statistiquement significatives entre populations ou ensembles de populations.

Parmi les autres données intéressantes qu'ils fournissent, ces travaux soulignent également le rôle de la socialisation primaire dans le développement de préférences, puisque les populations

⁸⁰ Chez Pangborn et collaborateurs (1988), vingt-deux odorants ont été utilisés, dont dix-huit alimentaires, et un échantillon blanc. La célèbre enquête conduite dans le cadre du *National Geographic* (Gibbons 1986, Gilbert et Wysocki 1987) ayant collecté les réponses de près d'un million et demi de répondants, a porté sur six échantillons. D'un point de vue expérimental, cette réduction du nombre d'odorants est nécessaire pour éviter des effets de saturation lors des tests. La précision de ces approches au regard de la diversité des cultures matérielles odorantes est donc discutable. En effet, ces travaux font usage d'odorant sélectionnés *a priori* en fonction de leur représentativité d'une catégorie olfactive (alimentaire, fruit, corps, cosmétique) ou de leur typicité « culturelle » (fromage en France, durian au Vietnam, cannelle et wintergreen aux USA, sapin vert en Allemagne, etc.). La culture y est appréhendée sous une forme partielle, celle de ses manifestations symboliques les mieux partagées.

migrantes tendent à se montrer plus proches des groupes d'origine que des lieux de résidences (Pangborn, Guinard & Davis 1988, Teerling, Köster & van Nipsen 1995).

Enfin, une troisième approche soutient l'existence de déterminations universelles dans la production des jugements affectifs de l'odorant, partiellement explicables par les propriétés psychochimiques de l'odorant lui-même (Khan & al. 2007, Lapid, Haral & Sobel 2008). Dès lors, on a pu soutenir l'hypothèse de régularités interspécifiques (Mandairon & al. 2009). Ces travaux en cours sont toutefois hautement spéculatifs. La perspective comparative en anthropologie est une autre ressource pour faire l'hypothèse de ces formes de contraintes universelles, ce qui constitue, croyons-nous, un développement important à l'enquête discutée ici.

3.2.3.2. Formation d'une sensibilité

Au sens cognitif du terme, la sensibilité est :

« (...) l'amplitude de la réponse moyenne à un stimulus répété (qui) peut augmenter de manière importante après la présentation d'un stimulus de très forte densité. » (Lassalle 2004 : 57)

Bien qu'elle soit parmi les plus faibles du règne animal⁸¹, la capacité de détection de substances odorantes à de très basses concentrations dans l'air, chez l'Homme, n'est pas négligeable pour autant. Elle varie selon les odorants mais aussi en fonction des individus testés. Plusieurs variables ont été dégagées, parmi lesquelles le sexe (Doty, Appelbaum & al. 1985, Gilbert, Greenberg & Beauchamp 1989, Koelega 1994) et l'âge (Schiffman 1979, Doty, Shaman & al. 1984, Murphy 1986, Cain & Gent 1991). Les femmes, et plus encore pendant les périodes d'ovulation, montrent des capacités de détection significativement supérieures à celles des hommes (Doty & al. 1981). Chez les deux sexes, elles tendent à décroître avec l'âge (Hummel, Heilmann & Murphy 2002).

A l'échelle de l'activité, le fait que la *sensibilité* diminue drastiquement à la suite d'expositions répétées – « *on est habitué à l'odeur* » – est souvent mentionné par nos informateurs. Cet effet d'adaptation implique que la conscience de l'odeur disparaisse après un certain temps au sein d'une même niche odorante (Köster & de Wijk 1991, Cometto-Muniz & Cain 1995). En

⁸¹ Les primates se distinguent des autres espèces par une propension à favoriser l'information visuelle plutôt qu'olfactive. On observe néanmoins, outre les comportements sexuels, un rôle des informations olfactives dans le marquage territorial, la reconnaissance des individus ou comme fonction d'alarme en cas de danger dans le groupe (Zeller 1987).

psychologie, on distingue l'auto-adaptation (diminution de la sensibilité d'un même odorant après exposition longue) et l'adaptation croisée (diminution de la sensibilité par la présence de stimuli différents par leur nature). Cette seconde forme de sensibilité est très variable entre individus et est susceptible d'être améliorée suite à la répétition de la rencontre avec l'odeur, de sorte que les individus concernés discriminent plus facilement le stimulus d'un « bruit de fond » (Rouby & Sicard 1997 : 65). On parle dans ce cas d'habituation, un processus cognitif (et non pas physiologique comme dans le cas précédent) d'accoutumance à un stimulus, qui implique une meilleure reconnaissance d'un stimulus identique lors d'une exposition ultérieure.

Dans la perspective d'une ethnographie de l'activité perceptive, on peut dès lors envisager la *composante temporelle* de l'odeur (Holley 2002). Les dégustateurs que nous avons rencontrés savent que les sensations olfactives sont soumises à la loi de la *relativité* : elles ne sont pas indépendantes les unes des autres, mais sont jugées corrélativement avec les formes qui les précèdent. Pour rendre compte de ce déploiement temporel de la perception, le célèbre parfumeur Edmond Roudnitska (1977) ajoute à la qualité et l'intensité, la volatilité du produit et la *durée* de sa perceptibilité.

Par ailleurs, en raison de la relation observée entre intensité et valence affective (les valeurs extrêmes sont jugées plus intenses que les odeurs neutres), on observe des différences interculturelles concernant le seuil de détection d'odorants identiques (Wysocki, Pierce & Gilbert 1991, Distel & al. 1999, Mohr, Hübener & Laska 2002). Les données en la matière sont néanmoins encore trop peu robustes pour permettre l'émergence de corrélations significatives quant à l'origine de ces différences. Elles sont néanmoins mobilisées pour soutenir que :

« Le fait d'être plus souvent exposé à une odeur induirait une diminution du seuil de détection pour cette odeur et nous la jugerions également plus intense à un seuil supra-luminaire⁸². » (Chrea 2005 : 67)

Nous concluons de manière synthétique que les compétences olfactives sont dépendantes de la temporalité de la perception, au sein de l'activité autant que dans la perspective d'un développement biographique.

⁸² Soit le seuil d'excitation des cellules nerveuses impliquées dans le traitement de l'information.

3.2.4. Des mémoires

« La mémoire d'un événement est la mémoire de la perception de cet événement. »
(Ninio 1991 : 216)

La mémoire n'est pas un organe unique mais un ensemble de processus fonctionnels qui se réalisent sous la forme de souvenirs dans l'espace mental, ou en tant que trace d'une activité concourant à sa reproduction non consciente. Modélisée dans les sciences cognitives à partir d'expériences essentiellement visuelles et orales, la pertinence des modèles de la mémoire qui en découlent mérite d'être questionnée pour que ceux-ci soient ensuite appliqués au registre olfactif, ce qui est entrepris depuis la fin des années 1990. Des propositions concernant les modèles d'organisation fonctionnelle de la mémoire transversaux aux différentes modalités sensorielles constituent néanmoins des ressources pertinentes pour une discussion. Parmi ceux-ci, on retiendra une première distinction entre la *mémoire à long terme* et la *mémoire à court terme* (Atkinson & Schiffrin 1968).

Notre enquête a surtout traité de la première forme mémorielle, ses effets étant davantage identifiables et pertinents dans le cadre d'un questionnement ethnographique sur la transmission intergénérationnelle.

3.2.4.1. Trois séries d'oppositions : les formes de la mémoire en général

Au-delà de ce cadre général, trois distinctions apparaissent de manière récurrente dans la littérature pour approfondir l'analyse. Elles concernent les distinctions, que nous détaillons dans la suite, entre *mémoire épisodique* et *mémoire sémantique* (Tulving & Donaldson 1972), *mémoire déclarative* et *mémoire procédurale* (Cohen & Squire 1980) et, enfin, *mémoire implicite* et *mémoire explicite* (Graf & Schacter 1987). Ces différentes formes définissent, dans les grandes lignes, l'architecture fonctionnelle horizontale des processus mémoriels.

Selon l'axe vertical – renvoyant à l'enchaînement temporel des formes mémorielles dans la formation d'une perception – deux processus sont particulièrement opérant dans le cas des odeurs.

Le premier, découvert par Daniel Schacter, désigne sous l'expression de *repetition priming* (Schacter 1992) l'effet de facilitation, pour la réussite d'une tâche, de l'exposition préalable à un

stimulus présent dans celle-ci. Il n'est pas rare que la présence d'une odeur facilite la reconnaissance d'un événement précis avec un nombre important de détails issus d'autres modalités sensorielles.

Le second est l'ensemble des ressources de la *métamémoire* (Flavell & Wellman 1977), c'est-à-dire la somme des représentations d'un individu à propos de ses propres compétences mémorielles et de celles de ses semblables. Bien qu'encore peu étudiée, elle semble contribuer de manière déterminante à l'apprentissage en permettant de relier et d'articuler les conséquences d'expériences très diverses qui ne seraient pas mises en commun autrement par un processus de remodelage fonctionnel des traces neurologiques. Elle conditionne également l'attention que l'individu porte à ses propres expériences d'apprentissage, et permet la réalisation d'inférences complexifiant les effets de la mémorisation d'un événement.

Ce sont donc pas moins de huit systèmes mémoriels à long terme interdépendants qu'il faudrait considérer pour proposer une lecture approchant l'exhaustivité en la matière. A défaut de discuter avec minutie chacun d'entre eux – leurs effets sur les comportements accessibles à l'observation ethnographique sont variables – la reconnaissance de cette typologie vise à circonscrire les hypothèses concernant la mémoire singulière à des systèmes d'opérations fonctionnellement distincts susceptibles d'expliquer les différences de quantité et de qualité dans la distribution des compétences et préférences olfactives.

La première de ces distinctions oppose la *mémoire épisodique*, constituée d'événements contextuels associés de manière incidente avec d'autres éléments factuels volontairement mémorisés, à la *mémoire sémantique*, mémoire des connaissances générales, des représentations encyclopédiques.

« L'encodage en mémoire épisodique est réalisé avec des indices pris dans le contexte de l'information à mémoriser au moment de sa présentation, alors que de tels indices ne seraient pas encodés avec les informations en mémoire sémantique. Le lien qui est établi entre les indices du contexte et les informations en mémoire épisodique a une conséquence importante : lors de la récupération du souvenir, la présentation de l'indice facilitera la récupération du souvenir. C'est ce que l'on nomme l'encodage spécifique : en mémoire épisodique, une information est d'autant mieux récupérée que le sujet dispose d'un indice spécifiquement encodé avec cette information. » (Cordier & Gaonach 2004 : 75)

La *mémoire déclarative*, ensuite, concerne les connaissances et les souvenirs qui sont de l'ordre du savoir tandis que la *mémoire procédurale* contribue aux savoir-faire en tant que mémoire de la pratique. Cette opposition est parfois confondue avec une troisième distinction entre la

mémoire implicite qui intervient lorsque l'information récupérée n'opère pas consciemment, et la *mémoire explicite*, impliquant un rappel conscient et volontaire.

Ces propositions de polarité fonctionnelle qui sont, il faut le rappeler, des formes heuristiques pour concevoir l'enchaînement fonctionnel à l'œuvre dans toute activité cognitive, font du rappel de l'information un événement cognitif aussi important que l'encodage. On peut dès lors considérer que la mémoire est *dynamique* dans le sens où elle s'enrichit et se modifie au gré de la nouveauté autant que de la répétition des expériences, mais aussi parce qu'elle est dépendante de l'activité de récollection mémorielle, ce dont témoigne la verbalisation de différentes formes mémorielles dans des souvenirs constitués dans le récit.

3.2.4.2. Spécificités des mémoires olfactives

Comment intégrer la composante olfactive dans ces différents modèles ? Chacun des systèmes que nous avons introduits est utile à des fonctions cognitives différenciées et impliquées

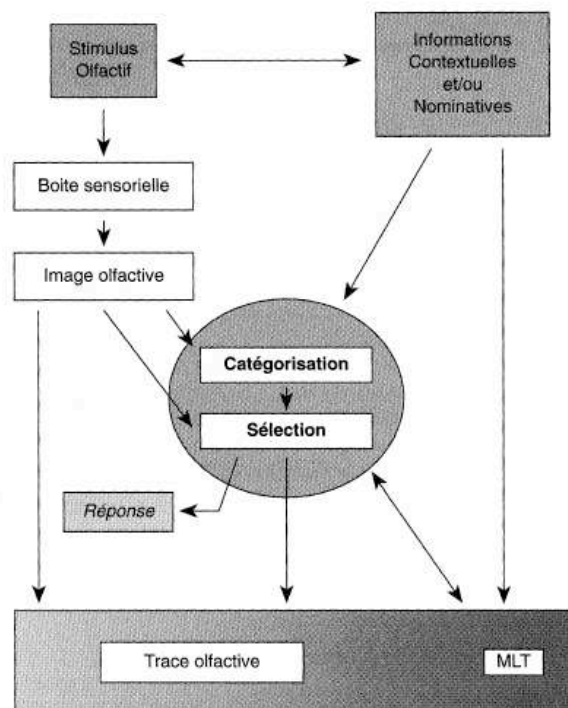


Fig. 1.7. Modèle général de la mémoire olfactive, d'après Perchec (1999 : 456).

à des moments distincts du traitement de l'information olfactive (Larsson 2002, Ravel & al. 2002). Pour intégrer ces distinctions dans une perspective ethnographique, le modèle général des relations entre systèmes mémoriels et langage naturel proposé par Christine Perchec en 1999 s'avère particulièrement utile. (fig. 1.7).

Selon ce plan, chaque stimulus olfactif fait l'objet d'un premier traitement, immédiat, au sein de ce que Christine Perchec appelle une *boîte sensorielle*. Celui-ci procède d'un traitement physiologique des odeurs, trop rapide pour être le fruit d'une élaboration complexe entre catégorisation et sélection. De ce fait, l'*image olfactive* qui en résulte est une première représentation de l'odorant qui n'est pas alimentée, à ce stade, d'une information

sémantique. Le double processus de *catégorisation* et de *sélection* joue un rôle essentiel en intégrant les informations contextuelles dans la production de la représentation olfactive et en déterminant les inputs qui seront encodés dans la mémoire à long terme (MLT dans le schéma). Cette articulation entre contexte et image olfactive dans l'activité de catégorisation et de sélection permet d'apporter une réponse à un paradoxe de la mémoire des odeurs dont Joël Candau rend compte en observant que :

« Quel que soit le stimulus considéré (...), on admet généralement qu'une dénomination réussie facilite sa mise en mémoire et le rappel ou la reconnaissance ultérieure. Comment comprendre alors qu'un lexique olfactif peu stable et d'une relative imprécision accompagne une mémoire des odeurs particulièrement résistante ? » (2001 : 58)

Souvent réduite au « tip of the nose phenomenon » (le sentiment très vif de reconnaître une odeur accompagné de l'incapacité de la nommer), la mémoire olfactive des odeurs à long terme apparaît en effet particulièrement résistante. Elle tend également à prendre une forme épisodique, dont témoigne la résistance remarquable des souvenirs olfactifs de l'enfance au regard des autres modalités sensorielles (Engen 1987, Chu & Downes 2000, Candau 2001, Gervais 2001). C'est pourquoi, comme le montre le modèle de Perchec, on fait l'hypothèse que la reconnaissance de l'odorant active un contexte de perception, c'est-à-dire les éléments saillants de l'environnement perçus au moment de l'encodage (Schab 1990) qui jouent également un rôle dans l'attribution d'une valeur affective à la perception olfactive (Köster 2002 : 33). Réciproquement, le contexte de mémorisation facilite la reconnaissance d'un stimulus qui lui est congruent. On observe un effet de renforcement des traces neurologiques de retour à l'information, ce qui augmente simultanément la capacité de restitution de l'information (Lyman & McDaniel 1990). Par conséquent, plus une information olfactive fait l'objet d'une mise en relation avec d'autres informations, plus elle sera facilement accessible et mobilisable.

3.2.5. Catégorisations cognitives et langage

L'action de catégoriser l'information est essentielle au fonctionnement de l'esprit humain. Elle contribue, selon un principe d'économie cognitive, à maximiser la vitesse du traitement de l'information à partir d'une somme restreinte de données mémorisées. Les catégorisations cognitives permettent d'opérer des distinctions et rapprochements entre informations virtuellement contenues dans les structures de catégorisation. Sans elles, l'Homme serait « esclave du particulier » (Eco 1999), au point que certains psychologues ont proposé de réduire la perception à un processus de catégorisation (Bruner 1957, 1958).

Les études sur la catégorisation dans la perception ont essentiellement été conduites à partir d'examens de compétences conceptuelles et visuelles. Dans le cas de l'olfaction, pour les raisons que nous avons exposées, l'épreuve de catégorisation tend elle aussi à souligner la grande hétérogénéité des systèmes, autant que la difficulté de proposer une organisation des odeurs qui ne soit pas, au final, un arrangement des sources odorantes (Sperber 1974). En témoignent les différentes tentatives classificatoires qui, depuis Linné en 1764, ont échoué à proposer un système taxonomique homogène, et durable, qui ne repose pas uniquement sur l'arbitraire de conventions sociales ou sur l'autorité d'un groupe professionnel particulier (Rouby & Sicard 1997, Brand 2001, Chastrette 2002, Dubois 2006).

Cette absence d'organisation en système, qui tranche avec le raffinement des classifications zoologiques ou botaniques qui ont traversé l'histoire de ces disciplines scientifiques ou qui ont été reconstruites – en tant que modèles abstraits – par les chercheurs en ethnoscience, ne signifie nullement une absence de procédure cognitive de catégorisation mais souligne l'existence de formes de blocage dans la réalisation et la pérennisation d'un partage culturel à cette échelle de traitement des représentations sous une forme qui relève, en France, de l'activité scientifique ou industrielle de haute technologie. A l'échelle des perceptions, on considère les opérations d'identification et de reconnaissance des stimuli olfactifs.

L'*identification* d'une odeur implique un ensemble étendu de capacités aboutissant à l'attribution d'un nom à la perception. Cette opération repose en grande partie sur les ressources de la mémoire sémantique, dont le langage fait partie (Cain & al. 1998). Dans ce domaine, les études expérimentales montrent l'existence d'une forte variabilité interindividuelle, fonction de l'âge, du sexe (Ship & al. 1996) et de la culture (Doty & al. 1985, Gibbons 1986, Gilbert & Wysocki 1987). Dans ces travaux qui procèdent d'une comparaison de données interculturelles, il apparaît que :

« L'identification n'était pas meilleure dans une culture plutôt qu'une autre de manière absolue mais qu'elle dépendait avant tout de l'expérience culturelle avec les odeurs utilisées dans la tâche expérimentale. » (Chrea 2005 : 30)

Plus que tout autre facteur, la familiarité expliquerait dans ce cas les écarts de résultats aux tâches d'identification. Des travaux expérimentaux permettent toutefois de conserver l'hypothèse d'un possible accroissement de la performance d'identification suite à des apprentissages (Holley 2002). Cette amélioration des compétences ne serait toutefois possible qu'au prix d'importants efforts qui reposent sur une organisation cognitive plus élaborée de l'information olfactive. L'hypothèse régulièrement avancée repose sur la difficulté qu'éprouvent les individus à élaborer un lien stable entre les ressources linguistiques et des prototypes olfactifs associés (Rabin & Cain 1984, Engen 1987, Lyman & McDaniel 1990, Herz, McCall & Cahill 1999). Comme nous l'avons indiqué, la *reconnaissance* d'une odeur fait appel en grande partie à la mémoire épisodique plutôt qu'à la mémoire sémantique (Larsson 1997).

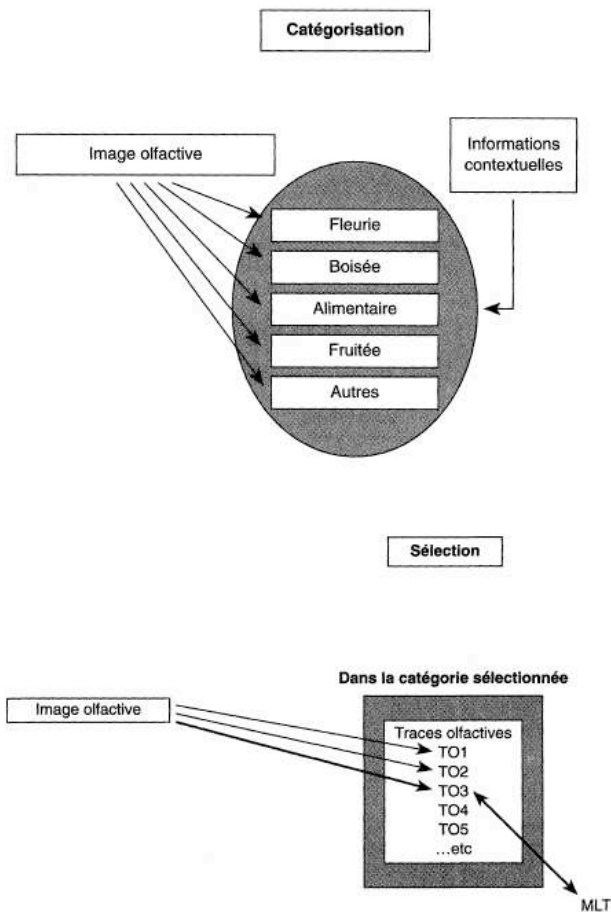


Fig. 1.8. Modèle de la mémoire olfactive, d'après Percec : *catégorisation et sélection* (1999 : 458 & 159).

Selon le modèle de Christine Percec il faut, pour comprendre cette articulation entre mémoire et langage, distinguer les opérations de *catégorisation* et de *sélection* de l'information. La reconnaissance d'une odeur résiderait dans l'identification de la trace (le prototype) la plus proche de l'image olfactive constituée par l'expérience. Dans la pratique, les catégories olfactives sont ainsi élaborées selon deux principes : la catégorisation à partir d'exemplaires prototypiques (Candau 2001) et l'inscription dans une catégorie plus large, opérant de manière métonymique à partir de la source des odeurs (Candau 2000 identifie les trois axes « sources » – le plus important quantitativement – « effets » et « propriétés »).

3.2.5.1. Apports des études interculturelles sur l'identification et la catégorisation des odeurs : un jugement cognitif et affectif

Il existe aujourd'hui une littérature dans le domaine des études interculturelles sur le langage des odeurs et sur les compétences classificatoires perceptives. Les premières ont permis de rendre lisible la façon dont opèrent les mécanismes classificatoires de l'expérience olfactive. En fonction de la qualité du partage des catégories sémantiques dans le domaine des odeurs, à prétention universelle ou très clairement locale, ces auteurs ont fait l'hypothèse de leur caractère inné (disposition cognitive universelle, hypothèse impulsée par Beguin 1993) ou pratique (inhérent à des savoir-faire acquis dans des cadres sociaux spécifiques, voir Dubois 1997c pour une première formulation). Plusieurs axes sont ainsi mieux partagés entre systèmes langagiers. Ils concernent en priorité la composante affective dont le pôle négatif est linguistiquement mieux représenté (Rouby & Bensafi 2002), puis les dimensions de familiarité et d'intensité (Rouby & Sicard 1997 : 62), confirmant de ce fait les éléments cognitifs que nous venons de discuter.

On a également tenté de comprendre comment s'organisaient les catégories olfactives de manière plus fine en considérant des qualités d'odeurs. Dans une des premières études comparatives menées à la fin des années 1980 par Margret Schleidt et ses collègues (Schleidt, Neumann & Morishita 1988), un corpus de 2040 odeurs nommées par des informateurs allemands (166) et japonais (88) a été discuté. Cinq catégories, constituées *a priori* par les enquêteurs – respectivement désignées par (a) civilisation (regroupant les odeurs artificielles du quotidien), (b) alimentation et boisson, (c) nature, (d) odeurs humaines et (e) odeurs diverses – ont révélé des correspondances importantes entre ces deux groupes d'informateurs. La principale limite de cette approche est que ses résultats sont avant tout des classements de sources odorantes. Ils montrent néanmoins, en lien avec les résultats obtenus par Marguerite Dupire (1987) et quelques autres recherches taxonomiques (Hombert 1992, Boccara 1998a, 1998b, Andrade 2004), l'importance quantitative des descripteurs d'odeurs d'excréments humains et des substances en décomposition qui en font des candidats dans la recherche d'universaux. Ces données ont également fait l'objet d'une confirmation expérimentale auprès d'enfants canadiens et javanais par Benoist Schaal et collaborateurs (1998), montrant un accord classificatoire plus important entre ces deux populations, concernant les odeurs qualifiées de mauvaises (vinaigre, amande amère, sueur et pets). Plus largement, il apparaît que les *odeurs corporelles* sont les plus systématiquement assignées au pôle des odeurs déplaisantes, auquel est également associée la

forte impression que laissent les odeurs de corps mort ou brûlé (Candau 2001). En outre, malgré une grande diversité entre langues⁸³ :

« Le lexique des mauvaises odeurs est généralement plus étendu et plus différencié que celui des bonnes odeurs – « les bonnes odeurs n’ont pas d’histoire » – bien que certaines langues développent davantage que d’autres le registre des odeurs agréables (maya yucatèque, peul, français). » (Boccaro 1998a : 16, voir également la recension linguistique réalisée par Claude Boisson 1997)

Dans le travail de thèse de Christelle Chrea (Chrea 2005, Chrea, Valentin, Sulmont-Rossé, Ly-Mai & al. 2004, Chrea, Valentin, Sulmont-Rossé, Hoang Nguyen & al. 2005a, 2005b, Chrea, Ferdenzi & al. 2007, Chrea & Valentin 2009) – à ce jour la plus importante enquête concernant la variabilité interculturelle des perceptions olfactives – cette composante corporelle n’a malheureusement pas fait l’objet d’un traitement expérimental. Cette variable « odeur de corps » mise à part, il semble que, à l’échelle d’une seule population et d’un seul idiome, l’identification des odorants (en laboratoire) soit meilleure dans le cas des odeurs agréables (Chrea 2005 : 64). Ceci indiquerait que les odeurs du corps feraient l’objet d’un traitement affectif et cognitif indépendant des autres stimuli olfactifs, hypothèse que confortent certains travaux issus de la psychologie évolutionnaire que nous discuterons en même temps que nos données ethnographiques au cinquième chapitre.

Qu’en est-il des autres catégories d’odeurs ? L’objectif principal de la recherche de Christelle Chrea était de déterminer l’existence d’universaux perceptifs et de dégager des éléments en faveur de l’hypothèse des prototypes dans le domaine des odeurs⁸⁴. Les résultats obtenus montrent à la fois des différences nettes dans l’organisation catégorielle des odeurs parmi ces trois populations, mais également l’existence de prototypes (lilas, muguet et chèvrefeuille) et de processus taxonomiques communs : les catégories « comestibles », « plaisir » et « cosmétique » constituant les trois principaux axes catégoriels, la composante hédonique primant sur l’ensemble des données.

Ces analyses sont toutefois conditionnées par le protocole lui-même et le nombre d’odorants soumis à l’épreuve classificatoire. Des résultats différents et complémentaires

⁸³ Michel Bocarra (1998a) recense les catégories suivantes : odeurs corporelles, relation à l’animal, aux plantes, le registre alimentaire, les excréments et la mort.

⁸⁴ Cette thèse a été conduite à partir d’une analyse comparée de sujets français (Dijon), américains (Dallas) et vietnamiens (Hô Chi Minh-Ville). Cinquante-six odorants ont été sélectionnés pour présenter des qualités de prototypicités contrastées entre les trois cultures, organisées en huit catégories *a priori* : fruits, fleurs, épices, produits chimiques, pharmacie, petit-déjeuner, animal et sous-bois. Huit dimensions perceptives ont été évaluées : familiarité, intensité, caractère agréable, appréciation personnelle, facilité à distinguer, facilité à mémoriser, acceptabilité alimentaire et, la seule ne présentant pas, au terme de l’étude, de différence significative entre cultures, l’acceptabilité cosmétique.

apparaissent lorsque sont mis en balance plusieurs niveaux de catégorisation. A une échelle plus raffinée, reposant sur les seuls domaines odorants des fruits et des fleurs, les stratégies classificatoires montrent des différences significatives. Le consensus sur les odeurs de fruits semble dès lors moins important que celui concernant les odeurs de fleurs (malgré un consensus franco-américain sur les bananes, melon et pêches, odeur de Tamarin au Vietnam uniquement, etc.). L'hypothèse soutenue est que ces prototypes pourraient jouer des rôles de *points d'ancrages propres à chaque culture* et déterminants dans la construction des catégories « odeur de fleur » (la lavande pour les français) et « odeur de fruit ».

Dans cette passionnante recherche doctorale, les catégories perceptives olfactives apparaissent comme le fruit d'une articulation entre un faisceau de déterminations cognitives pan-humaines propres au domaine olfactif (cognitif et affectif, en particulier prégnance de la valence hédonique et organisation des domaines en gradients de typicalité) et des facteurs culturels qui ont été identifiés selon deux axes, les dimensions écologique (environnements écologiques différents) et utilitaire (le rôle d'une culture matérielle). Ces deux dimensions sont donc des pistes à partir desquelles il devient possible de mieux saisir l'intrication du cognitif, de l'affectif et du culturel dans le domaine des perceptions olfactives.

3.2.5.2. Des catégories pratiques : vers une prise en compte de la contribution du langage

Ces travaux sont très encourageants et précieux pour l'anthropologie des odeurs. Une hypothèse fort utile qui en émerge pour notre démarche propose que les catégories olfactives répondent à des impératifs fonctionnels, les catégorisations sémantiques et perceptives s'avérant plus fines et plus précises selon que les odorants font l'objet ou non d'un usage quotidien (Chrea 2005 : 112). Or, à ce jour, notre connaissance est trop lacunaire pour expliquer ce qui se joue entre les odeurs « métaculturelles » (la lavande en France, le pin en Allemagne, etc. qui parlent plus d'un goût supposé commun que de la préférence de celui qui la perçoit) et les compétences et préférences singulières. Selon la littérature en psychologie cognitive, à l'exception des normes d'hygiène, ce rapport à l'usage serait laissé à l'appréciation de chacun et contribuerait aux grandes différences interindividuelles. Cette conception en quelque sorte asociale de l'apprentissage des odeurs s'appuie sur un autre argument selon lequel le langage naturel des odeurs serait naturellement imprécis, sujet aux variations interindividuelles et peu capable d'abstraction (McLeod 1987), alors qu'il jouerait un rôle déterminant dans la performance des experts sensoriels tels que les dégustateurs de panels entraînés (Abdi 2002). Dans un article de synthèse

rédigé par un des plus éminents spécialistes de l'expérimentation dans ce domaine, Egon Köster (2002), l'olfaction est définie comme « un sens caché » du fait qu'il fonctionnerait en l'absence de toute forme de réflexivité. Les arguments reposent en particulier sur des recherches conduites sur la mémoire implicite des odeurs (Issanchou & al. 2002). Ils montrent que des perceptions olfactives inconscientes contribuent à modifier l'humeur des individus et sont susceptibles d'orienter leurs comportements (choix, évitement, etc.) en l'absence d'une quelconque conscience de cette influence. De la même manière, la mémoire des odeurs serait avant tout le fruit de qualités non conscientes, non perçues.

« If olfaction is seen as a « hidden » sense, then in normal everyday life perhaps odors are best not talked about, but simply experienced, with all the surprisingly emotional reactions and memories they entail. » (Köster 2002 : 31)

Les compétences olfactives langagières seraient dès lors le reflet d'un apprentissage solitaire et individuel, puisque :

« Alors qu'un enfant, dès trois ans, apprend systématiquement à dénommer les couleurs, la verbalisation de l'expérience olfactive est généralement *laissée au hasard de l'apprentissage individuel*. » (Rouby & Sicard 1997 : 61, nous soulignons)

En l'absence de travaux de type ethnographique décrivant précisément la contribution du langage aux compétences olfactives quotidiennes, cette affirmation, bien que récurrente dans la littérature en psychologie cognitive des odeurs, apparaît tout à fait discutable. Pour avancer des éléments au-delà de cette perspective, nous proposons de travailler sur les CCCC qui articulent langage et catégorisation, identification et reconnaissance, et donnent prise à des formes de partage de ressources linguistiques au-delà des apprentissages singuliers. Dans notre étude sur le langage des dégustateurs d'huile d'olive (Wathelet 2004), nous avons identifié trois stratégies qui contribuent au partage d'un langage des odeurs. Elles complexifient la quête d'une correspondance sémantique idéale d'un vocabulaire employé à l'occasion des protocoles expérimentaux (Dubois & Rouby 2002). Premièrement, on a constaté que le langage descriptif des odeurs fait sens à partir d'élaborations sémantiques syntaxiques allant du nom (la reconnaissance du prototype) à la description d'un souvenir – « *C'est l'odeur du moulin quand j'étais petit* » – ou d'une pratique routinière – « *ça sent comme ça quand...* » –, en passant par la métaphore et l'analogie. L'activité de reconnaissance implique donc des formes langagières plus complexes que les seuls descripteurs.

Ensuite, le langage des odeurs est élaboré à partir du vocabulaire forgé pour décrire les autres modalités sensorielles : « *une odeur chaude* », « *une odeur verte* ». Ce phénomène d'emprunt « synesthésique » est nécessaire à la description dès lors que :

« Vast parts of sensory space do not even totally belong to specific sensory modalities, therefore causing synaesthetic (and aesthetic — to rhythm) sensations. Some are evolutionarily so old and subconscious that they never had specific names (similar to most interceptor sensations). To construct a cognitive map of the olfactory and acoustic domain, we should add personal latent knowledge to the verbal language that is so poorly elaborated in the case of a nonverbal semiotic sphere. » (Chernigovskaya 2004 : 73)

Enfin, dans certains cas, un vocabulaire spécifique est élaboré et appris dans un cadre normé (comme la dégustation de chaque produit qui possède son vocabulaire spécifique mais difficilement communicable, voir l'exemple du champagne étudié par Sylvie Normand 2002) ou en mobilisant des références linguistiques propres à un idiome partagé par un nombre restreint de locuteurs, tel que le « fraîchin »⁸⁵, terme du vieux français pour désigner l'odeur désagréable de l'œuf sur le plat, utilisé par une informatrice.

« *Moi aussi je mets de l'eau de Javel pour la vaisselle qui sent l'œuf et ça marche. Ma mère appelle cette odeur le « fraîchin » ! (je ne suis pas sûre de l'orthographe).* » (S2, femme, 42 ans, région lyonnaise)⁸⁶

L'acquisition d'un langage spécifique des odeurs est une opération complexe tributaire des opérations de socialisation qui en rendent l'usage nécessaire (Lehrner & Walla 2002). Dès lors que l'on prend en considération ces différentes dimensions, l'analyse des taxonomies langagières permet de révéler les impératifs fonctionnels des activités qui apparaissent en tant que structure signifiante des opérations de catégorisation (Mondada 1997), les intentions d'action et les représentations sur l'état du monde influençant la façon dont les individus catégorisent leur environnement (Mazet 1991, Dubois 2000).

« Ce travail incite donc à récuser la pertinence de l'exclusivité d'une description « objective » des odorants et à considérer l'odeur comme objet psychologique structuré de manière décisive par des similitudes expérimentées (plutôt que perçues) par un sujet agissant sur le monde (et non plus contemplatif), et qui tient davantage compte des états de la matière inscrite dans la temporalité que d'une discrétisation du monde en objet immuable. » (Dubois & Rouby 1997 : 16)

Plusieurs travaux indiquent de ce fait l'influence des mécanismes *top-down* dans le traitement cognitif des stimuli odorants. Dans une étude conduite en 2001, Hans Distel et Robyn

⁸⁵ On rapproche ce terme des verbes tels que « fouaner » ou « fuster » qui signifient « puer, sentir mauvais ». Dans la région de Bordeaux, on employait le terme « bordeluche » à des fins similaires.

⁸⁶ Les verbatims extraits de notre travail ethnographique sur les forums Internet (voir chapitre 2) sont renseignés de la façon suivante : code du site Internet, genre de l'informateur, âge, lieu de résidence. Les extraits d'entretiens sont identifiés par le nom de l'informateur, dont la présentation est réalisée en Annexe 3. Les extraits d'œuvres de la littérature sont présentés en Annexe 2.

Hudson ont démontré l'influence positive des savoirs sur un odorant dans la tâche d'identification (voir aussi Bensafi & al. 2007, Djordjevic & al. 2008 sur l'influence des savoirs sémantiques sur l'évaluation hédonique des odeurs). Rapprochant leurs observations de plusieurs travaux similaires (dont Tuorila, Cardavello & Lesher 1994, Schifferstein, Kole & Mojet 1999), ils font l'hypothèse que l'ensemble de ces résultats prouve l'existence de schémas de perception (« perceptual schemas ») ou d'*attentes de stimulations* (« stimulus expectation ») qui, durant les événements de perception, contraignent l'opération de catégorisation perceptive⁸⁷.

L'enquête ethnographique que nous avons conduite s'inscrit dans ce cadre en s'attachant à montrer la contribution décisive des attentes, parmi lesquelles les *intentions d'actions* et les *verbalisations mentales* et autres formes de réflexivité, dans la formation et la transmission des expertises olfactives. Nous avons identifié les situations durant lesquelles des individus opèrent des jugements perceptifs conscients, guidés par des attentes sous la forme d'intentions d'actions, des connaissances ou des objectifs pratiques⁸⁸. Ce matériau ethnographique a été travaillé pour expliquer la façon dont des prototypes et des catégories olfactives – perceptives et sémantiques – sont partagés au sein des familles et se constituent dans le cadre d'activités domestiques. Les perceptions sont définies comme des activités de jugement enchâssées dans d'autres activités.

3.2.6. Perceptions et jugements

Le jugement est un concept équivoque en philosophie, mais aussi en psychologie, désignant tout à la fois l'évaluation d'une proposition et cette proposition elle-même.

⁸⁷ Cet effet a fait l'objet de discussions plus importantes dans l'étude des interférences entre modalités sensorielles, afin notamment de souligner l'impact des jugements visuels sur la reconnaissance et l'identification des qualités chimiques (Demattè, Sabrina & Spencer 2006, Sakai & al. 2005). L'association entre mémoire des couleurs et mémoire des odeurs montre également un effet facilitateur concernant l'identification et la reconnaissance des stimuli. Dans le milieu vinicole, les expérimentations conduites par Frédéric Brochet (Brochet & Dubourdieu 2001) sur l'impact de la couleur sur la perception des goûts et des odeurs ont suscité un vif intérêt : elles montrent en effet la primauté de la couleur dans le jugement des qualités olfactives d'un vin, et ce chez des experts du milieu vinicole. Pour avoir un effet sur le jugement perceptif dans la dégustation du vin, les informations doivent être présentes avant la perception elle-même (Siegrist & Cousin 2009), argument en faveur de la contribution des *attentes*, par définition antérieures à l'activité.

⁸⁸ A ce titre, notre proposition est une tentative pour en quelque sorte « complexifier » l'option défendue par David Le Breton (2006a, 2006b, voir aussi Gusman 2008) qui consiste à souligner la médiation des représentations sociales qui se positionneraient à l'interface entre l'individu et le monde à la manière d'un filtre. Cette proposition permet en effet d'intégrer le social dans le perceptif. Toutefois, en s'attachant à cette unique dimension de l'expérience perceptive, on risque de se diriger vers un argument extrême selon lequel « les perceptions sensorielles sont d'abord la projection de significations sur le monde » (Le Breton 2006a : 16). Selon nous, comme nous avons tenté de le clarifier dans la première partie de notre discussion, il est plus juste de considérer un rapport de co-construction des déterminations culturelles et naturelles sous la forme d'un produit. Dans l'approche proposée par David Le Breton, culture et nature sont renvoyées dos à dos, ce qui rend par ailleurs problématique une description des compétences olfactives en acte. Or, comme nous allons le montrer, les compétences olfactives sont plus élaborées que les représentations les concernant tendent à le soutenir.

« Le jugement est l'acte de la pensée qui affirme ou nie, et qui ainsi pose le vrai ; plus largement, c'est le point d'arrêt d'un problème, qui s'achève dans une décision. » (Mouloud 1997 : 156)

Affirmer que l'individu juge lorsqu'il sent et perçoit, c'est mettre en exergue la part d'opération cognitive qui constitue l'activité des sens. Ce parti pris peut paraître contradictoire avec une définition classique du terme qui entend que le jugement soit une opération de synthèse des informations perceptives, autrement dit une étape postérieure à la perception. Il s'avère cependant restrictif pour deux raisons au moins, que nous avons préalablement exposées. La première tient à la contribution des mécanismes réflexifs dans la production de l'odeur, et d'une manière générale, à l'ensemble des processus *top-down* qui servent à l'élaboration des perceptions et sensations. La seconde tient à la qualité informative de l'odeur : en décrivant un « morceau du monde », sensations et perceptions impliquent virtuellement un certain nombre de propositions sur celui-ci, des inférences qui, en l'absence d'une mise à l'épreuve, sont jugées vraies.

En mobilisant les recherches de Bernard Lahire et de Jean-Pierre Changeux, nous avons mis en avant un paradoxe susceptible de constituer une épreuve déterminante pour évaluer la qualité d'une théorie cognitive : comment concevoir la multiplicité des dispositions pratiques, tout en préservant l'unicité de chaque esprit-cerveau ? Dans notre paradigme, la notion de jugement est l'élément qui réalise le lien entre ces deux phénomènes. Nous pouvons citer en exemple la théorie du jugement du philosophe de l'esthétique Yves Michaud (1999) qui, partant de l'observation de l'art contemporain, reconnaît la multiplicité des mondes de l'art (Goodman, 1990, 1992) autant que le rôle essentiel des dispositions cognitives partagées. Ce qui est local, se sont les jugements comme performances qui sont le produit des dispositions cognitives qui encadrent sa manifestation.

3.2.7. De la perception passive à l'expertise : critique du modèle de l'imprégnation

Etudier les odeurs comme des jugements revient à mettre au centre de la discussion les relations matérielles, écologiques et cognitives, qui relient l'individu percevant au monde qu'il habite dans le cadre d'activités. C'est mettre au cœur de l'analyse de l'acquisition des compétences perceptives l'acteur social et sa capacité à *agir* sur le monde. Or, à l'occasion des discussions des résultats expérimentaux démontrant l'existence de différences perceptives entre cultures, les hypothèses abordées ne concernent pas des catégories de l'expérience, mais des catégories de l'environnement écologique ! Autrement dit, si deux cultures diffèrent entre elles quant à la

façon dont leurs membres catégorisent les odeurs, c'est en raison de l'organisation matérielle de l'environnement en unités distinctes, modelées en grande partie par un mode d'approvisionnement alimentaire spécifique (telle l'opposition entre chasse et agriculture). En l'absence d'une discussion des effets de l'activité humaine sur la perception elle-même, tout se passe comme si la structure matérielle du monde s'imprimait sans aucune médiation (intentionnelle et pratique) sur les individus, aboutissant à la formation d'une grille de lecture homologue à la structure du monde. Nous appelons cette théorie le *modèle de l'imprégnation*.

Pour rendre compte des enjeux inhérents à cette critique, un exemple est nécessaire. Au milieu des années 1960, une équipe d'anthropologues et de psychologues réunis autour de Marshal Segall (Segall, Campbell & Herskovits 1966) a entrepris d'étudier les relations entre culture et cognition dans le champ visuel en mobilisant les plus récentes avancées en matière de protocole expérimentaux. Elle ambitionnait notamment de mettre à l'épreuve l'hypothèse de Sapir-Whorf, c'est-à-dire la possibilité d'un effet du langage sur la perception et, par extension, de contribuer au débat entre relativisme et universalisme en anthropologie. A l'aide d'une série d'ingénieux protocoles visant à réduire l'effet du langage sur la perception, ces chercheurs ont montré l'existence de différences significatives entre sujets de populations différentes, dont le contraste le plus fort opposait les sujets américains à des sujets d'Afrique sub-saharienne Bochimans (région du Kalahari), Mineboys (Afrique du Sud) et Suku (République Démocratique du Congo). En particulier, ils ont identifié des tendances distinctes quant à la façon de réagir positivement à un certain nombre d'illusions d'optique du type de celle que nous présentons ici (fig. 1.9.), dite de Müller-Lyer. Les américains étaient de loin les plus enclins à se tromper et considérer que les segments horizontaux de droite et de gauche étaient de longueur différentes, tandis que les Suku ne firent quasiment jamais cette erreur.

Dans cette illusion d'optique bien connue, la mesure des lignes horizontales est influencée par la présence des lignes obliques qui, prolongées, conduisent à l'illusion d'un cube dont la ligne

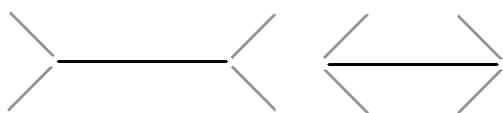


Fig. 1.9. Illusion de Müller-Lyer : les deux lignes horizontales sont de même longueur, mais celle de droite semble plus courte, d'après Segall, Campbell & Herskovits (1966. : 87)

horizontale serait l'arrête. Dans ce cas, la figure de droite représente une tranche saillante, tandis que celle de gauche serait le fond du cube. La figure 1.10. illustre notre propos à l'aide d'une caisse en carton. Mais pourquoi certains sujets seraient-ils plus sensibles que d'autres à cet effet ? Pour

répondre à cette question, Marshall Segall et ses collaborateurs posèrent comme condition épistémologique le principe selon lequel :

« (...) tentative explanations of these differences will be offered in terms of the differing visual environments cultural groups and the differing visual inference habits that these environments reinforce. »
(Segall, Campbell & Herskovits 1966 : 3)

Le principe, ouvert, est séduisant. Toutefois, dans la discussion, la notion d'inférence est réduite à un processus passif de lecture du monde, un mécanisme automatique dont l'activation et la forme ne dépendent pas de la qualité de l'action dans laquelle les perceptions s'inscrivent ou de l'intention de l'individu, mais de la nature du stimulus lui-même. En effet, pour expliquer les

différences de tendances observées entre américains et les membres de populations nomades de chasseurs-cueilleurs, Segall et ses collègues s'attachent avant tout à mettre en perspective l'environnement des

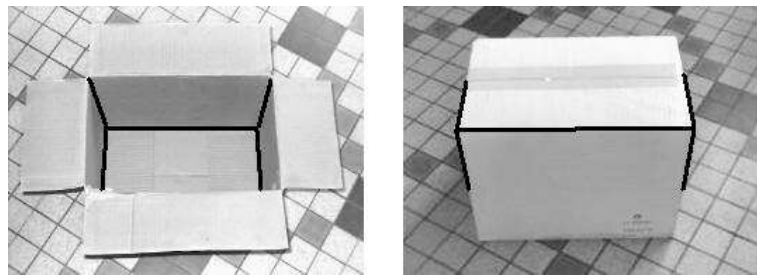


Fig. 1.10. Représentation de l'illusion de Müller-Lyer à partir d'un objet de la vie courante, une caisse en carton.

premiers, « highly carpentered », c'est-à-dire composé de formes rectangulaires dont les villes américaines sont l'exemple le plus frappant. Dès lors, l'Homme moderne serait habitué à corriger les impressions visuelles qu'il reçoit sur sa rétine en augmentant les longueurs des lignes droites selon leur distance. Par contre, les cultures africaines où cette opération ne serait pas courante, n'auraient pas développé cette disposition. Toujours selon cet argument, les sociétés africaines où l'habitat est néanmoins rectangulaire, constituent un groupe intermédiaire. C'est pourquoi, de la formulation d'un principe explicatif ouvert sur des déterminations écologiques et cognitives, les auteurs concluent de manière plus restrictive :

« If human groups differ in their visual inference tendencies, it is because their visual environments differ. »
(Segall, Campbell & Herskovits 1966 : 78)

Dans le cadre de notre discussion, cet argument est problématique car il ne permet pas de rendre compte de la possibilité d'une médiation de la perception par les attentions. Entre le monde et l'individu, il n'y aurait pas de place pour ces formes que la sociologie pragmatique décrit et que nous avons intégrées en définissant l'environnement olfactif comme l'intermédiaire construit entre le monde odorant et l'individu percevant. Au contraire, dans le registre visuel, l'« angulosité » du monde s'imposerait telle quelle à l'homme moderne américain en toute circonstance. Transposée au domaine olfactif, cette hypothèse reviendrait à dire que chaque

société se caractérise par « un complexe marqué par quelques odorants dominants » (Siegfried 1998 : 21) et qu'en fonction de leur nombre et de leur densité, ils suffiraient à expliquer les principaux écarts de compétences dans ce domaine entre membres de sociétés distinctes.

« D'une façon générale, plus notre environnement sensoriel est riche, plus nos sens sont susceptibles de se développer. Il est clair que les Méditerranéens, dont l'univers est plus coloré, plus chaud, plus tactile, sont plus proches de leurs sens que les gens du Nord. (...) Par conséquent, pour renouer avec la sensorialité, je ne peux que conseiller la fréquentation de lieux à forte densité sensorielle qui mettent le corps en éveil : les marchés, les promenades en forêt, les escapades à la mer et, tout simplement, les musées. » (Harrus-Révidi 2000, non paginé)

Cet argument de la fréquence du contact fait de l'imprégnation le mécanisme principal du développement des compétences perceptives. Pour le valider, il faudrait dès lors mesurer le potentiel de stimulation des environnements pour appréhender les compétences perceptives dans un second temps. Ce type d'explication est mobilisé pour expliquer, par exemple, pourquoi les chasseurs-cueilleurs supposés proches de la nature seraient ainsi de bien meilleurs « senteurs » que l'homme moderne (cf. Berry 1979 dans Segall & al. 1990 : 184).

Les enfants loups – et en particulier Victor de l'Aveyron décrit par le médecin Itard – dont la socialisation des perceptions ne s'est pas déroulée dans des régimes similaires à ceux de leurs contemporains (Classen 1990), constituent un contre-exemple intéressant à cette théorie. Selon le principe de la densité sensorielle, la vie en forêt et la socialisation dans un environnement naturel, où les odeurs sont réputées plus nombreuses et plus « subtiles » que dans les villes, auraient dû conduire à une sensibilité exacerbée du jeune enfant. Or, si celle-ci est avérée dans certains domaines, elle montre surtout une acuité sélective :

« (Alors) que l'odeur de la nourriture provoquait chez lui de grands mouvements d'humeur, les parfums le laissaient totalement indifférent, à peine les remarquait-il ! » (Itard *in* Malson 1964 : 134)

Plutôt que les odorants, c'est la qualité de l'attention qui leur est portée qui est déterminante. Pour le dire autrement, en se focalisant uniquement sur les qualités sensorielles telles qu'elles seraient données par les odorants d'une niche écologique, il devient impossible de

« (...) détecter la configuration de ce qui est éprouvé et de ce qui ne peut l'être au sein d'une culture, en un temps donné. » (Corbin 1990 : 14)

C'est pourtant ce modèle qui est à l'œuvre dans la plupart des recherches en anthropologie de l'olfaction, mais aussi dans la littérature en psychologie, dont le travail de thèse

de Christelle Chrea (2005) conduit à l'interface entre culture et perception⁸⁹. Dans un récent article de vulgarisation⁹⁰, Christelle Chrea et Dominique Valentin expliquent ainsi :

« La culture vietnamienne se caractérise (...) par un environnement olfactif riche, intense et naturel, les cultures française et américaine tendent à éviter les mauvaises odeurs et à les masquer à l'aide d'odeurs artificielles. L'environnement olfactif diffère d'une culture à l'autre, mais en quoi influe-t-il sur notre façon de percevoir, d'apprécier et de se représenter les odeurs mémorisées ? Selon certaines théories de psychologie, plus on serait exposé à un stimulus, plus on l'apprécierait. Dès lors, on s'interroge : si dans une culture particulière, on apprécie plus telle ou telle odeur, est-ce parce qu'on y est d'avantage confronté ? » (2007 : 42)

La réponse qu'elles choisissent de donner à cette question rhétorique est positive. Malgré une précision méthodologique – « une information sensorielle devient plus lisible dès lors qu'elle devient *importante* pour l'individu » (: 43, souligné par nous) – l'hypothèse d'une influence directe de la *densité odorante d'une niche* est mise en avant dans leur discussion⁹¹. Seule l'hygiène est intégrée en tant que dimension culturelle, opérant à la fois à la manière d'un filtre dans le jugement des odeurs et, par extension, contribuant à organiser de manière distincte selon les modèles hygiéniques en concurrence, les odorants qui peuplent le monde. Par conséquent, les déterminants sociaux du développement des compétences olfactives se réduisent à une diversité de cultures matérielles, à des règles d'hygiène et à une symbolique partagée dont la composante olfactive est faible et, surtout, à l'impact de ces différents facteurs dans l'élaboration d'une niche odorante propre à une culture.

⁸⁹ C'est cette hypothèse qui est mobilisée pour expliquer les effets de la culture sur le développement de préférences spécifiques envers certaines odeurs. Christelle Chrea propose de retenir l'effet de « simple exposition » (« *simple exposure effect* »), forgé dans le domaine visuel par Zajonc (1968 in Chrea 2005 : 25). Comme elle l'indique également, cette hypothèse occupe une place importante au sein des travaux sur les préférences alimentaires.

⁹⁰ L'argument est bien entendu identique dans son contenu dans la littérature scientifique des auteurs concernés. Ainsi, dans les articles cités, il est fait mention des différences de cultures matérielles pour expliquer la plus grande proximité entre Américains et Français : « French and American cultures widely encounter dairy products such as yogurts or ice creams flavored with artificial fruit aroma while it is rarer in Vietnam. Moreover, perfume and cosmetics in general are more frequently used in Western countries than in South-East Asian countries. These examples of differences in food and cosmetic consumptions may influence performances and results in a categorization task such as a sorting task of fruit and flower odorants. » (Chrea & al. 2004 : 678) Une seconde hypothèse, selon nous moins bien étayée, repose sur l'existence supposée de différences entre un mode de pensée occidentale, analytique, et un mode de pensée orientale, holistique (cf. Nisbett 2004). Sensible à cet argument, Jules Davidoff et ses collègues (Davidoff, Fonteneau & Fagot 2008 : 707) proposent plutôt, sur la base de données Himba (Namibie), d'expliquer ces différences entre perceptions globales et analytiques par des compétences discriminatoires associées à des activités, en l'occurrence chez les Himba, peuple nomade et éleveur de vaches, où un effet congruent avec celui étudié par Nisbett a été observé, des savoir-faire attachés à la garde des troupeaux.

⁹¹ Dans sa thèse, Christelle Chrea observe cependant que la contribution de la niche olfactive à la catégorisation des odeurs est plus faible que celle attendue (2005 : 112), ce qu'elle explique par une critique méthodologique.

Ce paradigme s'observe également dans les écrits de Benoist Schaal, dont la contribution au rapprochement interdisciplinaire pour étudier les odeurs est décisive⁹². Ainsi, dans un article de synthèse rédigé en collaboration avec Fayez Kontar (Schaal & Kontar 1998), leur définition du phénomène de socialisation des odeurs en deux processus fait la part belle à ce mécanisme d'imprégnation. Le premier processus est psychobiologique et concerne :

« Les processus de canalisation des capacités sensorielles au cours du développement des individus (...), et l'utilisation de ces capacités dans la genèse des conduites et des représentations qui sous-tendent l'intégration sociale. » (Schaal & Kontar 1998 : 295)

Le second :

« (...) sera aussi évoquée dans un cadre plus anthropologique, en terme de stimulation imposée à l'organisme en développement par le milieu domestique et la culture ; cette influence culturelle englobe l'*exposition* à des idiosyncrasies olfactives liées à l'alimentation, à l'hygiène, aux rituels de protection ou de passage, la canalisation pédagogique de l'attention olfactive, l'apprentissage de pratiques ou d'interdits (expression/ répression des émotions et du langage olfactifs) et de représentations supportées par des odeurs. » (Schaal & Kontar 1998 : 295, souligné par nous)

A nouveau, ce que mettent en avant ces auteurs, c'est la répétition des *occasions d'imprégnation* d'odorants, des situations sociales récurrentes auxquelles est associée une valeur culturelle, particulièrement déterminante dans la définition du bon et du mauvais (bon à manger et hygiène en particulier)⁹³. La même chose vaut pour le jugement affectif des odeurs. Selon le modèle de l'imprégnation, leur contribution dans la vie sociale se réduirait à celui de régulateur affectif (comme le soutient par exemple Edmond Roudnitska (1977 : 139)) attaché à une compétence de catégorisation des odeurs forgée par l'expérience singulière et inscrite, depuis l'enfance, au sein d'une mémoire particulièrement conservatrice. Par conséquent, cette catégorisation agirait uniformément dans tous les contextes et constituerait un jalon stable du quotidien.

⁹² Nous lui devons le présent sujet de thèse, mais aussi la politique d'ouverture interdisciplinaire du Centre Européen des Sciences du Goût qu'il dirige.

⁹³ Nous avons identifié une troisième hypothèse concernant la socialisation des préférences olfactives, élaborée dans Schleidt, Hold & Attili 1981, et reprise notamment par Chrea 2005 et Ferdenzi & al. 2008. Partant d'une grille de lecture inventée par Edward Hall (1971) entre « cultures de contacts » (Europe du sud, Amérique latine, Afrique et Moyen Orient) et « culture de non contact » (Europe du nord, Amérique du nord, Asie), ces chercheurs font l'hypothèse d'une corrélation positive entre le jugement olfactif des odeurs du corps et la proximité des corps à l'occasion des interactions sociales publiques et intimes. Dans une étude comparative entre la France et la Finlande conduite par Camille Ferdenzi et collègues, l'utilisation d'un questionnaire permet de mieux décrire les effets de la fréquence de contact en intégrant la dimension cognitive du jugement olfactif. Une piste intéressante est en effet ouverte en ce sens en traduisant la question de la fréquence en termes de développement d'un effet d'attention (« awareness »).

Cette lecture unilinéaire de l'acquisition de préférence repose elle aussi sur des éléments de preuves qui, en soi, ne sont pas contestables. Ainsi, une hypothèse fameuse a été défendue avec succès par Benoist Schaal et ses collègues en démontrant l'existence d'un apprentissage intra-utérin des préférences olfactives. Ces recherches ont ainsi montré que le régime alimentaire de la mère jouait un rôle positif dans l'acquisition de préférences pour certaines saveurs⁹⁴ ingérées durant la grossesse (Schaal, Marlier & Soussignan 2000, Schaal, Soussignan & Marlier 2002).

Ces effets sont cependant avérés sur des durées relativement courtes (quelques jours à plusieurs semaines, voir à ce propos dans le domaine des odeurs alimentaires le travail de thèse de Maryse Delaunay-El Allam 2007 chez les enfants de sept à vingt-et-un mois), ce qui laisse entendre que, pour présenter un impact sur le long terme, ces préférences doivent être maintenues dans le temps et faire l'objet de renforcements. Aussi, comme dans le cas de la mémoire, il faut faire intervenir dans l'analyse les opérateurs qui prolongent dans la durée biographique des représentations de manière relativement similaire, mais également envisager la possibilité de changements durant cette période malgré (ou plutôt en lien avec) la croyance en une permanence. C'est en ayant acquis cette recommandation que nous proposons d'intégrer la thématique de l'éducation des sens telle qu'elle a été formulée en anthropologie.

3.2.7.1. Une éducation des odeurs est-elle possible ?

« Where substantial differences in learning settings are involved, as in comparisons between different cultures, still larger perceptual divergences should be expected. » (Segall, Campbell & Herskovits 1966 : 21)

Selon David Howes :

« (...) *l'éducation des sens* fait (...) partie de ce processus complexe et intégral que Mauss qualifie de « transmission de techniques corporelles. » (Howes 1990c : 109, nous soulignons)

C'est une conception que l'on retrouve dans le seul essai⁹⁵ consacré à cette question de l'apprentissage sensoriel en anthropologie, *Learning Through the Senses Across Cultures* (Classen 1999). Parallèlement et depuis quelques temps, des travaux ont été conduits en France visant à démontrer la possibilité d'une *pédagogie sensorielle*, en particulier dans le domaine alimentaire

⁹⁴ « Terme synonyme de « goût » au sens le plus courant. Correspond donc aux sensations évoquées par les sens chimiques, le sens olfactif, le sens gustatif et la sensibilité du nerf trijumeau. » (Holley 2006 : 243)

⁹⁵ En dehors de quelques évocations très peu programmatiques chez certains auteurs tels que Edward Hall (1971 : 66, 1979 : 186).

(Reverdy & al. 2008). Celle-ci, toutefois, s'attache en particulier à identifier les effets de la connaissance des aliments sur la réduction du rejet des aliments inconnus (étudié sous le terme de « néoténie »).

« Apprentissage », « transmission », « éducation » ou « pédagogiques », ces différents termes définissent en réalité des expériences différentes qu'il convient de distinguer (Brill 1991, Brill & Roux 1993, D'Onofrio & Joulian 2006). En raison d'un intérêt ethnographique de longue

	Transmission par imprégnation	Transmission par un maître
Savoir-faire généraux	1	3
Savoir-faire particuliers	2	4

Fig. 1.11. Tableau croisé des solutions entre savoir-faire et modes de transmission, d'après Chamoux (1981 : 81).

date pour la description des compétences et des moyens de leur transmission, l'anthropologie des techniques regroupe un corpus de travaux très précis qui ont considérablement avancé sur cette question⁹⁶. Parmi les ressources les plus utiles, Marie-Noëlle Chamoux (1981) a proposé une articulation de quatre modes de transmission sous la forme

d'un tableau que nous reproduisons ici (fig. 1.11.). Il articule les observations relatives à la composante incarnée (les cases une et deux) ou au versant pédagogique (les cases trois, relevant *grosso modo* des objectifs d'une institution scolaire, et quatre, comme la finalité d'un apprentissage professionnel) de la transmission sous la forme de deux axes d'analyse.

Le premier, la distinction entre savoir-faire généraux et savoir-faire particuliers, concerne l'extension des compétences acquises et, *a contrario* leur appartenance à l'activité elle-même. Dans l'hypothèse d'une relative indépendance aux actions, une deuxième question devient dès lors de savoir si ce caractère trans-contextuel est le fruit des dispositifs cognitifs universellement partagés ou résulte d'un rapprochement opportuniste réalisé par déduction ou d'autres types de manipulations cognitives conscientes.

⁹⁶ Comme nous le montrons ici, l'anthropologie des techniques constitue un champ de recherche utile à l'anthropologie des perceptions. Dans le cadre de ces travaux toutefois, les perceptions ne sont pas étudiées pour elles-mêmes mais en tant que composantes de l'exercice d'un savoir-faire qu'il semble difficile d'appréhender pour elles-mêmes, comme en témoigne l'introduction de l'ouvrage *Savoir faire et pouvoir transmettre*, référence en la matière depuis le début des années 1990. « Le sens commun associe d'abord le savoir-faire à des aptitudes physiques : celle du parfumeur, qui doit avoir et affiner ce nez qui lui permettra de jouer de plusieurs centaines de substances odorantes pour inventer un nouveau parfum (...). Le plus souvent, pourtant, le savoir-faire mobilise l'ensemble des sens et il n'en est de ce fait que plus difficile à cerner. (...) Le savoir-faire résiderait donc, peut-être avant tout, dans des savoirs du corps. » (Chevallier & Chiva 1991 : 4) Les perceptions délimitent la tranche cognitive étudiée par les anthropologues de la technologie, en-deçà de laquelle il ne semble pas pertinent de travailler. Dans ce domaine, en forçant un peu le trait, on peut dire qu'il n'y a donc pas de compétences perceptives mais des compétences qui reposent sur des perceptions.

Le second axe différencie la transmission par imprégnation des modalités de l'apprentissage du savoir en fonction de l'identification d'une relation pédagogique, reposant essentiellement sur la participation revendiquée d'un expert. De ce fait, la notion d'imprégnation mobilisée par Marie-Noëlle Chamoux, renvoyant à la définition d'un cadre social d'apprentissage, ne doit pas être confondue avec le mécanisme psychologique de l'imprégnation que nous avons décrit plus haut. Il s'agit ici d'une modalité de relation sociale, et non d'une forme de médiation individuelle et cognitive entre l'individu et le monde. C'est ce que nous allons exposer en approfondissant l'analyse de ces différents processus de transmission culturelle.

3.2.7.2. Eduquer autrui : la pédagogie

Pour définir le concept de pédagogie, nous avons fait le choix des travaux récents en psychologie cognitive de Gergely Csibra et György Gergely (Csibra & Gergely 2005, Gergely & Csibra 2005, 2006, Gergely, Egyed & Király 2007). Outre une grande précision analytique, ceux-ci présentent l'intérêt de s'inscrire dans le cadre du paradigme modulaire que nous avons validé dans son principe général.

« We define pedagogy as (1) explicit manifestation of generalizable knowledge by an individual (the «teacher»), and (2) interpretation of this manifestation in terms of knowledge content by another individual (the «learner»). In other words, pedagogy, in the sense that we use this term, is a specific type of social learning achieved by a specific type of communication. » (Csibra & Gergely 2005a : 254)

A partir de données expérimentales, Gergely Csibra et György Gergely font l'hypothèse d'un système cognitif dédié à l'activité pédagogique, organisé pour permettre une transmission rapide et efficace de l'information entre apparentés. Ils insistent en particulier sur le rôle des actes de paroles référentiels et ostensifs des parents vers les enfants (exemple de : « Regarde, je vais te montrer quelque chose », accompagné d'un sourire, d'un regard ou de gestes directifs) qui, cadrant et définissant le contexte pédagogique, facilitent la transmission du savoir en attribuant aux informations produites dans ce contexte un statut particulier du point de vue des enfants. En effet, selon leurs travaux, non seulement les enfants manifesteraient une attention supérieure et mémoriseraient mieux les informations construites dans ce cadre, mais celles-ci auraient tendance à être considérées par eux comme des informations universellement connues (ce qui se traduit en quelque sorte chez l'enfant par un syllogisme du type : « ce que je sais et que mes parents savent, tout le monde le sait »). Ces informations transmises dans ce cadre dit pédagogique peuvent dès lors prétendre définir un noyau culturel stable non pas seulement sous la forme d'un partage

objectif (bien qu'il y contribue directement) mais également en tant que croyance dans l'universalité de ce partage.

Cette approche offre également une première alternative à l'hypothèse d'une autonomie des apprentissages olfactifs que nous avons identifiée plus haut. La définition de la pédagogie permet de distinguer et d'observer des pratiques de transmission d'un individu vers un autre non plus sous la forme d'une communication immédiate, mais en tant que processus de cadrage de l'activité d'autrui. L'« influence sociale » – si tant est que cette expression soit appropriée – opère dès lors sous une forme indirecte mais non moins réelle.

3.2.7.3. Une autre théorie de l'imprégnation

Cette observation pose cependant de nouvelles questions et nous invite à considérer les situations qui, échappant à la définition de la pédagogie que nous venons d'énoncer, relèvent de ce processus de transmission indirecte, allant jusqu'à des formes de facilitation et d'encouragement. Une des idées maîtresses de l'anthropologie des techniques depuis Marcel Mauss consiste à transformer la question de la transmission des compétences en un problème de développement singulier d'une manière d'être propre à une communauté d'individus.

« Indissociable de l'ensemble des systèmes de connaissances et de comportements auxquels il est incorporé, le savoir-faire ne se transmet pas seul. L'apprentissage du savoir-faire est avant tout celui d'un « savoir vivre » ; il se transmet tout à la fois : savoir efficace, sens et identité. » (Chevallier 1991 : 9)

A cette approche correspond une conception de la transmission des savoirs sous la forme d'une appropriation individuelle de compétences (« skills ») dont nous avons critiqué certains excès en discutant plus haut du travail de Tim Ingold. Dans le domaine de la vision, on dira qu'il faut « apprendre à voir » (Cornu 1991, Martinelli 1996) plutôt que d'apprendre à représenter (entendu par le langage) ce qui est vu. Dans ce cas, tel qu'explicité par les informateurs, le système formel d'apprentissage nécessite avant tout un détachement du verbal et, en contre partie, le développement de capacités d'attention. Ce sont elles qui permettent, par l'observation, le développement de tours de main adaptés. On explique ainsi le rôle important des moments de familiarisation avec le métier à l'occasion de l'acquisition de toute technique professionnelle. Comme l'a très bien observé François Sigaut :

« Transmettre un savoir, c'est placer quelqu'un dans les conditions les meilleures pour qu'il puisse acquérir lui-même ce savoir, à l'aide de ses propres ressources sensorielles et mentales. » (Sigaut 1991 : 42)

Cette étape commence par la production d'un environnement favorable pour l'apprentissage. L'imprégnation dans le sens de l'anthropologie des techniques est donc un processus distinct de la dynamique cognitive que nous avons identifiée en arrière-plan des théories psychologiques. Elle est la mise en relation entre (a) une identité qui s'élabore dans l'acquisition d'une compétence, (b) un espace élaboré et partagé dans ses frontières lors d'une situation d'apprentissage, et (c) des compétences qui émergent à leur interface. Ces trois propriétés rendent compte de la naissance d'une expertise dans un domaine, définie en tant qu'articulation entre une compétence spécifique associée à la maîtrise d'une activité et un label qui est revendiqué par un individu au sein d'une sphère sociale circonscrite qui se traduit par un avis autorisé donnant pouvoir.

« L'expert est celui qui sait construire des « prises » que n'ont pas les autres et qui livre le service attendu, c'est-à-dire l'objet, pourvu de repères clairs. » (Trépos 1996 : 100)

Nous proposons d'étudier la formation des différentes expertises olfactives au sein de l'espace domestique comme moments clefs de la transmission familiale des patrimoines olfactifs.

3.2.7.4. » Recevoir » la transmission, c'est innover

La transmission culturelle implique donc que les savoirs et savoir-faire soient constamment recréés. On peut dire que le savoir se réinvente en quelque sorte à chaque « génération ». Même l'imitation, essentielle dans la reproduction des gestes, repose sur une part importante de reconstruction et d'élaboration (Winnykamen 1990). Ce fait explique l'importance apportée à la structuration du contexte et à l'encouragement de l'initiative personnelle dans l'acquisition des savoir-faire professionnels. L'étude de Delbos et Jorion (1990) sur les savoir-faire ostréicoles le montre clairement en identifiant les quatre formes de (non)transmission sur lesquelles repose l'acquisition du métier :

a. Le non apprentissage :

« Il y a rien à dire, ça s'apprend pas ce boulot là. » (1990 : 9)

b. L'apprentissage par frayage :

« Tu nais dedans, tu le sais bien » (1990 : 10). C'est « l'habitude qui se transforme en seconde nature. » (1990 : 12)

c. Se faire une mémoire :

« A force de te faire engueuler, tu finis pas faire ce qu'il y a à faire sans qu'on te le dise deux fois, et sans te gourer. » (1990 : 10) L'apprentissage repose sur la « répression de comportements inappropriés. » (1990 : 13)

d. Une expérience personnelle et privée :

« C'est l'expérience qui t'apprend, personne d'autre ! » (1990 : 10)

L'improvisation et la créativité sont donc nécessaires à la pérennisation de savoirs, de savoir-faire, qui sont réunis sous la forme d'une expertise, ici un métier, mais aussi au maintien dans le temps des formes de partage culturel en général (Ingold & Hallam 2007). L'affirmation de non transmission par les informateurs, et *a fortiori* de non apprentissage, n'est donc pas la preuve d'une absence de transmission. Elle peut au contraire indiquer l'existence de modalités de transmission reposant sur un *encadrement de l'improvisation, de la créativité et de la singularité* qui prend forme en tant que dispositif cognitif de la transmission.

Comme le montre également l'exemple bien étudié des métiers, outre la transmission de représentations qui concourent à transformer les dispositifs cognitifs de la perception, *l'héritage* est une seconde catégorie d'objets culturels qui contribue à encadrer la créativité et la singularité en proposant un modèle pour rassembler ces formes de savoirs et savoir-faire acquises de façon peu systématique. Nous définissons l'héritage comme une forme institutionnalisée de méta-croyances en l'existence d'un partage de savoirs ou de savoir-faire au sein d'une même filiation. Un usage populaire de cette notion l'associe à la distinction entre un partage objectif – que les protocoles expérimentaux sont supposés révéler – et les « fausses croyances » qui soutiennent l'existence de représentations concernant la transmission et dont feraient usage les informateurs des ethnologues lors des entretiens. Or, cette réduction est non seulement fautive – car elle présuppose une adéquation non réflexive au contenu de la croyance (ce qu'a démontré de manière définitive Jean Pouillon (1993)), en évitant de reconnaître le caractère polysémique de cette notion (e.a. dans le domaine religieux, Ortigues 1981) – mais elle s'avère contre productive pour le chercheur. En effet, une conséquence notable des méta-croyances est qu'elles produisent des catégories sociales dont l'enveloppe sémantique est beaucoup mieux partagée que son contenu. Elles contribuent donc directement à des formes de partage de ressources pour les perceptions, inscrites en tant que composantes des dispositifs cognitifs dont nous détaillons les procédés de formation dans la partie ethnographique de notre étude.

3.3. Savoirs et savoir-faire olfactifs : compétences et expertises, une synthèse

Au terme de cette analyse, on peut ainsi reprendre et critiquer l'hypothèse défendue depuis les travaux de Rose-Marie Pangborn et ses collaborateurs (1988) concernant la primauté des processus de socialisation primaire sur la transmission culturelle des patrimoines olfactifs, en faisant valoir le rôle déterminant des processus de socialisation secondaire dans la définition d'une identité olfactive propre à un groupe. La notion d'expertise comme expression des dispositifs cognitifs permet d'en rendre compte en considérant les processus de développement de compétences singulières dans le cadre d'un récit de vie qui est lui-même constamment traversé de chaînes causales cognitives, autant naturelles que culturelles.

Comme nous venons de le rappeler, l'expertise est un concept bidimensionnel qui articule une compétence et une connaissance supérieures à la normale, définies d'un point de vue qualitatif (une habilité hors du commun) et juridique (l'expertise existe parce qu'elle est identifiée ainsi par une population). Elle est donc l'enjeu d'une double négociation qui pose de nouvelles questions aux chercheurs à partir desquelles nous proposons de déplier l'ensemble des processus de transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs, qu'ils fassent objet d'une expertise ou non. A quoi correspond en effet un « savoir supérieur » ? La réponse est-elle seulement contractuelle⁹⁷, ou bien est-il possible de distinguer des traits objectifs qui, à défaut de s'imposer naturellement comme critère nécessaire, permettent néanmoins de distinguer des formes de compétence entre-elles ? La psychologie cognitive a apporté, depuis longtemps, un certain nombre d'arguments en faveur de cette seconde option. Toutefois, le développement de compétences n'implique pas nécessairement un accroissement linéaire des savoirs. On observe plutôt l'émergence d'un nouvel espace informationnel, ce que nous avons entrepris de définir ici comme un nouvel environnement olfactif :

« The more skilled the perceiver, the more he can perceive. » (Neisser 1976 : 93)

Dans notre étude, nos informateurs nous ont souvent désigné une ou plusieurs de leurs relations dotées d'une « *réelle expertise olfactive* ». Il est apparu que cette identification oriente les

⁹⁷ Dans le cas du vin, cette conception entend souligner l'opération de distinction sociale qui sous-tend toute activité de dégustation : il n'y aurait pas de goût objectif, mais seulement des enjeux de positions symboliques. Dans ses recherches conduites auprès de dégustateurs espagnols, Geneviève Teil (2004a, 2004b) a apporté une démonstration convaincante des limites de cette conception bourdieusienne du jugement. Malheureusement, construit en partie à charge des travaux en psychologie cognitive, son argument situe l'apprentissage de la perception hors de l'individu, dans des opérations de médiations proches du concept de prise de Bessy et Chateauraynaud.

processus d'apprentissage vers ceux qui savent, et vers ce qu'ils disent savoir. La recherche, l'identification (créatrice) de l'expertise contribue à l'apprentissage lui-même et au développement de compétences utiles pour répondre à de nouveaux impératifs. Selon cette logique, il faut dès lors étudier l'articulation qui existe entre les procédures d'évaluation des compétences et les compétences elles-mêmes⁹⁸, tout comme nous avons montré qu'il était productif de considérer conjointement les formes de partage (les savoirs et savoir-faire transmis et leurs dimensions affectives) et les croyances dans l'existence d'un partage (l'héritage).

3.3.1. Compétences de classement : organiser l'information

Que savons-nous de l'expertise des sens en général et de l'expertise olfactive en particulier ? Nous avons apporté des éléments concernant la nature des dispositifs cognitifs de l'expérience perceptive ; nous devons maintenant disposer d'indicateurs pour contraster entre elles des compétences. La possibilité même d'une expertise des sens est aujourd'hui encore largement débattue (en témoigne l'accusation récurrente du fantasme de la performance œnologique), et fait l'objet d'enjeux académiques mais également industriels, compte tenu de l'importance croissante des panels de dégustation et des « experts consommateurs » dans la conception des produits alimentaires ou non⁹⁹. Une seconde question concerne la possibilité de son partage. Joël Candau a montré dans son étude que la perception globale des odeurs au sein d'une même profession reste fortement individuelle (Candau 2000, 2001). Le partage, comme nous espérons l'avoir montré, ne relève pas de la qualité de ce qui est perçu mais des moyens de la perception. Et ceci vaut tout autant dans le cas des expertises.

L'approche cognitive associe l'expertise à une meilleure capacité d'extraction de l'information sensorielle (dans le domaine olfactif : Chollet & Valentin 2000, Valentin, Chollet &

⁹⁸ Une attitude méthodologique très utile considérant l'anthropologie des connaissances (Coe 2001).

⁹⁹ Pour les spécialistes de l'analyse sensorielle, il existe plusieurs catégories d'experts : membres entraînés de panels qui interviennent dans l'évaluation de la qualité sensorielle des produits testés, ou « experts produits » qui possèdent une compétence héritée de savoir-faire professionnels (Nicod, Kieser & Bremaud 2004, Dacremont 2009). Dans notre perspective, ils sont les membres de communautés de pratique partageant un intérêt pour les perceptions et leur description à partir d'un langage forgé collectivement. Dans le domaine olfactif, le parfumeur occupe une position dominante en tant qu'« expert par excellence », ce dont témoignent certains professionnels de l'analyse sensorielle (communications personnelles). Ses compétences techniques sont le fruit de deux apprentissages au moins (Rasse 1987, 1991, Ellena 2007). Le premier, aujourd'hui formalisé et encadré dans une institution, consiste, outre les savoirs économiques, en l'acquisition de formules de base et de schémas types de parfums, la connaissance des matières premières, et le développement d'une compétence mémorielle et linguistique devant garantir l'identification de plusieurs centaines de produits. Le second apprentissage consiste en la production d'une base de données personnelle, construite à partir de ses propres expériences, source d'une grande variabilité interindividuelle. L'expert est donc tout à la fois le représentant d'un métier (maîtrise des codes et d'un savoir-être) et un individu dont la singularité est revendiquée et travaillée.

Abdi 2003, Chollet, Valentin & Abdi 2005) qui est souvent considérée à l'aide d'épreuves de catégorisation et d'identification. Cette capacité verbale s'accompagne de performances classificatoires supérieures (Valentin, Chollet & Abdi 2003). Dans ces travaux, il apparaît également que la capacité de reconnaissance des odeurs augmente avec la familiarité, même si le seuil de détection, quant à lui, reste constant entre experts et novices. Les travaux expérimentaux récents que nous avons consultés rendent compte, sans toujours opérer cette connexion, des hypothèses en ethnoscience sur l'universalité des principes classificatoires dont le langage serait le reflet (Dougherty & Keller 1985) et en particulier de la relation positive entre la connaissance d'un domaine, la densité du traitement langagier qui lui est réservée et la profondeur d'une taxonomie.

3.3.2. Compétences d'emprise : le rôle du langage dans la saisie de l'information

Une deuxième dimension concerne la façon dont les informations sont organisées dans l'activité au bénéfice de la détection d'entités recherchées. Les descriptions ethnographiques de savoirs zoologiques soulignent régulièrement l'écart entre les compétences de détection des informateurs et celles, bien plus pauvres, des scientifiques. Ces compétences identificatoires sont d'ailleurs généralement plus riches que les systèmes taxonomiques eux-mêmes (e.a. Diamond & Bishop 1999). Un corollaire de cette expertise est la capacité à se saisir des sensations pour les constituer en information pertinente à l'épreuve de l'identification, selon des critères propres à leurs informateurs. Ainsi, les Ketegban de Nouvelle-Guinée que décrivent Jared Diamond et Daniel Bishop privilégient l'information auditive sur la description des couleurs des plumages, stratégie pertinente selon eux dans un environnement visuel « très riche » où l'aspect visuel de l'oiseau fait office de camouflage.

La description et la comparaison de systèmes taxonomiques ne sont donc pas suffisantes pour comprendre l'expertise perceptive. Elles ne permettent pas de juger de l'ensemble des capacités de discrimination perceptive qui s'exercent dans l'activité. De même, dans le domaine du langage, on tend généralement à considérer que la perception du candide est holistique ou centrée sur la forme, à l'aide de descripteurs pluridimensionnels (comme « chaud », « fort », « puant », etc.), tandis que l'expert opère des classifications à l'intérieur même de cette forme en mobilisant des termes monodimensionnels, plus précis. Ces résultats sont néanmoins contestés, car :

« La question de savoir si la perception olfactive elle-même est modifiée ou si l'apprentissage n'agit qu'au niveau du langage reste ouverte. En effet, si les experts donnent l'impression d'être capables de décomposer une odeur complexe en différentes notes olfactives, une étude récente montre qu'en réalité leur capacité à discriminer les composants d'un mélange olfactif est aussi limitée que celle de novices (Livermore & Laing, 1996). » (Chollet & Valentin 2000 : 21)

En fait, il semble que ce soit avant tout le maniement du langage qui relève d'une expertise, tandis que les représentations perceptives sont quant à elles relativement égales, d'un point de vue formel, entre candides et experts. On sait que dans le domaine de l'olfaction, le langage descriptif nécessite, pour s'élaborer, de nombreux emprunts à d'autres domaines, visuels et tactiles notamment. C'est ce que nous avons montré dans le cas de l'apprentissage de la dégustation de l'huile d'olive de Nice, et que l'on observe également dans le cas du parfum (Manetta, Santarpia & al. 2007). Fortement métaphorique, le langage des odeurs dans ce domaine emprunte dans plusieurs registres d'expérience tels que, selon Lecoœur (1999), la musique¹⁰⁰, l'alimentaire, les impressions esthétiques, de volume, d'intensité et d'unité, aboutissant à la constitution d'une « grille de décodage olfactif » (Lecoœur 1999 : 95). Les systèmes de classification qui organisent ce vocabulaire sont ainsi des outils pédagogiques destinés à faciliter la mémorisation des débutants (Roudnitska 1987) plutôt que le miroir d'une expertise qui serait figée dans un individu.

Comme l'a proposé Joël Candau (2003), les descripteurs permettent de cadrer la perception en orientant l'attention vers des composantes particulières des formes olfactives. Ce processus de *cadrage* permet également un meilleur partage, entre experts, des tâches de jugements perceptifs et organise la production d'un jugement collectif (Silverstein 2006). Il est intéressant d'observer que dans le domaine de l'analyse sensorielle, l'expertise en tant que jugement est fréquemment élaborée à cette échelle collective, qu'il s'agisse de jury d'agréments de dégustations en AOC, de panels de consommateurs entraînés ou d'« experts produits ». Le langage apparaît dès lors comme une composante nécessaire de l'expertise, en tant qu'outil de communication, de *cadrage* allant vers des formes collectives d'expertise, et de pérennisation de traits partagés car :

« Lorsqu'il faut gérer mentalement des processus inobservables, les énoncés se chargent de *déterminations stables*. » (Martinelli 1996 : 25, souligné par nous)

¹⁰⁰ L'analogie entre langage musical et langage olfactif est ancienne. Ce n'est pas non plus un hasard si, dans sa tentative d'élever l'activité du parfumeur au rang de Beaux-Arts, Edmond Roudnitska qui aura beaucoup œuvré pour cette reconnaissance, emprunte régulièrement au registre musical (Roudnitska 1977, 1987).

3.3.3. Contribution du langage à la formation de nouvelles expertises

Troisième propriété, le langage participe à l'émergence de nouvelles formes d'expertise en tant qu'opérateur mental rapprochant des expériences et connaissances distinctes. Si les travaux en anthropologie de la technologie montrent l'importance des savoirs procéduraux, dont le caractère contextuel limite l'extension des savoir-faire, ils illustrent également le rôle des transferts de compétences entre cadres d'actions distincts. Il apparaît en fait que :

« Des effets positifs de transfert apparaissent (...) dans les études qui ont pris en compte certains aspects de la vie quotidienne des personnes pour construire les épreuves proposées (Lave 1988; Schliemann et Nunes 1990; Tanon 1994). » (Tanon 1996 : 80)

Le langage, sous une forme publique ou mentale, est un outil crucial qui permet la réorganisation des pratiques routinières au service, notamment, de la gestion de l'imprévu et des autres formes de nouveauté (Borzeix & Lacoste 1991, Fortier 2005, Sigaut 2006 : 138). Savoirs procéduraux et sémantiques s'articulent en réalité dans l'activité.

« (...) tout en exerçant un savoir procédural (en recevant des feed-back) les individus acquièrent quelques fois et/ ou élaborent le savoir conceptuel correspondant, à propos de l'objet ou du système concerné par l'habileté, trouvent une signification à cette procédure et ainsi la rendent généralement utile dans le domaine. Si tel est le cas, le rôle prépondérant du découpage du savoir, dans un but de transmission, entre procédures et concepts serait réduit en ce qui concerne un possible transfert vers de nouvelles tâches dans la mesure où savoirs conceptuels et procéduraux finissent par se rejoindre. Néanmoins, les études centrées sur ces questions devraient porter un regard plus attentif sur le niveau de réflexion développé par les individus interrogés, concernant leur propre fonctionnement et les procédures qu'ils mettent en jeu. » (Tanon 1996 : 80)

Le langage permet également, selon un processus relativement similaire, l'organisation des compétences et des savoirs transmis incidemment, en les agrégeant sous des formes élaborées. Les récits biographiques révèlent, structurent et organisent dans une trame facilement partageable, des expériences singulières dans leur vécu. Ces outils sont des aides à la mémoire, en tant que médium de stockage mais également comme ressource cognitive pour faire émerger les savoirs nécessaires au moment de l'activité.

« Tout d'abord, il est remarquable que le savoir véritablement transmis à chaque étape n'est pas toujours celui que l'on attendait. Par rapport à l'objectif visé et au bénéfice escompté, c'est bien souvent un savoir incident qui constitue l'avancée notable dans le transfert de connaissances. (...) Enfin, posséder quelques connaissances préalablement acquises n'est jamais une condition suffisante pour pouvoir produire. Le savoir doit être en quelque sorte remonté en surface, redécouvert, re-connu. *Les connaissances doivent être remobilisées* au fur et à mesure pour atteindre leur efficacité pratique, et non pas seulement stockées » (Chamoux 1996 : 101, en gras par l'auteure, souligné par nous).

Ainsi, dans le domaine des perceptions, nous faisons l'hypothèse que ces compétences d'articulation entre systèmes de représentations verbales et systèmes de représentations perceptives jouent un rôle déterminant dans l'acquisition des compétences olfactives et la formation des expertises. De ce fait :

« L'apprentissage permettrait d'une part de développer un système verbal cohérent et normé et d'autre part de former des liens stables entre les deux systèmes de représentation. » (Chollet & Valentin 2000 : 33)

3.3.4. Compétences locales, compétences générales : le poids de l'activité

L'expertise perceptive repose donc pour une grande part sur une configuration d'expériences singulières acquises dans des contextes très différents, retravaillées pour être utiles dans le cadre de l'activité professionnelle à l'aide de différents *processus d'abstraction et de formalisation* des compétences perceptives. Ceux-ci sont néanmoins difficiles à élaborer. En outre, et de manière très intéressante, les recherches en psychologie cognitive montrent que l'expertise perceptive se généralise difficilement. On sait, par exemple, que les parfumeurs, hors des dispositifs sociaux qui encadrent leurs pratiques, montrent des compétences relativement similaires à celles de sujets non entraînés dans des tâches de détection et de reconnaissance (Holley 2002 : 19, Ellena 2007 : 29). Il ne semble pas non plus que la prépondérance de l'axe hédonique puisse distinguer entre eux experts et novices. Il est par contre mobilisé à partir de représentations verbales différentes. L'expertise perceptive est locale dans le sens qu'elle correspond à une compétence attachée à un domaine odorant borné au sein d'un cadre social défini et matériellement contraint.

Son acquisition procède donc d'une transformation du rapport entre l'individu et le monde dans la réalisation de l'activité. C'est ce qu'a illustré l'anthropologue John Gatewood, dans un article célèbre intitulé *Action Speak Louder Than Words* (1985) en décrivant comment un jeune « rookie » devenait le membre d'une équipe de pêcheurs professionnels sur chalutier. Le novice, dans un premier temps, submergé par la quantité d'informations nouvelles, occupant une position mal assurée dans l'économie de l'activité du groupe, intègre progressivement cette dynamique pratique et topologique en même temps qu'il devient capable de segmenter l'action en différentes unités articulées et enchaînées sous la forme d'attentes. Cette segmentation et son enchaînement sont différents pour chaque professionnel, ce qui n'empêche pas la réalisation commune d'une activité.

« When this [l'apprentissage] is achieved – however it happens – the rookie is not only able to *do* his work and *recite* his routine but also imagines that he has begun to *comprehend* seining. The tunnel vision characteristic of the beginner, lost in the details of his own responsibilities, gives way to a broadened view of the operation as a whole. » (Gatewood 1985 : 207)

Dans ce cadre précis, la mise en place d'une routine, rendue nécessaire par l'impératif d'efficacité au sein d'une équipe, assujettit l'amélioration de la compétence perceptive à la succession des attentes entre segments d'activités.

« The beginning of seining comprehension is a matter not of functional understanding but, rather, of establishing temporal correspondences between the elements of one's routine and the major functional phases of making a set. » (Gatewood 1985 : 208)

L'observation ethnographique permet dès lors de déterminer l'extension fonctionnelle des compétences, leur inscription dans un faisceau de causalités dont le caractère contextuel est différent selon qu'il s'agit d'enchâsser les perceptions dans le cadre d'activités ponctuelles ou routinières. En effet, on a montré que la pratique d'une activité allait de pair avec un raffinement des automatismes classificatoires inhérents à l'objet en jeu.

« Ainsi, une caractéristique essentielle d'un apprentissage perceptif est de refléter l'effet de l'expérience plutôt qu'un ensemble de règles ou d'heuristiques. » (Chollet & Valentin 2000 : 12)

Ces observations sont cohérentes avec les données ethnoscientifiques qui montrent que les systèmes taxonomiques experts reposent sur des axes classificatoires pratiques et non morphologiques (Boster & Johnson 1989). Une étude récente conduite sous la direction de Douglas Medin (Bailenson & al. 2002, Medin & al. 2006) dans le domaine de la pêche chez les Menominee – indiens d'Amérique du nord (Wisconsin) – a ainsi révélé des contrastes intéressants entre les taxonomies mobilisées par les pêcheurs experts américains non natifs – organisées selon des objectifs pratiques – et celles des experts amérindiens, articulées sur des catégories écologiques.

Ces différents exemples plaident en faveur de notre hypothèse selon laquelle les intentions d'action et les activités réflexives sont conjointement des critères déterminants dans la caractérisation des compétences et expertises olfactives, ce que nous avons souligné en mettant en avant la contribution des mécanismes cognitifs de l'attention dans notre discussion. Autrement dit, elles sont définies par *la façon dont les représentations sont mobilisées au sein d'une activité* (Shipman & Boster 2008). Les effets sur le long terme résultent des opérations de reconfiguration

des dispositifs cognitifs (de l'esprit-cerveau et des cadres de l'activité), contribuant de ce fait à augmenter la puissance de certaines compétences (reconnaissance, mémoire, etc.).

Bien qu'attaché à distinguer l'expertise (la compétence, relevant selon eux du domaine de la psychologie) de la culture (le contenu, relevant selon eux du domaine de l'anthropologie), les travaux conduits par Douglas Medin et Scott Atran (pour une synthèse de ces questions, Medin & al. 2006, Bang, Medin & Atran 2007) démontrent également la contribution décisive des représentations sur les compétences cognitives (mécanismes *top-down*). Pour notre part, en raison des arguments sur la définition des processus de transmission, nous considérons l'expertise perceptive en général et olfactive en particulier comme un produit de la culture, et non pas comme une qualité cognitive parallèle à la distribution des représentations. Dans la suite de notre étude, nous montrons qu'il existe des formes d'expertises olfactives au sein de l'espace domestique, et que celles-ci se transmettent « en famille ».

4. Conclusion : l'ethnographie cognitive des perceptions

Dans ce chapitre, nous avons discuté plusieurs approches employées pour considérer les perceptions olfactives dans le cadre d'une interrogation anthropologique sur les processus de transmission culturelle. La première d'entre elles, *l'anthropologie des sens* introduit sensations et perceptions dans le domaine culturel et identifie les dimensions symboliques et institutionnelles qui interviennent dans la perception du monde. La perception est active, les affects sont un objet de recherche pertinent. Toutefois, cette perspective repose sur l'existence de plusieurs oppositions conceptuelles, qui ne résistent pas à l'observation ethnographique, entre sensation et langage, affect et cognition, culture et individualité. Cette anthropologie des sens prend appui, essentiellement, sur une sémiologie publique des cultures, au détriment de l'intime qui y occupe une place sinon marginale, du moins secondaire. Pour notre part, au contraire, nous jugeons préférable de :

« Tendre à homogénéiser le moins possible les humains dans une entité collective et de ne pas les figer dans une qualification ou un état durable, mais plutôt de les suivre dans leurs hésitations cognitives. » (Piette 2006 : 55)

Nous avons mobilisé des travaux dans plusieurs champs de recherches pour mettre en place un programme attaché à ce niveau de granularité de l'expérience. Le premier d'entre eux, *l'anthropologie cognitive*, permet de saisir l'articulation entre compétences et performances, mais

présente l'inconvénient de s'être essentiellement construit dans la perspective d'objets visuels ou conceptuels en privilégiant l'étude des formes partagées aux processus de partage eux-mêmes. Les paradigmes de la transmission culturelle développés dans ce cadre sont élaborés à l'usage des formes les mieux partagées de la vie sociale, dans une perspective évolutionniste et aujourd'hui populationniste qui nous éloigne de l'échelle temporelle et sociale de notre enquête.

Les *approches distribuées, situées et incarnées de la cognition* en sciences sociales mettent en relation les individus avec leurs actions et un cadre écologique, mais au sein d'un paradigme tactilo-moteur dont la cognition tend à être positionnée à l'extérieur de l'esprit-cerveau. Au contraire, la *psychologie cognitive* dans le domaine *olfactif* articule avec minutie les différents modules cognitifs qui fondent les compétences olfactives, mais réduit la dimension culturelle de la perception aux cultures matérielles ou à un ensemble de normes ou de valeurs. La transmission est considérée telle une affaire de processus cumulatif, de valeurs non problématiques et d'environnement stable dans le temps. Enfin, les approches de la *sociologie pragmatique* dans le registre du sensible permettent une description ethnographique des performances perceptives mais évacuent la question des compétences.

On peut comparer entre eux ces différents paradigmes à l'aide de l'opposition que Richard Shweder et Edmund Bourne (1984) ont clairement exposée entre perspectives universalistes et relativistes. Ce positionnement présent a des implications fortes sur le traitement des matériaux produits. Les approches universalistes s'attachent avant tout aux ressemblances entre données, aboutissant à l'élaboration de règles de haute généralité, « higher-order generality rule » (1984 : 160), ce qui nécessite que les données inhérentes au caractère situé de l'activité soient évacuées. Au final, malheureusement, si elle conduit parfois à des découvertes passionnantes, cette généralité de haut niveau s'avère rarement intéressante. Que nous apprend-elle ?

« The paths travelled by the universalist is rarely the one that leads to ethnographic illumination; only occasionally does it lead to a powerful, context-rich universal generalization. However, when it does it should not be scorned. » (Shweder & Bourne 1984 : 162)

Le relativisme, au contraire, respecte le caractère contextuel des matériaux, l'analyse reposant sur une description des relations, et non des déterminations, qui unissent un phénomène à ses cadres sociaux et écologiques d'occurrences. Toutefois, en se focalisant sur la multiplicité des relations, ce mode d'analyse tend à réduire les interprétations à la contingence historique des événements. En dernier recours, un phénomène n'est explicable que par sa propre biographie,

inaccessible. Dans notre discussion, nous avons cherché à dépasser cet antagonisme. Nous avons proposé *l'ethnographie cognitive des perceptions* comme une synthèse des apports et limites de ces cinq champs de recherches.

Ce programme épistémologique s'ajoute aux tentatives précédentes d'un rapprochement entre anthropologie et psychologie, en privilégiant ici les apports de l'outil ethnographique plutôt que d'élaborer une « anthropologie expérimentale » (Cole & al. 1971). Ce choix ne relève pas d'un parti pris critique mais, au contraire, d'une volonté d'intégrer dans la démarche de l'anthropologie cognitive cette perspective qui nous a parue aujourd'hui moins assurée en son sein, et viser, à terme, une interfécondité des méthodes. Plusieurs essais ont ainsi attiré l'attention sur les bénéfices mutuels d'un rapprochement de la psychologie et de l'anthropologie (Wassmann & Dasen 1994, Medin & Atran 1999b, Bang, Medin & Atran 2007, Mishra & Dasen 2007), la première gagnant en validité écologique et la seconde en validité qualitative. De part et d'autre, les interprétations bénéficient d'une meilleure assise. Dans cet ensemble, qu'a donc d'original notre proposition ? Tout d'abord, elle est opérante en deçà des approches interculturelle ou comparative. Ce n'est pas en rapprochant des terrains différents que nos propositions se montrent originales, mais par leur souci, ethnographique, de proposer une description fonctionnelle des états mentaux durant l'activité perceptive, appréhendée au sein d'activités domestiques (voir les propositions sur la mémoire de Bloch 1991, 1995, 1995b).

L'approche naturaliste tend à se méfier des interprétations des acteurs sociaux, pour la principale raison que ceux-ci ne peuvent disposer d'une vue complète et objective des déterminations de leurs situations (Bloch 2006 pour un traitement original de ce problème). Nous proposons au contraire de nous saisir de cette absence de transparence car elle est fondatrice de l'expérience culturelle du monde. La suite de notre étude, à partir du troisième chapitre, montre la validité ethnographique de cet argument, en décrivant et catégorisant les différentes situations dans lesquelles nos informateurs ont, à propos de leurs comportements sensoriels, des jugements et des analyses qui sont partie prenante de la cognition quotidienne (Garfinkel 1967). Une solution pour articuler ces deux façons de considérer la cognition dans le cadre d'une théorie de la transmission a été proposée par David Berliner :

« It may be helpful to distinguish between two levels of analysis : what can be called the « reflexive theory of transmission » (the way people perceive and verbalize the process of transmission itself) and the « social process of transmission » through which religious knowledge, emotions, and practices are actually passed down. » (Berliner 2005 : 586)

Enfin, nous soutenons que la description ethnographique apporte certaines hypothèses sur le contenu de la cognition dont la validité peut être confrontée dans l'espace anthropologique seul, c'est-à-dire sans recourir au support de méthodes expérimentales. Cette perspective est souvent mal comprise en psychologie, ou en psychologie interculturelle. Ainsi, lorsque Pierre Dasen, Jürg Wassmann et leurs collègues développent le champ de l'*everyday-cognition*, ils citent le travail exemplaire de Michel de Certeau et Luce Giard, et plus particulièrement une description des savoir-faire culinaires (de Certeau & al. 1994 : 212-350), pour conclure par cette observation :

« this report is quite phenomenological. The language is more literary than scientific; the facts are «soft», qualitative, and difficult to verify. But given the research goal, we welcome the richness of the observations. » (Segall & al. 1990 : 188)

Cette lecture, sans être fautive, ne rend pas compte du fait que l'ethnographie permet également d'appréhender les processus du partage (culturel) sous la forme de dispositifs. Dans le cadre que nous avons mis en place, les observations individuelles possèdent une densité cognitive réelle qui constitue un point de départ privilégié pour appréhender les dispositifs qui concourent à l'enchaînement des chaînes cognitives se déployant à la fois à travers les corps, les esprits-cerveaux et le monde. C'est cette qualité de l'entreprise ethnographique – à nos yeux extrêmement précieuse et encore marginale dans le champ des sciences cognitives – que nous avons décidé de défendre. Le chapitre suivant est une proposition méthodologique pour mettre en œuvre le programme de l'ethnographie cognitive des perceptions avec l'objectif spécifique de comprendre, voire expliquer, les mécanismes de la transmission familiale des compétences olfactives.

2.

Méthodologies

Au premier chapitre, nous avons répondu de manière théorique à la question : que faut-il étudier pour expliquer la transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs ? Afin de conceptualiser ce problème, nous avons élaboré une stratégie ethnographique matérialiste articulée autour du paradigme de l'épidémiologie des représentations, selon lequel il s'agit de décrire les *dispositifs cognitifs* de l'esprit-cerveau ainsi que ceux qui, inscrits dans le monde extérieur au sujet, contribuent à la circulation des représentations entre individus. A cette fin, nous avons identifié plusieurs modalités de mise en relation entre la matière de l'environnement et la matière de l'esprit-cerveau : (a) la *routine*, (b) la *réflexivité* et (c) l'*historicité de l'environnement* dans lequel les êtres humains se meuvent. Ensemble, elles déterminent les modalités de l'*attention* qui relie l'individu au monde et organisent les compétences singulières acquises et transmises dans l'action.

Dans un second temps, nous avons décrit quelques-unes des propriétés cognitives des savoirs et savoir-faire olfactifs au regard des autres modalités sensorielles. Pour engager une recherche concernant leur transmission familiale, nous avons discuté des moyens de résoudre trois problèmes concernant (a) la position des objets « sensation » et « perception » dans le dispositif d'analyse (fin ou moyen de l'enquête), (b) la prise en compte de la spécificité de l'odeur en tant qu'événement cognitif spécifique en comparaison des autres modalités sensorielles et (c) la mise en place d'un terrain ethnographique adapté aux deux précédents problèmes.

Le premier élément que nous avons considéré concerne donc le paradigme dans lequel inscrire notre recherche. Aujourd'hui, deux tendances traversent le paysage anthropologique. Pour la première, étudier le sensible c'est, avant tout, donner à l'anthropologie « a more sensual gaze » (Stoller 1989, 1997). Conduit à cette seule fin, l'exercice risque cependant de se borner à viser un impossible principe de réalité, c'est-à-dire une description exhaustive de l'expérience des sens (voir la critique de Howes 2003a : 56-8). La seconde tendance entend plutôt faire usage d'une ethnographie des sens pour penser à nouveau frais des problématiques plus anciennes de l'anthropologie (Atkinson 2005). Cette voie de recherche connaît aujourd'hui un réel succès¹⁰¹.

¹⁰¹ La liste est longue et ne saurait rendre compte de l'ensemble de la littérature. Parmi les contributions les plus récentes, nous signalerons les projets d'ethnographie des identités post-modernes (clubbing chez Jackson 2006, mouvements « queer » chez Halberstam 2003), de la ville (Cordeiro 2001, Durão 2001, Frias 2001, Zardini 2005, Lemasson 2006), de la nature (Classen 1990, van Ginkel & Strating 2007), du sport (Sparkes 2009) ou de la santé (Desjarlais 1997, Chuengsatiansup 1999). Le caractère hétéroclite de ces thématiques indique l'importance, sinon l'urgence, d'une réflexion approfondie sur le statut des sensations et des perceptions au sein de l'anthropologie. Dans une recension récente, David Howes et Sébastien Marcoux (2006b) dénombrent pas moins de onze paradigmes ayant émergé dans une relative indépendance depuis le début des années 1990. Les auteurs de cette revue y voient la marque d'un foisonnement stimulant. De notre point de vue, il faut tempérer cet enthousiasme qui est révélateur d'une absence de cohérence épistémologique et méthodologique concernant le statut d'une démarche ethnographique adéquate pour étudier les sens (Wathelet 2007a). La présente étude se veut une contribution à ce problème important.

Paradoxalement, nous soutenons que ces deux options conduisent à rendre impossible un traitement ethnographique des perceptions elles-mêmes. Dans le premier cas de figure, c'est l'expérience humaine qui est visée, la phénoménologie du ressenti du monde par l'intermédiaire des informations sensorielles. Il est peut-être plus juste dans ce cas de parler d'une anthropologie du corps, dont on a montré l'interfécondité des concepts. Concernant la seconde option, que nous qualifions de sémiologique, les perceptions sont les indices des phénomènes sociaux étudiés, des révélateurs de structure sociale, outils méthodologiques pour accéder à des formes sociales que le visuo-centrisme académique empêcherait de saisir.

L'approche cognitive que nous avons élaborée entend dépasser cette double contrainte en s'attachant directement à la question du déploiement des faits de perception. Par conséquent, il nous a fallu élaborer une méthodologie nouvelle, en considérant de manière privilégiée les travaux en anthropologie cognitive, et en renouvelant le cadre de l'articulation entre nature et culture dans la production des perceptions. Pour autant, il ne s'agit pas de reproduire à l'identique des méthodologies éprouvées dans ce champ. En effet, le deuxième problème auquel nous avons été confronté concerne la spécificité cognitive des perceptions olfactives, et en particulier leur caractère fortement idiosyncrasique tel que dans ce domaine il peut être aussi intéressant, sinon nécessaire, de considérer les formes du non-partage des perceptions. Pour cette raison, les méthodologies formelles et de comparaisons interculturelles par questionnaires et interviews systématiques (Bernard & al. 1986) privilégiées par l'anthropologie cognitive (d'Andrade 2000, Berlin & Berlin 2005 pour une revue concernant l'ethnoscience) montrent d'importantes limites, ce qui invite le chercheur à s'engager dans la production de nouvelles méthodologies qualitatives (voir pour une discussion Auger 1994).

Parmi les différentes ressources méthodologiques disponibles et susceptibles de répondre aux questions de l'ethnographie cognitive, des travaux intéressants ont été réalisés durant les années 1980 en marge des protocoles ethnoscience classiques, visant à la production de taxonomies culturelles : les théories sur le *consensus culturel* (Romney, Weller & Batchelder 1986, Romney & Batchelder 1999a, 1999b).

« Cultural consensus theory is a collection of formal statistical models designed to measure cultural knowledge shared by a set of respondents. » (Romney & Batchelder 1999a : 208)

Cette méthode de production de données permet d'identifier, sans *a priori*, les experts dans un domaine de compétences au sein d'un collectif d'individus. Cependant, comme les

approches précédentes, ces modèles fonctionnent bien pour appréhender des compétences ou des dispositions très bien partagées au sein d'une population (Dressler & al. 2005). Or, la revue de la littérature montre que le partage des compétences olfactives s'articule autour d'un nombre très restreint de dimensions qui limitent l'intérêt d'un protocole reposant uniquement sur celles-ci. Par ailleurs, ces modèles mesurent un degré de correspondance des comportements au sein d'une population, mais n'apportent pas d'information concernant les causes des singularités et cohésions quantifiées. Pour ces deux raisons, nous avons jugé nécessaire de préserver un cadre interprétatif plutôt que de viser, dès les débuts de notre exploration, à opérer des mesures dont l'intérêt aurait été limité au regard des spécificités de notre objet.

L'ethnographie cognitive des perceptions que nous avons élaborée au premier chapitre est le résultat de cette réflexion, empruntant aux paradigmes de la sociologie compréhensive et de la cognition distribuée pour dessiner une démarche susceptible d'épouser pleinement les perceptions et les formes de leur partage pour elles-mêmes, sans s'attacher aux seules formes de partage macro-sociales (institutionnalisées ou à l'échelle d'un pays).

Nous avons également partagé l'ambition du projet matérialiste de Dan Sperber, dans le cadre duquel il s'agit d'expliquer plutôt que d'interpréter (1982, 1996 : 49-78). Or, contre ce qu'entendent parfois trop rapidement les protagonistes de l'anthropologie cognitive, les recherches qualitatives sont également en mesure de dégager des explications causales (Maxwell 2004). Cela est vrai s'agissant des formes distribuées de la cognition, où la description fine de systèmes Homme – environnement permet l'identification d'enchaînements de causalités sous la forme de dispositifs matériels. Le problème est plus complexe s'agissant de l'esprit-cerveau. Parmi les différentes options épistémologiques disponibles aujourd'hui, nous avons pris le parti de défendre une conception illustrée et popularisée par le philosophe américain Hilary Putnam (1984, 1990, 1994). Afin de dépasser l'alternative entre constructivisme et positivisme qui sépare, dans la tradition sociologique, la compréhension (sociologie pragmatique) de l'explication (anthropologie cognitive), le réalisme d'Hilary Putnam place au centre de son analyse la description des procédures d'évaluation des événements mentaux utiles à l'action, tels que :

« Le discours sur les savoirs et savoir-faire, olfactifs ou autres, fait partie de ces savoirs et savoir-faire (...) »
(Candau 2000 : 5)

Par conséquent, à l'échelle de l'esprit-cerveau, deux types de données sont disponibles au chercheur : (a) les jugements cognitifs qui interviennent dans l'action et qui constituent des

nœuds dans le flux d'information, et **(b)** des opérations cognitives sous-jacentes aux traitements conscients mais partiellement accessibles à l'exégèse par l'informateur qui les rapporte à l'ethnologue. Qui s'intéresse à la psychologie cognitive sait que cette seconde proposition doit être considérée avec beaucoup de prudence. C'est précisément parce que la conscience n'a qu'un accès limité aux mécanismes qui lui donnent forme que l'entreprise des sciences cognitives est aussi passionnante et difficile à conduire. Néanmoins, comme nous l'avons exposé en discutant des problématiques de la catégorisation, il est nécessaire que certaines unités fonctionnelles soient partiellement accessibles à la conscience pour que les opérations cognitives puissent avoir lieu : un souvenir n'est pas la mémoire, il est néanmoins la manifestation consciente d'une opération de restitution mémorielle, dont le traitement dans l'espace mental constitue une part originale de la chaîne causale qui aboutit à l'événement odeur.

En articulant les données de type a. et de type b., il est dès lors possible d'expliquer les comportements observés et les formes partagées de représentations à un certain niveau d'interaction fonctionnelle que l'approche expérimentale complète mais ne remplace pas. Par conséquent, un dialogue entre ces deux modes est nécessaire et apparaît même mutuellement bénéfique. L'anecdote, en tant que forme verbalisée d'un événement vécu ou rapporté, représente, comme nous l'exposerons plus loin, un intérêt tout particulier pour entreprendre ce travail.

Enfin, troisième question : quel terrain construire ? Pour des raisons pratiques exposées au premier chapitre, nous avons choisi de nous attacher à l'espace domestique et aux individus membres d'une famille réduite pour l'essentiel aux parents et enfants. Mais au-delà de cette circonscription minimale, quelle position occuper dans cet espace pour étudier les formes de partages olfactifs qui se nouent dans la famille ? Premièrement, en raison de l'importance des dimensions domestiques, quotidiennes et contemporaines de notre étude, nous avons puisé au sein de l'ethnographie des mondes contemporains en milieu urbain, dont l'armature logique est aujourd'hui bien éprouvée (Augé 1994). Elle permet la mise en place d'une « anthropologie de l'espace sensible ordinaire » (Amphoux 2004 : 110). Faite d'entretiens semi-structurés auprès d'informateurs, pour la plupart réflexifs vis-à-vis de leur propres pratiques et d'observations non systématiques¹⁰², elle engage la disponibilité du chercheur (Pétonnet 1982), repose sur une

¹⁰² Ainsi, nous avons fait le choix de ne pas réaliser des observations systématiques directes pourtant utiles afin de pallier les effets de transformations mémorielles inhérentes aux restitutions verbales par entretien *a posteriori* (Johnson & Sackett 1998). Particulièrement chronophage, cette méthode est surtout appropriée au suivi d'une activité spécifique, ce qui ne s'est pas avéré pertinent dans la conduite de cette étude exploratoire dans laquelle

multiplication des « sites » (Marcus 1985, 1995, Hannerz 2003) et s'alimente du vécu ordinaire du chercheur qui a en commun avec le quotidien de ses informateurs des « formes élémentaires de participation » (Gutwirth 1978 : 46).

L'enquête ethnographique, plutôt que de privilégier une imprégnation (très) longue au sein d'une population dont les activités dépassent largement le cadre de l'olfaction, engage une multitude de moyens relativement économes pour se concentrer sur un objet en particulier à l'aide d'une collecte de matériaux ramassés sur des sessions de courte durée (Knoblauch 2005). Comme l'a montré Sarah Pink dans son étude sur les compétences olfactives en milieu domestique (2003, 2004), il n'est pas nécessaire de poursuivre des terrains de longue durée pour produire un matériau utile dans le domaine du sensible. Il faut, par contre, s'assurer de trouver les personnes qui peuvent apporter un maximum d'informations en un minimum de temps (Kaufmann 2004 : 42). A ce titre, l'anecdote présente donc un second intérêt en ce qu'elle répond aux impératifs formels de ce type d'enquête.

L'ensemble de l'enquête s'alimente ainsi successivement à différentes méthodes centrées sur l'expérience olfactive et les compétences cognitives du nez humain¹⁰³ dont, dans l'ordre de leur discussion, (a) l'étude d'archives (littérature romanesque), (b) la conduite d'entretiens semi-directifs, (c) l'analyse de forums de discussions Internet, notre contribution la plus importante en termes de méthodes que nous exposerons plus longuement de ce fait et (d) la prise en compte de nos propres engagements ordinaires. Transversale à ces matériaux, l'anecdote a constitué l'objet privilégié de notre analyse. Nous commencerons donc par une description de ses propriétés et usages ethnographiques.

1. Cognition et méthode inductive : l'anecdote

Au premier chapitre, nous avons discuté de l'importance du langage dans la formation des compétences olfactives. Non seulement il constitue une ressource pour l'action, mais il permet l'existence de formes de réflexivité nécessaires aux compétences perceptives : une relecture de l'action que Pierre Vermersch appelle la compétence d'explicitation (Vermersch 2004, Vermersch & Vaurel 1997). Ces compétences sont essentielles à plus d'un titre, en particulier parce qu'elles

l'acquisition des compétences olfactives domestiques est distribuée tout au long de l'existence. C'est pour cette même raison que nous n'avons pas pratiqué d'observation participante (Dewalt, Dewalt & Wayland 1998).

¹⁰³ Nous empruntons à Véronique Nahoum-Grappe (2004 : 216) cette expression, utilisée alors dans le registre visuel.

autorisent la constitution d'un accord entre les membres d'un collectif réunis en vue de réussir une tâche commune (McDermott, Gospodinoff & Aron 1981), mais aussi parce qu'elles peuvent être mobilisées dans la conduite d'entretiens semi-directifs visant la description des événements passés.

Toutefois, en l'absence d'une organisation de la recherche à partir d'une ou plusieurs chaînes opératoires clairement localisées dans l'espace et le temps (tel le déploiement des actes culinaires dans le cadre d'un apprentissage professionnel), l'ethnographie des perceptions rend complexe la mise en place des protocoles les mieux aboutis dans le domaine de l'anthropologie des techniques qui en a fait sa spécialité, qu'il s'agisse des méthodes par observation (Balfet 1991, Martin 2007) ou des entretiens resserrés autour de performances bien circonscrites. Si nous avons identifié quelques séquences d'activités particulièrement significatives pour notre interrogation, les perceptions olfactives que nous avons étudiées se déploient dans des circonstances spatiales (le quotidien) et temporelles (la transmission intergénérationnelle) trop étendues pour autoriser la mise en place de ce type de protocole¹⁰⁴. C'est également dans l'intégration de cette hétérogénéité que l'anecdote s'avère un outil méthodologique puissant.

Evoquer cette entrée méthodologique dans le champ de l'anthropologie cognitive n'est pas une gageure. A titre d'exemple, dans *The Influence of Culture on Visual Perception* (Segall, Campbell & Herskovits 1966), les auteurs consacrent un chapitre entier à la critique des hypothèses réalisées à partir d'anecdotes¹⁰⁵, en particulier en raison de leur caractère fort imprécis et, surtout, de leur incapacité à généraliser les affirmations qu'elles contiennent. En revanche, elles sont reconnues très utiles dans la conduite d'entretiens ethnographiques pour déplacer le dialogue avec l'informateur vers un mode moins formel et par conséquent plus proche de l'expérience réalisée.

« Elles placent immédiatement l'entretien du côté des *pratiques sociales* qu'elles font en quelque sorte revivre dans un contexte. L'anecdote facilite aussi le passage par le locuteur à un style indirect. » (Beaud et Weber 1998 : 222)

Au delà de l'outil heuristique, nous avons fait le pari que les anecdotes contribuent à l'identification de relations causales qui échappent aux protocoles expérimentaux. En particulier,

¹⁰⁴ Il faut surtout ajouter que cette forme d'analyse – que nous mettrons finalement en oeuvre dans la description des compétences olfactives culinaires au chapitre 3 – montre les limites d'une approche mono-sensorielle dès lors que les activités étudiées reposent sur l'articulation et l'enchaînement des gestes perceptifs.

¹⁰⁵ « It is important to note first that, however provocative, anecdotal material constitutes equivocal evidence for whatever proposition it is meant to support. » (Segall & al. 1966 : 23)

elles contiennent les deux catégories d'événements cognitifs dont nous avons identifié le caractère utile au regard de notre problématique : des jugements (de la part de celui qui rapporte l'anecdote) et la description de composantes fonctionnelles (mémoires, langage, catégorisation, etc.) qui interviennent dans le flux du traitement de l'information.

Benoist Schaal, dans un article intitulé *Les fonctions de l'odorat en société : le laboratoire et le terrain* (1998) a introduit plusieurs éléments en faveur de l'anecdote, mobilisant des travaux en éthologie où elle bénéficie d'un regain d'intérêt, ainsi qu'en sociologie du quotidien avec les recherches de Jean-Claude Kaufmann. Il propose de constituer un corpus d'anecdotes afin de compléter les données expérimentales, dont il souligne l'incapacité à considérer la complexité contextuelle des événements perceptifs tels qu'ils ont lieu au quotidien (sur ce point, voir également Howes 1992, 2002, 2004 ou, en psychologie cognitive, Neisser 1976). L'ethnographie est convoquée pour proposer de nouvelles hypothèses que les protocoles expérimentaux devront tester par la suite (Schaal 2004).

Tout le problème consiste à comprendre l'écart entre le terrain et le laboratoire de sorte que les protocoles dits écologiques, en particulier les méthodes ethnographiques, soient en mesure d'assurer ce rôle de complémentarité plutôt que d'aboutir à la production d'un modèle concurrent, difficilement conciliable avec les données expérimentales. Mais l'inverse est également vrai : comment apprivoiser le matériau issu de l'expérimentation lors de l'enquête de terrain ? A partir du travail de conceptualisation mené au premier chapitre, nous avons identifié deux catégories d'informations répondant à cet impératif de complémentarité, deux formes de relations causales distinctes selon qu'elles privilégient la description des dispositifs cognitifs de l'interaction – ce sont les activités – et les dispositifs cognitifs de l'esprit-cerveau, c'est-à-dire les jugements.

1.1. La description des activités

Il s'agit de composer une typologie des activités qui intègrent des perceptions olfactives dans leur déroulement (e.a. contribution des odeurs à la technique culinaire, aux pratiques de soin, etc.). Les perceptions décrites par les informateurs sont parfois accompagnées des justifications de leur inscription dans ces séquences, justifications qui identifient des relations causales dans l'articulation entre le jugement perceptif et l'activité. A terme, l'objectif est de proposer une description du déroulement de l'activité en localisant la contribution des odeurs à la

conduite d'une tâche et aux jugements qui sont réalisés en situation. Sans avoir entrepris de poursuivre une démarche qui serait précisément celle-ci, Benoist Schaal propose de s'inspirer des méthodes éthologiques qui, dans un paradigme cognitif, redécouvrent depuis une dizaine d'années l'apport des matériaux anecdotiques. Pour cela, il faut alors viser à :

« (...) l'acquisition systématique de matériaux ethnographiques ou « micro-sociologiques » sur la perception des odeurs (...) et sur les pratiques qu'elle génère. » (Schaal 1998 : 49)

Cette méthode, en s'inspirant des préceptes en éthologie cognitive de David Washburn, vise l'obtention d'un matériel brut.

« La description doit être « crue » et primer l'interprétation. L'épisode anecdotique doit être livré en association avec le contexte culturel et le milieu de vie quotidien de l'informateur, aussi bien que de ceux de l'observateur. » (Schaal 1998 : 51)

Dans sa proposition, Benoist Schaal laisse entendre qu'une description des activités en termes de buts et de manipulations d'odorants permet de gagner en validité écologique. On voit qu'un traitement analytique supplémentaire est possible tout en préservant une démarche ethnologique, ce qui rend la démarche ethnographique non seulement complémentaire, mais unique, seule susceptible de décrire ces dispositifs cognitifs. La description des opérations de jugement est une étape supplémentaire dans cette direction.

1.2. La description des opérations de jugement

Les données produites dans le premier cadre s'attachent à la description des dispositifs cognitifs qui prennent appui sur l'espace matériel mondain. Une seconde approche consiste à viser les dispositifs cognitifs qui permettent le déploiement d'une activité dans l'espace mental. On propose pour cela de décrire l'enchaînement causal à l'œuvre dans la perception elle-même, considérée comme une activité cognitive localisée dans l'espace mental. L'analyse, bien entendu, dépend de l'anecdote, plus ou moins riche en description des opérations de jugement qui se succèdent dans une séquence d'actions (Exemple : l'odeur du corps à l'occasion des comportements ludiques amoureux est recherchée, et aboutit à une verbalisation en langage naturel à partir du souvenir de l'odeur d'un ancien amant). Dans *Mémoire et expériences olfactives*, Joël Candau a distingué six *composantes fonctionnelles*¹⁰⁶ de la perception olfactive qui lui ont permis de

¹⁰⁶ Nous désignons par ce terme des unités de traitement de l'information qui, à l'échelle de notre analyse, présentent un caractère suffisamment homogène pour être appréhendées sous la forme d'un système de transformation *input/ output*. Il est bien entendu que cette partition fonctionnelle est une abstraction et que les

décrire et comparer des formes d'expertises olfactives professionnelles. Elles constituent la trame de notre analyse.

Composantes fonctionnelles de la perception olfactive :
relations causales à partir d'anecdotes.

- a. Sensation : « *L'odeur de la lavande mélangée à la sève de pin dans la demeure familiale campagnarde mais je retrouve toujours la même sensation quand j'y retourne surtout l'été les cigales, le thym, la lavande, le pin hum, il ne manque plus qu'un verre de « Je » et je m'y croirais.* » (S4, homme, Bouches-du-Rhône)
- b. Attention : « *Depuis que j'utilise des produits plus écolo, j'ai remarqué que nous sommes entourés d'odeurs : lessive, shampoing, produits ménagers... Il y en a tellement que nous ne les sentons plus. Moi qui devais renifler le nez dans le linge pour percevoir une légère odeur de propre, je me suis aperçue en faisant une lessive avec mes restes de poudre classique que ça embaumait dans tout l'appartement ! Les odeurs me paraissent bien plus fortes depuis que je n'utilise plus ces produits classiques.* » (S4, femme, Alpes-Maritimes)
- c. Ressenti : « *Si vous avez l'intention de magasiner un parfum et d'hummer plusieurs échantillons, apportez des grains de café. Sentir les grains de café entre chacun des parfums permettra de mieux saisir les subtilités des parfums.* » (S1, n.c¹⁰⁷.)
- d. Nommer : « [Dans un appartement] *En rentrant, il y avait une odeur très forte de "chaud" de... indéfinissable mais « pas bon » !* » (S2, femme, 35 ans, Limoges)
- e. Mémoire : « *Si quelqu'un pouvait m'aider, ce serait merveilleux. Quand j'étais petite, il y a de cela vingt, vingt-cinq ans environ, je me souviens d'une odeur dans certaines maisons qui m'enivrait. J'adorais cette odeur que je n'ai plus retrouvée. C'était une odeur très sucrée je dirais et à chaque fois, il y avait des poutres. Je pense que c'était l'odeur de la cire pour les poutres. Mais j'ai beau sentir les cires au miel dans les grandes surfaces, ça n'a rien à voir.* » (S2, femme, Lyon)
- f. Catégories et prototypes : « *J'aime pas les parfums, j'aime que les odeurs qui rappellent des odeurs naturelles.* » (S4, femme, 27 ans)

1.3. Le jugement comme activité dans l'activité

Notre démarche s'éloigne cependant de l'approche développée par Joël Candau en un point important. Alors que dans *Mémoire et expériences olfactives* les savoir-faire sont décomposés sous la forme linéaire d'un processus *bottom-up*, notre souhait de replacer les composantes de cette chaîne causale cognitive au sein de l'activité en cours a conduit à produire un type différent de matériaux. Dans cette perspective, il n'est plus seulement question de montrer le développement de chaque fonction cognitive, mais de décrire comment elles s'articulent entre elles et en lien avec

descriptions neurophysiologiques sont plus précises quant à la décomposition d'un événement perceptif en unités fonctionnelles. Au premier chapitre, nous avons introduit certaines de ces liaisons plus fines nécessaires au projet d'une « neuroanthropologie ». Cette entreprise scientifique entend articuler le développement cognitif modulaire aux effets de l'acquisition de compétences expertes en privilégiant de ce fait la description des opérations qui concourent à des formes singulières du dispositif cognitif de l'esprit-cerveau, couplé à l'appareillage physiologique du corps (voir, pour une introduction : Harris 2007, Downey 2008).

¹⁰⁷ Non connu : désigne les informateurs pour lesquels nous ne disposons d'aucune information socio-biographique.

des dispositifs matériels, quels qu'ils soient. Ainsi, dans le cas du langage, on ne considère plus que les verbalisations constituent l'aboutissement de la perception, sous la forme d'un outil de partage *entre* esprits-cerveaux, mais qu'il est une ressource du dispositif cognitif qui construit le jugement perceptif soit sous la forme d'un outil de négociation entre individus (les catégories se forment dans le discours), soit qu'il permet un traitement réflexif de l'information au sein de l'espace mental singulier¹⁰⁸. Réciproquement, l'apport de la démarche de Joël Candau est essentiel pour éviter de réduire l'activité à son propre flux, sa dynamique, en laissant de côté les structures matérielles de la pensée et du mouvement.

Ainsi, en articulant les deux niveaux d'analyse (activité et unités du jugement), on propose des hypothèses concernant la nature et la qualité des opérations cognitives en jeu, et en particulier la façon dont les déterminations causales biologiques et culturelles s'articulent. Il est alors possible de réaliser des hypothèses originales quant à la nature de l'acquisition des savoirs et savoir-faire olfactifs, concernant en particulier la matérialité du dispositif cognitif et les relations obligées qui s'exercent entre unités fonctionnelles sous la forme de CCC partagées. Celles-ci apparaissent dans l'accumulation de formes de jugement identiques.

Pour cela, il revient à l'ethnologue de se faire anthropologue, et de croiser les connaissances issues de la psychologie et de la biologie pour organiser son matériau ethnographique et distinguer dans les dispositifs matériels étudiés les déterminismes causaux hérités de formes localement partagées d'une part, et les candidats au titre de formes universelles du partage d'autre part.

Dans un second temps, l'anthropologue propose des hypothèses concernant l'articulation des CCC qui se stabilisent au sein des dispositifs cognitifs de la perception olfactive. Cette étape ethnographique privilégie les justifications des acteurs sociaux et l'identification des opérations mentales récurrentes dans ces descriptions. Enfin, et tout au long de ces deux processus, il est donné à l'anthropologue de critiquer les travaux expérimentaux non pas sur le simple argument d'un manque de validité écologique, mais en démontrant l'existence de dispositifs cognitifs distincts de ceux inférés par les psychologues à partir de leurs propres résultats.

A partir de ces trois arguments, nous soutenons que l'anthropologie (cognitive tout au moins) est une discipline complémentaire de la psychologie cognitive, mais non assujettie à

¹⁰⁸ Voir à ce propos la critique formulée par Robert Vion (2009) au programme de Joël Candau.

celle-ci. Cela revient à dire qu'elle a pour vocation d'exercer un examen critique et argumenté de données dans un cadre restreint, et pour objet de proposer des hypothèses spécifiques à un plan d'analyse proprement fascinant, celui des comportements et des modalités de la pensée tels qu'ils sont lorsque l'Homme vit avec ses semblables.

Pour entamer ce long travail, dans ce chapitre, nous nous intéressons en particulier à la nature de notre matériau ethnographique, et au mode d'analyse que nous avons mis en place en vue de tendre vers l'objet anthropologique.

2. La littérature comme témoignage et comme « grammaire » du sensible

« Mon oeuvre me défendra. C'est une oeuvre de vérité, le premier roman sur le peuple, qui ne mente pas et qui ait l'odeur du peuple. » (Zola, 1877 : 3)

Alors que les éléments problématiques de notre enquête étaient encore en cours de définition nous avons réalisé une première prise de connaissance de notre objet d'étude en traitant un corpus d'œuvres littéraires francophones, afin d'en extraire le plus grand nombre d'anecdotes olfactives. D'abord conduit à titre informatif, nous avons rapidement perçu le bénéfice de cet apport. En systématisant la production des données de ce type, nous avons ainsi bénéficié de « l'exposé détaillé des performances de reconnaissance et d'imagination olfactives » (Schaal 1998 : 46) aussi bien dans des ouvrages biographiques de personnalités réputées pour leur intérêt pour le registre olfactif comme Helen Keller¹⁰⁹ (2003) que dans des œuvres romanesques plus communes à ce propos. Afin d'étudier les sens, Alain Corbin (1986) et Anne Muxel (1996) ont également eu recours à des œuvres de la littérature, fictionnelle avant tout, pour constituer une partie de leur matériel ethnographique et historique. Pour notre part, nous avons eu à notre disposition les ressources informatisées relativement importantes et accessibles gratuitement de l'Internet¹¹⁰ qui nous ont permis de traiter un nombre important d'ouvrages.

¹⁰⁹ Et en particulier, s'agissant des perceptions olfactives, le chapitre 6 intitulé « *Smell, the Fallen Angel* ».

¹¹⁰ Nous avons travaillé à partir des documents numérisés en format pdf mis à disposition sur le site <http://www.ebooksgratuits.com>. Fin 2006, nous avons épuisé l'ensemble des ressources disponibles en ligne, ce qui a constitué la contrainte pratique à la constitution de notre corpus. Nous n'avons pas entrepris, depuis, de reprendre ce travail. Ces ouvrages sont issus, pour la plupart, de la banque de données *Gallica*, elle aussi gratuite et accessible en ligne, propriété de la Bibliothèque Nationale de France : <http://gallica.bnf.fr/>. Bien plus complète, elle présente néanmoins l'inconvénient du format .html qui rend plus fastidieux le travail de recherche par mot clef. On envisage cependant une suite à ce travail grâce à cette ressource importante. « Frantext » constitue une troisième ressource. Toutefois, outre son caractère payant, elle limite le traitement de l'information contextuelle en opérant une sélection *a priori* du nombre de termes encadrant l'occurrence sélectionnée.

Des 765 œuvres traitées, 602 contenaient au moins une anecdote olfactive (annexe 2 pour une présentation du corpus). La longueur du passage extrait est adaptée pour préserver la description d'une perception, de son jugement et de ses relations avec l'environnement. Au besoin, une note est ajoutée pour augmenter l'information d'un contexte qui est présent en amont ou en aval de ce passage. Les extraits ont ensuite été regroupés au sein de quatre grands thèmes ayant émergé au cours du traitement des données, de manière inductive, en parallèle avec les matériaux produits par les autres méthodes. Ils concernent la description :

- a. d'activités (faire la cuisine, cosmétique, travail agricole, etc.)
- b. d'environnements domestiques (la chambre, la cuisine, les parties communes, etc.)
- c. de relations sociales (liens parents – enfants, couples, grands-parents – enfants, etc.)
- d. ou de compétences cognitives (capacité mémorielle, catégories verbales, etc.) et affectives (descripteurs verbaux, formes d'expression, etc.).

L'extraction des anecdotes a reposé sur l'usage d'un outil informatique de recherche élémentaire disponible sur les logiciels Adobe de lecture de document « .pdf », en visant deux expressions : « odeur* » et « parfum* ». Les astérisques indiquent la saisie des variations grammaticales de ces deux termes (odeurs, parfums, parfumées, etc.). Avant d'entamer ce travail, nous avons réalisé quelques essais avec d'autres termes provenant du champ sémantique des odeurs¹¹¹, mais les résultats se sont avérés très peu satisfaisants d'un point de vue quantitatif (peu d'occurrences) et qualitatif (lorsqu'elles étaient présentes, elles étaient associées, dans les anecdotes, aux termes « odeurs » et « parfums »). La principale lacune de ce traitement sommaire de notre corpus – par ailleurs chronophage – sont les expressions « ça sent » ou « ça pue », difficiles à extraire en raison de leur noyau « pue* » et « sent* », présent dans de très nombreux autres termes. Un travail reste donc à réaliser afin d'affiner le traitement de l'information, en vue de dresser un panorama exhaustif au service d'une analyse dotée d'indicateurs précis.

La sélection des œuvres a reposé sur le double critère : francophones et accessibles en format numérique. Pour des raisons de droits d'auteurs, les ouvrages disponibles ont pour la plupart plus de 75 ans. Pour contourner partiellement ce biais temporel, nous avons également réalisé ce travail de manière non systématique à l'occasion de lectures romanesques durant nos loisirs concernant des œuvres récentes (29 ont été traitées spécifiquement). En raison de leur

¹¹¹ Odeur, odorant, parfum, encens, senteur, miasme, puanteur.

caractère international¹¹² (œuvres du Brésil, GB, USA, Italie, Japon, etc.) nous les avons comptabilisées à part. L'ensemble du corpus se répartit comme suit :

	<1700	[1700-	[25-	[50-	[75-	[1800-	[25-	[50-	[75-	[1900-	[25-	[50-	[75-	[2000-	
Corpus numérique	26	8	5	3	10	11	89	83	172	132	63				602
Lectures personnelles											1	4	19	5	29

Fig. 2.1. Liste chronologique des œuvres traitées, contenant des anecdotes olfactives.

La littérature française, depuis le premier quart du XIX^e siècle jusqu'à notre époque est riche en descriptions d'événements olfactifs, fonctions des modes, mais aussi des intentions morales des auteurs (Carmignani, Laurichesse & Thomas 1998, Weigel 2003). Que l'on pense en particulier à Proust (Richard 1974, Simon 2004), Huysmans ou Zola (Zola 1986), il existe aujourd'hui un corpus de travaux assez important concernant la nature symbolique et morale des descriptions sensorielles dans ces œuvres, en particulier concernant les mouvements symbolistes et réalistes (Fleischer 2007, Garner 2007). Parallèlement, des recherches historiques passionnantes ont été conduites récemment à partir d'un matériau, essentiellement scripturaire (Albert 2004a, Ashbrook Harvey 2006). L'écriture est donc une ressource importante pour étudier les perceptions.

En revanche, si le philologue ou, plus rarement, l'historien, abordent la question des sensations et des perceptions dans le cadre des activités d'écriture et de lecture (Bloch 2004), l'usage des œuvres en tant que matériau ethnographique destiné à étudier les sens reste peu courant. A notre connaissance, il revient à Edward Hall d'en avoir introduit le principe, en faisant valoir une correspondance minimale entre les capacités perceptives de l'auteur et celles du lecteur¹¹³ :

« Les écrivains expriment des expériences que le lecteur connaît déjà et qu'il aurait exprimées lui-même s'il avait possédé la capacité analytique, l'entraînement et la technique nécessaires. Lorsque l'écrivain atteint son but, il y a une coïncidence étroite entre ses descriptions et le modèle sensoriel de ses lecteurs, puisqu'il évoque chez eux des images spatiales. » (dans Winkin 1981 : 213-4)

Quelle est la nature de cette coïncidence ? Dans le célèbre passage de la madeleine, le lecteur donne crédit à la description de Marcel Proust parce qu'il connaît cette configuration

¹¹² Notre corpus de base compte lui aussi un certain nombre d'œuvres russophones ou anglophones traduites. Ce point devra être pris en compte lors de la reprise de ce corpus.

¹¹³ Un argument que l'on retrouve de manière relativement similaire dans un article de Gérard Toffin (1989).

cognitive et affective si particulière qui veut que la dégustation d'un aliment, souvent aussi modeste qu'une madeleine, concoure à un moment de souvenir très affectif et tourné vers l'enfance. Autrement dit, ce qui relie le lecteur à l'auteur, ce qui garantit le succès de l'acte d'écriture, c'est le partage d'une forme d'expérience commune reposant sur l'enchaînement de plusieurs composantes fonctionnelles au sein d'une même séquence. Ce n'est donc pas le contenu de la description qui compte – sauf dans ce cas particulier qui a donné lieu à une expression consacrée dans le langage courant – mais le caractère *vraisemblable* de la structure de l'événement cognitif mis en scène par l'auteur. De ce point de vue, les données extraites d'œuvres de la littérature sont telles les règles de grammaire d'une langue : elles donnent à comprendre des formes autorisées de l'expérience olfactive, virtuellement possibles à défaut d'avoir jamais existé.

On aurait donc pu croire que face à un matériau littéraire, l'analyse ethnographique consisterait à distinguer l'événement réel de l'imaginaire, en privilégiant l'une de ces deux formes. Notre démarche est sensiblement différente puisque, dans notre projet, tout l'enjeu consiste à différencier la règle (sociale ou implicite dans l'opération de description de l'événement odeur) de la proposition verbale (le contenu de l'expérience olfactive). Ces règles sont plus ou moins étendues selon qu'elles sont les héritières des représentations transmises (propres à une époque) ou qu'elles reposent sur des mécanismes de l'esprit (propres à l'espèce humaine ou à une forme de compétence)¹¹⁴. Cette distinction est délicate à soutenir, mais ni plus ni moins que face à des données « de terrain ». Pour avancer des arguments en faveur de l'une ou l'autre hypothèse causale, nous avons distingué quatre usages ethnographiques des anecdotes olfactives dans la littérature qui nous permettent d'avancer en direction de l'une de ces deux formes de données :

- a. Les catégories « odeurs sociales » décrites dans le texte sont des *outils dans l'organisation des positions sociales*. Elles s'inscrivent dans un système de représentation morale dont les axes structurent l'expérience olfactive d'autrui au regard de l'odeur du sujet.

« Il portait des bottes éculées et percées. Son pantalon bleu, raccommodé en plusieurs endroits, était blanchi par une espèce de duvet qui le rendait ignoble à voir. Soit que ses vêtements mouillés exhalassent une odeur fétide, soit qu'il eût à l'état normal cette senteur de misère qu'ont les taudis parisiens, de même que les Bureaux, les Sacristies et les Hospices ont la leur, goût fétide et rance, dont rien ne saurait donner l'idée, les voisins de cet homme quittèrent leurs places et le laissèrent seul. » (Balzac 1834 : 19)

¹¹⁴ Bien sûr, cet argument prête à la critique dès lors qu'il est mobilisé pour décrire le savoir-faire de l'écrivain lui-même, ou l'expérience de lecture et d'imagination du lecteur. La réalité de ces deux opérations est non seulement autrement plus complexe, mais elle ne doit pas être réduite à un jeu de codage/ décodage. Nous proposons ici un argument en faveur d'un traitement du texte *en tant que matériau anecdotique* au service d'une ethnographie des perceptions olfactives non littéraires.

Cette construction de frontières sociales s'établit sur la base d'une sémiologie des fragrances dont la signification est contingente à une époque, à des tendances éphémères. Elle a donc valeur historique.

« Elle, la maîtresse de la maison, une vieille à cheveux blancs, mais une de ces vieilles adorables dont la peau sans ride est lisse comme un fin papier et parfumée, toute imprégnée de parfums, pénétrée jusqu'à la chair vive par les essences fines dont elle se baigne, depuis si longtemps, l'épiderme : une vieille qui sent, quand on lui baise la main, l'odeur légère qui vous saute à l'odorat lorsqu'on ouvre une boîte de poudre d'iris florentine. » (Maupassant 1882 : 51)

Par contre, des tendances plus profondes¹¹⁵ se dégagent à travers les différentes époques, en particulier lorsqu'il s'agit des représentations publiques relatives à l'hygiène, les rapports de classes sociales, de genre, etc. Dans ce cas, les extraits sont les révélateurs de tendances prégnantes dans l'organisation des systèmes de goûts et des structures morales qui servent de référence contrainte (norme sociale) à l'évaluation publique des odeurs sociales. Cette permanence nous invite à y chercher des déterminations de type modulaire, sans pour autant la rechercher dans une relation terme à terme.

- b. Comme cela apparaît très bien à la lumière de la confrontation entre les romans d'Emile Zola et ses « carnets de terrain » (1986), les descriptions des lieux et des activités sont aussi des descriptions de *cultures matérielles*, qui nous livrent des indices sur les qualités odorantes des lieux de l'époque. On peut alors envisager une archéologie de l'espace odorant, nécessitant néanmoins que l'on nettoie la couche de jugement qui les recouvre.

Les notes d'Emile Zola prises à l'occasion de sa visite des Halles centrales de Paris forment un témoignage passionnant, dont on retrouve la trace dans *Le ventre de Paris* (1873). Elles montrent notamment avec quelle violence s'élaborent les identités professionnelles au moyen d'une mise en scène, odorante et verbale, des odeurs typiques de chaque métier. Les normes, valeurs et tendances sont ici inscrites dans des lieux et des pratiques dont témoignent très clairement les carnets (Zola 1986) :

« Vers cinq heures, par un jour très chaud, toutes les femmes sur les portes, l'allée encombrée ; elles plument, la plume vole dans l'air chaud ; les tentes joignant les allées, le couloir étroit, pour le soleil ; l'odeur forte. » (394)

¹¹⁵ Les règles morales ainsi que les valeurs d'une société se distinguent des tendances, et en particulier des tendances dites non fonctionnelles, c'est-à-dire ne reposant pas sur un choix raisonné par un enjeu immédiat (réussite d'une tâche, opération de séduction, etc.) « *A priori*, [dans ce cas, les individus] choisissent une couleur ou une saveur parce qu'ils l'apprécient ; ces choix ne sont donc pas nécessairement motivés par des raisons. Ils n'ont pas de dimension « téléologique », ils ne sont pas dirigés vers une finalisation particulière. » (Erner 2008 : 19-20) La morale et les valeurs, au contraire, présentent une stabilité plus importante, portée par des institutions spécifiquement dédiées.

« *Marchands de viandes cuites. La marchandise qui les porte à sentir ; odeur forte.* » (396)

« [Dans les caves des Halls] *Le gaz brûle éternellement. Chaque cave a son odeur propre.* » (400)

« *La cave des fruits ne sent qu'une vague odeur de pomme pourrie, de verdure aigrie.* » (401)

« *Resserre de la volaille au détail. C'est la plus curieuse. En entrant, odeur forte, pénétrante et comme tiède. C'est une odeur de plume, de fiente de volaille où les alcalis vous prennent à la gorge. On en est imprégné, pris à la gorge, et l'on en garde longtemps l'odeur dans ses vêtements. Ce doit être très malsain de vivre dans cet air plein de senteurs vivantes.* » (402)

« *J'ai vu dans un coin, un des tuyaux de dégagement pour les senteurs.* » (403)

« [Resserre du beurre au détail] *L'odeur est fade, nauséabonde. En sortant par la porte, du côté de la rue couverte, on trouve les resserres des marchands de rogatons. C'est pestilentiel. Cela sent l'eau de vaisselle, les éviers mal lavés.* » (404)

« *La resserre pour les légumes (pavillon n°8) est absolument semblable aux autres. C'est là que sont les gros légumes. Une odeur forte de verdure. Rien d'important.* » (404)

« [Resserre pour la triperie] *On casse les têtes de mouton à coup de maillet pour en avoir la cervelle et la langue. Du sang, à flot. Une odeur de sang pestilentielle, dans la leur rouge du gaz. Les pieds clapotent dans une boue sanglante. Très horrible.* » (404)

« *Le sang coule aisément dans le boyau, sans qu'on le pousse, on appelle cela emballer le boudin. L'odeur qui domine est celle de l'oignon. Le piqueux est un bouchon garni d'épingle, pour piquer le boudin, voir s'il est cuit, si le sang ne sort plus.* » (409)

Ces extraits, choisis parmi d'autres issus des carnets d'Emile Zola, montrent de quelle façon l'information olfactive fait l'objet d'un premier traitement dans le travail créatif de l'auteur. Bien sûr, ces descriptions sommaires d'odeurs nous parlent autant des Halles que d'Emile Zola. Elles dessinent néanmoins l'arrière-plan matériel d'une époque et constituent à ce titre un guide précieux.

- c. Ensuite, ces anecdotes décrivent des *compétences olfactives* en révélant – certainement de manière incidente – certaines des composantes fonctionnelles qu'elles mobilisent et les modalités de leurs enchaînements dans l'activité. A ce titre, nous pouvons nous inspirer du travail réalisé par Jean-Yves et Marc Tadié (1999) qui, l'un spécialiste de Proust, l'autre neuropsychologue, ont croisé leurs savoir-faire respectifs pour révéler, dans l'écriture française du XIX^e siècle en particulier, les différents mécanismes cognitifs de la mémoire à l'œuvre. Ils montrent avec quelle pertinence les données expérimentales trouvent écho dans le matériau littéraire et comment celui-ci, en retour, est susceptible de fournir des pistes pour de nouvelles interprétations cognitives, comme nous l'avons esquissé en étudiant, avec Joël Candau, le rapport olfactif à l'espace (Candau & Wathelet 2006).

Afin de poursuivre notre exemple du domaine des classifications sociales, on peut l'illustrer par les opérations de reconnaissances olfactives des tiers :

« Mouchette l'a reconnu tout de suite à l'odeur de son tabac de contrebande, un tabac belge parfumé à la violette et dont il apporte parfois au père une provision sous la forme d'une large brique couleur de feu, si dure qu'il faut la partager à coups de bacoïr.

- Tiens, dit-il, te v'là.

Il l'a presque heurtée de ses grosses bottes qui dégagent une forte odeur de graisse et de terreau. » (Bernanos 1937 : 12)

La description de cette opération de reconnaissance illustre comment plusieurs catégories olfactives sont mobilisées à l'occasion des jugements, dont le genre constitue un axe déterminant.

« Au parfum, il reconnut la présence d'une femme. Ses vêtements frôlaient presque le rideau qui le dissimulait, et il lui sembla qu'il entendait battre le cœur de cette femme, et qu'elle aussi devinait la présence d'un autre être, derrière elle, dans l'ombre, à portée de sa main... » (Leblanc 1907 : 236)

Une autre catégorie très présente dans notre corpus concernant l'identification des individus relève des indices d'activités :

« [Réunion de partisans pour les droits civiques féminins] Dans la salle, déjà presque pleine, flottait cette odeur de chien mouillé, que dégagent toujours les jupes des vieilles filles, avec un reste de parfums suspects des bals publics. » (Maupassant 1875 : 188)

Ces descriptions des opérations de jugement font apparaître un certain nombre de composantes fonctionnelles ainsi que la façon dont elles sont articulées à l'activité. A l'aide de ces descriptions, il devient dès lors possible de s'attacher à la reconstitution des formes génériques d'enchaînement causal qui contribuent à la formation et au partage de représentations olfactives.

- d. Enfin, le procédé littéraire repose sur la description des perceptions olfactives sous une forme communicable et conceptualisable. De même que pour les représentations morales, pour qu'elles suscitent l'adhésion du lecteur, ces descriptions ne doivent pas violer ses représentations intuitives. De ce fait, les mécanismes de *construction ontologique des odeurs* mobilisés par les auteurs renvoient à des processus réalisés, inconsciemment, dans des situations ordinaires quotidiennes. Même lorsque l'auteur entend susciter une rupture avec les représentations du lecteur, afin de provoquer un effet d'étonnement, de surprise voire de dégoût, il faut au préalable qu'existe un contrat tacite entre l'auteur et le lecteur qui consiste à partager un monde commun de représentations intuitives¹¹⁶. Selon nous, l'ontologie de la matière olfactive constitue ce degré d'accord minimal propre à la nature humaine. Au prochain chapitre, nous étudions en détail les différentes ontologies des

¹¹⁶ On peut imaginer une littérature qui, comme la science-fiction, s'attacherait à briser ce contrat. Il serait à ce titre tout à fait judicieux de chercher à évaluer dans quelle mesure les représentations tacites que nous évoquons, renvoyant au final à des mécanismes pan-humains de l'esprit, comme nous allons le défendre par la suite, résistent aux distorsions de l'écriture.

odeurs. Il apparaît que leurs descriptions dans leur contexte écologique reposent très souvent sur la propriété de procéder par contagion (matérielle) de qualités (morales). Cette relation causale est convoquée régulièrement, explicitement ou implicitement, pour décrire et expliquer des événements olfactifs. Ce procédé est également très présent dans l'écriture romanesque :

« Il exhala en entrant ce parfum délicat qui, chez les hommes élégants, chez les femmes du grand monde, ne change jamais, et semble s'être incorporé dans la personne dont il est devenu l'émanation naturelle. Cette fois seulement le parfum avait retenu quelque chose de la sublimité religieuse de l'encens. Il n'enivrait plus, il pénétrait ; il n'inspirait plus le désir, il inspirait le respect. » (Dumas 1848b : 7)

En multipliant les observations de ce type (voir Wathelet 2008c pour une introduction), nous pouvons espérer proposer quelques hypothèses concernant l'architecture cognitive qui fonde les différentes ontologies d'odeurs émergeant au cours des activités que nous avons étudiées. En opérant de la sorte, nous poursuivons notre interrogation sur l'articulation entre activités de la pensée concernant la matérialité du monde d'une part, et les dispositifs matériels de la pensée, d'autre part.

3. Entretiens compréhensifs : suivre les liens de transmission

La conduite d'entretiens semi-directifs est une démarche courante en ethnologie. Nous ne l'avons cependant pas pratiquée par respect de l'usage. Une revue des discussions méthodologiques dans le domaine de l'anthropologie des sens, quoique peu fréquente¹¹⁷, montre qu'ils sont parfaitement indiqués pour étudier les perceptions olfactives à l'échelle de collectifs d'individus de petite taille (Baeza & al. 2003, Dard & Blanchet 1987, Schaal 1998, 2004b, Staszak 1998). Outre les données discursives suscitées, l'entretien produit une rencontre entre enquêteur et enquêté qui est une autre source d'information sur l'expérience perceptive telle qu'elle se constitue dans l'interaction sociale (Memmi 1999). Lorsque cela a été possible, les entretiens que nous avons conduits se sont déroulés dans le cadre de vie domestique des informateurs. Mobiliser notre propre lecture du lieu comme ressource pour la conversation nous a permis de moduler des relances adaptées, de reformuler certaines descriptions qui demandaient plus de précision en les rapportant à un lieu précis, voire de susciter de nouvelles interrogations. La naïveté de l'ethnologue, bien que mesurée, est alors un outil précieux pour susciter la parole et l'explicitation des comportements quotidiens. A quelques reprises, nous avons eu l'opportunité de conduire des entretiens impliquant la participation simultanée de deux personnes, parents ou

¹¹⁷ D'une manière générale, on regrette le peu de discussions des méthodes dans les travaux ethnographiques.

partenaires de couples. Ces *entretiens conjoints* (Clair 2007) nous ont permis de rendre lisibles les procédures de négociation des positions de chacun au regard des pratiques domestiques d'une part, et de croiser les perspectives sur des événements vécus ensemble d'autre part.

Parmi les différents types d'entretiens qui constituent l'équipement méthodologique du chercheur en sciences sociales, nous avons privilégié la démarche formalisée par Jean-Claude Kaufmann des *entretiens compréhensifs* (2004). Cette approche se montre particulièrement efficace pour étudier des comportements jugés anodins par les informateurs, telles les routines domestiques qui ont servi d'objet de questionnement à Jean-Claude Kaufmann.

Renvoyant à la sociologie compréhensive issue de l'école de Chicago, et aux *grounded theories* d'Anselm Strauss (Glaser & Strauss 1967, Strauss 1991), l'entretien compréhensif se prolonge par un traitement inductif des informations produites pour constituer un certain nombre de catégories pertinentes avec les axes thématiques de l'étude. Dans notre cas, celles-ci ont émergé au moment de l'analyse des œuvres de la littérature romanesque qui auront fondé, avec la lecture des travaux scientifiques dont nous avons fait usage au premier chapitre et les données de l'Internet, la trame empirique de notre étude. Ce bricolage entre matériau brut et théorie, préconisé par Jean-Claude Kaufmann, est particulièrement adapté au travail de défrichage que nous avons engagé, dès lors qu'il vise à comprendre les traits partagés autour d'une unité sociale de comportements (Creswell 1998). Toutefois, cette méthode éprouve quelques limites lorsque le chercheur entend obtenir des réponses précises aux questions qu'il se pose. C'est généralement le cas lorsqu'il s'agit de valider des relations de dépendance statistique entre variables révélées par l'entretien, ou encore au moment de pondérer le poids relatif des différents facteurs de causalité identifiés dans l'enquête. Cette question de la validité statistique, nous l'avons mise de côté dans notre thèse, en vue d'une reprise ultérieure de l'enquête dans un cadre expérimental. Avec l'entretien compréhensif :

« Deux niveaux de théorisation peuvent être dégagés : la modélisation sociale, qui décrit un comportement ou un processus encore mal connu, et la modélisation sociologique, qui propose un nouveau groupe de concepts. » (Kaufmann 2004 : 27)

Nous avons privilégié le premier de ces deux usages afin d'alimenter le second, tout en réduisant au possible la production de nouveaux concepts. Notre travail est ainsi particulièrement modeste à cet égard. Notre contribution s'est surtout attachée à un examen critique des concepts en usage dans la littérature en anthropologie et en psychologie cognitive des perceptions pour, dans un second temps, proposer un paradigme d'ethnographie cognitive des perceptions.

Il faut par ailleurs noter que les entretiens compréhensifs, comme le rappelle Jean-Claude Kaufmann, produisent des effets de vérité qui leur sont propres. A partir des questions de l'enquêteur, l'informateur établit au fur et à mesure de ses réponses et commentaires, laissés libres, un certain nombre de connexions qui n'existent qu'en raison de l'enquête. Il n'est pas faux de parler d'une mise en récit des informations par l'informateur, surtout lorsque l'entretien concerne sa propre biographie. C'est le propre de la mémoire familiale et de sa transmission que de s'ériger, dans un souci d'inscrire chacun dans une histoire et une identité dont le partage est l'enjeu. Elle se réalise en même temps que plusieurs identités successives se dessinent, rendant compte de la pluralité des rôles sociaux auxquels chaque individu est confronté dans sa vie domestique.

Pour cette raison nous avons ajouté une étape supplémentaire dans la production des données ethnographiques en ayant recours aux forums Internet (voir la section suivante). Organisées selon des logiques communicationnelles différentes, les descriptions d'événements olfactifs que nous avons produites à partir de forums Internet évitent ces effets de narration liés à l'exploration d'un même thème, ainsi qu'un certain nombre de biais mémoriels puisque, dans la plupart des cas, les descriptions sur les forums sont réalisées pendant l'activité ou la suivent de peu. Cette approche permet en outre un balayage thématique bien plus large que celui réalisable durant l'entretien : comment, en effet, solliciter de mémoire une description des différents usages des odeurs dans le cadre des activités domestiques ? Sur Internet, ces verbalisations ne sont pas gratuites, mais répondent à des exigences pratiques ou des sollicitations précises qui impliquent rarement la perception pour elle-même. Les forums Internet permettent dès lors d'engager un travail qui vise à réaliser une revue des activités en fonction des positions sociales de leurs acteurs (Bernard & al. 1986 : 384), en nous focalisant sur un ensemble familial restreint : père, mère, enfant et grands-parents en particulier.

Cela étant, les entretiens semi-directifs constituent une méthode utile, et même nécessaire, pour interroger la transmission. Premièrement, cette méthode est relativement économe en moyens logistiques et en temps. Ensuite, elle permet une organisation de la production de l'information selon les thématiques déterminées au préalable par le chercheur, éventuellement sous la forme de questions fermées (ce que ne permet pas Internet). Enfin, elle tire parti des effets de vérité qui, dans l'entretien, contribuent à la formation d'une histoire familiale et dont l'usage n'est pas limité à la rencontre ethnographique. Ces ressources nécessaires à la constitution

d'une histoire familiale sous la forme d'un récit nécessaire, à partir d'événements singuliers, forment ce qu'Anne Muxel a très bien étudié : une mémoire familiale. Nous montrerons que cette mémoire et les catégories y afférant, par l'intermédiaire de mécanismes cognitifs *top-down* et en tant que motivation pour agir sur les qualités odorantes de l'espace domestique, jouent un double rôle fonctionnel déterminant dans la réalisation des perceptions olfactives domestiques, ainsi que dans les processus de leur transmission.

Pour produire ces données, il est nécessaire d'adapter le cadre de l'entretien de sorte qu'il donne à chacun l'opportunité d'élaborer son propre point de vue. « Chaque informateur a en effet des habitudes particulières d'observation très pointues de quelques détails : dans son micro-domaine, il est un spécialiste imbattable. » (Kaufmann 2004 : 73) Cette économie singulière de l'attention aux détails olfactifs constitue l'objet de notre étude, et en particulier la manière dont elle prend forme dans une trajectoire biographique singulière, traversée et organisée par d'incessantes interactions avec les membres de la famille. Les entretiens ont ainsi porté sur l'expérience singulière des odeurs et les différentes ressources sociales (représentations morales, récits familiaux, réalisation d'un rôle social, etc.) qui interviennent dans l'acquisition de compétences utiles à ce jugement personnel.

Enfin, il s'agit de déterminer la nature et la taille de l'échantillon d'informateurs à constituer. En préambule à notre enquête, nous disposons de peu d'indications concernant le cadre domestique de la transmission des compétences olfactives. Par conséquent, nous avons entrepris dans un premier temps d'organiser nos entretiens de façon exploratoire, des thématiques clés émergeant au fur et à mesure de l'avancement de l'étude. Notre discussion des matériaux s'appuiera sur le déroulement d'un cycle de vie organisé selon les étapes biographiques clés au regard de l'acquisition de compétences olfactives. Cette trame, qui constitue une biographie moyenne du point de vue de l'institution familiale, permet de dégager des éléments structurels communs et inhérents à l'organisation de la cellule familiale « française ». Cette analyse est doublée d'études de cas singulières qui, par leur caractère exemplaire, permettent de rentrer dans le détail de certains enchaînements de causalité déterminant dans les processus d'acquisition et de transmission des compétences olfactives. Enfin, la succession de ces étapes biographiques articulées autour d'un point de vue singulier permet de comprendre comment des compétences se transmettent en évitant deux pièges : (a) une réduction des processus aux mécanismes de transmission des représentations les mieux partagées au sein d'une société et (b) la description d'un processus de transmission linéaire et cumulatif présupposant que chaque génération

transmette l'essentiel de « son patrimoine » à la génération suivante dans une succession d'étapes progressives. Or, nous le montrerons, le processus de légitimation est rythmé par les ruptures et la re-construction des acquis, selon des logiques sociales de l'ordre de l'intimité, du couple ou des affiliations familiales et amicales.

Pour réaliser cette analyse, mais aussi pour conduire ces entretiens, la littérature est peu précise quant au nombre d'informateurs à mobiliser. Dans le cadre des entretiens compréhensifs, il s'agit surtout de respecter le principe de saturation qui veut que l'enquête s'arrête lorsqu'aucun élément nouveau n'apparaît lors d'entretiens supplémentaires (Glaser & Strauss 1967). L'expérience indique que ce nombre n'est pas élevé. On a pu montrer qu'une dizaine d'entretiens étaient suffisants pour atteindre ce seuil, voire une demi douzaine lorsqu'il est question de thématiques partagées au niveau macro-social (Guest, Bunce & Johnson 2006) ou face à des informateurs experts dans le domaine étudié (Romney, Weller & Batchelder 1986 : 326). Compte tenu du fait que notre étude a porté sur un partage local (familial) de représentations faiblement partagées, et que la définition de l'expertise s'avérait une des questions que nous soulevions, nous avons porté ce nombre à quarante-quatre entretiens, dont douze couples et familles et cinq « groupes d'amis ». Ce volume finalement arbitraire a été contraint par la disponibilité des informateurs. Il nous paraît cependant raisonnable d'affirmer qu'il nous a permis d'atteindre ce seuil de saturation au regard des questionnements qui ont été posés au début de l'enquête.

4. Internet, outil de transmission des compétences olfactives

Internet est une technologie de communication relativement nouvelle en constante évolution (Boyer 1994, Lafrance 1996) dont l'ethnographie ne s'est saisie que très récemment avec un enthousiasme mesuré dans l'espace francophone (Héas & Poutrain 2003), bien que vif depuis près de dix ans dans l'univers anglo-saxon (Miller & Slater 2000, Hine 1998, 2000, 2005). Pourtant, les interactions sociales qui prennent forme grâce à ce support présentent plusieurs particularités qui singularisent son apport au regard des autres terrains, sous la forme d'une articulation inédite entre l'intime et le public. Par ailleurs, Internet met à la disposition du chercheur une quantité importante de données, accessibles aisément, numérisées et riches en contenu dans des domaines qui sont parfois difficilement abordables dans des entretiens en face à face (Al-Saggaf & Williamson 2006, Arriazu Muñoz 2007). Aussi, comme dans le cas des analyses de la littérature romanesque, nous avons été encouragé à en formaliser le traitement après avoir entamé une première phase exploratoire.

Au total, nous avons travaillé à partir de six forums de discussion portant sur des domaines distincts des savoir-faire domestiques et des activités quotidiennes (voir plus loin le mode de sélection des sites) d'où nous avons extrait 2775 tours de paroles. Les « tours de paroles » désignent des unités de conversation sur les espaces de discussion. Un tour de parole correspond à un commentaire écrit qui s'affiche dans la succession des précédents messages auxquels il constitue une réponse, un ajout ou une interprétation. Notre intervention se voulait non intrusive, n'affectant en rien la vie des forums. Il s'agissait de réaliser une recension, la plus exhaustive possible, des patrimoines olfactifs en nous attachant autant aux savoir-faire olfactifs qu'aux enjeux identitaires de leur verbalisation. En étudiant de plus près ce matériau, nous nous sommes convaincu de la spécificité de ces données, qui se sont avérées complémentaires de celles produites par entretiens. Les éléments qui suivent sont une première formalisation d'une démarche ethnographique prenant l'Internet comme terrain. A la vue de ces premiers éléments, et compte tenu de l'importance de leur contribution dans notre recherche, nous soutenons que cette approche constitue une voie prometteuse pour l'ethnographie des mondes contemporains, en particulier au service d'une anthropologie cognitive des sens.

4.1. Des spécificités de l'Internet comme terrain

On peut distinguer plusieurs approches dans le traitement d'Internet, entre « virtual ethnography » – l'étude des communautés dites virtuelles – et une « cyberethnography » qui appréhende les interactions entre virtuel et réel (Teli, Pisanu & Hakken 2007). La première de ces deux approches s'attache à la description de l'organisation des enjeux sociaux au sein des communautés sur Internet, qu'il s'agisse de comprendre les mécanismes de l'action collective au sein d'un groupe de développeurs de logiciels libres (Conein & Latapy 2008), ou la formation des avatars¹¹⁸ au sein de mondes virtuels, dont *Second Life* constitue un modèle très populaire (Boellstorff 2008, Vicdan & Ulusoy 2008). Ouvert en 2003, ce site permet à des usagers appelés « résidents » de se construire une identité dotée d'un corps et d'attributs matériels matérialisés au sein du dispositif Internet, ce que Fanny Georges appelle une *hexis numérique* (Georges 2008).

¹¹⁸ L'avatar est la description du forumer, sous la forme d'un portrait et d'une carte d'identité dans les forums ou d'un personnage doté d'attributs physiques sur Second Life.

Les forums que nous avons visités transforment de manière moins radicale les codes en vigueur dans le monde social domestique ou public, les usagers¹¹⁹ disposant d'un nombre plus restreint de ressources pour mettre en forme leur(s) identité(s)¹²⁰. Néanmoins, ils participent de cette inscription des pratiques de l'Internet au quotidien et de l'émergence de formes de communication nouvelles et, par extension, des ressources de constructions identitaires originales. Dans ce cas, les chercheurs appréhendent l'espace virtuel comme un domaine spécifique, doté de qualités propres.

A la lumière de ces matériaux, il apparaît que l'opposition entre monde réel et monde virtuel est non seulement ambiguë, mais risque de s'avérer contre-productive. Dans le sens commun, le terme virtuel tend à désigner une forme non authentique de réalité ce qui, appliqué aux relations humaines, a trouvé un écho dans l'accusation récurrente d'une perte du lien social suite à l'accroissement des usages d'Internet (pour un exemple critique : Marcotte 2001, Boutet 2003). Cette opposition des modes de communication masque les dynamiques qui contribuent à assurer l'interconnexion matérielle de ces deux espaces¹²¹ (Lécaille 1999, Slater 2002, Grellier 2006, Dourish & Bell 2007, Boutet 2008). Pour intégrer cette composante, cette seconde approche définit les forums de discussion Internet comme des espaces sociaux dotés d'une matérialité propre, c'est-à-dire disposant de propriétés temporelles, sociales et communicationnelles réelles. Ces espaces sont en relation avec d'autres cadres sociaux, connectés entre eux à l'aide de dispositifs technologiques spécifiques (ordinateurs, systèmes de son, etc.) : ils participent donc du quotidien au même titre que le monde « réel » dont ils sont une composante. Parce qu'ils reposent sur des cadres sociaux distincts présentant de forts impacts sur les formes de communication et de transmission de l'information, on différencie les espaces domestiques et les espaces forums en se gardant de les hiérarchiser ou encore de diluer le virtuel dans le réel (comme le proposent Daniel Miller et Don Slater 2000). Chacun de ces espaces est doté de modes de fonctionnement propres et est susceptible de servir de ressource pour alimenter ou transformer l'autre.

¹¹⁹ Nous employons cette catégorie dans une acceptation large, c'est-à-dire en nous référant au courant de la sociologie des usages comme prolongement de la sociologie des techniques (Akrich 1990).

¹²⁰ Fanny Georges propose de distinguer l'« identité déclarative » renseignée directement par l'utilisateur, l'« identité agissante » renseignée par les activités et l'« identité calculée » qui est le résultat d'un traitement par le système, typique des sites communautaires du type *Facebook*.

¹²¹ Cette situation n'est pas sans évoquer le débat qui, à la fin des années 1980, a opposé les anthropologues quant à la manière de considérer les phénomènes de globalisation (économique) et de mondialisation (culturelle, selon la division proposée par Anthony Giddens 2000). Il était question de la relation entre le local et le global, dont les traditions culturaliste et fonctionnaliste attachées à l'unité symbolique et sociale des cultures rendaient difficile, voire incompatible, l'articulation.

Enfin, une troisième catégorie de travaux part des constats de cette dernière approche pour valoriser les matériaux disponibles sur Internet en tant que données ethnographiques non suscitées et utiles à la compréhension d'enjeux dépassant le cadre stricte d'Internet. Ce matériau est à la fois un ensemble de représentations de la réalité quotidienne, et le résultat d'une mise en scène de soi qui en modifie la qualité. Au même titre que les données produites par entretiens, ces anecdotes présentent la double qualité d'être des descriptions des CCC quotidiennes et d'être des jugements sur ces mêmes événements, réalité donnée à voir de formes de communication semi-publiques, horizontales. Une des démarches clef de notre démonstration consiste à décrire le rôle important dans la transmission verticale des savoirs et savoir-faire olfactifs de ces opérations de communication horizontale¹²².

Pour le montrer, une approche éprouvée consiste à étudier les *cadres technologiques* dans lesquels ces informations s'inscrivent (Sauvageot 2003 : 270). Ce nouvel avatar du « cadre » que l'on relira avantageusement en l'inscrivant dans notre paradigme du « cadre cognitif » renvoie ici au concept de dispositif micro-sociologique proposé par Goffman, appliqué aux supports technologiques de la communication.

« Le cadre, en tant qu'il est équipé, n'est plus seulement un dispositif interprétatif, il est l'enceinte des activités dont il prédéfinit les modalités, au gré des ressources et des contraintes qu'il induit. » (Sauvageot 2003 : 251-2)

L'hypothèse avancée par Anne Sauvageot à ce propos :

« (...) est de considérer la mobilisation du corps comme le facteur privilégié d'un ancrage dans une réalité, quelle que soit la nature de cette réalité - virtuelle ou non. Autrement dit, (...) ce n'est pas tant la nature de la réalité qui intervient que sa capacité à mobiliser l'individu à travers son activité sensori-motrice. » (Sauvageot 2003 : 252)

Le dispositif Internet produit un nouvel espace social qui s'alimente, sous une forme renouvelée, des compétences sensori-motrices des usagers. Les *forumeurs*, nom donné aux acteurs sociaux lorsqu'ils agissent sur l'espace des forums, acquièrent grâce à Internet de nouvelles formes de compétences cognitives et affectives. On peut illustrer ce processus par une très intéressante réflexion d'Anibal Frias (2003), malheureusement restée au stade de projet, qui

¹²² En ceci, notre démarche se distingue d'autres approches qui, comme le défend la sociologue Dominique Pasquier dans une conférence récemment donnée au Centre Pompidou (tenue les 3 et 4 octobre 2008), voient dans Internet et les autres « technologies relationnelles », un levier supplémentaire pour que se réalise la « tyrannie de la majorité » dans les cultures adolescentes. Prenant un parti différent, lui aussi partiel, notre approche entend souligner les contributions positives à la transmission familiale, sans évaluer directement l'impact global sur la transmission familiale.

montre les ressources d'Internet en tant que dispositif technologique d'extension des techniques du corps ordinaires.

« Contrairement à l'idée d'une disparition postmoderne du corps, avec le numérique, la corporéité se trouve transfigurée tout en demeurant une dimension symbolique centrale dans les échanges scripturaux et graphiques sur les *chats*, ces espaces virtuels de conversation, ainsi que dans les usages cognitifs de l'ordinateur. » (Frias 2003 : résumé)

Parmi les nombreux artefacts cognitifs qui définissent l'Internet, Anibal Frias s'intéresse en particulier aux marques du corps et des affects sur les chats, les « smileys », symboles conventionnels représentant de manière simplifiée des visages dont la fonction est l'expression d'une émotion. Aujourd'hui systématisés (et commercialisés) sous des formes graphiques élaborées à partir de logiciels de création d'images (parfois animés), il s'agissait dans un premier temps – avant que l'industrie informatique ne prenne en charge cet usage et l'intègre dans le dispositif technologique sous la forme de symboles ordinaires prédéfinis – de faire usage des outils du clavier pour enrichir la capacité d'expression du discours. Parmi les plus simples :-), (émotion positive) ,;-) (complicité, amusement) ,:-((émotion négative), :-o (la surprise), etc. Qu'ils soient stylisés ou qu'ils empruntent au système graphique initial, on doit les considérer comme des marqueurs somatiques d'émotions (faciales)¹²³ qui étendent sur l'écran les marques physiologiques de l'affect, tout comme l'outil prolonge le bras et son mouvement et imprime à distance, de manière améliorée (la force de l'impact augmentant avec l'effet de levier imprimé), un effet sur la matière¹²⁴.

Ces observations très fines d'Anibal Frias nous invitent à considérer le dispositif technologique Internet comme un espace de créativité, à l'interface entre mondes. Une rapide recherche sur un moteur de recherche suffit pour illustrer la quantité et la diversité de sites qui se consacrent à la transmission des savoirs et savoir-faire, via la discussion et des protocoles collaboratifs de résolution de problème. Cela vaut pour des univers hautement techniques (les logiciels open-source qu'étudie Benard Conein), mais également dans des champs d'activités *a priori* plus triviales, telles les compétences domestiques ménagères que nous avons étudiées. En collaboration avec Ana Martinez Perez, Sarah Pink (Pink & Martinez Perez 2005a, 2005b) a entamé un travail auprès des usagers du site espagnol *Telemadres.com*, dont l'objet est la mise en

¹²³ L'analyse se complexifie encore d'un degré lorsque l'on ajoute le fait que l'évaluation des marqueurs somatiques tend à privilégier une seule composante de la figure, tantôt les éléments qui représentent les yeux, tantôt ceux qui sont identifiés en tant que bouche. Ces différences apparaissent particulièrement structurantes dans des opérations de comparaison interculturelle telles que celles pratiquées récemment entre japonais et américains par Masaki Yuki et ses collègues (Yuki, Maddux & Masuda 2006).

¹²⁴ Une problématique qui apparaît de manière récurrente dans les travaux ethnographiques sur les jeux vidéo (voir Trémel 2001, Roustan 2003).

contact des « mamans virtuelles » avec des usagers afin qu'elles préparent – et expédient par taxi – des plats « faits maison » à ces internautes qui n'ont pas le temps et/ ou les compétences de les préparer. A vocation commerciale, ce site fait usage des « expert housewifely knowledge » (Pink & Martinez Perez 2005a : 5) dont une des principales propriétés est de reposer sur la maîtrise d'une gamme étendue de compétences perceptives.

Les forums que nous avons étudiés se situent dans la lignée de ces dispositifs technologiques à partir desquels les usagers disposent d'un environnement technologique leur permettant de diffuser et de stocker un nombre important de descriptions de savoirs et de savoir-faire sous une forme écrite et, dans certains cas, visuelle (lorsque des photographies sont autorisées). Dans le cadre de notre recherche, ces forums apportent deux formes complémentaires de données.

- a. Ils identifient les perceptions olfactives qui font l'objet d'un traitement pratique et cognitif dans l'espace quotidien, ainsi que la qualité de ce traitement (cf. anecdote). L'intime s'y révèle de manière contiguë avec les événements vécus dans l'espace domestique, parfois simultanément à l'usage d'Internet, comme en témoigne une forumeuse :

« J'ai oublié ma préparation pendant que je surfais, c'est une bonne odeur qui m'a rappelé que le dîner était prêt. » (S2, femme, Nord)

- b. Par ailleurs, ils illustrent l'organisation de la transmission horizontale des savoirs et savoir-faire olfactifs, ses motivations lorsqu'elle est intentionnelle et ses liens avec les formes verticales de communication. En particulier, les échanges autour de la description d'une odeur montrent comment s'élaborent, de manière dialogique et coopérative, certaines catégories olfactives qui serviront au développement de compétences perceptives domestiques.

Lors d'une présentation succincte de notre méthode à l'occasion d'un colloque, un auditeur a souligné, de manière entendue, qu'il manquait à notre démarche la seconde partie de l'enquête, à savoir la réalisation d'entretiens off-line avec des forumeurs. L'argument est en effet évident, mais il est également partiel : il présuppose que les représentations accessibles sur Internet sont des miroirs déformés d'une réalité que les entretiens et l'observation, par des questions resserrées, permettraient de révéler. Or, cette conception ne tient pas compte de la

spécificité des données présentes sur Internet. Dans ce cas, cette mesure de précaution ne s'avère ni plus ni moins nécessaire que lors d'entretiens semi-directifs soumis à une mise en forme par l'informateur. On peut donc faire valoir l'intérêt d'une combinaison des approches par entretiens et de l'ethnographie de l'Internet sans nécessairement assigner à la première le rôle de référence dans le réel (voir Sollberger Jeolás 2008).

Nous pouvons de ce fait souligner la complémentarité de ce matériau avec notre corpus de données par entretiens. Si les entretiens manquent de profondeur écologique, la densité biographique fait défaut sur Internet, malgré quelques indices contenus dans le texte des tours de paroles et la description accompagnant les avatars. C'est donc croisées que ces deux méthodes donnent des résultats satisfaisants pour comprendre tout à la fois les mécanismes de la transmission familiale des savoirs et savoir-faire olfactifs, de la formation de patrimoines et de la constitution d'héritages familiaux. De fait, il s'agit de connaître et d'identifier les ressorts du traitement de l'information sur Internet pour en mesurer les limites, mais également en tirer parti. En guise de préparation à l'analyse, nous avons identifié cinq propriétés des matériaux produits.

- a. Sur Internet, l'information est semi-publique, c'est-à-dire accessible à tout usager, mais déployée au sein d'un espace de sociabilité restreint et dans lequel les marqueurs identitaires sont (relativement) contrôlés. Soumise au commentaire et à l'approbation de différents individus représentant des positions sociales très différentes, l'information présente néanmoins une composante privée compte tenu de l'organisation par tour de parole qui donne à l'échange la forme d'une conversation dont le nombre d'interlocuteurs est restreint.
- b. Les échanges sur les forums ont vocation à résoudre un « problème », et plus rarement à produire une description (comme dans la demande « quelle est votre odeur préférée ? »). Il est donc nécessaire de s'interroger sur les motivations pratiques de la prise de parole sur Internet.
- c. En toute logique, les informateurs les mieux représentés dans notre corpus correspondent à la classe des forumers les plus actifs sur Internet. Ils répondent donc à des profils d'utilisateurs particuliers. Notre enquête ne peut donc pas prétendre être exhaustive en se limitant à ce seul matériel.

d. Les événements olfactifs décrits se distinguent selon qu'ils sont :

1. Des événements olfactifs ou odorants décrits pour eux-mêmes ou

2. Des événements olfactifs ou odorants intervenant dans la description d'activités. Dans ce cas, le travail consiste à accumuler l'ensemble de ces indications au regard d'une même forme d'activité (travail que nous avons réalisé au troisième chapitre).

e. Enfin, les recherches sur Internet ne peuvent faire l'impasse des questions éthiques inhérentes à un mode de collecte d'information qui ne permet pas aux informateurs d'avoir connaissance de leur contribution à la recherche. Or, à la différence des échanges produits dans des contextes publics, les forums Internet entretiennent chez les usagers la croyance en leur caractère privé (Hudson & Bruckman 2005).

Il s'est donc avéré nécessaire dans un premier temps de nous assurer des précautions d'anonymat les plus strictes, impliquant jusqu'à la transformation des pseudos et la diffusion à un public restreint de spécialistes des données réunies ici (Walther 2002). Le cadre académique de ce travail en restreint la diffusion¹²⁵, ce qui nous protège par ailleurs des contraintes du copyright des sites étudiés (voir pour l'exemple américain Jacobson 1999). Néanmoins, dans la poursuite de nos recherches sur Internet, nous prévoyons d'explorer de nouvelles solutions, devant assurer une meilleure visibilité de la présence de l'ethnologue dans le souci d'un rééquilibrage des pouvoirs (voir les propositions de Estalella & Ardèvol 2007).

4.2. Sélection des forums

Nous avons travaillé à partir de six sites Internet dans le but d'épuiser différentes thématiques dont nos entretiens, conduits en parallèle, révélaient l'existence. Deux de ces sites sont structurés sous la forme de fiches rédigées par des usagers. Quatre autres sont des forums collaboratifs dans ce sens qu'ils sont organisés en tant qu'espaces de résolution de problèmes (Arriazu Muñoz 2007 : 7), à partir desquels des échanges prennent des formes très libres qui dévient fréquemment de cet objectif pratique. Les conversations sont organisées en tours de paroles qui se succèdent au sein d'une même arborescence thématique, consacrée à la réponse ou

¹²⁵ Il faut signaler l'émergence des formes de marchandisation nouvelles de l'Internet par ses usagers. C'est le cas des nouveaux blogueurs professionnels, personnalités jugées influentes qui peuvent ainsi monnayer des espaces publicitaires sur leurs pages à concurrence d'un salaire moyen pour les mieux rémunérés d'entre-eux.

à un commentaire d'un premier « post » (une unité de communication dans les forums qui se présente sous la forme d'un espace de texte, d'un titre et d'informations sur l'auteur. Les posts s'articulent au sein de discussions thématiques). En fonction du sujet de la discussion, la proportion des hommes et des femmes varie. Nous avons travaillé à partir des sites suivants.

	Objets	Ratio genre ¹²⁶	Tours de paroles extraits	Période d'extraction
www.trucsmaison.com (S1 ¹²⁷)	Espace domestique	Inconnu	158	2006-04
www.supertoinette.com (S2)	Cuisine	Féminin	1455	2006-04
www.toutclean.com (S3)	Espace domestique	Inconnu	32	2006-06
www.aufeminin.com (S4)	Corps, espace domestique, cuisine, maternité	Féminin	805	2006-07
www.cyberbricoleur.com (S5)	Bricolage	Masculin	290	2006-08
http://toildepices.com/forum/index (S6)	Epices	Masculin	35	2006-09
			2775	

Fig. 2.2. Présentation synthétique des discussions extraites d'Internet.

D'autres sites ont été sélectionnés et pourront servir à la poursuite de notre enquête au-delà du présent travail. Ils permettront d'étudier des domaines tels que (a) les nouvelles formes de « parentalité » ou (b) les situations d'immigration, dont nous montrons l'importance respectivement aux quatrième et cinquième chapitres. Pour extraire l'information, nous avons fait usage des mots clefs « odeur* » et « parfum* », selon un principe similaire à celui mobilisé pour étudier les œuvres de la littérature. Les sites contenant des fiches ont été traités avec un plus grand nombre de mots clefs : « odeur* », « odorant* », « parfum* », « encens* », « senteur* » mais, à nouveau, sans que cela n'implique un accroissement significatif des anecdotes.

Au total, 3616 descripteurs d'odeurs, dont 1014 différents, ont été explicitement nommés sur ces forums. Ils sont réunis thématiquement en Annexe 1. Ce traitement de données nous a permis d'élaborer une première organisation des odeurs en fonction des contextes d'activités et de leurs sources. Il permet de mettre en lumière le couplage entre matière odorante, compétence pratique et compétence perceptive. A partir de ces données, nous avons distingué (a) le domaine

¹²⁶ Cette information est une approximation à partir des tours de paroles extraits de façon très nette. Il s'agit néanmoins d'un ratio qui est valide dans le seul registre des odeurs, et non des sites dans leur ensemble.

¹²⁷ La référence dans la description des informateurs Internet.

culinaire, (b) le domaine du corps cru (voir chapitre 3 pour une définition, il s'agit *grosso modo* des odeurs corporelles dont la source est physiologique), (c) le domaine cosmétique, (d) le domaine du parfum, (e) le domaine domestique, (f) le domaine des textiles et (g) une dernière catégorie reprend les occurrences qui n'appartiennent pas de manière systématique aux précédents domaines.

4.3. Objectifs du traitement du matériel

Le matériel collecté est extrêmement riche. Pour préserver le cadre analytique ethnographique que nous avons mis en place, nous avons privilégié un traitement qualitatif et non informatisé¹²⁸ des données. Au moment d'entamer ce travail, nous n'avions qu'une idée approximative de la spécificité du matériau que nous pourrions obtenir de la sorte, appréciation qui s'est précisée au fur et à mesure de l'enquête. Parallèlement, nous avons adapté notre technique de collecte d'information en fonction du type de site étudié. Pour chacun, nous avons procédé en veillant à :

- a. Conserver le maximum des informations biographiques accessibles concernant les forumeurs¹²⁹ ;
- b. Relever chaque tour de parole comprenant des informations sur un événement olfactif ou un odorant ;
- c. Retranscrire l'ensemble de la discussion dès lors que celle-ci apporte des informations supplémentaires sur le contexte perceptif, c'est-à-dire l'identification de l'activité, de la problématique dans laquelle l'odeur s'inscrit et la description des relations sociales entre acteurs impliqués.

Une fois recueilli, le matériel produit a été traité afin de répondre à quatre objectifs :

¹²⁸ Un traitement informatique sur la base d'un logiciel de type LSA pourrait être entrepris ultérieurement sur le modèle d'une première approche développée par David Tisserand, Joël Candau et Thierry Baccino (2004).

¹²⁹ Si les données accessibles semblent fiables parce que vraisemblables – ce qui est un critère discutable – il n'en reste pas moins que des éléments de présentation sont susceptibles de tromper le spectateur extérieur que nous avons été. En particulier, nous avons été frappé par le nombre important de forumeuses qui se réclament d'une cinquantaine d'années. Compte-tenu de la valorisation du statut de « grand-mère » sur les forums concernés, il n'est pas impossible que cet indice soit donné pour valoriser une qualité de « transmetteuse de savoir-faire » en général.

- a. Une ethnographie de la culture matérielle odorante ;
- b. Une description des savoirs et savoir-faire en lien avec des activités ;
- c. Une analyse des pratiques, essentiellement discursives, de transmission et de production des savoirs et savoir-faire ;
- d. Une analyse des rapports sociaux structurants et structurés par ces savoirs et savoir-faire tels qu'ils apparaissent dans ce matériel.

Nous avons envisagé chacun de ces points dans un rapport de complémentarité. L'environnement olfactif dépeint répond aux exigences descriptives des différents tours de paroles. Il se révèle à l'occasion des pratiques qui le rendent manifeste durant des activités domestiques. C'est donc l'ensemble des chaînes causales cognitives impliquées dans ces dynamiques de production de l'environnement olfactif que nous avons extrait.

4.4. Les savoirs de l'Internet : caractéristiques des « trucs »

*« C'est fou ce qu'on peut apprendre sur ce site. Mon maigre savoir dans le domaine culinaire ne me permet pas de jouer d'autre rôle que celui de « parasite », mais qu'est-ce que c'est agréable de trouver toujours tant de réponses à des questions qui deviennent existentielles quand on s'y trouve confronté. »
(S2, femme, Lorraine)*

Les forums que nous avons étudiés peuvent être appréhendés dans une double perspective. Au premier regard, les échanges sur les forums entendent résoudre un certain nombre de problèmes pratiques inhérents à la vie domestique, aux activités ménagères, culinaires, la façon d'améliorer les soins du corps et techniques de beauté, etc. Ils illustrent la fonction d'artefact cognitif que Gloria Origgi attribue à Internet :

« C'est une structure distributive qui a deux composantes principales : c'est une mémoire externe presque illimitée et c'est un moyen de communication interactif doté d'une puissante capacité relationnelle. » (Origgi 2003, non paginé)

Mais les échanges réalisés sur les forums ne se contentent pas de transmettre du savoir, ils mettent en scène des identités qui s'élaborent dans l'activité de discussion (Rybas & Gajjala 2007). Une seconde perspective révèle l'intérêt très vif de nombreux forummeurs pour la connaissance en tant qu'objet de valeur. Tout comme les amateurs d'orthographe décrits par Valérie Feschet

(2001) consacrent de nombreuses heures à voyager, d'un mot à l'autre, au sein de leurs dictionnaires généralistes et spécialisés, les forumers témoignent pour les énigmes culinaires ou esthétiques qui leur sont soumises un réel engouement voire, pour certains peut-être, une passion.

Ainsi, nous avons été frappé par les nombreux qualificatifs d'affects, les marques d'angoisse et de joie qui punctuaient les communications. Le savoir négocié et transmis sur les forums s'inscrit pleinement au sein de l'économie des affects des pratiques domestiques. Frustrations, stress et angoisses de ne pas être capable de réaliser une recette ou de mal tenir un rôle, sentiments décrits régulièrement sur les forums au même titre que le plaisir d'échanger ou de disposer d'autant d'informations gratuitement, apparaissent comme des moteurs de l'innovation quotidienne *via* l'espace Internet. Ces composantes affectives et leurs extensions sur les forums – rappelons nous l'exemple des « smileys » de Frias – constitueraient donc un opérateur déterminant – devrait-on dire comme Joël Candau (2004a, 2007, à paraître-c, à paraître-d) qu'elles jouent le rôle de *sociotransmetteurs* ? – motivant et structurant les échanges entre les espaces sociaux domestiques et de l'Internet.

La question de l'expertise apparaît déterminante pour comprendre et évaluer l'impact de ces deux points de vue – les motivations affectives et identitaires de l'intervention sur les forums et la nature pratique des enjeux cognitifs – sur la formation et la transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs. On observe tout d'abord une distribution inégale de l'autorité dans les échanges, selon un continuum entre les discours convoquant une autorité professionnelle sur une question et les interventions ponctuelles qui participent néanmoins à la coproduction des savoirs en agrémentant les contributions des premiers par quelques précisions de cas particuliers, des confirmations (« ça marche, j'ai testé ») ou des améliorations (« ça marche mieux en opérant de la sorte »). Cette articulation s'observe en particulier dans la formulation et l'appropriation des « *trucs* », terme commun sur les forums qui désigne l'ensemble des représentations qui décrivent une situation problématique et les moyens de sa résolution¹³⁰. La qualité d'un « truc » se mesure à son efficacité, c'est-à-dire à sa capacité à résoudre un problème (**a**) avec une économie de moyens et (**b**) dans un maximum de situations différentes. Dans ce cadre problématique, la question des

¹³⁰ Ici, le savoir-faire rejoint la magie. Le *Trésor de la langue française* donne à ce terme deux acceptions : une « façon d'agir qui requiert de l'habileté, de l'adresse » et un « moyen caché, dispositif, manipulation discrète qui permet de réussir un tour d'adresse, de créer une illusion. » Le truc est à cet égard proche de l'« astuce » dans le sens restreint d'une adresse déployée pour échapper à des circonstances (techniques ici) difficiles ; le fait de se montrer ingénieux. Autrement, ces deux expressions désignent une tromperie, une manipulation, ce qui confère à leur révélation l'aura du secret.

motivations de l'usage des sites est intéressante, car elle est l'occasion de comprendre les motifs d'une transmission horizontale de savoirs et savoir-faire. Elle est cependant délicate.

4.4.1. Les motivations : coopération et angoisse

Comment expliquer l'intérêt des forumers à agir sur ces espaces ? Première hypothèse : ils interviennent en vue d'apporter de l'aide et d'être solidaire. Dans ce cas, nous serions alors surpris du peu de réponses apportées aux nombreuses demandes d'aide ou encore de ces propositions de solution qui sont données avec plusieurs mois de retard :

« [Six mois après le dernier message sur le sujet] *Bonsoir à tous. Peut-être un peu trop tard pour répondre mais cela peut servir et cela fonctionne.* » (S2, femme, 53 ans, rurale, Aude)

Une deuxième hypothèse concerne la nécessité de faire communauté pour faire émerger la compétence. Dans le cas des blogs, pages Internet pourtant réalisées de façon individuelle, il apparaît que ce facteur est une motivation déterminante (Nardi & al. 2004). Sur les forums que nous avons étudiés, cette propriété apparaît particulièrement en matière de cuisine, comme en témoigne cet exemple des relations qui s'élaborent entre les espaces forums et les espaces domestiques :

« *Mille fois bravo pour ton expérience très enrichissante, cela conforte mon idée au sujet du levain fermentescible dont je ne peux plus me passer, par contre j'ignorais qu'on pouvait le mettre en poolish, les conseils de Burgonde sont judicieux, ceux de Thierry65, et tous les autres aussi, moi je trouve qu'on progresse bien dans l'ensemble, j'ai des retours au niveau des testeurs familiaux (au début tout le monde est ravi) après quelques semaines les critiques s'affinent et s'affirment, on finit par ne plus avoir le droit à l'erreur. Ce que j'ai appris et qui me sert bien: vérifier son pâton, être exigeante sur son aspect, même son odeur, son toucher, ne pas hésiter à arrêter le programme pour laisser lever un peu plus s'il faut et faire un « Prog. Cuisson », savoir diminuer l'eau, la levure, ou augmenter, bref tâtonner et recommencer souvent. Je crois qu'un essai par jour c'est le minimum.* » (S2, femme, 55 ans, rurale, Bouches-du-Rhône)

Pour que la coopération réussisse, elle doit reposer sur principe de réciprocité en fonction des compétences de chacun¹³¹. Un forumer explique ainsi, après un retour d'informations :

« *J'espère un jour pouvoir vous aider (en cuisine par exemple vu que c'est plus mon domaine que les machines à laver).* » (S2, homme)

Mais l'identification de règles de coopération propres au processus de production de savoir et aux dispositifs Internet et domestiques que nous entamons ici ne résout pas la question de l'engagement, le pourquoi de la participation à ces forums. Parmi les différents facteurs qu'une

¹³¹ Un principe qui n'est pas sans rappeler l'organisation des SEL et autres réseaux d'échange de savoirs (Dokhan 2000).

étude systématique et approfondie sur ce thème pourrait dégager, il en est plusieurs que nous avons repérés et qui sont susceptibles d'apporter un éclairage à notre propre problématique. Tout d'abord, nous remarquons que le forum est mobilisé par certains usagers lorsqu'ils ne disposent d'aucune solution parmi leurs savoirs ou ceux de leurs proches pour résoudre un problème. Leur présence sur le forum est motivée par un état d'angoisse dont ils font explicitement état :

« *C'est exaspérant !* » (S2, femme, 33 ans, Pas-de-Calais)

« *Ca m'énerve !* » (S2, femme, 42 ans)

« *J'ai besoin d'aide, je n'en peux plus.* » (S2, femme, Pyrénées-Atlantiques) ...

L'angoisse face à l'irrésolution d'un problème est d'autant plus grande que le forumeur se définit lui-même comme la source de l'incapacité : il ne se considère pas comme un expert et le souligne. Sur les forums, on le rassure d'abord : ce problème est déjà arrivé à d'autres, il n'est pas la preuve d'un défaut critique de savoir-faire. Ensuite, on évalue l'anormalité de la situation :

« [Suite à une odeur jugée étrange dans les couches de son nouveau-né, une femme s'inquiète et extrapole] *C'est une réaction chimique pipi/ couche ou quoi ? Je m'inquiète... est-ce que ça vous est déjà arrivé ?* » (S4, femme, 32 ans)

« [A propos d'un jambon préparé « maison »] *Il gonfle et je trouve qu'il a une odeur assez forte. Je crains qu'il y ait un problème. Est-ce normal? Y a-t-il quelque chose à faire? Au secours !* » (S2, femme)

La question du « normal » se juge à l'aune de trois critères. Les deux premiers, on vient de le voir, sont perceptifs – la détection d'une odeur « pas normale » – et technique : est-ce que l'enchaînement des opérations (dans, par exemple, un cadre culinaire) s'effectue tel qu'il devrait pour assurer la réussite de l'opération ? Un troisième critère complexifie ce jugement, il concerne le respect des attentes liées aux rôles sociaux, et en particulier aux rapports de genres et aux obligations de savoir-faire qui vont de pair :

« *Voilà alors moi je suis toute jeune femme de maison et donc il y a quelques ratages dans le ménage ! On me dit que je mets beaucoup trop de lessive et c'est peut-être vrai (...). Enfin voilà, je vous raconte ma vie en espérant que quelqu'un ait connu ça, si c'est le cas merci de me conseiller.* » (S2, femme)

« [Une future maman] *J'aère donc et espère que la petite ne sera pas en avance! D'ailleurs il me reste encore plein de trucs à faire et à acheter et je ne me trouve pas spécialement dégourdie sur ce coup-là mais bon c'est le premier.* » (S2, femme)

Ces descriptions qui foisonnent dans notre corpus ne sont pas sans rappeler les écrits d'Yvonne Verdier concernant l'apprentissage des rôles domestiques des jeunes femmes bourguignonnes du village de Minot (1979), et en particulier l'angoisse qui prend forme au moment d'occuper une nouvelle position sociale (devenir une « maîtresse de maison ») sans disposer de l'assurance d'une formation adaptée. Ce manque de confiance est particulièrement

présent sur les forums dans la relation avec ceux qui sont supposés savoir, entre aveux d'angoisse et répétition des excuses au moment de la formulation de la requête. Il illustre le moment clef de l'entrée dans une communauté de pratique (Lave et Wenger 2003) reposant sur la sollicitation d'informations auprès des experts sous la forme d'une communication hiérarchisée.

Le savoir circule alors entre le stress et sa résolution :

« *Oh que ça fait plaisir de voir qu'on n'est pas seule dans ce cas. Les odeurs, c'est l'HORREUR !* » (S4, femme)

« [Gêne pour une odeur génitale] *J'ai exactement le même problème que toi! C'est dingue! Je me sens moins seule !* » (S4, femme, 18 ans, Rhône)

et le plaisir du don de connaissance, du partage de l'information, du « truc » :

« (...) *contente que mon truc t'aie plu.* » (S2, femme, 40 ans, Eure-et-Loir)

« *Je suis ravie de répondre à ta question.* » (S2, femme, Calvados)

L'empathie apparaît ainsi comme un ressort essentiel de la communication et de son maintien :

« *Ma pauvre, ça dois pas être évident ça ! Courage...* » (S4, femme, 28 ans)

« *Bon courage en attendant, je sais ce que c'est !* » (S3, femme, 36 ans, Nièvre)

Nous sommes donc en présence d'enjeux affectifs renvoyant à deux logiques à l'œuvre au quotidien et dont les forums Internet s'alimentent pour fonctionner. Le premier est celui de l'activité de veille qui détermine, pour une part importante, la mise en œuvre des comportements de gestion des qualités olfactives de l'espace. Cette tension semble gérée – et subie – essentiellement par des femmes, au moins au sein de l'espace forum. Le second est celui de la passion de connaissance, motivation à expliquer et savoir, soit sous la forme de tours de main dont il s'agit de justifier l'économie pratique, soit sous la forme d'une connaissance encyclopédique. Dans ce second cas en particulier, les forumers les plus actifs sont identifiés comme des hommes. Différentes formes d'expertises se dessinent sur cette base.

4.4.2. Les formes de l'expertise

« Un des piments de ces pratiques est de transformer le perçu en nommé, d'exhausser les sensations en connaissances, de traduire en mots précis ce que le commun ressent confusément ou repère approximativement : la saveur d'un vin, le type de nuage qui se dessine à l'horizon (...). » (Bromberger 1998 : 29)

Nous avons distingué trois formes d'expertise que nous avons qualifiées « du bricoleur », « d'entretien » et « professionnelle ». Il s'agit bien entendu de types idéaux de formes de compétence, et non des catégories d'experts. Synthétiques, ces modèles nous permettent néanmoins de rendre lisibles, dans un premier temps, trois modes de communication en lien avec trois modalités de l'expertise perceptive réalisées hors de l'espace Internet.

L'expertise du bricoleur, tout d'abord, est le fait d'« un autodidacte qui entend bien le rester » (Dupont-Beurier 2006 : 61). Elle procède par tâtonnement, approximation, en fonction des circonstances et enjeux du moment. En tirant bénéfice des ratés :

« (...) en revanche, par erreur, la personne qui s'occupe de la cuisine à la maison a mis dans le pain de la levure de boulanger ... à la place de la levure chimique ... eh bien c'est super ! » (S2, femme)

elle améliore les « trucs » imparfaits pour accroître leur *potentiel d'usage* (Norman 2002 : 78-9) :

« J'utilise souvent le vinaigre blanc pour le ménage et je le trouve très bien, seulement c'est l'odeur ! Alors voilà, j'ai essayé de mettre dans le flacon des fleurs de lavande et là, surprise, enfin une odeur agréable pour ce vinaigre. » (S2, femme)

Pour cela, elle requiert une attention constante à l'information :

« Je suis en permanence en quête du Graal de la douceur textile : celui qui sent bon et dont l'odeur ne s'affadit pas. » (S2, femme, 32 ans, Lyon)

et nécessite de valoriser ses propres erreurs au bénéfice d'un apprentissage constant :

« [Mauvaise odeur « de renfermé » de boîtes de conservation] En fait, mon erreur est d'avoir fermé mes boîtes. Promis, je ne recommencerai plus. » (S2, femme, 36 ans, Lot)

Le bricolage repose sur une activité d'expérimentation qui suffit parfois à justifier une débauche de moyens :

« Vendredi et samedi ma maison s'est transformée en laboratoire d'expériences en boulangerie. Ou plutôt de recherche appliquée... en pleine campagne normande. Exposé pour ceux qui ont dix minutes... Objectif: tester le comportement des quatre types de levure disponibles: Levure fraîche, SAF-levure, Levain fermentescible, briochin sur poolish dans les mêmes conditions d'utilisation et tout autre paramètre identique. » (S2, femme, 32 ans, rurale, Eure)

En privilégiant la manipulation et la mise à l'épreuve, cette forme de compétence procède par la combinaison de plusieurs éléments :

« Hello! je prends depuis quelques mois l'assouplissant de chez Cajoline à l'aloë vera combiné avec la lessive Skip Aloe Vera: la senteur reste intacte toute la journée ! » (S2, femme, Paris)

Des « trucs » sont détournés des usages pour lesquels ils ont été appris :

« Pour nettoyer un lave-vaisselle, une lavense et un rideau de douche, Utiliser une enveloppe de Tang ce qui enlèvera le surplus de savon aux parois et donnera une bonne odeur. Truc donné par un homme d'entretien d'appareils électroménagers et adapté par moi pour le rideau de douche. Excellents résultats. » (S1, homme)

A terme, la compétence de bricolage permet l'élaboration d'un style personnel :

« Ce n'est pas une « vraie » recette, je la fais à ma façon ! » (S2, femme)

qui est toujours l'aménagement d'une forme générique, caractéristique de la compétence maternelle :

« Ma mère y ajoutait une ou deux pommes de terre râpées crues (grosse râpe), et laissant cuire une vingtaine de minutes. C'était un peu plus consistant, mais tellement bon. » (S2, femme, 56 ans, rurale, Var)

Les « bricoleurs », individus qui font un usage massif de cette forme d'expertise, correspondent à la figure de l'utilisateur inductif que décrit Jacques Perriault dont la faculté d'innovation est un des principaux traits.

« L'utilisateur de type inductif teste l'effet de chaque nouvel ingrédient, et il lui arrive de réorienter son projet de plat en fonction de son évaluation en temps réel. Cela suppose une prise de conscience aiguë des actes entrant dans la chaîne opératoire ainsi que de leur « séquenciation ». » (Perriault 1992 :121)

Au contraire, l'expertise d'entretien privilégie avant tout la reproduction du connu plutôt que la création et l'innovation :

« N'étant pas très créative, je n'ose pas l'utiliser sans savoir ce que c'est. » (S2, femme, 24 ans, Drôme)

Face à un problème particulièrement tenace, l'innovation rendue nécessaire par l'échec des techniques routinières repose sur la multiplication des « trucs », soit par la répétition du déjà expérimenté :

« [Pour laver un ustensile de cuisine] *Ce soir je m'y mets, Javel + citron + bicarbonate, si ça ne marche pas je le jette par la fenêtre.* » (S2, femme)

« *Je crois qu'en mettant toutes les solutions contre les petites mauvaises odeurs, tu vas bien finir par les éliminer, non.* » (S2, femme, 30 ans, Belgique)

« *Je vais essayer les deux méthodes et je vous tiens au courant.* » (S2, femme)

La reproduction à l'identique et le maintien d'un ordre déterminé sont les principaux objectifs de la formation de nouvelles routines, ce qui n'empêche pas l'élaboration d'un style personnel, plus ou moins permanente dans le temps :

« *En ce moment j'ai la « rage » du propre à la maison.* » (S2, femme, 40 ans, Eure-et-Loir)

Enfin, l'expertise professionnelle repose sur l'articulation des compétences dans un savoir encyclopédique systématisé :

« *Je me suis intéressée de très près aux pouvoirs « magiques » du vinaigre blanc, en « feuilletant » les différents posts du site et depuis peu j'ai remplacé le liquide de rinçage, acheté dans le commerce pour mon lave-vaisselle, par du vinaigre blanc.* » (S2, femme, 41 ans, Annecy)

et le maniement, fréquent, de tours de main qui en assurent l'efficacité :

« [Préparation d'une brioche] *J'ai maintenant l'habitude de cette recette et je ne la rate jamais.* » (S2, femme, 48 ans, Saint-Nazaire)

L'expertise professionnelle est attribuée à des forumeurs qui sont clairement identifiés, notamment en raison d'une identité professionnelle qui sert d'étalon aux autres interventions :

« *Je ne suis pas du métier contrairement à l'apprenti pâtissier [un autre forumeur très actif], mais je vais avancer une théorie.* » (S2, femme, Ile-de-France)

Malgré son fort ancrage théorique, elle est clairement située et renvoie à une pratique spécifique, associée à un dispositif technologique, plutôt qu'à des compétences « tout-terrain » :

« Comme je ne suis pas une vraie mappense [utilisatrice de machine à pain], je ne pourrai pas vous indiquer le programme (c'est à vous de le déterminer avec votre expérience. » (S2, femme, 36 ans, Alsace)

Transversale à ces modèles, la maîtrise des compétences culinaires est identifiée comme le modèle de l'expertise en général. Nous observons cependant une grande diversité des formes de savoir-faire, chacune étant susceptible de faire l'objet d'un entraînement expert selon des axes dont nous avons ébauché ici les contours formels.

5. L'« auto-ethnography » comme méthode complémentaire

Dans ce chapitre, nous avons présenté et discuté les trois principales sources de données que nous avons utilisées pour réaliser notre enquête. À côté de ces approches, nous avons alimenté notre corpus de données acquises de façon moins systématique, à partir de nos propres expériences quotidiennes. À l'aide d'un carnet de notes, nous avons compulsé et commenté les observations que nous réalisons à différentes occasions, tant dans notre propre quotidien que celles rapportées par des proches, amis et connaissances côtoyés épisodiquement. Comme Albert Piette l'a rappelé dans trois ouvrages récents (2006, 2007, 2009), l'expérience personnelle est une source de données ethnographiques aussi légitime qu'utile. D'autres ont tenté d'en formaliser l'apport sous le nom d'*auto-ethnography* (Reed-Danahay 1997), aussi appelée Introspection Subjective Personnelle (en anglais SPI, voir Brown & Reid 1997).

« Ces analyses sont des moyens de compréhension du sens des actes étudiés. La SPI est « la formalisation de ce que tout chercheur fait intuitivement », elle permet donc que ce biais perde de son poids, soit pris en compte et intégré dans l'analyse avec un meilleur jugement. » (Cova 2003, non paginé)

Par ailleurs, elle est une source d'intuitions qui, comparée à l'expérience décrite par nos informateurs, permet la comparaison (est-ce que je perçois ce qu'autrui me dit percevoir, ici, dans ma vie quotidienne) et l'émergence de nouvelles pistes de recherche.

En fonction de l'importance de la distance entre nos propres observations et celles rapportées par nos informateurs, nous avons pu interpréter avec davantage de précision les matériaux produits dans un contexte formalisé, mais aussi alimenter directement nos propres données. Comme l'a démontré Martin de la Soudière dans le registre des perceptions climatiques – l'évaluation du temps qu'il fait (1999) –, c'est :

« (...) en comparant *ma* réaction au froid à *la leur* (celle-ci étudiée par interview et par observation), (que) je suis à même de voir en quoi elle diffère de la mienne, ce qu'elle a de spécifique culturellement et psychologiquement. » (de la Soudière 1988 : 102, en italique par l'auteur)

C'est ainsi qu'à défaut de partager intimement le quotidien de nos informateurs, nous avons rapporté ces événements à leurs conditions de réalisation dans le jeu des relations sociales pour créer, virtuellement, cette proximité de terrain.

Sans que nous ne l'ayons prévu initialement, une des formes élémentaires de participation que nous avons partagée avec nos informateurs s'est avérée être la distance réflexive entre un lieu de résidence et un paysage naturel que, Belge expatrié en France, partagé entre Nice et Lyon, nous avons expérimenté avec plus de force que prévu. Pratiquant et systématisant ces déplacements entre différents lieux de vie, nous avons mis à profit ces « expéditions minuscules » (Urbain 2003) pour tenter de nous saisir des logiques propres à la multiplication des espaces de vie. Au fur et à mesure des entretiens et des observations, nous avons pu apprécier l'importance des différentes évaluations de la distance entre lieux de vie de l'enfance et du temps présent dans les mécanismes de transmission des compétences olfactives. Il est intéressant de constater que c'est dans ce domaine en particulier que l'auto-ethnographie s'engage dans la voie des sensations et des perceptions (Alsop 2002).

Ainsi, nous avons suscité et récolté des anecdotes attachées à ces situations de déplacement, autant qu'à d'autres situations moins problématiques qui ont ponctué notre quotidien. Nous avons privilégié les moments de partage, c'est-à-dire les situations à l'occasion desquelles deux personnes au moins échangent des informations à propos d'odeurs perçues ensemble. Ces anecdotes ont ensuite été regroupées selon les catégories qui ont pris forme grâce aux autres méthodes.

6. Conclusion

L'approche ethnographique que nous avons mise en œuvre repose sur l'articulation de plusieurs méthodes au sein d'un paradigme dont nous avons défini les contours conceptuels au premier chapitre : l'ethnographie cognitive des perceptions. Depuis une dizaine d'années, plusieurs autres outils ont été développés pour étudier les perceptions olfactives, dans le champ de la géographie humaine (Grésillon 1998, Dulau 1998b) ou de l'anthropologie visuelle (Pink 2003, 2004, 2006). Elles compléteront utilement de futurs prolongements à notre étude. Pour l'heure, nous avons accordé une attention spécifique à l'anecdote en tant que ressource qualitative

complémentairement aux matériaux produits et traités dans des situations expérimentales. La suite du manuscrit s'attache à une description minutieuse des dispositifs cognitifs contribuant à la production du fait culturel dans le domaine des compétences olfactives.

2^{ème} partie

Ethnographie de la transmission des formes domestiques des compétences olfactives

3.

Les savoirs et savoir-faire olfactifs domestiques

Dans ce chapitre, nous décrivons les compétences olfactives attachées à l'exercice des savoir-faire domestiques. Notre présentation est organisée pour suivre des domaines de compétences olfactives auxquels correspondent des communautés de pratique familiales. Si, à terme, il s'agit de comprendre comment opèrent les processus de transmission familiale, nous avons privilégié dans cette première et importante partie ethnographique, la description des compétences olfactives elles-mêmes. Nos données concernent, pour la plupart, des activités localisées dans des maisons ou des appartements, incluant (tout en s'en distinguant) un espace extérieur tel un jardin, l'espace communautaire d'un immeuble ou encore un quartier, une ville, voire une région ou un pays. Nous les organisons en trois domaines.

C'est par la cuisine, comme lieu et comme pratique, que nous entamons notre analyse. Celle-ci est le cadre d'un investissement olfactif important, au point que les odeurs alimentaires tendent à occuper une place déterminante dans la définition de l'expertise olfactive en général, et des patrimoines olfactifs familiaux en particulier. En outre, étant donné la place fondamentale qu'occupe la question du régime alimentaire tout au long de l'évolution humaine, il semble légitime de s'attarder sur les interactions fonctionnelles qui favorisent l'intégration du double système goût/ olfaction (Gibson 1966) et agissent dans la définition du bon à manger en tant que bon à penser (Fischler 1990). Ainsi, nous montrons comment la notion de comestibilité joue un rôle important, quoique non hégémonique, dans l'opération de catégorisation des odeurs dans le cadre de l'activité culinaire.

Nous observons, en effet, que la catégorie des « odeurs alimentaires » prend forme chez nos informateurs à partir d'un ensemble de pratiques orientées vers la production et la reconnaissance du bon à manger, et qu'elle constitue une ressource aux savoir-faire culinaires. Il en va de même pour la catégorie des « odeurs corporelles » – que nous étudions dans la deuxième section de ce chapitre – qui est le produit de la rencontre entre un ensemble de savoir-faire orientés vers le corps et certaines tendances classificatoires plus générales. Celles-ci, nous le montrons, échappent partiellement au registre strictement olfactif et correspondent aux formes d'attachements affectifs entre individus apparentés.

Dans ce registre, l'articulation entre catégories d'odeurs est particulièrement complexe. Pour analyser ces données, nous proposons de distinguer les odeurs du corps cru, c'est-à-dire les manifestations odorantes physiologiques, des odeurs du corps étendu, qui sont tout à la fois, les odorants cosmétiques et les odorants issus du corps laissant leurs traces sur différentes matières.

Dans le chef de nos informateurs, il s'agit d'odeurs qui témoignent à des degrés distincts de la présence du corps d'individus. La reconnaissance d'une extension du corps met en scène un axe de classification important, concernant d'une part les appartenances sociales en termes de relations d'attachement prenant forme dans l'entre-soi et d'autre part en termes de catégories sociales permettant d'opérer des jugements abstraits. Nous décrivons, dans ce chapitre, l'organisation de ces deux axes classificatoires dans le jugement olfactif de ces deux catégories d'odorants.

Enfin, nous abordons dans une troisième partie les opérations de catégorisation qui prennent place dans l'univers domestique en général. Nous nous attachons, d'une part, aux activités routinières ménagères et, d'autre part, aux opérations de mise en relation entre niches odorantes. Au terme de cette discussion, nous montrerons le rôle des odeurs du corps dans la définition d'un environnement olfactif « familial » et son partage. Ces différentes opérations de catégorisation des lieux de vie et de ses habitants reposent sur une cognition de la matière, c'est-à-dire sur des inférences propres à une physique naïve qui intervient pour enrichir les jugements olfactifs quotidiens. Cette « pensée de la matière » joue un rôle fondamental dans la définition des identités olfactives.

En opérant de la sorte, nous faisons de l'observation selon laquelle chaque espace de vie se définit par un ensemble d'odorants issus des pratiques domestiques (Dulau 1998, Crunelle 2001, 2004, Howes 2005b), une problématique déterminante de la question de la transmission des compétences olfactives, en lien avec la formation de patrimoines olfactifs partagés au sein de la famille. La perspective que nous avons mise en place nous permet de conclure ce chapitre en proposant la confirmation et un aménagement du modèle de la transmission culturelle des odeurs proposé par Benoist Schaal, reposant, pour sa part, sur l'argument d'une transmission cumulative et unilatérale des patrimoines olfactifs par l'intermédiaire de la mère (Schaal 2004). Notre contribution consiste à montrer que ce processus s'accompagne de son mouvement inverse, la dénaturation du matrimoine. Le parcours que nous proposons tout au long de ce chapitre va ainsi de l'ethnographie des techniques de perception vers une anthropologie des patrimoines olfactifs, la matérialité du monde et les compétences cognitives qui permettent de la penser et de la modéliser servant de liens pour articuler ces deux perspectives.

1. Des savoir-faire pour savoir sentir : approche typologique

« Un bâtiment occupé n'a pas du tout la même odeur qu'une maison que ses habitants ont quittée, serait-ce seulement depuis deux heures. La différence est énorme, bien que les honnêtes gens ne s'en aperçoivent pas ; leur sensibilité olfactive est tellement éteinte ! Mais, sous la pression de la nécessité, le sens de l'odorat se développe chez le malfaiteur, acquiert une finesse remarquable et lui assure la notion des odeurs, des particules impalpables des corps, dont le commun des mortels ne soupçonne même pas l'existence. Le voleur, enfant de la nature, sait flairer la présence de ses contemporains civilisés.

Mille indices, imperceptibles à la Vertu planant sur les plus hauts sommets, sont facilement déchiffrables pour le crime habitué à ramper bestialement dans la poussière d'ici-bas. Le vice a ses petites compensations. » (Darien 1898 : 184-185)

Chaque être humain, tel le voleur de Georges Darien agissant « *sous la pression de la nécessité* », affine son sens de l'odorat en répétant un même savoir-faire au sein de son propre espace domestique. Au-delà du bon sens qui entend que la compétence s'acquiert dans la répétition d'une activité, comment expliquer le caractère « nécessaire » de cette relation ? Au demeurant, l'expression de *savoir-faire olfactif* est-elle bien choisie, dès lors que la perception d'une odeur semble être une activité commune et mono dimensionnelle ? C'est précisément ce point que nous proposons de critiquer, en inscrivant les perceptions dans des pratiques qui en rendent l'usage nécessaire, et qui, de ce fait, en modèlent la forme. Avant de nous engager dans la description des relations causales qui motivent et orientent le développement de ces compétences dans des activités spécifiques et leur partage familial, nous proposons une première typologie des savoir-faire olfactifs qui servira de jalon pour la suite de notre discussion.

Rapportés au contexte domestique, les savoir-faire olfactifs ont pour point commun de mettre en relation la perception *stricto sensu* et une finalité pratique non limitée au domaine olfactif. Dans notre étude, nous entendons par savoir-faire olfactif l'ensemble des techniques qui agissent sur la perception des odeurs ou à partir de celles-ci pour réaliser des actes efficaces. Nous proposons de les intégrer au sein de ce que David Howes a appelé les techniques de perception (1990 : 109). Cependant, plutôt que de les considérer comme un avatar des techniques du corps, comme le propose David Howes, nous observons qu'elles font l'objet d'une description plus précise en tant qu'activité cognitive. Ceci apparaît au bénéfice d'une lecture transversale de nos données sous la forme d'une taxonomie générale des savoir-faire du point de vue de leurs finalités pratiques : le corps y apparaît secondaire vis-à-vis des opérations mentales de jugement.

1.1. Agir sur les odeurs déplaisantes

La première catégorie que nous proposons, et la plus fréquemment discutée sur les forums, regroupe les actions qui visent à agir sur les odeurs déplaisantes ou dérangeantes (telles les odeurs qualifiées de toxiques) et dont la présence pose problème. Par commodité, et selon le label en usage auprès de nos informateurs, nous les appellerons dorénavant *mauvaises odeurs* et nous les opposerons aux *bonnes odeurs*. Leur prise en charge se décline en différentes options que nous retranscrivons ici sans discuter du statut cognitif de l'événement « odeur », c'est-à-dire en reprenant telles quelles et sans les discuter les catégories de nos informateurs. Nous engagerons par la suite ce travail de mise à plat de la « pensée des odeurs ». Pour le moment, il s'agit d'observer la diversité des actions et de leurs intentions d'un point de vue technique.

a. Supprimer une odeur :

« [Culinaire] *Les odeurs d'ail persistantes sur les doigts disparaîtront si vous vous frottez les mains avec un peu de jus de citron.* » (S1, femme)

b. Eviter les conditions de production de l'odeur en agissant soit sur sa source matérielle :

« *Le problème avec les drains du sol, c'est qu'ils ne sont pas assez utilisés. Les matières présentes s'assèchent et dégagent une odeur nauséabonde. La première solution, la plus simple, consiste à verser de l'eau régulièrement dans le drain.* » (S1, homme)

soit sur les individus qui en sont responsables :

« *Voilà je ne fume pas et en plus je suis enceinte, je reçois beaucoup d'ami(e)s à la maison et aussi de la famille mais ils fument tous. Par éducation, je n'ose pas leur demander de fumer dehors surtout vu le froid qu'il y fait.* » (S2, femme, 32 ans, Pas-de-Calais)

c. Atténuer l'intensité des perceptions olfactives :

« *Pour réduire l'odeur lors de la cuisson du chou, déposez dans le fond de la casserole deux citrons coupés en deux.* » (S1, femme)

d. Contrôler la propagation des odeurs :

« [Dans le réfrigérateur] *Le seul moyen de limiter les effluves de melon, c'est le double emballage.* » (S2, femme, Lorraine)

- e. S'éloigner de la source de l'odeur pour ne pas la percevoir :

« Je ne supporte pas l'odeur de l'omelette. Au point d'aller manger ailleurs quand il y en a à la cafétéria de mon boulot. » (S2, femme, Nice)

- f. Camoufler l'odeur en la remplaçant par une autre :

« Le pot pourri ça sert juste à masquer l'odeur... les autres solutions s'attaquent un peu au problème. » (S2, femme, 31 ans, Cahors)

S'il n'est pas possible de masquer l'odeur, on peut s'empêcher soi-même de la percevoir en se parfumant. C'est le cas d'une jeune femme dont « les hommes » adorent les omelettes qu'elle tient de ce fait à préparer, malgré son dégoût personnel pour les œufs. Une forumeuse lui conseille :

« Les médecins qui font les autopsies se mettent des cotons dans les narines, imprégnés d'une pommade type Dermophil Indien qui sent assez fort les épices¹³². Peut-être qu'une essence de thym ou de romarin diluée suffirait dans ton cas ? En respirant par la bouche, on ne sent en principe pas les odeurs, mais c'est un exercice délicat si on doit manger en même temps... » (S2, homme, 57 ans, Doubs)

1.2. Produire des bonnes odeurs

Une deuxième catégorie de techniques regroupe l'ensemble des actions qui visent à la production de bonnes odeurs.

- a. Ajouter une bonne odeur à son environnement :

« Pour obtenir une bonne odeur dans la maison, il suffit de faire bouillir une casserole d'eau dans laquelle on aura mis un peu d'assouplisseur liquide pour vêtements, comme Downy ou Soupline. » (S1, homme)

- b. Redonner « son odeur » à un condiment, un aliment ou un artefact qui l'avait perdu :

« Pour redonner un parfum aux grains de café oubliés, il suffit de les humecter avec un peu d'eau froide pendant une quinzaine de minutes. Ensuite, les faire sécher rapidement dans un poêlon ou sur une plaque au four. » (S1, femme)

- c. Préserver la bonne odeur ou éviter qu'elle ne disparaisse. Dans ce cas, c'est la permanence d'une forme olfactive qui est recherchée, à partir de l'ajout d'une odeur nouvelle :

¹³² Deux étudiantes en ethnologie de l'Université de Nice, au retour d'un travail de terrain dans un village varois, nous ont rapporté une expérience relativement similaire pratiquée par l'employé municipal en charge de l'entretien du cimetière. Il avait pris pour habitude de fumer bien en dessous de son propre nez, préférant cette odeur à celle des corps en décomposition.

« Pour conserver une bonne odeur dans la maison, il suffit de faire bouillir un peu d'eau dans laquelle on aura déposé quelques clous de girofle. » (S1, femme)

- d. Transformer un produit dont l'odeur n'est pas plaisante, en lui donnant une nouvelle odeur agréable :

« On peut parfumer une crème hydratante selon ses préférences en utilisant une crème non parfumée et en ajoutant quelques gouttes de son parfum préféré. » (S1, femme)

- e. Comme nous l'avons vu, masquer une mauvaise odeur peut s'accompagner de l'ajout d'une bonne odeur :

« Quand j'ai fait de la friture, que j'ai fait cuire du chou ou pour masquer toute autre odeur tenace et désagréable, je mets environ une cuillère à café d'huiles essentielles dans, à peu près, 200 ml d'eau que je fais bouillir jusqu'à évaporation totale. Peu de temps après, la maison embaume de mes odeurs préférées. » (S2, femme, « 7ans »¹³³, Provence)

- f. Ni trop, ni trop peu, l'intensité sera tantôt réduite :

« Dans un brûleur d'huiles essentielles, mettez de l'eau et ajoutez cinq ou six gouttes de votre huile essentielle préférée. Les odeurs seront plus douces et plus subtiles que si vous les faites brûler directement dans le brûleur. » (S1, femme)

tantôt augmentée :

« Alors voila... quand je sors mon linge propre encore humide de la machine à laver, je trouve qu'il ne sent pas particulièrement bon (enfin il ne sent pas mauvais non plus), mais j'aimerais qu'il sente d'avantage le parfum de lessive ou autre... » (S2, femme)

- g. Généralement associé au problème de l'intensité, le contrôle de la durée de l'odeur apparaît en particulier dans le domaine du linge nouvellement lavé. Comment s'assurer que la bonne odeur de la lessive reste après séchage ?

« Et maintenant, chaque fois que je fais ma lessive, je rajoute un demi-verre de vinaigre blanc en même temps que ma poudre et je trouve que mon linge est plus souple et garde mieux le parfum de mon assouplissant. » (S2, femme, 45 ans, Réunion)

¹³³ Ce que nous avons expliqué concernant le vieillissement des informateurs vaut aussi dans l'autre sens sous la forme d'une mise en scène de l'enfance.

1.3. Composantes de la pensée pratique : l'odeur indice

Il serait restrictif de limiter le champ d'étude à la seule économie bipolaire des affects olfactifs. Les odeurs sont également des événements cognitifs qui informent sur la qualité du monde, et certaines d'entre elles sont particulièrement adaptées aux exigences des logiques pratico-théoriques (Lévi-Strauss 1992 : 81).

- a. L'odeur peut être le principal argument explicatif de l'efficacité d'un « truc » :

« Pour éviter de se faire dévorer par les insectes piqueurs, il suffit simplement d'absorber de la vitamine B1 chaque jour. La vitamine B1 répand une odeur dans le sang qui fait fuir ces insectes. » (S1, femme)

- b. Les odeurs interviennent comme un effet secondaire négatif dans la réalisation d'activités :

« Pour éliminer écologiquement les pucerons de vos plantes, diluer une cuillère à soupe de savon noir dans un litre d'eau chaude. Laisser refroidir. (...) Le seul inconvénient est l'odeur qui n'est pas très agréable. » (S1, homme)

- c. Enfin, l'odeur est un *indice*, c'est-à-dire un signe apparent qui indique avec probabilité un état du monde. Elle s'inscrit dans une activité qui vise la transformation d'un ou plusieurs existants :

« [Un levain] Lorsqu'il a une odeur forte, c'est qu'il a besoin d'être rafraîchi. » (S2, femme, 34 ans, Loiret)

Cette première analyse révèle le caractère équivoque de l'événement odeur. Dans le cadre de la démarche d'ethnographie cognitive des perceptions, nous proposons d'intégrer dans l'analyse les jugements qui portent sur la perception elle-même. Nous montrerons dans le cours de la discussion que ces opérations de l'esprit, pour se fixer sur la perception et la décrire à des fins utiles, procèdent à sa réification. On peut se rendre compte de ce processus en prenant au sérieux l'ambiguïté conceptuelle du terme « odeur », désignant tantôt une qualité phénoménale – l'effet que cela fait –, tantôt une qualité matérielle du monde. Ce problème est contingent de la formation de l'*ontologie de l'odeur*, résultat d'un ensemble spécifique d'inférences causales spontanément attribuées à la perception dans l'opération de sa conceptualisation. Nous montrerons que cette ontologie est déterminée conjointement par la finalité pratique de la perception, par des ressources cognitives propres au domaine olfactif et par d'autres, également

de nature modulaire selon notre hypothèse, empruntant leurs qualités au domaine de la physique naïve.

1.4. Leurrer, tromper, transformer

Exemple de ce que nous avançons, la qualité indicielle d'une odeur repose sur la croyance dans l'existence d'une relation vraie entre un état du monde et une manifestation olfactive. Les activités de leurre olfactif sont susceptibles d'apporter des informations très intéressantes quant à la qualité des théories spontanées ou encyclopédiques, qui soutiennent ces croyances. Si elles sont assez bien documentées pour les mammifères non humains (Schaal 2001), elles sont peu connues pour les humains. Nos données laissent toutefois entendre qu'elles contribuent non seulement à l'organisation de la vie sociale humaine, mais à la communication interspécifique entre l'Homme et l'animal :

« Je me pose la question du fait que si l'odeur suffit à effrayer les souris, il suffirait alors d'emprunter de temps en temps un chat à un ami et le laisser se balader dans la maison pour l'imprégner de son odeur ? » (S2, femme, rurale, Belgique)

Les stratégies de leurre engagées à l'égard des proches mobilisent un certain nombre de connaissances dans le domaine de la psychologie, mais aussi relatives aux normes comportementales et d'hygiène, comme l'illustrent ces deux exemples :

« Aujourd'hui je re-fume, mais en cachette, au boulot. Avant de rentrer chez moi, je me parfume et je mâche des chewing-gums à la menthe forte. » (S4, femme)

« Je travaille dans une Garderie et il n'y a pas longtemps, je n'arrêtais pas de péter... ça le faisait avec les enfants car les AE se demandaient lequel des enfants avait fait dans sa couche... mort de rire. » (S4, femme)

ou encore, cet autre aveu concernant les gaz :

« Mais comme tout le monde ça peut arriver, donc je croise les doigts pour que Luca soit dans les parages pour lui lancer un « pouah Luca tu pues ». Sinon ben ça retombe sur le chat. » (S4, femme, 27 ans, Suisse)

Compte tenu de l'importance des odeurs dans l'organisation des rapports de genres, nous ne sommes pas surpris d'observer l'existence de formes de leures olfactifs dans ce domaine :

« Comment faites-vous pour cacher tout ces signes qui peuvent vous confondre, lorsque vous revenez d'avoir vu votre amant ? L'odeur de l'autre (bah oui si on s'asperge de déodorant notre homme va trouver ça louche). » (S4, femme)

Pour intégrer l'ensemble des pratiques à l'occasion desquelles les individus se trompent eux-mêmes sciemment, nous proposons le concept d'*auto-leurre olfactif*. Pour éviter de sentir une collègue dont l'odeur s'avère déplaisante :

« Dernière solution, tu cèdes et tu te mets un peu de Vix « Vaporub » juste en dessous des narines, tu ne sentiras rien à part le camphre... (Bah, je sais pas si c'est mieux!). » (S4, femme, 24 ans, Dordogne)

Cela semble fonctionner également dans le registre alimentaire :

« Sentir des épices ferait maigrir ? L'odeur sucrée de la cannelle, de la vanille ou du clou de girofle ferait en effet maigrir. (...) Après six mois, et sans faire de régime, elles ont perdu en général aux alentours de trois kilogrammes. L'odeur de ces épices agit directement sur l'état émotionnel, apaise et fait diversion. Ce leurre olfactif est d'ailleurs connu des musulmans qui le pratiquent pendant le ramadan. Alors vite ! Allons de ce pas préparer notre petite mixture miracle. » (S0, femme, 44 ans, Toulouse)

Ce que révèle de manière extrême le leurre olfactif, c'est le rôle des odeurs dans la modification des états psychologiques d'autrui et de soi-même, comme en a témoigné une informatrice qui ponctue son espace domestique de roses séchées et parfumées afin de se procurer à elle-même un « *bien-être mental* » (Rose). Un autre exemple très fréquent sur Internet décrit une informatrice se servant des odeurs de sa machine à pain en fonctionnement pour assurer son réveil. Grâce à une minuterie intégrée dans la machine :

« La bonne odeur me réveille vers 6:00... Je n'ai plus besoin de réveil depuis ! » (S2, femme, 37 ans, Bas-Rhin)

Les techniques de perception agissent donc tout à la fois sur le monde et l'esprit par l'intermédiaire de dispositifs matériels cognitifs, incarnés et écologiques. Ce triple ancrage explique pourquoi nous estimons que ces techniques ne peuvent être réduites à des techniques du corps.

1.5. Théories

Le discours descriptif des odeurs prend également la forme de propositions de nature théorique, prenant place au sein d'un ensemble relativement organisé de savoirs concernant un domaine particulier. Ces savoirs sont mobilisés ou produits dans la résolution d'une tâche ou l'explication d'un phénomène. Il peut être question de décrire l'origine d'une mauvaise odeur :

« Pour l'odeur de vinaigre : je ne sais plus où j'ai lu cela, mais il semblerait que cela indique que certaines bactéries normalement présentes dans le levain naturel sont plus importantes que d'autres (aussi normalement présentes), je ne suis pas du métier contrairement à l'apprenti pâtissier, mais je vais avancer une théorie : le levain fermente grâce aux bactéries présentes

dans l'air, il se peut que la chaleur ait permis à ces bactéries de contaminer la poolish et d'y proliférer plus rapidement ... Pourquoi ne pas tenter l'expérience ? » (S2, femme, Ile-de-France)

d'interpréter un jugement perceptif :

« [À propos des mauvaises odeurs d'un appartement] *En effet, si tu avais pu remarquer que tes prédécesseurs étaient plutôt « crassèques », tu dois sûrement polariser là-dessus et c'est normal.* » (S4, n.c.)

ou encore d'expliquer le fonctionnement d'un « truc » :

« [Produit pour éliminer les odeurs repoussantes de la mouffette] *Le succès de la recette provient de la réaction avec les thiols, les produits chimiques donnant l'odeur puante au jet de la mouffette.* » (S1, homme, Québec)

Il nous a paru ici opportun de distinguer les théories que nous avons étudiées et qui sont mobilisées dans le cours des pratiques domestiques, d'autres qui ont été explicitement sollicitées *a posteriori* dans le cadre des entretiens. Toutefois, dans ces deux types de théories, il s'agit de décrire le lien entre une odeur et une qualité du monde, c'est-à-dire d'opérer un jugement, au sens premier du terme et d'attribuer un prédicat. Comme nous l'avons montré au précédent chapitre, l'action n'est jamais très loin du savoir. Ces jugements théoriques impliquent souvent une description d'une ou plusieurs séquences d'actes. Dans ce cas, il semble peu pertinent d'opposer théorie et savoir-faire. La théorie apparaît plus certainement comme un savoir-faire d'un type particulier, articulant des inférences spontanées et des représentations acquises. Ce travail, délicat dans le cadre d'un paradigme ethnographique, se réalise dans la confrontation avec des données issues d'autres enquêtes et présente par définition un caractère hypothétique qui a valeur de donnée exploratoire pour des recherches à venir.

2. Odeurs culinaires

« La cuisine est un tableau sur le monde. Ses odeurs, ses couleurs, sa texture composent ce fabuleux tableau...! » (S2, femme, 49 ans, Alpes-de-Haute-Provence)

Dans l'étude de Christelle Chrea, les odorants associés aux contextes alimentaires bénéficient du meilleur taux de reconnaissance et d'identification. Ces résultats suggèrent un traitement « culturel » privilégié (Chrea & Valentin 2009 : 228). Dans notre travail ethnographique également, les odeurs de l'activité culinaire (nous parlerons dorénavant d'*odeurs culinaires*) occupent une place à part dans le champ des savoir-faire olfactifs oscillant entre trop plein d'évocations et un étrange silence dès lors qu'il est question de décrire le rôle des compétences olfactives dans

l'activité de préparation d'un plat. Ces deux observations prises conjointement révèlent sans nul doute le caractère convenu de l'évocation des odeurs dans ce domaine d'activité, tout comme elles rappellent, ainsi que l'ont montré bien avant nous de nombreux ethnologues du quotidien, que l'expérience sensorielle et corporelle de l'alimentation construit des proximités intimes qui se traduisent mal en mots.

Pourtant, nous n'avons eu aucune peine à extraire des forums Internet un nombre important de données concernant la contribution des odeurs aux techniques culinaires. Il semble au contraire qu'elles y jouent un rôle important. Cela nous est apparu très clairement lorsque, comparant nos observations avec des données ethnographiques concernant des cuisiniers professionnels (Candau 2003), nous avons noté de nombreuses concordances entre leurs compétences respectives. Les six dimensions isolées par Joël Candau, caractérisant les savoir-faire olfactifs culinaires du chef professionnel, valent également pour nos informateurs.

- a. Les odeurs « sont des guides, des repères et même davantage car chacune d'entre elles est un message qui, à tout instant, sollicite l'attention du chef. » (2003 : 99)
- b. « La compétence olfactive permet encore de déterminer des gradients dans le caractère odorant de certains produits. » (2003 : 100)
- c. « C'est par la recherche d'harmonie entre les odeurs et les couleurs du plat préparé que sera visé le goût, mais préalablement, cette harmonie devra exister entre les différentes odeurs. » (2003 : 100)
- d. La verbalisation des perceptions est une opération délicate, liée au caractère instable d'un lexique olfactif précis, celui-ci évoquant surtout l'aspect physique du produit, et ensuite le goût.
- e. « Les souvenirs d'enfance, en particulier les recettes maternelles sont omniprésents dans la mémoire culinaire des cuisiniers. » (2003 : 100)
- f. Enfin, le principe générale de catégorisation des odeurs culinaires s'organise à partir d'une opposition entre bonnes et mauvaises odeurs, les premières étant associées à la catégorie de la « nature » et les secondes aux odeurs corporelles.

Ces six principes dressent un panorama des compétences olfactives qui reposent pour une part sur le fonctionnement cognitif des perceptions olfactives en général. Il manque une connaissance de l'activité en tant que succession d'opérations cognitives situées pour décrire davantage les savoir-faire en jeu. Pour cela, nous proposons de décrire les différentes opérations

de jugement perceptif qui interviennent en tant que prises de décision dans la réalisation d'un plat, à savoir : (a) sélection et choix des produits, (b) préparation culinaire à proprement parler – impliquant (b.1.) décongélation et contrôle de la qualité des aliments, (b.2.) évolution et anticipation de l'odeur finale, (b.3.) diffusion de l'odeur dans l'espace domestique et au sein de la préparation elle-même – (c) consommation et dégustation, (d) conservation (réfrigérateur et mise en conserve), et enfin (e) la transmission des recettes et (f) le partage des produits finis.

2.1. Sélection et choix des ingrédients. Définition olfactive du comestible et du bon à manger

« Une odeur de chair brûlée envahissait la pièce. Ma mère reniflait un petit coup. L'odeur aussi était un indice de fraîcheur et de qualité. » (S2, femme, 27 ans, Val d'Oise)

L'odeur permet tout d'abord d'assurer le choix du bon produit au regard des recommandations des recettes¹³⁴ mais aussi de sa qualité organoleptique intrinsèque, de son caractère sain et, plus rarement explicité s'agissant des odeurs, de son caractère nutritif, qui font de lui un ingrédient de cuisine. Dans de nombreux cas, un certain nombre d'indices olfactifs vont servir de prises pour contourner les limites des ressources visuelles. Cela est particulièrement vrai s'agissant des qualités affectives de l'odeur qui contribuent à la définition du « bon » :

« [A propos de son père, une jeune femme se souvient] Et on ne comprend pas comment il a pu confondre car la farine de manioc a une odeur qui en a déjà fait fuir plus d'un ! » (S2, femme, 28 ans, Bruxelles, Belgique)

L'identification de l'odeur est également un critère potentiellement déterminant dans la reconnaissance et la sélection du bon aliment :

« Pour le pain et les brioches je n'utilise que de la levure de boulanger fraîche en cube, celle qui a une odeur caractéristique ! » (S2, homme, Dieppe)

Dans ces deux cas, l'odeur intervient à plusieurs niveaux :

- a. Elle permet la reconnaissance des variétés d'ingrédients, soit lorsque les informations visuelles ne sont pas fiables :

¹³⁴ Nous appelons *recette* un artefact cognitif de planification du cours de l'action culinaire. Elle est un outil mobilisé durant l'activité pour guider la succession des opérations. Elle ne signifie pas pour autant la connaissance au préalable de cet enchaînement. Sur cette question en particulier de l'enchaînement des gestes culinaires et de la gestion du temps, lire David de Léon (2003).

« [La carotte sauvage qui est blanche et mauve] *Pour la reconnaître, il suffit de déterrer une racine, vous sentez et vous n'aurez aucun doute, car c'est bien l'odeur de la carotte.* » (S2, n.c.)

soit de façon complémentaire avec celles-ci :

« [Pour ne pas confondre la farine de gluten et le gluten] *Alors ne te fais pas avoir comme moi, demande bien du gluten qui est une poudre marron très clair et qui n'a pas d'odeur.* » (S2, femme, Pas-de-Calais)

La comparaison intermodale est la règle :

« *On reconnaît une bonne viande par sa couleur et aussi par son odeur.* » (S2, n.c.)

« *Une pêche qui ne sent rien, elle est dure.* » (Béatrice)

Lorsque l'odeur est un indice significatif pour l'activité, un processus de catégorisation articulé autour de quelques prototypes olfactifs entre en jeu :

« [Un condiment ramené d'un voyage en Inde] *Ca sent un peu comme le curcuma mais en un peu plus acide, comme une arrière odeur de yaourt...* » (S2, femme, 24 ans, Drôme)

Au stade de la sélection des aliments, les savoirs naturalistes sont une source importante de connaissances qui interviennent dans les forums sous la forme d'une expertise professionnelle [chapitre 2 § 4.4.2.]. L'identification olfactive des végétaux s'accompagne d'une ou plusieurs recommandations techniques (froisser la plante, sentir telle partie spécifique du végétal) :

« [L'ail des ours] *J'ai trouvé cette plante dans les sous bois humides le long de la Meuse. Les feuilles ressemblent à du muguet mais sont moins rigides, lorsque tu les froisses, une délicate odeur d'ail se dégage. Les feuilles se mangent en salade et c'est nettement plus délicat que de l'ail classique.* » (S2, homme, 55 ans, Namur, Belgique)

b. Elle sert à l'identification de la composition d'un aliment :

« [La mélasse, sirop en usage au Québec] *Son odeur est très soutenue lorsqu'elle provient de la betterave et rappelle le rhum lorsqu'elle provient de la canne à sucre.* » (S2, n.c.)

c. Elle contribue enfin à l'évaluation du degré de transformation de l'aliment :

« [Des andouillettes] *Certaines ont une odeur particulière, mais selon la source et la fraîcheur, le goût est différent.* » (S2, femme, 35 ans, Rhône)

Des aliments sont connus pour être particulièrement sensibles au vieillissement, tels que les produits de la mer, qui doivent impérativement présenter une odeur révélant leur fraîcheur :

« [Du saumon] *Son odeur doit être fraîche rappelant la mer, elle ne doit pas être désagréable.* » (S2, n.c.)

Cette vigilance se manifeste sous la forme d'une automatisation du contrôle de l'odeur du poisson lors de son achat :

« *Je préfère acheter du poisson frais. Je lui trouve une odeur fraîche de marée qu'on ne retrouve pas dans le poisson surgelé.* » (S2, femme, Province de Liège, Belgique)

Dans ces cas précis, les risques toxicologiques importants légitiment l'émergence de comportements préventifs sévères :

« *Les crevettes avancées sont toutes ternes et molles avec une belle odeur d'ammoniac.* » (S2, femme, 53 ans, Champagne)

« *Si ça sent l'ammoniac, elles sont pour la poubelle.* » (S2, femme, 34 ans, Aix-en-Provence)

« *Je pense que ton poisson n'aurait pas dû attendre aussi longtemps. Si tu achètes un poisson frais, tu dois le congeler le même jour sinon le manger au plus tard le lendemain soir.* » (S2, femme, 27 ans, Jura)

La planification de l'opération de discrimination olfactive dans la sélection du poisson est justifiée par la connaissance d'un risque alimentaire. Elle s'exerce de sorte que le rejet des aliments dotés d'une odeur suspecte soit plus important que nécessaire afin d'éviter des troubles alimentaires. Ainsi, dans le doute, le poisson est rejeté. Cela vaut également de manière massive pour les œufs :

« *L'odeur [de l'œuf] ne doit pas contenir d'odeurs étrangères.* » (S2, n.c.)

et les aliments à base d'œufs :

« [Une pâte à crêpe] *De toute façon, si elle n'est plus bonne, l'odeur en ouvrant la bouteille te le dira tout de suite (...). C'est surtout à cause des œufs qu'il faut consommer la pâte rapidement.* » (S2, femme, 41 ans, Meuse)

Cette observation concernant la comestibilité d'un aliment mériterait très certainement d'être étendue dans le cadre de la distinction qu'a élaborée Dan Sperber entre *domaine propre* et *domaine effectif* (Sperber 1996, Sperber & Hirshfeld 2004). Le premier désigne l'ensemble des conditions pour lesquelles un mécanisme cognitif a été « sélectionné », comme dans cet exemple où la catégorie « odeur pas fraîche » indique la toxicité d'un aliment. Le second désigne

l'ensemble des conditions dans lesquelles ce mécanisme se réalise effectivement, c'est-à-dire, notamment, l'ensemble des odeurs qui sont jugées ne pas être suffisamment fraîches alors que les aliments dont elles sont originaires ne présentent pas de risque objectif. L'extension du domaine effectif peut être très grande dans le domaine olfactif, conduisant à l'exclusion de toute qualité olfactive dans le cas des produits les plus « à risque » :

« [Une truite] *Comment la choisir? Pigmentation vive et chatoyante, la cornée de l'œil transparente et aucune odeur.* » (S2, n.c.)

Ce principe de précaution présente un important avantage adaptatif pour l'espèce humaine tant qu'il ne conduit pas à des situations d'évitement excessif. Que les catégories « odeur de poisson » et « odeurs d'œufs pourris » soient utilisées comme prototype de la mauvaise odeur, en français mais dans un certain nombre d'autres langues (Ackerman 1991 pour l'odeur de poisson), renforce l'argument d'une nature modulaire du contrôle de la toxicité des aliments et son lien particulier avec certaines catégories (dans ce cas : les animaux vivant dans l'eau et les œufs)¹³⁵. Bien que nous disposions de moins d'exemples les concernant, la mesure du degré de transformation des aliments vaut également pour :

a Les viandes :

« *Quelle odeur dégage ta viande et quel aspect a-t-elle une fois décongelée doucement ?* » (S2, n.c.),

b Les fruits :

« [Le melon] (...) *il doit exhaler un parfum typé. Un bon melon sent bon ! Ce parfum se dégage autour du pédoncule et non à l'aurole du dessous, comme beaucoup de personnes le pensent. Cependant, cette odeur ne doit pas être trop prononcée, signe de sur-maturité.* » (S2, femme, Aix-en-Provence)

c Les légumes :

« [Des haricots conditionnés par soi-même] *Ce dépôt blanc ça ne serait pas un dépôt de calcaire ? Il faut se renseigner à la mairie pour voir si l'eau ne vient pas d'autres réseaux de distribution. Est-ce que les légumes ont fermenté ou ont une odeur douteuse ?* » (S2, femme, Moselle)

¹³⁵ A titre d'extrapolation, soulignons que ces deux catégories sont utilisées pour désigner certaines odeurs du corps, en particulier les odeurs sexuelles (poisson, différents fruits de mer, etc.) et les « *pets qui sentent les œufs pourris* » (S4, n.c.). Serait-il possible que le jugement des odeurs du corps soit en partie dépendant d'une extension du domaine actuel d'un module de définition du comestible ? Le lien avec le domaine alimentaire, comme nous le montrerons, est pourtant présent de manière très troublante concernant d'autres formes de rapprochements que nous discuterons dans la suite parmi lesquelles l'emploi de « cosmétiques alimentaires », et la fréquence élevée de l'expression « avoir envie de manger » un individu pour lequel on ressent, par les odeurs, une forte attractivité sexuelle.

L'attention au caractère suspect des odeurs dans ces trois domaines alimentaires est cependant moins importante, et ne semble pas systématisée lors de l'opération de sélection. Dans le domaine des viandes, la sélection d'un bon produit s'attache plus à la recherche d'une bonne odeur qu'à l'évitement de certaines formes olfactives :

« Les plus belles viandes sont rouges vifs, à grain fin et odeur douce. » (S2, femme, Bordeaux)

La seule exception que nous avons rencontrée à propos de la viande concerne les situations dans lesquelles la chaîne du froid est brisée, ouvrant à de nouvelles possibilités toxicologiques. S'agissant des fruits, dont la consommation d'aliments pourris est relativement commune¹³⁶, la tolérance aux odeurs est plus étendue quant à la détermination du toxique :

« Les fruits, il faut que ça soit entre les deux : pas trop fort, mais que tu aies, que tu sentes dans le fond la bonne odeur du fruit. Et si ça sent trop fort, c'est que le fruit est déjà fort entamé, et à la limite prêt à dégénérer, à pourrir, donc il faut que l'odeur soit là, mais encore assez loin. Faut vraiment inspirer¹³⁷ pour le sentir. » (Mélanie)

Enfin, nous ne disposons de pratiquement aucune donnée de ce type concernant les légumes. Cette absence est-elle la preuve du peu de risque toxique des formes avancées de maturation des légumes ? Ou bien les techniques de conditionnement contemporaines sont elles suffisamment maîtrisées pour qu'elles ne soient pas problématisées ? Il nous semble difficile de trancher en l'absence d'une connaissance précise de l'ensemble des jugements perceptifs concernant les légumes.

¹³⁶ Dont témoigne sous une forme extrême le goût de l'écrivaine belge Amélie Nothomb pour les fruits pourris

¹³⁷ Cet exemple de technique du corps est suffisamment rare pour mériter d'être souligné : la mesure de l'inspiration permet d'évaluer l'intensité de l'odeur perçue. S'il faut inspirer longtemps et profondément, l'intensité de l'odeur est faible. D'autres techniques de ce genre doivent certainement exister (voir en particulier le § 3.1.5 consacré aux activités de flairage), mais il semble très difficile de les faire émerger à l'occasion des entretiens.

2.2. Techniques de préparation

« Sentir lorsqu'on cuisine est important ! Avant d'ouvrir votre cocotte, imprégnez-vous de l'odeur et vous saurez la prochaine fois rien qu'à l'odeur si la viande est cuite ou pas. Chaque odeur a son langage, il suffit de le déchiffrer ! » (S2, femme, Seine-Maritime)

« Moi je les cuis à l'odeur, oui c'est une question d'habitude. C'est quand elles sont cuites que l'on sent le parfum des brioches (...). » (S2, homme, 58 ans, Marseille)

Estelle Masson, en étudiant les représentations culinaires (2002), a identifié deux catégories d'odeurs structurant le savoir-faire olfactif : d'une part les mauvaises odeurs, critère d'élimination du plat :

« Odeur nauséabonde - Résultat des courses : directement à la poubelle. » (S2, homme, 45 ans, Vendée)

d'autre part les bonnes odeurs qui mettent l'eau à la bouche¹³⁸ et dont l'absence lors d'un repas est source de suspicion :

« Je salive avec cette odeur dans ma cuisine ! La fraise gélifie assez vite, il n'est pas utile de cuire très longtemps. » (S2, n.c.)

Durant l'activité culinaire, ces deux catégories recouvrent un contenu variable selon des impératifs locaux. En cuisine, l'environnement olfactif est élaboré par le truchement de deux mécanismes d'attention concomitants : (a) le maintien d'un niveau de plaisir, *a minima* personnel, tout au long de la préparation alimentée par la succession de *prises hédoniques* et (b) une veille quant au respect de la catégorie « odeur alimentaire ». Ne serait-ce que par la multiplication des opérations de contrôle de l'odeur aux fins de se satisfaire du plaisir d'une odeur agréable et « appétente » :

« Depuis tout à l'heure, je n'arrête pas de soulever le couvercle de ma marmite et de humer les bonnes odeurs, miam ! » (S2, femme, 66 ans, Fontainebleau)

Chaque préparation culinaire repose sur une succession de moments olfactifs, depuis une organisation binaire de la séquence – allant de l'absence d'odeur à la présence d'un fumet alléchant – jusqu'à la reconnaissance d'une partition complexe reposant sur la succession des prises olfactives. Parmi les compétences perceptives qui contribuent à la formation de l'environnement olfactif et au déploiement de cette trame, nous distinguons : (a) le savoir-

¹³⁸ A l'occasion d'une grande enquête conduite en France au début des années 1990, le sexologue italien Willy Pasini montre que l'odorat est le sens privilégié pour susciter l'« appétit alimentaire » (36 % des répondants). Par contre, il n'occuperait qu'un rôle mineur dans l'« appétit sexuel » (6 %), largement dominé par le toucher (40 %). Nous aurons l'occasion d'illustrer les limites de cette seconde valeur dans la suite.

prévoir, (b) les opérations de contrôle de la qualité olfactive, (c) l'organisation de repères dans l'enchaînement des gestes techniques et (d) les techniques de production des bonnes odeurs.

2.2.1. Une compétence de planification : le savoir-prévoir

« [Indication donnée dans une recette] *Commençons par humer les odeurs de fromage...* » (S2, n.c.)

Qu'il s'agisse des activités culinaires quotidiennes ou exceptionnelles, l'efficacité de la séquence des opérations de transformation des ingrédients repose pour une grande part sur la formation d'automatismes dans la succession des tours de main. Le facteur olfactif s'inscrit dans un enchaînement d'opérations cognitives qui accompagne et rend possible cette chaîne d'opérations gestuelles visant la formation du bon à manger. De ce fait, les qualités odorantes d'une préparation ne suffisent pas à elles-seules pour juger de la réussite de l'enchaînement culinaire. Dans de nombreux cas, l'odeur d'un plat n'est d'aucune pertinence pour acter de la qualité de la préparation :

« J'ai bien programmé neuf heures. Mais ce matin nous n'avons eu que la bonne odeur. La brioche avait une belle croûte sur le côté mais au milieu elle n'a pas levé. » (S2, femme, 48 ans, Saint-Nazaire)

Les compétences olfactives culinaires relèvent en réalité des opérations de cognition située. C'est-à-dire qu'elles n'existent que dans un système temporel de traitement d'informations, dont la séquence des opérations culinaires constitue la trame générale. Par conséquent, c'est de la transmission du faire que dépend la transmission du savoir, la parole étant assujettie à la performance gestuelle et, plus largement, à l'ensemble des interactions « Hommes – Machines (culinaires) ». Pour cette raison, il nous semble important de ne pas confondre cuisiner et déguster, cette seconde opération s'achevant quant à elle dans le langage. Il en résulte que l'imprécision des descripteurs verbaux olfactifs culinaires et leur caractère contextuel ne signifient pas une absence de compétence culinaire.

Aussi, lorsque nous nous sommes intéressé aux livres de recettes anciens et récents pour y rechercher des descriptions d'informations olfactives¹³⁹, nous avons été conforté dans notre position : des odeurs de la cuisine on ne parle (presque) pas lors de la préparation. Pour l'illustrer,

¹³⁹ A notre connaissance, il n'existe pas d'enquête de ce type, malgré une riche littérature sur la question des ouvrages de recettes en général (voir par exemple les activités de la revue *Papilles*). Une telle recherche serait tout à fait passionnante à conduire, tant dans le domaine de la *littérature gastronomique* que de la *littérature culinaire* – pour reprendre une distinction proposée par l'écrivain Philippe Gillet (1996) – afin de contraster la mise en mots dans le cadre des opérations techniques culinaires et des activités de dégustation.

nous reproduisons ici les rares descriptions olfactives présentes dans *La cuisinière cordon bleu de la famille*¹⁴⁰, manuel rédigé au début du XIX^e siècle par Annette Lucas, représentatif à cet égard des ouvrages compulsés au gré de nos rencontres avec des informateurs.

- a. « *Aromates. On désigne sous ce nom les substances douées d'une odeur vive, pénétrante ou sucrée, tels le thym, le laurier, le basilic, l'estragon, l'anis, le safran, etc.* » (2)
- b. Les truffes doivent être de « *bon parfum* ». (342)
- c. « *L'odeur du melon doit être douce et agréable.* » (354)
- d. Le moka se distingue des autres cafés par son meilleur parfum, alors que le thé noir est plus doux « *mais a moins de parfum* » ! (156)
- e. Les bouteilles qui servent à la préparation du beurre à la minute doivent être « *soigneusement lavées (...à) l'eau chaude pour qu'elles ne prennent pas une mauvaise odeur.* » (494)

Cette relative absence de description d'événements olfactifs dans les livres de recettes peut s'expliquer par le caractère situé de la contribution des perceptions aux actes culinaires. Si des savoirs olfactifs existent, c'est en lien avec le rythme de l'activité culinaire. Un type de savoir-faire tout à fait opérant est la compétence de prévision qui repose pour partie sur des éléments locaux, et pour partie sous la forme d'un savoir encyclopédique acquis « par expérience » :

« *Je sais que si j'attends plus longtemps, je vais avoir une pâte au goût de levain ou à l'odeur marquée de levure. Je ne vois pas pourquoi j'ajouterais du jus de citron pour attendre plus longtemps.* » (S2, femme, Canada)

Durant l'activité culinaire, le traitement des informations olfactives contribue à la gestion de la temporalité relative de la préparation au regard de l'ensemble des opérations à réaliser, contribuant à la formulation d'échéances qui seront évaluées et ajustées dans le cours de l'action (De Léon 2003a, 2003b), de l'ordre de quelques minutes :

« [Soupe *Hot and Sour*, Chine] *Cuire cinq minutes, le bouillon doit commencer à dégager beaucoup d'odeurs.* » (S2, femme, 31 ans)

à plusieurs jours :

« [Levain] *Au bout de trois ou quatre jours se dégage une légère odeur aigrelette mais toujours agréable et des bulles se forment (...). Tu verras que ton levain a faim à son odeur plus aigrelette que d'habitude et parfois à la quantité de liquide qui se forme à la surface.* » (S2, femme, Lozère)

¹⁴⁰ Paris, La Renaissance du livre, Librairie Th. Lefèvre & Cie, Emile Guerin. Il a initialement appartenu à la grand-mère d'une de nos informatrices.

La connaissance des catégories olfactives auxquelles sont rattachés les aliments et condiments est une autre forme d'anticipation :

« L'odeur c'est plus fonction des aliments que tu vas cuisiner. Tu vas te dire : ben tiens, ça, je vais le faire avec plutôt telle épice, ou avec tel truc. » (Maud)

Ce savoir mobilise également les mémoires biographiques. Certains souvenirs indiquent une distribution temporelle des événements olfactifs susceptibles de participer à la formation de catégories olfactives culinaires attendues :

« Nous avons aussi de vrais plats Arabes que mon mari a ramené du Maroc, quand vient l'été nous les posons directement sur les braises du barbecue et ça marche d'enfer. Le goût est bon quand c'est cuit sur de la vraie terre cuite, sans oublier les odeurs du feu. » (S2, femme, Ille-et-Vilaine)

Dans les deux cas, le savoir-prévoir dessine un arrière plan d'attente nécessaire aux opérations de contrôle qui ponctuent la chaîne opératoire dans son ensemble. Le savoir-prévoir prend forme dans une attention orientée et sélective vers des composantes significatives de la niche odorante. Elles forment ce que nous avons appelé un environnement dont la trame dans l'activité constitue un *chemin olfactif*¹⁴¹, une succession d'événements perceptifs attendus dépliant localement ce que, dans le domaine de la vision, Véronique Nahoume-Grappe (2004) appelle des *régimes de visibilité*.

2.2.2. Contrôler

« Casser les œufs en les vérifiant par leur aspect et leur odeur. » (S2, n.c.)

La compétence de contrôle olfactif dans la préparation d'un plat, et plus spécifiquement lors de la cuisson, est un attribut revendiqué de l'expertise professionnelle (Candau 2003, Masson 2002). Son fonctionnement est néanmoins mal connu. Tâche *a priori* peu complexe, elle implique pourtant la mise en correspondance de plusieurs savoir-faire. Surtout, elle constitue un complément – voire parfois une alternative – à la recette en tant que planification de l'action :

« Je cuisine toujours avec le nez, avec le goût, je ne sais pas cuisiner avec les recettes. Sinon, j'ai l'impression que cette cuisine ne m'appartient pas et qu'elle ne va pas respecter mon goût, mon estomac. » (Laurence)

¹⁴¹ Nous proposons cette expression en analogie au concept de « chemin technique » qui, en anthropologie des techniques, désigne l'enchaînement des opérations de transformation de la matière sous-jacente à la chaîne opératoire (Martin 2007 : 200).

2.2.2.1. Transformations de la matière

Nous proposons de décrire l'activité culinaire comme un processus technique de transformation de la matière alimentaire. Sa trame est constituée des opérations successives de prises perceptives qui contrôlent cette transformation conjointement aux prises hédoniques avec lesquelles elles tendent parfois à se confondre. Si cela vaut surtout durant les processus de cuisson, la préparation des levains destinés aux nouvelles machines à pain est une autre source importante de sollicitation pour réaliser cette compétence de contrôle :

« [Transformation du levain] *Gordo*¹⁴² me sourit et lance des plus en plus merveilleuses et nombreuses bulles et son odeur est très appétissante! Il est précoce, mais je le laisse grandir tranquillement. » (S2, femme, Paris)

« [Préparation de pains italiens] *Mélanger jusqu'à avoir un grand mélange aqueux, couvrir avec pellicule et laisser dans le bol au minimum 12h, l'idéal serait cependant 24 heures. La biga obtenu aura doublé de volume, il sera pétri baigné et collant et aura une odeur fermentée.* » (S2, n.c.)

Le grand nombre de descriptions olfactives de ce type, inhérentes à l'usage d'une nouvelle technologie, s'oppose à l'argument d'une perte de savoir-faire sensoriels en raison du remplacement des techniques traditionnelles par des machines (pour un exemple circonstancié, lire Sutton – à paraître – a, à paraître – b). Au-delà de ce seul exemple, l'opération de contrôle vise la transformation réussie des ingrédients dont rend compte une bonne odeur :

« [Une recette réunionnaise] *Une fois ceci fait... tu devrais avoir une bonne odeur de cari dans les narines...* » (S2, homme, Réunion)

Les différents contrôles olfactifs divisent le processus culinaire en une succession d'étapes qui forment un chemin olfactif :

¹⁴² *Gordo* est le nom donné par une informatrice à son levain. Le cas d'anthropomorphisation qu'illustre cet extrait est fréquent dans la préparation du levain. *Poolish*, *biga*, *starter*, sont les noms donnés au levain, ingrédient nécessaire à la fabrication du pain qui se présente sous la forme d'une macération en constante évolution, ceci tant qu'il bénéficie d'un entretien régulier. Après une première phase de production, il atteint un état stable qui sera maintenu en équilibre afin de ponctionner avec mesure un peu du levain pour une consommation domestique. Dans les échanges sur les forums, il n'est pas rare de le voir doté d'un prénom humain, tandis que son développement et ses transformations physiques sont décrites à l'aide d'un vocabulaire empruntant à la psychologie humaine. Selon nous, ce procédé donne cohérence à une série d'événements qui, sans cela, ne seraient pas aisément appréhendables. A la différence d'autres savoir-faire culinaires, la référence aux parents et aux mères cuisinières est de peu de secours ici en raison de la nouveauté de l'objet machine à pain domestique. En empruntant au champ sémantique de la figure humaine, l'opération de contrôle du développement de levain prend la forme d'un dialogue, au sens quasiment littéral du terme, entre la matière et le cuisinier. Cette « communication » constitue le canal de la succession des prises olfactives, tout comme dans le vin, les registres sémantiques de la séduction et de la coquetterie organisent, avec d'autres, la lecture des informations sensorielles d'une bonne bouteille (Albert 1989).

« Je suis vraiment émerveillée par cette recette car j'aime beaucoup ce parfum citron/ vanille. Dès le pétrissage, on sentait cette odeur ! » (S2, femme, Polynésie française)

Du fait de l'organisation de l'activité culinaire en plusieurs étapes, la définition de la catégorie « bonne odeur » se détache du seul impératif hédonique pour être évaluée selon le caractère attendu de l'événement dans une séquence qui, pour cela, devra être connue sous la forme d'un savoir explicitable. L'odeur anormale n'est donc pas nécessairement une odeur déplaisante :

« C'est un peu comme le fromage, c'est pas parce qu'il pue qu'il n'est pas bon. » (S2, homme, 62 ans, Yvelines)

Et, à l'inverse, une bonne odeur ne suffit pas toujours pour juger de la réussite du plat :

« Ah oui l'odeur, la bonne odeur du pain était bien là, mais pour le reste : catastrophe ! » (S2, homme, Bruxelles, Belgique)

Les catégories « bonne odeur » et « mauvaise odeur » possèdent dès lors deux entrées distinctes : un jugement de normalité et l'évaluation de leur caractère agréable. C'est pourquoi dans la transmission des recettes, pour prévenir cette confusion, il est utile de préciser comme dans cet exemple de recette du poulet aux piments :

« Quand les poireaux sont secs, il est nécessaire qu'on mette les piments. Maintenant, on fait sauter les piments. Peut-être l'odeur sera un peu inconfortable, mais c'est normal. » (S2, n.c.)

Dans l'économie cognitive du contrôle culinaire, les odeurs interviennent tantôt en tant que premier indice d'une transformation déterminante des aliments :

« [Levain] Elle ne bulle pas encore mais son odeur a déjà changé. » (S2, femme, Cher)

Tantôt en vue de valider un changement remarqué grâce à d'autres prises perceptives :

« [Levain] Sur le conseil de mamychristelle, j'ai préparé le mien, et dès demain il sera prêt, car je le vois buller très agréablement et son odeur m'a l'air de bonne augure ! » (S2, femme, 33 ans, Jura)

« [Pain multi-céréales] Le goût, fabuleux, la texture moelleuse, l'odeur a disparu. » (S2, femme, Ardennes)

La propagation des odorants permet un contrôle olfactif à distance :

« La gelée (de sureau) n'est ni amère, ni âcre. Lors de la cuisson, une forte odeur envahit la cuisine mais c'est une très bonne gelée. » (S2, femme, 44 ans, Eure)

Allant parfois au-delà de l'espace culinaire dédié :

« *Comme toi je ne suis pas loin de mon bureau : la pièce est juste à côté de ma cuisine, si je laisse la porte ouverte, je sens même les odeurs je peux donc surveiller.* » (S2, femme, 66 ans, Seine-et-Marne)

« [Procédure pour enlever la peau des châtaignes] *Je laisse cuire une vingtaine de minutes (c'est l'odeur qui appelle).* » (S2, femme, 27 ans, Gard)

L'ensemble de ces propriétés du contrôle olfactif montrent que celui-ci repose avant tout sur un jugement différentiel, opérant par comparaison des informations sensorielles selon une organisation temporelle. Plusieurs indicateurs interviennent : (a) absence ou présence d'une odeur, (b) identification du changement de ses qualités et (c) du changement de son intensité (« *odeur forte* », « *beaucoup d'odeurs* »), (d) émergence du plaisir et de l'appétence :

« *Mon pain est dans le four, il commence à y avoir de bonnes odeurs. J'espère que mes gourmands vont se régaler !* » (S2, femme, 37 ans, Réunion)

et (e) identification de l'odeur à l'aide de prototypes issus généralement de la catégorie « odeur alimentaire » :

« [Beurre clarifié] *Le beurre va ensuite prendre une belle couleur dorée, odeur de pop-corn.* » (S2, femme)

« [Levain] *Au bout de trois jours la pâte a gonflé est devenue molle et a une odeur de vin.* » (S2, femme, Bordeaux)

« *Cela fait deux semaines que mon levain Valentin a vu le jour. Après le rafraîchi, il gonfle bien et a une odeur de bière.* » (S2, femme, 28 ans, Châlons-en-Champagne)

Combinées, ces différentes indications permettent un contrôle précis et efficace de la qualité de l'aliment en cours de transformation. Il semble donc à cet endroit que l'on puisse également faire valoir une similitude formelle entre les compétences professionnelles et domestiques¹⁴³ :

« *Lorsqu'on est du métier, on cuit souvent à l'odeur et à la couleur ainsi qu'au toucher, je crois que c'est la meilleure façon car chaque four est différent. On ne peut donner de temps exact pour une recette je pense que « Papy » sera de mon avis.* » (S2, homme, 58 ans, Marseille)

¹⁴³ Nous conduisons actuellement une étude similaire dans le registre de l'apprentissage des savoir-faire culinaires professionnels (pour SEB, au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse). Une enquête préparatoire conduite sous notre direction à l'Institut Paul Bocuse de Lyon (Cividino 2008) fournit quelques pistes de convergence (dans l'activité perceptive) et de divergence (dans la primauté accordée à l'organisation logistique et humaine, ainsi qu'à l'hygiène drastique, qui est le fait des jeunes cuisiniers professionnels).

2.2.2.2. Le raté

La catégorie « odeur de raté culinaire » est une forme spécifique de mauvaise odeur qui apparaît dans le jugement de contrôle :

« [Des confitures] *Elle ne les a pas faites cuire assez, ou pas assez sucrées, toujours est-il que ça a gentiment fermenté, et que ça dégage une odeur de vinaigre insoutenable !* » (S2, femme, Auvergne)

« [Machine à pain] *La préparation en attente dans la machine avait une odeur plus que bizarre et même désagréable. Je craignais le pire. Eh bien, il s'est produit.* » (S2, femme)

Elle s'évalue à l'aune de trois cas de figures :

- a. L'intensité des odeurs est trop élevée :

« *Les derniers pains que j'ai faits avaient trop le goût de levure briochin enfin surtout une très forte odeur.* » (S2, femme, 34 ans, Hérault)

- b. L'odeur ne s'harmonise pas avec les qualités perçues dans d'autres registres sensoriels :

« [Pain] *Soit la mie n'est pas assez cuite, soit il a une odeur de levure trop présente, soit la croûte est trop dure...* » (S2, femme, 26 ans, Tours)

- c. L'odeur ne répond pas aux critères d'identification de la catégorie « odeur alimentaire ».

Dans ce cas, on dira que l'odeur n'est pas pertinente :

« *Liqueur de roses : comment dire... la macération des pétales dans le sucre a donné quelque chose qui ressemble plus à une odeur de compost qu'à de la rose. Bref, infâme mais devrait plaire à un ver de terre ascendant champignon.* » (S2, femme, 37 ans, Paris)

2.2.2.3. Les critères de pertinence de l'odeur

Le critère de pertinence d'une odeur opère la synthèse des différentes opérations que nous venons d'introduire. Joël Candau (2002) identifie deux propriétés nécessaires à son évaluation : (a) La réussite ou l'échec de la catégorisation de l'odeur et (b) sa coexistence jugée plaisante ou non de cette odeur dans une succession d'autres perceptions. Dans le cadre de l'activité culinaire, cette distinction s'avère particulièrement utile.

Premièrement, en l'absence de recommandation spécifique, il est attendu de l'odeur d'un ingrédient qu'elle relève de la catégorie « odeur alimentaire » et, plus spécifiquement, de la même

catégorie alimentaire que sa source. Or, cette identité entre la catégorie des ingrédients et celle du résultat de la préparation, peut, à des fins techniques, faire l'objet de concessions dans le cours de la préparation :

« [Levain] *Bon, mis à part la grise mine de Bubulle, il a une odeur assez « vinaigrée »... Je pense que c'est normal...* » (S2, femme, 27 ans, Grenoble)

Dans cet exemple, la qualité vinaigrée de l'odeur entre en conflit avec la catégorie « odeur de pain ». Elle est pourtant pertinente au regard des objectifs pratiques de l'activité culinaire :

« *L'odeur, c'est rien, ce n'est que la fermentation de la farine et de l'eau, c'est comme quand tu réactives de la levure de boulangerie, ça ne sent pas bon, as-tu été voir les différents posts qu'il existe à ce sujet ?* » (S2, femme, 34 ans, Loiret)

Nous dirons donc que la pertinence d'une odeur est (c) contextuelle dans le sens où son évaluation dépend de sa place dans la séquence de l'activité dans laquelle elle s'inscrit. Elle fait l'objet d'un apprentissage par l'acquisition des connaissances qui permettent de dépasser un *jugement générique* (reposant sur une connaissance des catégories culturelles : « odeur vinaigre » versus « odeur de pain ») vers un *jugement technique*, local et reposant sur une connaissance de la succession dans une chaîne opératoire : « odeur vinaigre » puis « odeur de pain »).

Le jugement de pertinence dans le cadre de l'activité culinaire repose donc sur l'intégration de l'odeur dans un triple système classificatoire : affectif, catégoriel et séquentiel. Ces trois critères forment une base de pertinence que d'autres éléments viennent ensuite complexifier. Une de ces dimensions est (d) la connaissance des goûts des autres :

« [Brioche] *Attention si tu crains le goût de la levure il faut mettre du citron car chez moi mes hommes n'aiment pas du tout cette odeur.* » (S2, femme, 46 ans, Saône-et-Loire)

Les idiosyncrasies biographiques et familiales alimentent cette quatrième dimension du jugement de pertinence et, par la même occasion, contribuent à la formation de spécificités culinaires qui seront éventuellement pérennisées dans une pratique propre à une cuisine dite familiale ou maternelle :

« *Je recherche les recettes de brioche pour les enfants mais sans oeufs puisque mon fils y est allergique et sentir cette bonne odeur sans le manger, trop cruel je trouve.* » (S2, femme, Allemagne)

La pertinence s'évalue également dans la mesure de (e) l'intensité de la perception olfactive :

« Macération du coing qui donne environ trois litres d'alcool : belle couleur, bonne odeur, un peu trop fort. » (S2, homme)

Dans ce cas, le jugement ne s'applique pas directement aux qualités de l'odeur, mais selon le degré d'attention suscité par l'odeur elle-même. C'est donc une information subjective qui est évaluée, impliquant une capacité propre d'être affectée. Cette capacité augmente lorsque la perception est intentionnelle :

« [Utilisation culinaire de l'eau de rose] *Pour les doses : au nez. Je sentais la pâte au fur et à mesure de l'ajout jusqu'à obtenir une odeur légère - et ne surtout pas aller jusqu'à une odeur trop prononcée, je trouve ça trop écaurant.* » (S2, femme, Rhône)

Car un ingrédient sur-dosé laisse une trace olfactive qui dure parfois tout le temps de la préparation pour être présente dans le plat terminé :

« [Galette de Péruges] *Je ne mets plus de levure fraîche, elle laisse une trace trop importante de son odeur.* » (S2, femme, Ain)

Les aliments sont ainsi classés en fonction de l'intensité olfactive de leur trace dans la préparation :

« [Usages du fenugrec et du coriandre] *Tu peux aussi les utiliser comme condiment dans les conserves, quelques graines seulement car leur odeur est forte.* » (S2, femme, Calvados)

Par conséquent, (f) une odeur non identifiée est par définition douteuse, non pertinente :

« [Levain] *Par contre l'odeur est bizarre, un peu acide, odeur que je ne reconnais pas. Est-ce une des farines ou le levain fermenté ?* » (S2, femme, 55 ans, Bouches-du-Rhône)

2.2.2.4. Dimensions olfactives de l'expertise culinaire

Maîtrisant ces six propriétés dans le registre olfactif, les experts culinaires qui se démarquent en s'affirmant comme tels ou en étant sollicités à ce titre, sont les amateurs capables de décrire (et de verbaliser, ce qui contribue à ce que l'expertise soit reconnue par des pairs) des événements olfactifs selon leur position au sein de l'activité culinaire, dans une double perspective séquentielle :

« [Réponse à la précédente question] *Pour l'odeur pas d'inquiétude si tu n'as pas sur-dosé, l'odeur disparaît à la cuisson.* » (S2, homme, 52 ans, Sud-est de la France)

et catégorielle :

« [Idem, dans une autre discussion] *Pour le goût, c'est un mélange de beaucoup de choses que tu trouves dans Francine pain de campagne, il est possible que ce soit les composants de cette farine qui ont cette odeur.* » (S2, homme, 64 ans, Nancy)

A cette maîtrise cognitive s'ajoute également une compétence affective. En cuisine aussi, il s'agit de ne pas perdre son sang-froid :

« [Un jambon au four] *Il gonfle et je trouve qu'il a une odeur assez forte. Je crains qu'il y ait un problème. Est-ce normal? Y a-t-il quelque chose à faire? Au secours!* » (S2, femme)

A quoi un des experts répondra :

« *C'est bien de se fier à son odorat... il sent fort, oui, mais quoi, le pourri? Là, c'est mauvais signe! As-tu mis assez de sel ?* » (S2, femme)

Pour dépasser cette lecture affective au double sens du terme (le jugement de l'odeur se borne ici à la catégorie affective et le cuisinier perd son sang-froid), l'expert suggère d'augmenter le jugement de pertinence d'une nouvelle catégorie olfactive (l'identification de la qualité de l'odeur) associée à une opération technique spécifique (quantité de sel). Ce à quoi le candide répond :

« *Je viens d'aller voir le jambon. Il semble que ça soit stationnaire. Ça ne sent pas le pourri mais c'est difficile de dire quoi.* » (S2, femme)

A défaut d'être résolu par une identification de l'odeur, le sentiment de panique est dépassé au bénéfice d'une interrogation sur la pertinence catégorielle de l'odeur. Dans un autre échange sur un forum concernant la fraîcheur d'un poisson, cette multiplication des catégories lors du jugement de pertinence s'accompagne de recommandations sur l'articulation des catégories entre elles :

« *Lundi j'ai acheté des ailes de raie, je les ai congelées mercredi soir, le problème, c'est qu'elles sentaient plutôt fort l'ammoniac. Est-ce normal ?* » (S2, n.c.)

à quoi il a été répondu :

« *Attention : un poisson qui sent l'ammoniac n'est pas frais.* » (S2, n.c.)

Toutefois, cette recommandation peut être précisée, non sans prendre un certain risque puisque la catégorie du pertinent, en s'agrandissant, accroît le risque de toxicité. Dans ce cas, l'expert propose de décomposer le caractère déplaisant de la mauvaise odeur en deux degrés d'intensité qu'il s'agira d'apprendre à distinguer, l'une faible et pertinente, l'autre forte et disqualifiante :

« Le poisson sent toujours un peu mais si l'odeur est déplaisante, ce n'est pas bon signe. » (S2, femme, 56 ans, Alpes-de-Haute-Provence)

Enfin, cette amélioration de la compétence identificatoire de l'expert s'appuie sur des savoirs encyclopédiques et, éventuellement, leur enchâssement dans des propositions théoriques :

« [Dans la même discussion. Suite à une situation identique, une autre forumeuse partage son expérience et explique] J'ai fait des recherches pour comprendre : c'est une glande qui produit cette odeur ; moi c'était au bout d'une journée et j'ai su qu'en fait, j'aurais pu la manger quand même, qu'il suffisait de la laisser longtemps sous l'eau chaude. » (S2, femme)

Ressources sommaires mais non triviales, les notices fournies par les marques de machines culinaires constituent également des sources d'informations utiles :

« [Première utilisation d'une machine à pain] A un certain moment, de la fumée et une odeur sortent de la machine à pain, cela paraît inquiétant mais c'est prévu dans la notice. J'espère qu'à la deuxième journée, l'odeur et le résultat seront plus agréables. » (S2, homme, Ile d'Oléron)

Ces données constituent un premier exemple de transmission de compétences olfactives entre un expert et un candidat. Au regard de l'ensemble des processus que nous décrirons en détail au cours des chapitres suivants, il apparaît qu'elles présentent un caractère exemplaire quant à l'enchaînement des événements qui concourent à cette forme de communication. Nous proposons d'en résumer la structure comme ceci :

A partir du **(a)** sentiment de panique du candidat, il s'agit dans un premier temps de **(b)** prodiguer des conseils efficaces en toute circonstance (ici, éviter toute intoxication alimentaire). Ensuite, l'expert propose des **(c)** outils pour améliorer l'opération de catégorisation perceptive permettant l'évaluation de pertinence de l'odeur, en particulier en **(c.1.)** augmentant le nombre de catégories et **(c.2.)** en proposant des gradients à celles-ci. Enfin, **(d)** il propose des outils pour inscrire durablement en mémoire ce nouveau savoir, soit **(d.1.)** sous la forme encyclopédique de théories, soit **(d.2.)** sous la forme procédurale d'une séquence d'actions que la pratique permettra de mémoriser durablement.

2.2.2.5. *Dissonances catégorielles et contagion*

L'évaluation de la transmission des qualités odorantes d'un ingrédient à un autre occupe une place importante et particulière dans le contrôle olfactif culinaire :

« [Pour éliminer les odeurs de fritures] *Merci pour l'astuce mais les clous de girofle ne vont-ils pas parfumer l'huile de friture ?* » (S2, femme, 28 ans, Lyon)

Nous appellerons *contagion* l'inférence causale selon laquelle la qualité odorante d'un ingrédient (et d'une manière générale, d'un matériau) est transmise à un autre de sorte que celui-ci « possède son odeur ». Ce concept est connu de longue date dans la littérature anthropologique. Dans *Le rameau d'or* (1890), James Frazer définit la contagion comme une composante de la pensée magique, impliquant une transmission des propriétés d'une entité vers une autre après leur contact physique. Il a récemment fait l'objet d'un investissement théorique dans le domaine alimentaire grâce aux travaux du psychologue américain Paul Rozin (Rozin & Nemeroff 1990, Rozin 1994) et du sociologue français Claude Fischler (1990). Ce mécanisme cognitif explique certaines formes de dégoût alimentaire s'exerçant à partir de la croyance dans l'existence d'un contact, réel ou supposé, entre l'aliment en question et une matière « polluée ». Malgré une riche littérature consacrée à la stabilité de ce mécanisme et aux représentations sociales qui y sont associées, à notre connaissance, aucune étude n'a abordé de manière spécifique les mécanismes propres aux différentes modalités sensorielles de ce jugement. Or, non seulement ce mécanisme cognitif de la contagion s'observe fréquemment dans le domaine olfactif – dans le cadre des activités culinaires comme nous le montrons ici, mais aussi d'une manière générale vis-à-vis de tout corps odorant¹⁴⁴ – mais nous remarquons qu'il s'exerce de deux manières spécifiques selon l'ontologie des odeurs.

Dans une première acception de ce processus que nous dirons « faible », l'odeur est conceptualisée comme l'indice d'un transfert de propriétés matérielles sur lequel il s'agit d'agir pour la réussite de l'activité :

« *Moi j'ai un moule à muffins, et à chaque fois que je l'utilise il y a une sale odeur de caoutchouc à la cuisson, et j'ai l'impression que ça reste un peu sur les gâteaux.* » (S2, femme, 31 ans, Marseille)

¹⁴⁴ Si, comme l'explique Paul Rozin, la pensée sympathique repose sur la croyance en un contact, alors dans le domaine olfactif cette forme de causalité est constamment sollicitée étant donné les propriétés inférées de propagation des odeurs qui mettent en contact des corps très éloignés.

Dans le contexte culinaire, ce transfert opère entre les matières alimentaires :

« [Du miel] *Sa conservation est limitée, elle doit être faite à l'abri des odeurs et dans un lieu frais et obscur.* » (S2, n.c.)

mais aussi entre ustensiles de cuisine et aliments :

« *Je vous dis pas l'odeur de cramé J'ai pu ravoïr mon autocuiseur, seulement, il persiste une odeur de brûlé dedans, mais surtout au niveau du couvercle.... Auriez-vous un « truc » pour faire partir cette odeur de ma cocotte ? Je dois m'en resservir ce soir et j'ai bien peur que mes aliments ne prennent l'odeur.* » (S2, femme)

De ce fait, le contrôle de la contagion est enjeu technique et technologique :

« [Avant d'acheter un four] *qui permet surtout de cuire des aliments différents sans mélanger les odeurs comme un gratin et une tarte en même temps.* » (S2, femme, 53 ans, Champagne)

Parmi les savoirs olfactifs, les connaissances encyclopédiques relatives aux matières jouent un grand rôle dans l'évaluation des facteurs de contagion :

« *Si ton moule est en métal (il y en a....) tu peux faire autre chose, même salé, mais s'il s'agit d'un moule traditionnel en terre cuite je te conseille de le réserver uniquement pour kouglof (ou kugelhof) et brioche afin qu'il ne prenne pas une odeur qui serait désagréable par la suite.* » (S2, femme, 6 ans, Ile-de-France)

« *Le thé se conserve à l'abri de la lumière, de l'air et de la chaleur. Il déteste les autres produits alimentaires dont il prend l'odeur. Pas d'épices, de café, ou tout autre élément parfumé. Placez-le dans un récipient hermétique en métal ou en céramique. Il durera longtemps.* » (S2, n.c.)

Dans une seconde acception « forte » de la contagion, l'odeur est conçue comme l'agent médiateur lui-même qui, de ce fait, est susceptible de transmettre ses propriétés en l'absence d'un contact physique. Or, pour qu'il y ait agent, il est nécessaire que l'esprit présuppose l'existence d'une ontologie matérielle. Cette opération mentale, tacite, qui conceptualise l'odeur en tant que substance, s'exerce dans le cadre d'activités de pensée qui rendent nécessaire ce travail de l'esprit. Elle semble ainsi se manifester en particulier lorsque la réflexion porte sur l'espace qui sépare l'individu qui perçoit et la source odorante, donnant une assise matérielle à ce lien sous la forme d'une « propagation d'odeur(s) ». Dans le cadre de l'activité culinaire, cette opération cognitive s'effectue de manière privilégiée lors de la maîtrise de la propagation des odeurs culinaires durant la cuisson :

« [Cuisson du poulet rôti] *Pour éviter que cela fume ou dégage de mauvaises odeurs... mettre de l'eau dans le plat qui recueille les graisses.* » (S2, femme)

« [Recette des cuisses de dinde rôties] *N'utilisez pas de beurre pour graisser votre plaque du four, vous auriez une épouvantable fumée avec une odeur désagréable !* » (S2, n.c.)

La maîtrise de la contagion contribue directement à l'évaluation de la pertinence d'une odeur en déplaçant l'opération d'un jugement sur la perception olfactive vers une évaluation catégorielle des sources odorantes :

« *Une mousse parfumée au restant de quiche thon et tapenade, ça intéresse quelqu'un ?* » (S2, femme, Canada)

Par ce déplacement du contexte vers des catégories d'entités, les jugements qui en résultent se réalisent dans le cadre d'oppositions macro-sociales propres au domaine alimentaire, tel qu'ici l'opposition sucré/ salé.

Outre la phase de cuisson, la conservation des aliments nécessite elle-aussi un important dispositif technologique et une attention spécifique aux informations olfactives pour encadrer cette contagion. C'est ainsi que le réfrigérateur, symbole technologique de la désodorisation morale de l'Occident (Howes 1990), est pourtant le cadre d'une attention olfactive constante, fréquemment décrite sur les forums :

« [Conservation des dattes] *Fraîche, au réfrigérateur, l'envelopper ou la mettre dans un récipient hermétique, car elle absorbe les odeurs qui l'entourent.* » (S2, n.c.)

« [Melon] *Il n'aime pas le réfrigérateur. Mais pour le rafraîchir, enfermez-le dans une boîte hermétique, car son odeur risquerait de contaminer les autres aliments.* » (S2, n.c.)

2.2.2.6. Produire l'ordre olfactif

Enchâssée dans l'action, l'opération de contrôle aboutit logiquement à l'exercice de compétences visant le retour à l'ordre sous la forme d'un environnement olfactif pertinent. Une première solution consiste à supprimer les qualités odorantes problématiques en agissant sur la préparation :

« [Préparation des pieds de porc au caramel] (...) *je le réussis moins bien que [ceux de] mon papa, le pied sentait pas bon malgré le fait que j'ai brûlé les poils et gratté entre les « orteils » avec la lame d'un couteau. Tu sais comment on fait pour enlever cette odeur ?* » (S2, femme, rurale, Belgique)

« [A quoi il est répondu] *C'est vrai, je fais souvent des rognons de porc, je les fends en deux, j'enlève la partie graisseuse avec un couteau style filet de sole, si je trouve une petite odeur, je les fais tremper très rapidement dans de l'eau fraîche vinaigrée, je les sèche, les coupe en morceaux d'un centimètre environ, puis je les fais sauter dans une poêle très chaude.* » (S2, homme, 71 ans, Pau)

Souvent, plutôt que de supprimer l'odeur – sur laquelle il est difficile d'agir une fois qu'elle s'est manifestée, indiquant en réalité une transformation irréversible de la matière alimentaire – l'expertise culinaire tend à privilégier l'exercice d'un savoir-prévoir :

« Un conseil : n'utilise jamais de la levure chimique pour les machines à pains. Cette odeur de levure reste imprégnée dans le pain après cuisson, donne une levée de pâte différente et occasionne le brûlant. » (S2, n.c.)

Quatre opérations permettent de se prémunir de ces mauvaises odeurs :

- a. Les ingrédients sont choisis en raison de leur faible potentiel (mal)odorant :

« [Conservation d'une truffe fraîche] L'alcool pour fruits est le plus indiqué car sans odeur particulière. On peut utiliser, le madère, cognac, armagnac, cependant les parfums sont modifiés (maderisation). La conservation est possible à condition que l'alcool titre plus de cinquante degrés, sinon il y a risque de fermentation. » (S2, femme, 59 ans, Landes)

Chaque cuisinier connaît ainsi des ingrédients dont le caractère odorant requiert une attention particulière durant la préparation :

« [Préparation du Cuchale à la moutarde] Ajouter peu à peu la préparation de moutarde-vin (odeur très forte, ne pas mettre le nez dessus). » (S2, femme, 35 ans, Suisse)

« [Préparation du Stockfish] On se régale mais attention : ce plat est fort en odeur à la préparation (souvenirs d'enfance ma grand-mère nous le préparait souvent). Pour trouver le stockfisch et les boyaux elle le faisait au Vieux Nice bien sûr. » (S2, femme, 35 ans, Alpes-Maritimes)

- b. Il est parfois possible d'ajouter un ingrédient utilisé uniquement pour réduire la présence de l'odeur :

« Si tu crains l'odeur de la levure mets du citron cela enlève le goût¹⁴⁵. » (S2, femme, 46 ans, Saône-et-Loire)

- c. Dans le cas d'aliments qui, comme certaines viandes, dégagent spontanément une odeur désagréable, l'ingrédient sera traité avant l'entame de la cuisson :

« [Préparation du poulet au saké] Le canard, surtout le canard sauvage et le col-vert, est tout indiqué pour remplacer le poulet. Dans ce cas, faites blanchir le volatile cinq minutes dans de l'eau bouillante pour enlever son odeur caractéristique. » (S2, femme)

« Quand tu as fait ton foie gras poêlé l'avais tu préparé avant c'est-à-dire le dénervé, le laisser dans le lait ou l'eau glacé pour le débarrasser de son odeur d'abat ? » (S2, femme, Rome, Italie)

¹⁴⁵ La suite de la discussion révèle que « goût » désigne ici les deux sens chimiques.

- d. Enfin, la préparation culinaire achevée, on recommande parfois de laisser du temps avant sa consommation pour que l'harmonie olfactive du produit se constitue :

« [Préparation du sirop de fruits rouges] *Il faut laisser vieillir le sirop quelques semaines avant de consommer, autrement vous aurez l'odeur du vinaigre.* » (S2, femme, Saint-Marcellin)

2.2.2.7. Contrôler le résultat

Sans que cette étape soit nécessaire, le contrôle du résultat de la préparation aboutit fréquemment à la recherche et l'identification d'une bonne odeur signifiant la réussite de l'activité :

« [Préparation à base de fromage de chèvre] *S'il est genre élastique, c'est que le lait était froid, il doit avoir une bonne odeur et être comme de la crème.* » (S2, femme, 56 ans, Pas-de-Calais)

Lorsque le repas est collectif, la séquence culinaire se conclut par le partage hédonique, entre convives, de l'expérience olfactive :

« [Préparation du poulet de campagne] *Fermer et mettre à four chaud une heure, 157 ou 225 degrés. N'ouvrez le couvercle que sur la table pour que chacun profite de la bonne odeur.* » (S2, femme, 56 ans, Haut-Rhin)

Seule cette dernière étape est présente dans l'ensemble des entretiens que nous avons conduits. Manifestement, elle désigne l'expérience olfactive culinaire par excellence. Pourtant, elle n'occupe qu'une portion congrue dans l'enchaînement des compétences perceptives qui font l'activité culinaire. Les odeurs qui jouent un rôle déterminant dans la définition d'une catégorie des « odeurs alimentaire sociales » – regroupant les traits valorisés comme représentatifs d'une culture familiale ou régionale – sont par conséquent peu représentatives de l'expertise culinaire elle-même.

Nous faisons le pari qu'une ethnographie visant la description de l'ensemble des compétences perceptives nécessaires à la conduite de l'activité culinaire montrerait dans les différentes modalités sensorielles un décalage similaire à celui que nous observons entre les catégories « odeurs culinaires » et « odeurs alimentaires sociales ». Celui-ci se situe entre l'évaluation perceptive dans l'activité de préparation et les jugements qui émergent dans le cadre du repas et/ ou de la dégustation, où se joue un autre partage social du jugement, tourné vers le collectif (ce qui réunit) et non vers la maîtrise de la matière. A cette étape, nous observons par

exemple que les composantes olfactives et visuelles interviennent de concert pour qualifier de manière définitive la qualité de la préparation :

« Le résultat visuel est un pain assez petit, assez compact, avec une odeur très agréable. » (S2, homme)

Cette congruence intermodale est à ce point efficace que la photographie d'un plat sorti du four, telle qu'elle accompagne en certaines occasions les échanges sur les forums, suffit parfois pour évoquer une perception olfactive :

« [Préparation d'une couronne en pain] Jenny, c'est tellement beau ! J'ai l'impression de sentir la bonne odeur du pain... c'est ton premier essai ? » (S2, femme, 48 ans, Deux-Sèvres)

Le « beau » et le « bon à manger » s'interpénètrent alors non pas de façon séquentielle, mais sous une forme simultanée. Il en va de même dans le registre des croisements entre odeurs et jugements gustatifs :

« Par rapport au pain sur poolish (qui ne patiente que douze heures environ), je pense que le goût est plus fort, car le levain préparé ainsi dégage une odeur caractéristique, qui confère au pain une saveur plus prononcée, bien sympa d'ailleurs. » (S2, femme, 33 ans, Jura)

Ramassées dans une forme unique sans dimension temporelle propre – l'odeur du plat au terme de la préparation – ces composantes perceptives s'inscrivent dans une temporalité distincte de l'activité culinaire : le temps du repas dont les codes olfactifs et sensoriels font l'objet d'une connaissance partagée au sein d'une même société (Candau 2002). La préparation et la consommation se distinguent dès lors par un séquençage distinct de l'attention, que le sens commun tend pourtant à confondre en les réduisant à une même catégorie des « odeurs alimentaires ».

2.2.3. L'odeur comme repère dans l'enchaînement des gestes techniques

« A partir du moment où ton levain bulle bien et sent cette odeur aigrelette, c'est qu'il est bien actif, c'est alors que tu prélèves ce dont tu as besoin. » (S2, femme, 33 ans, Jura)

La préparation des aliments repose donc sur un enchaînement d'opérations techniques dont l'agencement et la coordination sont balisés par un certain nombre de repères olfactifs qui participent au chemin perceptif de l'activité :

« Ton levain se couvrira d'une sorte de liquide sur la surface et aura une petite odeur aigrelette proche du vinaigre mais plus douce. C'est à ce moment-là qu'il faut le « rafraîchir » ou le « nourrir ». » (S2, femme, Lozère)

« *Au bout de trois ou quatre jours, se dégage une légère odeur aigrelette mais toujours agréable et des bulles se forment (...). Tu verras que ton levain a faim à son odeur plus aigrelette que d'habitude et, parfois, à la quantité de liquide qui se forme à la surface.* » (S2, femme, Lozère)

En raison de l'importance de ce processus, la transmission de l'expertise procède par une socialisation de l'attention qui encourage le développement d'une attitude active ; la recherche d'informations perceptives des aliments guidée par des attentes :

« [Préparation du pâté aux pommes de terre] *Ensuite c'est comme tout, il faut sentir, dès que la cuisine commence à sentir une bonne odeur de patates persillées, alors on sort tout.* » (S2, homme)

Toutefois, si l'odeur est un signal, elle n'est pas nécessairement l'expression d'un changement significatif de la matière au regard de la production du bon à manger :

« [Levain] *Faut-il le nourrir uniquement lorsqu'il y a une odeur ? Non pas forcément, l'odeur étant plus un « signal » qu'il commence à avoir faim. En fait tu le nourris à ta guise, selon ta consommation perso.* » (S2, femme, 33 ans, Jura)

L'indice le plus élémentaire est la détection d'une odeur qui, tout en s'avérant pertinente, tranche dans l'environnement olfactif de l'étape culinaire :

« [Riz basmati cuit dans de l'huile de cumin chauffée] *Quand une bonne odeur se développe, ajouter le riz, faire revenir.* » (S2, femme)

« *Faire griller les feuilles de nori¹⁴⁶ d'un côté, jusqu'à ce qu'elles commencent à dégager une bonne odeur.* » (S2, homme, Thaïlande)

Ce n'est que plus rarement que l'identification s'avère nécessaire :

« [Du beurre noisette pour mélanger avec des blancs d'œuf] *Fondre le beurre dans une casserole à feu vif jusqu'à ce que vous sentiez une odeur de noisette.* » (S2, femme, 26 ans, Bastia)

Ce type de communication qui vise la transmission des savoir-faire olfactifs sur Internet n'est possible qu'à la condition du partage, même imparfait, d'une définition minimale de l'environnement olfactif culinaire entre interlocuteurs. Il s'agit d'une condition de la communication olfactive en général. Dans le domaine culinaire, ce principe nous permet de comprendre pourquoi il est peu question des odeurs dans les livres de recettes puisque ceux-ci privilégient le film de l'action sur la description des indices nécessaires à l'enchaînement des différentes séquences. Pour cette même raison, la maîtrise de l'information olfactive constitue un levier de singularisation des recettes au-delà de la trame partagée. Elle s'avère enfin efficace pour

¹⁴⁶ La feuille de nori est l'ingrédient qui recouvre le riz dans la préparation des sushis.

prendre en charge les accidents et autres événements qui ne peuvent être planifiés de façon définitive dans une recette ou dans un dispositif technologique tels que les machines à pain et les fours à cuisson (les technologies culinaires les plus citées dans notre corpus ethnographique).

2.2.4. La production du bon à manger

« Ensuite, je mets un peu d'huile dans la poêle, j'attends un moment pour que l'huile soit chaude. Après, je mets les poireaux pour fabriquer les odeurs, parce que comme ça, ça sent bon. » (S2, n.c.)

Nous venons de présenter les conditions de contrôle et d'entretien d'une pertinence olfactive durant l'activité culinaire, en observant la contribution des compétences préventives et réparatrices. Qu'en est-il des techniques directement dédiées à la production des bonnes odeurs qui, en plus d'être pertinentes, présentent un caractère plaisant recherché ?

2.2.4.1. Produire la bonne odeur

La production du bon à manger repose autant sur l'improvisation et l'innovation que sur l'expérience accumulée. Apprendre à profiter des erreurs personnelles est une clef de l'expertise culinaire¹⁴⁷ :

« (...) en revanche, par erreur, la personne qui s'occupe de la cuisine à la maison a mis dans le pain de la levure de boulanger ... à la place de la levure chimique ... eh bien c'est super ! Le pain est léger, et quelle odeur géniale. » (S2, femme, Rome, Italie)

Au même titre que la prise en charge des odeurs non pertinentes, la production des bonnes odeurs repose sur un savoir-prévoir :

« [Marinade pour poulet] Je te conseillerais de faire un mélange huile d'arachide + poivre + persil finement haché + ail + échalote réduit en purée + deux bouillons (un demi Maggi oignon épices + un demi Maggi poulet équivalent à un bouillon) + un peu de sel, cela produit une très bonne odeur et un très bon goût. Bon appétit. » (S2, femme, 18 ans, Abidjan, Côte-d'Ivoire)

L'accident, pour contribuer de façon durable à la production du bon doit, dès lors, être formalisé sous cette nouvelle composante de la séquence culinaire, devenir routine.

¹⁴⁷ De la « frite belge » (c'est-à-dire cuite deux fois dans la graisse) à la tarte Tatin en passant par les très nombreux cocktails, on pourrait ainsi dresser l'inventaire des plats, desserts ou boissons dont l'histoire de l'invention souligne l'ingéniosité d'un cuisinier qui aura su tirer profit d'une erreur de préparation pour formaliser une nouvelle recette. Que l'accident soit réel ou un élément du discours identifiant le génie de l'inventeur, il constitue une catégorie particulière de la créativité.

Produire une bonne odeur consiste tout d'abord à révéler l'odeur virtuellement présente dans les ingrédients choisis, ou à l'amplifier lorsqu'elle était déjà perceptible. Les cuissons dites par expansion¹⁴⁸ mettent en valeur cette opération en privilégiant l'expression lente, spontanée ou suscitée, de ces qualités odorantes :

« [Préparation à base de lentilles] *Continuez à remuer afin que les odeurs s'exhalent.* » (S2, femme, Eure)

« [Préparation à base de potirons] *Faites cuire en remuant jusqu'à ce que les épices dégagent leurs odeurs.* » (S2, femme, 27 ans, Gex)

Cette technique favorise également un transfert des odeurs de différentes matières contenues dans le « milieu de cuisson »¹⁴⁹ :

« *Je fais mon taboulé à l'avance, le temps que la sauce s'imprègne des odeurs, miam !* » (S2, femme, Hauts-de-Seine)

« *Ça te fait des tajines fondantes et le plat s'imprègne, par le temps, de l'odeur des épices.* » (S2, femme, région de Toulouse)

La contagion apparaît dès lors comme un principe recherché, technologiquement valorisé dans la description des cuissons à feu très doux, lorsque les aliments mijotent¹⁵⁰. Cette technique que l'on retrouve dans de nombreux systèmes culinaires, tel les pot-au-feu des cuisines françaises (Csergo 1999), a trouvé un écho dans le triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss (1968) qui valorise le pôle du bouilli comme forme culturelle par excellence¹⁵¹. Du point de vue des propriétés olfactives de la technique, sa valorisation n'est pas non plus pour nous surprendre¹⁵².

¹⁴⁸ Cette technique favorise l'extraction des qualités organoleptiques hors du produit à destination d'une sauce faite du jus de cuisson. Elle se distingue de la *cuisson par concentration* dont l'objectif est de colorer un produit afin que celui-ci conserve en son sein l'essentiel de ses propriétés gustatives. La *cuisson mixte* est la succession de ces deux méthodes, impliquant dans un premier temps de saisir l'aliment à sec, puis de le mouiller pour favoriser les échanges avec les condiments et la sauce.

¹⁴⁹ Par milieu de cuisson, « on désigne ainsi un milieu fluide (liquide ou gazeux) dans lequel cuit un aliment. » (Cousin & Susana 1992 : 115). Le milieu liquide consiste en eau, graisse, mélange d'eau et de graisse, etc. Il peut être partiellement ou non exsudé par l'aliment. Parfois, en cours de cuisson, il devient indissociable des mets (bouillie, sauce). Le milieu gazeux peut être sec (atmosphère d'un four) ou humide, comme dans le cas de la *cuisson à l'étouffée* durant laquelle l'aliment dégage des vapeurs d'eau, ou de la *cuisson à la vapeur* qui repose, à l'inverse, sur l'ébullition d'un liquide.

¹⁵⁰ Mijoter consiste à « faire cuire un aliment longuement à petit feu à couvert (le plus souvent après saisir, revenir, etc.) Dans les cuissons mixtes, comme les cuissons en ragoût (...), mijoter constitue une deuxième phase lente et prolongée. » (Cousin & Monzon 1992 : 134)

¹⁵¹ Voire, comme le défend Jacques Dournes (1969) à l'aide d'un exemple issu de la mythologie des Jōrai, le pôle du fermenté/ pourri.

¹⁵² Le traitement des matières culinaires au service d'une gestion des odeurs fait l'objet d'un enseignement dans les écoles de cuisine. L'extrait suivant est issu d'un ouvrage pédagogique d'usage courant dans les institutions d'apprentissage, *Technologie culinaire. Personnel, équipement, matériel, produits, hygiène et sécurité*. « L'odeur. La cuisson peut libérer certains arômes volatils (souvent liés à la saveur). D'autres arômes qui étaient fortement emprisonnés dans les structures cellulaires diffusent à l'intérieur des tissus et liquides cellulaires, et peuvent mieux se dissoudre dans le milieu de cuisson et le parfumer. Certaines techniques de cuisson judicieusement conduites permettent de préserver, développer ou concentrer les parfums. D'autres techniques

En effet, la cuisson lente et à feu doux permet de préserver cette odeur (virtuelle) en évitant, d'autre part, de faire disparaître ces qualités spontanées dont les « produits frais » sont les pourvoyeurs par excellence :

« [Garniture pour bûche de Noël] *Pour conserver le parfum des framboises fraîches, il vaut mieux ne pas trop les chauffer.* » (S2, femme, Nord)

Cette recherche du bon intervient également lors de l'étape de conditionnement¹⁵³, à l'occasion de laquelle certaines opérations sont réalisées afin d'augmenter le potentiel odorant d'un ingrédient, que ce soit par un séchage :

« *A l'état frais, l'aspérule ne dégage aucune odeur. C'est après la cueillette, pendant qu'elle sèche, qu'elle devient odorante.* » (S2, femme, rurale, Belgique)

ou par une découpe adéquate :

« [Préparation de l'omelette aux truffes] *Comment dois-je couper la truffe pour qu'elle libère au mieux son parfum ?* » (S2, homme, Drôme)

Enfin, produire une bonne odeur, c'est aussi améliorer le plat en ajoutant une nouvelle odeur à celles qui sont virtuellement contenues dans le produit cuisiné :

« [Omelette aux truffes, réponse du post précédent] *Si vous le pouvez, enfermez la veille les oeufs avec la truffe dans une boîte en fer pour qu'ils s'imprègnent du parfum.* » (S2, femme, Aquitaine)

Dans ce cas, bien entendu, il s'agit de veiller à respecter le principe de pertinence.

2.2.4.2. Harmonies

« - *Qu'on apporte à présent le ragoût, s'écria le Barmécide ; je crois que vous n'en serez pas moins content que de l'agneau. Hé bien ! Qu'en pensez-vous ?*
- *Il est merveilleux, répondit Schacabac ; on y sent tout à la fois l'ambre, le clou de girofle, la muscade, le gingembre, le poivre et les herbes les plus odorantes ; et toutes ces odeurs sont si bien ménagées que l'une n'empêche pas qu'on ne sente l'autre : quelle volupté !* » (Galland 1704b : 43)

Il est remarquable de constater qu'entre la cuisine du chef professionnel, réputée pour ses harmonies, et celle des adolescents qui s'y emploient, faite de bricolages, on observe un point

permettent de se débarrasser volontairement de certains composés volatils désagréables à odeur sulfurée ou soufrée (composés présents dans les choux, les oignons, les poireaux) et qui peuvent être éliminés par cuisson à découvert dans une grande quantité d'eau. » (Maincent 1999 : 109)

¹⁵³ On peut en effet décomposer les techniques culinaires en quatre séquences : conditionnement pour stockage et conservation, sélection et achat des produits, préparation, service.

commun dans l'importance accordée au développement d'un savoir-faire combinatoire (voir, entre autres, Garabuau-Massaoui 2001, 2002 pour la cuisine des adolescents et Lenoir 1993 pour la cuisine des chefs professionnels). Il repose sur l'articulation de plusieurs règles, dont la première est le respect des ingrédients prévus par la recette :

« [Quel beurre utiliser pour réaliser des *smen*, pâtisserie algérienne ?] *Certainement que tes préparations n'auront pas la même saveur mais c'est bon aussi avec le beurre ordinaire, ça manque un peu de cachet.* » (S2, femme, Calvados)

Ce sont les ingrédients qui font l'harmonie des odeurs. Certaines harmonies sont connues et rendent impérieux leur reproduction. Dans ce cas, lorsque les ingrédients sont modifiés pour des raisons pratiques (choix diététique, disponibilité), il devient nécessaire de chercher à équilibrer la forme olfactive du plat à l'aide d'aliments qui interviennent de façon secondaire dans sa composition :

« [Recette du *bhajias* à l'oignon, Inde] *On peut aussi essayer avec des autres légumes: courgettes râpées. Je dose alors les poudres pour trouver un équilibre entre les odeurs, c'est toujours délicieux.* » (S2, femme, Franche-Comté)

L'enjeu consiste à éviter, bien sûr, les dissonances olfactives qui provoqueraient une rupture de pertinence :

« [Réalisation de « pains surprises » apéritifs] *Moi, je mélange saumon, pâté, rillettes etc. sans que les odeurs ou les goûts ne se mélangent.* » (S2, femme)

A partir de ces deux règles élémentaires, d'autres stratégies interviennent dans la composition de l'harmonie olfactive d'un plat lorsque rentre en compte l'orientation temporelle de l'évaluation. Ainsi, le cuisinier peut veiller au respect de l'équilibre des intensités de chaque odeur perçue simultanément :

« *L'omelette aux truffes, c'est trop dommage pour la truffe car le goût de l'œuf¹⁵⁴ domine en général et la truffe ne développe pas totalement son parfum !* » (S2, femme, Chambéry)

Il est également attentif à diversifier la succession des catégories olfactives qui interviennent dans un repas afin d'éviter des effets de saturation¹⁵⁵ :

« *Je pense tout simplement qu'un sorbet au citron fera plaisir à tout le monde : léger, rafraîchissant, et ça mangera une partie des odeurs de l'aïoli.* » (S2, femme, 35 ans, Bouches-du-Rhône)

¹⁵⁴ La suite de la description indique ici que « goût » renvoie aux deux sens chimiques.

¹⁵⁵ Tout porte à croire que le respect d'un enchaînement des odeurs au sein d'une même catégorie est une autre règle utile pour la production des harmonies olfactives. On ne l'a cependant pas rencontré dans notre étude.

Cette maîtrise des harmonies repose sur l'articulation des connaissances encyclopédiques bricolées dans un contexte local :

« [De l'agencement entre l'aïoli et un dessert sorbet citron cité plus haut] *Oui, j'avais pensé à la salade oranges/ fleur d'oranger/ cannelle. À voir. C'est vrai que sinon, une salade avec des pêches serait la bienvenue aussi je pense ! Et sachant que la cardamome passe bien après des plats à l'ail, quelqu'un aurait-il une idée de dessert qui l'emploie ?* » (S2, femme, 19 ans, Haute-Savoie)

Enfin, une stratégie transversale à ces deux modes temporels consiste à faire usage des condiments pour parfumer tout un plat :

« *Moi, je le découpe en demi rondelles et je congèle le tout dans un sac. J'en mets ensuite dans le Coca ou le Martini : effet glaçon au début et ça parfume.* » (S2, femme, 32 ans, Hérault)

Le mécanisme mobilisé est celui de la contagion comme transfert d'odeurs entre aliments :

« *Un petit conseil sur les œufs. Une fois, on m'a offert une truffe noire du Périgord et on m'a conseillé de l'enfermer dans une boîte hermétique avec mes œufs encore dans leur coquille au frigo. Et après une semaine d'attente on a mangé les œufs et la ce furent les meilleurs œufs de toute ma vie puisqu'ils avaient le goût de la truffe sans même en rajouter.* » (S2, femme, 35 ans, Corse)

Deux techniques sont mises en œuvre. Avec la première, la source de l'odeur est un ingrédient ou un condiment à fort potentiel de contagion :

« [Préparation de la mousse au chocolat] *Attention, le chocolat prend vite les odeurs. Tu peux même parfumer la mousse avec un alcool si tu le soubaites.* » (S2, homme, Angers)

tel que dans le cas de la truffe que nous venons d'évoquer :

« *La truffe est rare et chère. Son parfum est très riche. La peau s'appelle pelure. Un simple contact suffit à communiquer la précieuse odeur.* » (S2, n.c.)

Dans ce cas, le produit odorant suffit à assurer la contagion par lui-même. Autrement, on sollicite le concours d'un agent de transmission, une substance liquide et chaude, selon l'usage en vigueur dans les procédures de cuisson longue à feu doux, la macération et le bouilli :

« [Préparation du riz gluant] *La vapeur d'eau va cuire le riz à travers le chapeau, et donner une délicate odeur de bambou au riz.* » (S2, femme, 28 ans, Lyon)

Dans le premier cas, des ingrédients eux-mêmes servent à aromatiser :

« La racine de la carotte sauvage est utilisée crue ou cuite comme la carotte. Les graines aromatisent le vinaigre (laisse macérer les fruits dans du vinaigre blanc pendant un mois), les soupes, les ragoûts, le pain. Les fleurs, pour parfumer et farcir les volailles. Les fruits, à odeur de poire, aromatisent les desserts au chocolat. » [S2, n.c.]

« [Sel de cuisine aromatisé] J'en mets quasiment partout, et ça donne une odeur aux plats, génial ! » (S2, femme)

Dans le second, des matériaux extérieurs à la préparation elle-même doivent être intégrés au milieu de cuisson. Outre l'eau chaude et la vapeur, la chaleur (matérialisée sous la forme d'une fumée blanche ou noire selon le degré de cuisson) est citée comme vecteur olfactif entre les matériaux. La cuisson par barbecue est un bon exemple :

« Je confirme, les pommes de pin c'est très bien et moi, en plus, avec mon chéri, on ajoute des herbes aromatiques sèches que l'on cueille dans le jardin : thym, laurier... et ça donne un autre goût à la viande. » (S2, femme, 21 ans, Paris)

« J'ai donc mis des pommes de pin et du romarin, cela a bien cuit et l'odeur était géniale. » (S2, femme, 41 ans, Vaucluse)

De ce fait, la contagion est, selon le cas, un adjuvant ou un opposant à la production du bon à manger. Lors des cuissons par macération, elle peut s'avérer problématique pour la conservation des propriétés des aliments. C'est pourquoi certains cuisiniers développent des stratégies en plusieurs étapes afin qu'à un moment précis de leur transformation, les aliments soient prêts pour bénéficier de ce transfert de qualités odorantes :

« [Cuisson des saucisses pour une choucroute] Oui tu peux, en fin de cuisson, mettre des pommes de terre sur ta choucroute. Elles vont cuire à la vapeur mais attention à ta variété car il ne faut pas qu'elles s'écrasent dans ta choucroute. Pour cela, quand j'ai un doute, je les cuis à l'eau à part et je les place quelques minutes sur ma choucroute pour les réchauffer et qu'elles s'imbibent de la bonne odeur. » (S2, femme, 59 ans, Nord)

Enfin, pour étendre la gamme des harmonies, il est également d'un usage, rare selon nos informateurs, de mobiliser des odeurs non alimentaires :

« Bonjour à tous, on m'a offert un flacon d'eau de rose naturelle pur. Il est écrit dessus qu'on l'utilise comme soin de beauté et contre la fièvre, mais comme rien n'est ajouté au produit je me demande si on peut cuisiner avec comme pour l'eau de fleur d'oranger. » (S2, femme, 23 ans)

Une fois assuré de son caractère comestible – de sorte que l'odeur soit localement catégorisée comme relevant des « odeurs alimentaires » – ce matériau devenu ingrédient est susceptible de constituer le point de départ d'innovations olfactives :

« Si cette eau est bien cent pour cent pure et naturelle, tu peux l'utiliser pour cuisiner. Quand j'en ai eu dans mes placards, j'en mettais un peu dans la pâte à crêpes. Pour les doses : au nez, je sentais la pâte au fur et à mesure de l'ajout jusqu'à obtenir une odeur légère – et ne surtout pas aller jusqu'à une odeur trop prononcée, je trouve ça trop écœurant. » (S2, femme, Rhône)

L'utilisation d'odeurs non alimentaires présente toutefois de forts risques de non pertinence :

« [Préparation d'un sirop de capucines] Euh... J'ai essayé; les fleurs marinent, mais ça a une odeur de petit pois pas frais. » (S2, homme, Bretagne)

Nous concluons en remarquant que, pour savourer un plat, aussi simple soit-il, certains mangeurs inscrivent leur propre corps dans l'espace de pertinence des règles d'harmonie à respecter, en évitant scrupuleusement, par exemple, de se parfumer au moment de passer à table.

2.2.4.3. Les odeurs alimentaires sociales

« [Sauce masala] Et après tu peux cuisiner ce mélange avec de l'agneau, du poulet, des tripes, du cabri...et avec ces odeurs, tu voyages dans ta cuisine. » (S2, femme, Gironde)

Un tropisme prégnant dans le domaine des représentations culinaires identifie la bonne cuisine à l'espace domestique familial dont les habitudes conditionnent un goût commun susceptible de ne pas être aisément partagé :

« La femme sort des bocaux de « cochonnailles » faites maison, odeur nauséabonde et couleur très...suspecte. » (S2, femme, 25 ans, région de Valence)

Cette manifestation extrême de localisme culinaire que rend très bien l'expression « *fait maison* » montre *a contrario* l'existence de prototypes culinaires associés à des préférences partagées au sein d'ensembles sociaux plus importants par leur taille, tels des plats dits régionaux ou nationaux. Dans ce contexte, l'odeur indique alors la catégorie sociale du plat :

« L'odeur de l'Alsace dans ma cuisine, un régal ! » (S2, femme, Orne)

et elle favorise la communication des recettes sur les forums Internet : fromage français, stockfish¹⁵⁶ niçois, Roquefort, nonnettes¹⁵⁷ de Dijon, vegemite¹⁵⁸ australienne, choucroute allemande et alsacienne, etc. La liste des références citées spontanément par nos informateurs est longue, et s'ancre autant dans une mémoire biographique – les plats associés à l'enfance – que

¹⁵⁶ Recette à base de morue séchée.

¹⁵⁷ Petits gâteaux au miel et à la cannelle.

¹⁵⁸ La vegemite est une pâte à tartiner salée, à base de levure de bière, très appréciée des Australiens et que l'on retrouve sous d'autres formes en Grande-Bretagne.

dans des activités nouvelles dont témoignent les aliments rapportés de voyages réalisés par soi ou des proches¹⁵⁹ :

« Une amie m'a ramené d'Inde une épice (ou un mélange), mais elle ne sait plus ce que c'est. Je vous la décris : (...). » (S2, femme, 24 ans, Drôme)

« Ma grande sœur m'a ramené plein de choses de Singapour et, entre autres choses, des petits pois rôtis...si je traduis littéralement l'emballage...la traduction des aliments indique « poudre de riz, pois de la green (des petits pois quoi!), couleurs artificielles, etc. etc. ». Si quelqu'un sait de quoi il s'agit et surtout comment on les mange. » (S2, femme, 24 ans, Paris)

Internet joue alors cet autre rôle important dans la transmission des savoir-faire culinaires en contribuant à la formation de ressources de production et de contrôle des catégories « odeurs alimentaires sociales » :

« Salut, je viens de m'inscrire pour te donner une recette. Je ne sais pas ce que tu as goûté chez nous mais le plat de base, le cari poulet, se prépare de la manière suivante [... suit la description des opérations]. » (S2, homme, Réunion)

C'est en apparaissant de manière importante dans ce processus de définition des catégories « odeurs alimentaires sociales » que les notions polysémiques d'authentique et de tradition jouent un rôle décisif dans la transmission des savoir-faire olfactifs en tant que vecteurs d'innovation orientés vers la production d'un bon à manger.

2.3. Odeurs culinaires : premiers éléments de conclusion

La lecture ethnochimique¹⁶⁰ de l'activité culinaire que nous venons de réaliser, en articulant compétences locales et dispositions cognitives transversales au contexte de l'activité, plaide en faveur d'une organisation modulaire de la perception olfactive. Celle-ci apparaît en particulier dans la définition du comestible et dans l'exercice d'une pensée de la contagion.

Simultanément, nous avons montré les limites d'une approche qui restreint l'opération de catégorisation des odeurs à la découverte de quelques grandes catégories cognitives pan-humaines. L'explication des compétences perceptives repose également sur une logique de l'activité, dont le rythme essentiel est celui de la succession des attentes dans l'enchaînement des gestes techniques. L'expertise olfactive émerge à la croisée de ces deux faisceaux de causalités. Leur articulation se réalise de manière unique dans l'exercice des compétences olfactives. Toutefois, du point de vue de l'opération de catégorisation perceptive, on peut en distinguer les

¹⁵⁹ Pour plus de détails sur cette question, voir chapitre 5 § 4.

¹⁶⁰ Selon l'expression d'André-Georges Haudricourt (1998 : 23).

effets en proposant de comprendre comment s'articulent les catégories « odeur alimentaire » et « odeur culinaire ». A la première, nous associons les perceptions des matières qui sont jugées bonnes à manger, tandis qu'à la seconde nous ajoutons l'ensemble des possibilités de transformation de ces aliments par une médiation culinaire, en particulier la cuisson et la fermentation, indices d'une transformation de la matière alimentaire que l'humanité a ainsi progressivement appris à intégrer (Shepherd 2004).

L'ethnographie cognitive des perceptions privilégie l'observation des activités situées. Dans les extraits que nous avons discutés, nous avons distingué deux types d'indices selon qu'ils signalent un état de transformation de la matière alimentaire ou qu'ils indiquent une position dans la chronologie de la préparation culinaire. Deux logiques classificatoires sont à l'œuvre. En forçant un peu les traits pour les besoins de l'argumentation, nous pouvons dire que la première est absolue en ce sens que l'odeur est identifiée en l'absence de référence à d'autres odeurs, tandis que la seconde est relative car elle est procédée d'une comparaison avec les odeurs précédant et suivant l'événement olfactif en question. Dans les deux cas, les perceptions sont contextuelles : elles émergent grâce à un travail de sélection de l'information au détriment de l'ensemble des stimulations potentielles d'une niche odorante, ce qui justifie la distinction que propose Joël Candau (2002) et dont nous avons fait usage également, entre saillance et prégnance, la première désignant la propension naturelle d'un odorant à être perçu (en raison de conditions neurophysiologiques « innées ») et la seconde le processus par lequel un odorant s'impose localement.

Pour aller au-delà de la notion de contexte, particulièrement polysémique dans les sciences sociales, nous avons proposé le concept de chemin olfactif pour désigner l'environnement olfactif tel qu'il est perçu durant une séquence d'activités, sous la forme d'un enchaînement de séquences perceptives construit sur le mode d'un « aller de soi ». Nous avons également suggéré d'y intégrer le jugement de pertinence qui repose sur un certain nombre d'attentes définissant un horizon du perçu. On peut maintenant y ajouter une interrogation pratique des individus concernant la prégnance de l'odeur dans un environnement donné. Ensemble, ces indicateurs nous permettent de distinguer l'opération qui transforme un environnement olfactif (l'ensemble des odeurs perçues de manière contiguë) en différentes formes de chemins olfactifs (une séquence d'odeurs inscrites dans une activité) réalisés à l'aide de dispositifs cognitifs distincts selon le type d'engagement mis en œuvre vis-à-vis des odeurs alimentaires.

Pour un individu non averti, extérieur à la pratique culinaire, la reconnaissance et la catégorisation de l'odeur alimentaire s'attache aux événements olfactifs particulièrement saillants, qu'ils le soient en raison d'une disposition naturelle ou qu'il s'agisse de prototypes dont la typicité est le résultat d'une exposition fréquente, ce qui est le cas des odeurs sociales que nous avons décrites plus haut. On peut associer à cette situation l'expérimentation en laboratoire dans le cadre de laquelle la catégorie alimentaire ne serait pas spécifiée.

Pour un individu informé du contexte culinaire, tel qu'un convive dans l'attente du repas, le chemin olfactif prend forme dans une recherche bornée par l'anticipation de la catégorie « odeur alimentaire » qui s'inscrit dans une norme de la séquence journalière de la prise alimentaire (par exemple petit déjeuner vs dîner). La catégorisation repose sur l'identification des catégories infra-ordonnées, des taxons plus spécifiques. L'environnement olfactif est donc différent de la situation précédente mais, en l'état, l'identification est toujours absolue selon la terminologie que nous venons de proposer.

Enfin, nous avons décrit une troisième catégorie d'environnement olfactif intégrant la dimension temporelle, une sensation en appelant une autre, que nous avons appelé chemin olfactif. Recherchée en tant qu'objet et indice (et non plus composante d'une catégorie), l'odeur est identifiée avec encore plus de succès. En dehors du cadre culinaire, en revanche, il est tout à fait possible que les experts culinaires que nous avons rencontrés soient incapables d'obtenir de meilleurs résultats que des candides. Dans le cadre de l'activité culinaire, les capacités de reconnaissance et d'identification sont supérieures car elles bénéficient de l'aide d'une opération de reconnaissance par contraste entre informations sensorielles qui, comme nous l'avons montré, est tantôt planifiée, tantôt assujettie à un enchaînement local, tel que décrit dans le paradigme de la cognition située.

Aujourd'hui, un de nos souhaits est de poursuivre notre connaissance du fonctionnement de ces trois environnements olfactifs dans le cadre d'une étude resserrée autour de l'activité culinaire, en particulier dans une perspective multi-sensorielle. Parmi les pistes de recherche possibles, on essaierait de comprendre comment fonctionne l'articulation des attentes au sein d'un environnement sensoriel, et l'enchaînement des prises perceptives dans le chemin de l'activité. Dans le cadre de notre étude sur la transmission familiale, cette distinction en types d'environnements olfactifs nous permet (a) de situer notre démarche vis-à-vis des protocoles

expérimentaux afin de les articuler et (b) de distinguer différentes formes de compétences catégorielles, impliquant des processus distincts de transmission des compétences olfactives.

3. Des odeurs, des corps

Dans le domaine des odeurs du corps, deux grandes catégories ont émergé durant nos entretiens. La première regroupe les perceptions *désignant* le corps dans sa nature biologique que nous appellerons odeurs du corps cru, en référence au deuxième sens que donne le *Trésor de la langue française* du mot « cru » :

« [En parlant d'un produit] Qui est à l'état brut, qui n'est pas travaillé ; qui n'a pas subi de préparation (pour l'usage qu'on veut en faire), ni de transformation. »¹⁶¹

La seconde réunit les odeurs identifiant des pratiques hygiéniques et cosmétiques qui transforment l'identité olfactive du corps biologique et que nous appellerons les odeurs du corps étendu. Cette distinction heuristique nous est propre : elle nous permettra, dans la suite de notre discussion, de comprendre les processus de formation des « odeurs du corps », catégorie particulièrement polymorphe.

L'articulation de ces deux catégories est au centre d'un certain nombre de dispositifs cognitifs analogues à ceux décrits dans le registre culinaire dont l'objectif est la production du bon à manger à partir d'une évaluation de l'information olfactive. Toutefois, si les catégories sociales interviennent en cuisine, elles ne sont pas une finalité dominante de l'activité culinaire. Dans le domaine des odeurs du corps, la situation est différente. Nous observons en effet que la qualité du lien social qui relie chaque individu à d'autres humains mais aussi à des collectifs par l'intermédiaire des odeurs du corps et de leurs extensions artificielles est déterminante dans la définition de la « bonne odeur ». C'est cette articulation entre différentes échelles relationnelles que nous décrivons dans cette section du chapitre.

Comme dans le domaine culinaire, la portion visible de ces dispositifs est une sémiologie sociale. On connaît maintenant très bien les relations de dépendance mutuelle qu'entretenaient les hiérarchies sensorielles dans l'économie sociale et raciale du XIX^e siècle (Corbin 1986, Dias 2004, Le Breton 1998, 2003b). Les représentations des odeurs du corps sont, dans ce domaine, assez

¹⁶¹ Nous utilisons la version en ligne du *Trésor de la langue française*, accessible à l'initiative du laboratoire Analyse et Traitement Informatique de la Langue Française (CNRS et Université de Nancy) sur la page <http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>

bien documentées concernant l'espace européen. Selon Alain Corbin, l'évaluation contemporaine du corps odorant est l'héritière des valeurs de cette époque charnière. Marqueurs sensibles prégnants dans la définition des altérités (de l'exotique aux différences spécifiques entre classes sociales), ces représentations organisent le clivage entre groupes sociaux depuis une perspective égocentrée.

Nous pouvons raisonnablement soutenir que chaque individu adulte¹⁶² trie l'information odorante sur l'axe hédonique en rapprochant catégories sociales et olfactives sous la forme de communautés homogènes : à un métier correspondrait une culture technique propre, mais également une mentalité commune et des odeurs du corps semblables, ce qui vaudrait également pour les nations et les peuples¹⁶³. Si le contenu des catégories change avec les époques et les sociétés, la logique classificatoire semble quant à elle relativement stable et pan-humaine. Les travaux de la SAP dont nous avons fait mention au premier chapitre firent usage de ce mode de raisonnement pour classer les indigènes, ce que le racisme ordinaire perpétue aujourd'hui dans une perspective ouvertement morale que n'avaient pas nécessairement les anthropologues de la fin du XIX^e siècle. *Le bruit et l'odeur*¹⁶⁴ font partie des outils quotidiens de la discrimination (Le Guérer 2002a, Classen, Howes & Synnott 1994, Hannigan 1995, Le Breton 1998, 2003b, Walther & Matthey 2005, Albert 2007), désignant le registre pertinent de l'hygiène tout en fustigeant ceux qui semblent ne pas vouloir et/ ou pouvoir la pratiquer. Les implications de cette observation pour une théorie de la transmission culturelle sont importantes, car elles indiquent une première piste dans la production de stabilités culturelles, reposant sur un compartimentage du pertinent qui accorde au familier et, par le truchement de dispositifs que nous allons décrire, au familial, une primauté dans l'ordre du « bon à sentir ». Trivial en apparence, ce resserrement du jugement des odeurs corporelles au critère du familier repose dans les faits sur la négociation de la singularité olfactive du corps de chacun. Le familier ne signifie pas l'identique, tout comme nous aurons l'occasion de montrer comment l'attrait de l'inconnu intervient aux différentes étapes de la production du familial.

¹⁶² La situation est un peu plus complexe dans le cas des enfants et des adolescents (Ferdenzi & Wathelet 2008, Ferdenzi, Wathelet & Schaal, à paraître).

¹⁶³ Exemple choisi parmi d'autres : en Russie, et depuis le XI^e siècle au moins, les paysans et les juifs sont désignés par un ensemble de termes composés à partir de la racine « *smerd-/smrad- ». Ils appartiennent tous au registre négatif du champ olfactif (Kabakova 1998 : 193). Cette puanteur du corps est associée, dans les représentations des juifs, au domaine culinaire : « il sent l'oignon » ou « l'ail » était utilisé pour dire « il est d'origine juive ».

¹⁶⁴ D'après une formule tristement célèbre du président Jacques Chirac, alors maire de Paris, lors d'une allocution à Orléans en 1991 pour désigner la « nuisance » des habitants immigrés auprès des « travailleurs français », perceptible dans les parties commune de leur immeuble.

Ainsi, à l'apparente simplicité de cette explication qui rapproche familial et familial, répond un ensemble de dynamiques classificatoires complexes, apparaissant parfois de façon antagoniste au sein de la littérature en anthropologie et en psychologie. D'une part, on a évoqué l'existence de souvenirs olfactifs chargés d'affects positifs. Leur analyse insiste aujourd'hui sur le caractère aléatoire de l'attachement olfactif à des événements biographiques et singuliers (Candau 2001). D'autre part, et l'essentiel des études socio-anthropologiques sur les perceptions olfactives a porté sur ce point, on a défendu que l'ordre moral olfactif allait dans le sens d'un contrôle des corps et de leurs effluves que seul l'intime serait à même de rompre (Le Breton 2006 : 245-253).

Simultanément à cette réduction des odeurs naturelles du corps, l'hygiène imposerait de nouveaux régimes d'ornementation olfactive de la personne mais dont la diversité s'avérerait insuffisante pour contrebalancer les effets de la précédente logique, de sorte que la société européenne subit depuis le XIX^e siècle les effets d'un appauvrissement généralisé des environnements olfactifs. On retiendra que ce sont les valeurs morales (Largey & Watson 1972), et leurs prescriptions négatives, qui ont fait l'objet du principal effort de description systématique dans le champ olfactif, au détriment de la description des *compétences* techniques et classificatoires. Ces savoirs et savoir-faire, échappant peut-être plus aisément aux intimités publiques du social en raison de leur inscription dans des formes intimes de l'existence, contribuent pourtant à structurer les multiples environnements olfactifs que nos contemporains traversent et partagent en les composant (pour une discussion de l'articulation entre sphères publiques et intimes, voir Wathelet soumis).

3.1. Odeurs du corps cru

« J'ai vécu pendant quatorze ans en Afrique Noire, et je dormais sans moustiquaire. Sans me faire bouffer. (...) Les vieux, là-bas, disaient que « l'odeur de la peau » de certains changeait, face à l'attaque des bestioles, de façon à les repousser. Un peu comme un vaccin, quoi. J'avais le bon code génétique ? » (S2, homme, 57 ans, Doubs)

La distinction heuristique que nous proposons entre les odeurs du corps cru et les odeurs du corps étendu émerge dans le cadre d'une culture matérielle particulière : le corps et ses transformations tant biophysiques que cosmétiques. La séparation entre ces deux registres est floue, et le risque est grand de naturaliser des processus qui, en réalité, émergent dans une dialectique complexe entre dispositifs biologiques et culturels¹⁶⁵. Partant d'une description des

¹⁶⁵ Pour une illustration très claire de la complexité de ces relations, nous renvoyons à l'ouvrage de Priscille Touraille, *Hommes grands, femmes petites : une évolution couteuse* (2008 Paris, ed. MSH).

connaissances du corps comme lieu odorant, nous présenterons ensuite les activités qui contribuent à la transformation de ces qualités odorantes en odeurs bonnes à penser le lien d'attachement familial. Notre description partira des odeurs du corps cru pour aborder les odeurs du corps étendu puis le rôle particulier des parfums. Ensuite, nous aborderons les problématiques sociales de l'hygiène et de l'extension « au-delà de soi » de ces odeurs du corps dans les textiles. Celles-ci nous permettront, ultime étape de notre démonstration dans ce domaine, d'exposer comment du familier au familial plusieurs ressources cognitives sont nécessaires pour relier entre eux des individus apparentés.

3.1.1. Des corps qui sentent

« Ne pas supporter sa propre odeur... ma pauvre, ça doit pas être évident ça! » (S4, femme, 29 ans)

Chaque corps émet une palette de molécules odorantes qui lui est propre. L'Homme en tant qu'espèce sent dans la double acception du terme¹⁶⁶ : il perçoit et émet des odeurs corporelles qui constituent une trame élémentaire de la communication interpersonnelle. Dans un régime moral où le propre est désodorisé, cette évidence est contestée. Il est parfois nécessaire de le réaffirmer :

« Tu sais, on a tous des odeurs corporelles...Tu ne les supportes-pas? Ou cette personne est réellement sale ? » (S4, femme, 32 ans, Aude)

Pour les mêmes raisons, la nature et la qualité des compétences olfactives chez l'Homme dans ce domaine sont encore mal connues (Schaal 2004).

3.1.1.1. Biochimie corporelle

Une lecture physiologique montre l'existence d'une grande diversité de sources odorantes, de sorte que le corps peut se lire sous la forme d'une riche géographie olfactive qui intervient dans la communication non verbale entre individus. C'est dans ce domaine que les représentations concernant l'animalité de l'odorat (Corbin 1987, Le Guéner 2002a, Detrez 2002) trouvent une solide justification. Elles convoqueraient la part naturelle de la condition humaine en suscitant un traitement de l'information plus instinctif que cognitif. Cette conception, présente de manière durable dans la pensée occidentale, est clairement mise en œuvre dans l'ouvrage du

¹⁶⁶ Il semble qu'un assez grand nombre de langues, dont le français avec « sentir », n'opèrent pas cette distinction entre percevoir une odeur et produire une odeur (Boccaro 1998a : 16).

sociobiologiste Michael Stoddart, *The Scented Ape* (1990), qui a longtemps constitué la première et plus importante contribution à une description des odeurs du corps humain. Le principal mérite de sa contribution est d'avoir revalorisé la complexité des qualités odorantes du corps humain au regard des autres règnes animaliers. Si l'espèce humaine apparaît peu sensible aux odeurs dans une perspective strictement physiologique :

« (...) in considering the human body as a producer of odorous substances, man is almost the most richly endowed primate. » (Stoddart 1990 : 45)

Cette richesse odorante contribuerait à l'entretien d'une attention importante dans le registre des odeurs corporelles, exacerbée lors des comportements d'attraction et de reproduction¹⁶⁷, et dont témoigne l'important dimorphisme sexuel de la topographie odorante des corps. Pour la caractériser, quatre sources odorantes sont distinguées par Michael Stoddart : (a) les sécrétions cutanées, (b) les émonctoires comme l'urine, les gaz et les excréments solides, (c) les sécrétions génitales et (d) les orifices digestifs et respiratoires. Dans un premier temps, nous proposons de les considérer successivement à partir des données qui décrivent les savoirs et savoir-faire y afférant. Rapidement, on verra que cette distinction constituée *a priori* se révèle insuffisante pour rendre compte de l'ensemble de la taxonomie dans ce domaine. On intégrera dès lors quelques axes supplémentaires qui permettent d'en rendre compte.

3.1.1.2 Sécrétions cutanées

La localisation des sources d'odeurs sur le corps permet de dresser un premier arbre de connaissances. Tout d'abord, ce n'est pas le corps dans son entièreté qui est odorant, mais certaines zones en particulier. Suivant les propositions de Michael Stoddart, on distingue les parties du corps productrices d'odorants, en fonction des muqueuses réparties sous la surface de la peau, de celles qui les captent (les parties pileuses essentiellement) et de celles qui favorisent l'accumulation d'odorants (plis de la peau). A notre connaissance, seule la première catégorie de zones odorantes a été étudiée. Michael Stoddart identifie parmi celles-ci plusieurs lieux de production, inégalement connus et exploités par nos informateurs¹⁶⁸.

¹⁶⁷ On peut montrer que, dans un contexte expérimental, les femmes se montrent plus réceptives que les hommes aux informations olfactives dans le choix de leur partenaire (Herz & Inzlicht 2002).

¹⁶⁸ Il faut reconnaître que notre corpus d'anecdotes est déséquilibré en faveur d'informations relatives aux activités culinaires. Nous avons le sentiment que nous obtiendrions des résultats plus complets dans le domaine des odeurs du corps en prolongeant notre investigation sur quelques blogs dédiés aux questions de santé et de médecine dont nous avons entamé un traitement sommaire.

a. Les glandes sébacées (système pileux) sont réparties de manière relativement identique entre l'homme et la femme. Elles entreraient en activité à partir de l'adolescence. Nous n'avons pas de données indiquant une identification spécifique de ces odorants par nos informateurs¹⁶⁹.

b. Les glandes apocrynes sont les glandes mammaires et sudoripares. D'un strict point de

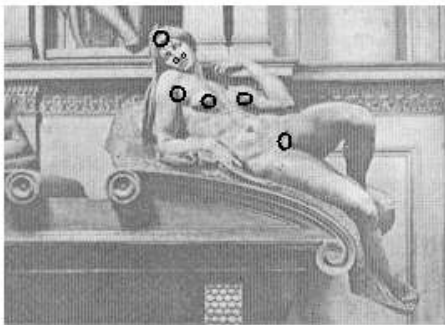
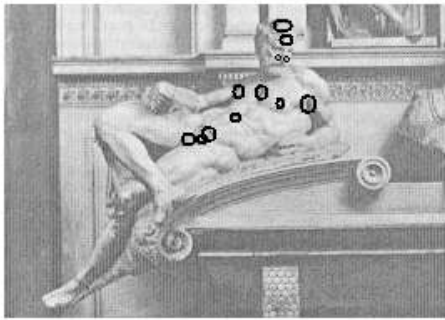


Fig. 3.1. Sites de production d'odeurs chez l'homme et la femme, d'après Stoddart (1990 : 59).

vue biologique, les différences entre sexes apparaissent ici plus marquées. Elles ont été évoquées par nos informateurs, en particulier s'agissant des formes de communication olfactive entre femmes et enfants.

c. Les odeurs axillaires interviennent dans la transpiration des hommes et des femmes. Les déodorants, qu'ils soient cosmétiques ou « *faits maison constitués à partir de bicarbonate de soude* » (S3, femme, 34 ans, Aude), visent à en réduire l'expression. L'élimination de l'odeur de sueur sur les textiles, en dessous des bras, apparaît comme

une question récurrente des forums Internet, en particulier lorsqu'elle résiste au lavage.

L'identification de l'odeur de sueur semble être une activité relativement fréquente, aboutissant à un jugement confiant en son résultat, tant chez les hommes que les femmes. Par conséquent, on observe à son égard certains raffinements taxonomiques. Le principal axe classificatoire la concernant indique le genre de l'individu qui en est l'origine :

¹⁶⁹ Précisons que nous n'avons pas procédé par un questionnement systématique dans ce domaine. C'est une lacune importante de notre protocole qui a reposé sur des entretiens semi-directifs et une collecte d'énoncés non suscités sur Internet. Si cette approche a permis de lever des freins importants à la production de données – dont la pauvreté des informations produites dans un contexte d'entretien directif (technique testée en mode exploratoire et non conservée) – elle ne permet pas de déterminer avec précision si les lacunes dans nos données sont imputables à de réelles absences de connaissance de nos informateurs et/ou à des défauts du protocole d'enquête.

« Quand un mec a bien transpiré et qu'il n'a pas pris sa douche directement après, ça sent. Pareil que pour une femme, sauf que c'est une odeur différente. » (S4, femme, 23 ans, Mayenne)

L'appréciation hédonique la plus commune est négative. Cela vaut surtout pour les perceptions dont la source humaine de l'odeur n'est pas identifiée, ou bien lorsque la distance sociale avec cette personne est importante. Plusieurs situations de proximité sociale, en particulier dans les sphères de l'intime, montrent que ce jugement affectif peut être renversé. Dans ce cas, sur les forums, il s'accompagne toujours d'une justification :

« L'odeur de la transpiration, c'est quelque chose que j'aime bien : c'est profondément humain. Le corps il fonctionne. Et j'aime bien cette odeur là. Surtout quand c'est un homme. La transpiration de l'homme, l'homme qui fait l'effort, tu vois qu'il travaille, ça c'est un truc qui me... ah j'aime bien ! Et ça ne m'insupporte pas du tout. Même l'odeur des pieds, tu vois, il y en a plein qui n'aiment pas ça, et bien moi, c'est pareil, j'aime bien, parce que l'odeur des pieds, elle a ce truc de profondément humain. C'est rassurant, l'humanité. » (Béatrice)

- d. La salive. Nous ne disposons d'aucune donnée relative aux odeurs de salive, à l'exception des traces de salives présentes sur les doudous et qui donnent aux bouts de tissus une odeur identifiable par les jeunes mamans.
- e. L'urine. L'odeur de l'urine est aisément reconnaissable, et constitue également un indice de la qualité de l'hygiène d'une personne ou d'un lieu. Elle peut également jouer un rôle informationnel dans le cas des futures mamans qui s'inquiètent d'être capables de distinguer une fuite urinaire de la fissure de la poche des eaux. Avec la découverte du corps du bébé, la description de l'odeur de son urine se précise et constitue progressivement un savoir encyclopédique spécifique qui implique un descripteur, un rythme événementiel d'apparition et son lien avec le rythme digestif. Cette odeur est fréquemment questionnée sur les forums Internet :

« C'est ce qu'on remarque le matin quand on change bébé après la nuit. C'est une réaction chimique pipi/ couche ou quoi ? » (S4, femme, 32 ans)

- f. Les cheveux. L'identification de l'odeur de cheveu est considérée comme une compétence normale, qui participe également au jugement de l'hygiène d'un individu en permettant une évaluation de la fréquence du lavage. Les grands perruquiers du XVII^e et XVIII^e siècle se prétendaient capables de reconnaître à l'odeur si les cheveux utilisés étaient issus d'une personne vivante ou morte, les seconds ayant perdu toute qualité olfactive (Monestier 2002 : 204). Associée dans la littérature romanesque aux communications amoureuses, l'odeur des cheveux est également très présente dans le discours

contemporain sur les forums Internet, et semble constituer une ressource du même ordre dans différentes sociétés qui accroissent l'intensité de sa prégnance olfactive par l'adjonction de produits odorants (voir les exemples mélanésien : Coiffier 2004, polynésien : Petit-Skinner 1976, 2004, japonais : Cobbi 2002, Inuit : Therrien 1998, nord américain : Classen & Howes 1994 : 69, russe : Neidhart 2003, etc.).

- g. Meibomian (yeux), ceruminous (canal auditif, voir § 3.1.2. oreille) et les glandes du vestibulum nasal (nez). Seules les odeurs des oreilles ont été décrites comme l'indice d'une maladie :

« En fait, l'odeur est un des signes pour certaines otites. » (S4, femme)

« J'en ai parlé à la pédiatre qui m'a confirmé que certains microbes « sentent mauvais ». » (S4, femme, 27 ans, Yvelines)

Les oreilles étant des replis du corps susceptibles d'accumuler de la saleté, leur entretien est une question importante de l'hygiène :

« J'ai beau lui laver les oreilles à fond, (derrière avec un gant pendant le bain et avec un coton tige pour l'intérieur (pas au fond)), des fois, elle a une odeur de... sale... Mais c'est passé depuis que je frotte bien avec le shampoing. Surtout derrière les oreilles. Et aussi, il faut super bien les essuyer après. Et moi, avec ça, ça s'est arrangé. » (S4, femme, 24 ans, Meurthe-et-Moselle)

Enfin, dans une dernière catégorie générique, Michael Stoddart regroupe l'ensemble des sources d'odeurs du corps humain dont l'origine est indépendante de l'activité du corps humain ; les cosmétiques et autres sources artificielles d'odeurs. Si cette distinction entre naturel et artificiel est utile dans un premier temps pour différencier des pratiques entre elles, dans les usages et en particulier lors des interactions entre individus, l'articulation apparaît plus fine, combinant deux principes classificatoires : (a) la relation d'attachement de l'individu qui perçoit à celui qui est perçu et (b) un jugement sur la qualité des attitudes hygiéniques. La distinction entre « naturel » et « social », dont le vocabulaire traverse nos données sur le corps, se comprend à l'aune de cette double détermination.

3.1.2. Odeurs du corps en interaction

Nous proposons de substituer à la catégorie des odorants artificiels de Michael Stoddart, l'ensemble des formes de production d'odeurs qui ne sont pas le fruit de l'activité d'une glande, mais le résultat de l'interaction du corps avec son environnement. Ce sont les odeurs du corps

étendu. Dans ce registre, les observations réalisées par nos informateurs sont plus nombreuses et les compétences identificatoires revendiquées se veulent plus précises.

Les cheveux sont connus pour être des puissants capteurs d'odorants, en particulier lorsque l'environnement est saturé d'odorants comme à l'occasion d'activités festives qui laissent une « odeur de...taverne! ». La fumée de cigarette, présente à ces occasions ainsi qu'en d'autres circonstances ordinaires, est fréquemment citée et identifiée :

« Mon mec, je l'adore mais il fume comme un pompier et moi je supporte plus cette odeur, il est vraiment dépendant et c'est même pas la peine d'essayer de le faire arrêter, même moi, cette odeur dans le cheveu, sur les fringues, etc. » (S4, femme, 34 ans, Paris)

La maîtrise de l'odeur des cheveux est donc un enjeu de contrôle social, dès lors qu'il peut trahir la participation à une activité licite, comme en témoigne ici un vieux professeur imaginé par Charles Dickens

« (...) en disant que la chevelure humaine était un corps très propre à concentrer la fumée de tabac, et que les jeunes étudiants de Westminster et d'Eton, après avoir mangé quantité de pommes pour dissimuler l'acre parfum du cigare à leurs professeurs vigilants, étaient d'ordinaire trahis par cette propriété que possède leur tête d'une façon remarquable. » (Dickens 1840a : 35)

Dans le domaine des représentations valorisées, il faut compter avec les cosmétiques et, bien évidemment, les shampoings, qui interviennent également dans le discours amoureux romanesque. Biens de consommation disponibles dans le commerce, les cosmétiques pour cheveux sont parfois des mélanges pour réaliser des ingrédients originaux, ou encore augmentés d'un ingrédient non cosmétique mais alimentaire :

« Me tartiner les pointes avec un peu d'huile d'olive avant mon shampoing, ça le fait ? L'odeur s'en va-t-elle? Ça n'altérera pas ma (dé)coloration ? » (S4, femme)

Pour composer soi-même ces nouveaux shampoing, ces différents mélanges doivent néanmoins répondre à deux critères : **(a)** contribuer de manière efficace à la disparition des odeurs et **(b)** s'inscrire dans la catégorie des « odeurs de parfums cosmétiques » :

« L'odeur s'en va « à peu près » après le shampoing (tu ne pue pas l'huile à dix kilomètres mais si tu sens tes cheveux, et bien ils sentiront encore un petit peu l'huile, en tous cas, sur moi, c'est comme ça. Ça dépend peut-être de l'odeur plus ou moins forte du shampoing, qui peut peut-être mieux camoufler l'odeur d'huile...). » (S4, femme)

Autre partie du corps fréquemment discutée en ligne, les mains gardent parfois traces des odorants des objets manipulés, ce qui rompt l'absence olfactive auxquelles elles doivent répondre

en l'état normal. De nombreux « trucs » domestiques concernent les moyens de se débarrasser de ces odeurs. Mais les mains sont aussi utiles pour faciliter la perception olfactive, notamment en botanique pour sentir l'odeur des plantes en écrasant entre ses doigts certaines parties du végétal (il y a donc production d'une odeur par extraction physique de l'odorant) et pour flairer le corps de son partenaire en utilisant ses doigts pour capturer l'odeur des parties intimes. Cela vaut aussi pour se sentir soi-même, comme le savent ces jeunes garçons sur les forums Internet qui sentent leurs parties génitales à l'aide de leurs doigts (Nous discuterons de ces différentes pratiques en détail dans la suite).

Pour ces différentes raisons, les mains, et plus précisément les doigts, peuvent être considéré comme des sortes de prothèses extensives de l'organe nasal en contribuant à une réorganisation de l'environnement olfactif par une action directe sur la matière odorante, la production ou le déplacement d'odorants qui seront immédiatement perçus de manière active.

A l'inverse, l'odeur des pieds est sujet d'évitements et de railleries, dont témoigne également la littérature romanesque :

« Baise, chrétien, baise la sainte pantoufle ». Et je baisai la sainte pantoufle, et j'eus le nez tout embaumé du céleste parfum qui s'exhalait de ce pied. » (Cervantes, 1605 : 180)

« Odeur des pieds : Signe de santé. » (Flaubert 1913 : 47)

La transpiration des pieds est largement associée à une forte puanteur. Véritable problème, des « trucs » très élaborés sont voués à en réduire les manifestations :

« Pour atténuer les odeurs inhérentes à la transpiration des pieds, il faut mélanger : quinze once¹⁷⁰ (465 millilitres) d'alcool à friction, une once (35 millilitres) de formaldéhyde (désinfectant obtenu en pharmacie). Badigeonner le dessous des pieds avec un cure-oreille. Répéter deux fois par semaine pendant un mois, puis une fois par semaine continuellement par la suite. » (S1, femme, Québec)

« Pour diminuer l'odeur de la transpiration dans les équipements sportifs, se laver les mains et les pieds avec de la crème à barbe en gel avant et après l'utilisation. » (S1, homme)

Curative, leur action est également préventive :

« Avant le coucher, s'enduire les pieds de lait de magnésie et se mettre un bas de coton pour la nuit durant quelques jours (trois à cinq). L'odeur disparaîtra. » (S1, n.c.)

¹⁷⁰ L'once est une unité de mesure américaine équivalente à un peu plus de 28 grammes. Ces extraits de forums sont rédigés par des québécois.

Ils témoignent d'une vigilance attentive pour cette partie du corps. A nouveau, malgré un discours très largement attaché à décrire le caractère déplaisant de ces odeurs, on rencontre également des formes d'appréciation positive, dont un cas extrême est celui manifesté par les fétichistes du pied:

« (J'aime) surtout l'odeur des pieds féminins qui viennent de sortir des baskets ou des bottes après une longue journée de travail ou après avoir fait du sport : ça nécessite la langue d'un esclave pour les rafraîchir, c'est le pur bonheur. » (S0, homme, 35 ans)

Enfin, dernière catégorie pour laquelle nous disposons d'un corpus de données important, l'« odeur de la peau » désigne un ensemble d'odeurs dont la source est localisée sur la couche extérieure du corps :

« J'ai eu une allergie qui me donne des plaques qui me donnent une autre odeur de peau. » (S4, femme)

« La peau a d'ailleurs toujours une odeur, c'est sans doute une question d'hormones... » (S4, femme, 41 ans, Belgique)

Cette catégorie complète celle proposée par Michael Stoddart tout en étant composée, elle aussi, des traces odorantes des atmosphères et des cosmétiques :

« J'ai toujours l'odeur de la boutique d'encens où je travaille qui me colle plus au moins à la peau. » (S4, femme)

Dans l'économie des relations interpersonnelles, elle joue un rôle déterminant. Simultanément, c'est sur la peau que l'odeur d'autrui reste :

« Et quand le parfum reste sur ta peau à toi alors là.....mb. » (S4, femme)

Et c'est de la peau que provient l'odeur de l'être séduisant ou aimé :

« Quand elles sont au lit et qu'elles me manquent, je respire fort leur odeur dans les bodies, rien de mieux que l'odeur de la peau d'un bébé. » (S4, femme)

A l'interface entre le singulier et le collectif, cette catégorie olfactive joue le rôle de médiateur entre soi et le groupe :

« Tu sais, mon père, il est très blond, il est de Haute-Savoie et ma mère elle est très mate, elle est née au Cambodge. Et, c'est vrai que ma mère elle a une odeur qui est très moite, très épicée. Mon père, il avait une odeur plutôt âcre. Ça me faisait cette sensation. Et c'est marrant, parce qu'au jour d'aujourd'hui, et bien je ne sais pas si c'est moi qui me suis construite comme ça, mais les personnes qui ont une peau très blanche, je ne suis pas à l'aise avec leur contact, en fait. Il y a quelque chose, et j'ai l'impression de sentir une odeur, en fait ! » (Virginie)

André, lyonnais né en République Centrafricaine, observe également la différence importante au niveau de l'odeur de peau :

« -Le parfum de blanc, c'est différent du parfum du noir. Ce sont des parfums différents.

- Juste la peau, ou la peau plus le cosmétique ?

- *Juste la peau, l'odeur naturelle. Et quand je parle de la peau blanche, quand cette peau est encore jeune, ça va. Mais quand on s'approche beaucoup plus d'aujourd'hui, des personnes un peu plus âgées, ça c'est une autre personne, c'est différent !*»
(André)

L'odeur de la peau se constitue donc en tant qu'indice qualificatif de l'appartenance sociale d'autrui sous la forme d'une signature perceptive reconnaissable. Cette opération de production de l'information tend, comme le montre ce dernier exemple, à emprunter les logiques de la psychologie essentialiste des qualités odorantes et morales en mobilisant les registres de la nature humaine ou de la génétique. Cette lecture sociale de la communication olfactive s'attache aux catégories les mieux partagées : elle repose sur des représentations concernant l'altérité et les règles de présentation régulée du corps qui servent à l'expression d'un jugement local dans son expression, mais macro-social dans ses fondements. L'échelle d'analyse, comme dans les travaux d'Edward Hall (1971, 1973), de Norbert Elias (1974, 1975), de Claude Rivière (1996) ou de Dominique Picard (1995) sur les ritualisations de la présentation corporelle de soi est celle de la civilisation. Dans ces formes civilisées, les rituels ont pour objet de réduire l'incertitude des interactions sociales. Reposant sur des codes communs, partagés de sorte qu'un contrat de communication soit possible entre tout individu qui dispose de ce stock minimal de savoir-vivre, ils interviennent entre individus dont la *relation statutaire* prime sur des *formes singulières d'attachement*, issues d'une histoire commune. Autrement, comme nous l'observons dans l'intime (mais pas seulement), d'autres règles de communication spécifique sont appliquées.

Pour cette raison, la grille de lecture normative ne permet pas de rendre compte de la complexité des compétences olfactives en jeu au sein d'« une société ». Toute d'abord, elle ne permet pas de rendre compte des formes culturelles qui, sans être indépendantes de ces conventions, procèdent de logiques d'évaluation locale qui les inscrivent dans des enjeux distincts. C'est le cas des relations qui se nouent dans le cadre d'activités professionnelles et dans le contexte familial, comme nous le détaillerons par la suite.

Deuxièmement, cette perspective conventionnelle réduit le nombre de dimensions catégorielles qui interviennent lors du jugement perceptif. En réalité, plusieurs formes d'inférences complexifient la production et le traitement de l'information, portant tantôt sur les mécanismes de « déplacement des odeurs » dans l'espace, tantôt sur les opérations de

transformation des odeurs sous certaines conditions physiques, comme dans le cas de la cuisine. Nous faisons l'hypothèse que ces savoirs sont le produit croisé d'expériences biographiques dont le partage macro-social est moins évident que dans le cas des systèmes de normes, et de dispositifs cognitifs dont le caractère pan-humain mérite d'être considéré.

Enfin, considérant troisièmement l'appréciation affective de l'odeur, sa valence hédonique et l'intensité de la qualité affective, on observe qu'elle varie considérablement selon que l'odeur est catégorisée sous une forme désindividualisée – du type « odeur du corps » – ou qu'elle s'inscrit dans une histoire personnelle, un attachement propre à deux individus qui singularise la catégorie sous une forme unique : « odeur du corps de telle personne pour laquelle j'entretiens tel attachement ». Un même descripteur « odeur du corps » recouvre dès lors des mécanismes cognitifs et affectifs distincts, impliquant également des formes de transmission spécifiques selon la nature de l'attachement entre individus dont l'opposition entre intime et public ne suffit pas à rendre compte.

Ces remarques nous invitent à considérer l'existence de formes de partage à des échelles intermédiaires entre l'individu et la civilisation. De ce fait, avec le cas des savoir-faire professionnels, le couple et la famille apparaissent comme des niveaux d'analyse particulièrement judicieux pour décrire et expliquer la formation et la transmission de compétences perceptives en général, et olfactives en particulier.

3.1.3. Les odeurs du corps changent

Pour rendre compte des compétences en jeu à cette échelle du social, nous proposons tout d'abord de considérer les savoirs relatifs aux transformations des odeurs corporelles. Selon nos informateurs, il ne manque pas d'occasions pour observer et soutenir que les odeurs du corps changent en fonction des humeurs alimentaires ou physiologiques, ce que la période de la grossesse illustre particulièrement :

« Et bien, moi aussi, j'ai remarqué que depuis la fin de ma grossesse, mon odeur avait changé en une sorte de sueur sucrée et je retrouve cette odeur sur mes vêtements. Je pense que, au niveau hormonal ça doit changer et on ne reconnaît pas trop cette odeur. Ça doit être fait exprès pour que bébé reconnaisse car c'est notre odeur en plus des odeurs sont piégées dans les corps gras (dans le gras du lait) donc tout est normal. » (S4, femme)

Les transformations physiologiques propres à la sexualité seraient l'occasion des transformations les plus extrêmes, où l'animalité est convoquée comme registre descriptif :

« L'animal furieux ruait vers moi ; elle le flattait sur son cou recourbé, l'embrassait sur ses naseaux frémissants sans essayer ensuite ses lèvres ; et le parfum de son corps en sueur, comme après la tiédeur du lit, se mêlait sous ma narine à l'odeur âcre et fauve de la bête. » (Maupassant 1882 : 74)

Selon une autre logique, le corps porte une odeur différente en fonction des atmosphères traversées :

« J'ai pris un bain. J'ai toujours l'impression d'être sale après avoir voyagé. On transpire. Il y a la poussière, les odeurs qui collent aux cheveux. » (Mourgue, non daté : 33)

L'extension de l'odeur du corps cru sous une forme étendue au contact de cosmétiques constitue une des médiations de transformation parmi les plus fréquemment évoquées en entretien, jugées à l'aune de règles de mélanges propre à la peau de chacun :

« [Problèmes de pertes vaginales] Tu pue toujours ? Moi c'est le gel douche et la lessive qui se mélaient mal à l'odeur de ma peau ! Change tout, tu verras si ça a un changement ou pas sur ton odeur ! » (S4, femme, 18 ans)

Enfin, l'odeur peut varier en fonction des âges de la vie :

« [Entre Nathalie et Olivia]
- Moi, il y a une odeur que j'aime bien, c'est les odeurs de bébé ! Je crois que les bébés, ils ont une odeur spécifique !
- Oui, ils sentent le talc [rires]
- Non, je te promets...
- Je ne sais pas, j'ai jamais fait attention, c'est vrai, pourtant, il y en a à la maison ! Si, l'odeur des couches-culottes, caractéristique des bébés. »

Comme le montre bien cet extrait, la qualification des âges de la vie à l'aide d'indices olfactifs repose sur l'articulation de deux temporalités, à savoir le rythme physiologique du corps et la transformation dans le cycle de la vie des usages cosmétiques, une culture matérielle qui évolue avec les âges et les générations. Il montre également que la détermination de l'impact de l'un de ces deux facteurs sur l'odeur du corps implique une discussion sur le caractère contagieux des odeurs.

3.1.4. De la porosité olfactive des corps

La catégorie « odeur du corps » est, avec la catégorie « odeur de la peau », le niveau générique à partir duquel les interactions sociales entre individus socialement distants sont évaluées. Dès lors que la norme olfactive impose une absence d'odeur du corps cru et une sélection restreinte de catégories olfactives, à de faibles intensités, pour les cosmétiques, les écarts

à cette norme sont relevés et stigmatisés. L'odeur de transpiration possède un caractère invasif qui en fait un prototype de ce défaut de convenance et d'une mauvaise hygiène. On comprend dès lors l'attention apportée à la transpiration dans la littérature romanesque, comme en témoigne avec violence la société de *Big Brother* dépeinte par Georges Orwell :

« (...) et un portrait grandeur nature de Big Brother. Il y avait l'odeur habituelle de choux cuit, commune à toute la maison, mais qui était ici traversée par un relent de sueur plus accentué. Et cette sueur, on s'en apercevait dès la première bouffée - bien qu'il fût difficile d'expliquer comment - était la sueur d'une personne pour le moment absente. » (Orwell 1948 : 26)

« Une accablante odeur de sueur, inconscient témoignage de l'ardeur qu'il déployait, le suivait partout et, même, demeurait derrière lui alors qu'il était parti. » (Orwell 1948 : 27)

« Il les salua tous deux d'un joyeux « holà ! » et s'assit à leur table. Il dégageait une forte odeur de sueur. Des gouttes recouvraient tout son visage rosé. Son pouvoir de transpiration était extraordinaire. » (Orwell 1948 : 68)

« Il avait espéré être seul un moment pendant l'heure du déjeuner, mais la mauvaise chance voulut que cet imbécile de Parsons s'assit lourdement à côté de lui. L'odeur de sa sueur dominait presque l'odeur métallique du ragoût et il déversa un flot de paroles au sujet des préparatifs faits pour la Semaine de la Haine. » (Orwell 1948 : 130)

« Quand la porte s'ouvrit, le courant d'air fit pénétrer une puissante odeur de sueur refroidie. Parsons entra dans la cellule. Il portait un short kaki et une chemise de sport. » (Orwell 1948 : 284)

Ces descriptions romanesques montrent très clairement la puissance sémiologique de la sueur, comme il en va de l'haleine ou des matières fécales, dont les odeurs sont conçues comme des agents de contagion morale (Tuzin 2006). Elles ont en commun de voyager dans le corps et d'exprimer l'intimité viscérale de la personne. Elles sont le souffle¹⁷¹ du corps, l'expression d'habitudes sociales (alimentaires et hygiéniques) et sont dès lors susceptibles de qualifier la qualité de l'âme. Le soin apporté par de nombreuses sociétés, dans des aires géographiques très distinctes¹⁷² et depuis des temps anciens (Classen, Howes & Synnott 1994, Le Guéer 2002a), à l'établissement de règles et de normes prescriptives et préventives concernant les odeurs des orifices et des fluides humains sont la preuve d'une dangerosité symbolique des échanges entre l'Homme et son environnement. L'ignoble sent mauvais, comme en témoignent les représentations des femmes rousses décrites par Yvonne Verdier (1979 : 45-7) dont le défaut de qualité morale est associée dans les représentations à la puanteur de leurs cheveux et de leur haleine¹⁷³.

¹⁷¹ Pour les langues peul, russe et français, le vent et l'odeur sont ainsi mis en rapport (Boccard 1998a : 16).

¹⁷² Des travaux ethnographiques récents confirment l'attention socialement partagée apportée aux qualités olfactives de l'haleine au Vietnam (Tung & Krowolski 1998), chez les Gbábá 'bodoë de la République Centrafricaine (Roulon-Doko 1998), dans la littérature romanesque européenne (Chaumier 2003) ou dans les sociétés arabo-musulmanes (Aubaile-Sallenave 2004).

¹⁷³ Voir aussi Classen 2005. Nous ne résistons pas à l'envie de citer plus longuement Yvonne Verdier dont la description, d'une grande finesse, montre le caractère ambivalent de ce rejet : « (...) les rousses, dont on dit « qu'elles sentent fort », qu'elles sont dotées d'une mauvaise odeur et d'une haleine puissante, et cela en permanence, sont spécialement virulentes. » (1979 : 46) Ainsi, on raconte d'une sage-femme rousse d'un village voisin, la façon dont elle aurait infecté les enfants qu'elle aurait eu à charge : « Cette sage-femme là, elle avait

3.1.4.1. Haleine

On ne s'étonnera donc pas que l'haleine fasse elle aussi l'objet d'une attention toute particulière, qu'il s'agisse de la masquer ou de la parfumer, dont témoignent ces deux extraits littéraires anciens :

« Elle portait aux bras des espèces de bracelets en boules de verre qui lui parurent avoir le reflet des perles orientales ; ses cheveux, qui tiraient un peu sur la nature et la couleur du crin, il les prit pour des tresses d'or fin d'Arabie, dont l'éclat obscurcissait celui du soleil, et son haleine, qui sentait assurément la salade à l'ail marinée de la veille, lui parut répandre une odeur suave et parfumée. » (Cervantes 1605 : 167)

« Je fus distrait de ces pensées par un grand bruit qui se fit à une porte. Entrent aussitôt deux guerriers qui se tenaient en riant sous le bras. Leur taille arrondie annonçait les fils heureux de la joie ; leurs pas étaient un peu chancelants ; leur haleine était encore parfumée des esprits du plus excellent jus de feu¹⁷⁴. » (Chateaubriand 1831 : 50)

Ils nous montrent également que, hors de la bouche, deux sources d'odeurs sont identifiées et nommées : **(a)** le corps en tant que lieu de la contagion d'un principe intérieur (l'odeur de ce qui a été avalé), elle souligne la qualité morale du contenant de cette mauvaise odeur, et **(b)** son origine alimentaire (ail, choux, ...) :

« Après avoir mangé de l'ail, tu vas refouler du goulot toi, fais gaffe. » (S4, femme)

Particulièrement intenses, ces odeurs alimentaires, dont l'ail, peuvent alors servir à camoufler d'autres odeurs comme la nicotine (S4, femme, 29 ans) ! *A contrario*, dans le cas des relations avec un être aimé, l'haleine peut prendre valeur de parfum (Chaumier 2003) :

« De ta bouche s'exhale un souffle pur et parfumé. Tendre déité, toute la nature sourit à ta présence ; toi seule verses des larmes, et les fleurs naissent. » (Chateaubriand 1849 : 76)

« La seule interruption que je ne pouvais pas me refuser, c'était ces baisers de ses lèvres, d'où s'exhalaient un souffle plus agréable que les parfums de l'Arabie. » (Cleland 1749 : 182)

l'haleine tellement forte, et puis elle sentait même mauvais de partout, et bien, elle a contracté comme une épidémie à ma sœur avec son haleine (...) ». Les rousses qui « sentent » sont également plus perméables aux phénomènes atmosphériques, froid, pluie, eau qui éteignent les feux. Femmes baromètres, la pluie exalte leurs odeurs : « Quand il pleut, elles sentent », comme on dit « après la pluie, la terre fermente ». » (1979 : 46) « Les femmes rousses sont rouges, rouges de la couleur du sang. La croyance populaire rapporte que l'enfant roux est un enfant qui a été conçu durant les règles de sa mère. Aussi, tout se passe comme si les rousses étaient affligées de l'odeur, de l'haleine et de la réceptivité qui seraient la manifestation d'un état de règles permanentes. » (1979 : 47) Mais, il faut le souligner, « il existe une contrepartie positive à leur haleine et à leur odeur, c'est la valorisation de leur sensualité. » (1979 : 47) Nous aurons l'occasion de revenir sur cette question de la sensibilité féminine au cinquième chapitre.

¹⁷⁴ Du vin.

L'économie de la séduction repose sur une prise en charge des odeurs du corps dont la formation et l'entretien s'apparentent parfois à des actes culinaires, observation que l'on a reportée également dans des travaux ethnographiques et historiques distincts de notre terrain (Petit-Skinner 1976, Camporesi 1997).

3.1.4.2. Matières fécales

A l'autre extrémité du corps, gaz et matières fécales sont, eux aussi, observés avec attention. En guise d'exemple historique, aux descriptions des savants du XVIII^e siècle¹⁷⁵ d'odeurs fécales de sujets sains ou malades (Corbin 1986, Laporte 2003), on peut ajouter les récits de tranchées dont la description de la proximité olfactive des corps apparaît régulièrement dans les lettres des militaires sur le front de la Première Guerre Mondiale (Desbois 1987). Dans un roman quasi-biographique, Henry Barbuse en dresse une description sans complaisance :

« C'est des feuillées ! Une odeur nauséabonde se dégage du boyau, en décelant indiscutablement la nature. Ceux qui étaient entrés là s'arrêtent, se butent, refusent d'avancer. On se tasse les uns sur les autres, bloqués au seuil de ces latrines. - J'aime mieux aller par la plaine ! crie un homme. Mais des éclairs déchirent la nuit au-dessus des talus, de tous les côtés, et le décor est si empoignant à voir, de ce trou garni d'ombre grouillante, avec ces gerbes de flammes retentissantes qui le surplombent dans les hauteurs du ciel, que personne ne répond à la parole du fou. Bon gré, mal gré, il faut passer par là puisqu'on ne peut pas revenir en arrière. - En avant dans la merde ! crie le premier de la bande. On s'y lance, étreints par le dégoût. La puanteur y devient intolérable. On marche dans l'ordure dont on sent, parmi la bourbe terreuse, les fléchissements mous. » (Barbuse 1915 : 389)

L'imaginaire des odeurs du corps est donc imprégné d'une logique de la pénétration qui prend la forme d'une « violation olfactive des territoires du moi » (Pfeffer 2004 : 190) que l'on rencontre dans les représentations de la souillure. A défaut d'en avoir été les initiateurs, Sigmund Freud et les psychanalystes du début du XX^e siècle ont soutenu l'impératif de distance aux matières fécales et à toute forme de coprophilie dont l'éducation olfactive se devait d'être le premier instrument. Dans ces écrits, ce n'est rien moins que le processus de civilisation lui-même qui se joue (Le Guérer 1998 : 121, voir aussi Le Guérer 2002b). Toutefois, à ne rendre compte que des extrêmes (dégoût contre érotisme), on risque de manquer les formes intermédiaires qui se jouent à la frontière entre révolusion et plaisir. C'est pourtant le cas des gaz qui peuvent constituer un objet ludique dont le caractère puant se complexifie :

¹⁷⁵ Il serait intéressant de revenir sur ces matériaux d'époque pour conduire une analyse resserrée de la nature de cette compétence classificatoire, dont Alain Corbin, qui n'avait pas cette ambition, propose néanmoins des indications particulièrement encourageantes : « La complication du vocabulaire traduit les exigences nouvelles; par tout un système de jalons olfactifs, le médecin se doit de savoir démêler la complexité des signes. Grâce à un apprentissage subtil, il sait alors manier une double série de données olfactives : celle qui permet de reconnaître les gaz et donc de détecter la menace du méphitisme et celle qui se réfère aux analyses de la fermentation et de la putréfaction et grâce à laquelle il est possible de pressentir le miasme et d'en repérer les effets sur l'organisme. » (Corbin 1986 : 21)

« On est habitué à ses propres odeurs. Et en plus ce sont les nôtres, à nous ! Bien sûr qu'on les aime ! Même quand ils sentent la loutre morte ! » (S4, homme, 29 ans, Paris)

Dans ce cas, comme dans celui des médecins du XVIII^e que nous venons d'évoquer, la connaissance des gaz s'accompagne d'une véritable « *expertise en prout* » (S4, femme, 27 ans, Côtes-d'Armor). Celle-ci se décline selon deux principaux axes. Le premier concerne l'identification de l'origine gastrique (alimentaire et physiologique) du gaz :

« C'est très rare aussi quand ils sentent, si si ! Il faut vraiment que j'ai bouffé des trucs qui font péter ou que je sois dérangée du bidou pour que ça pue, car mes pets quotidiens, ils ne sentent pas ! » (S4, femme, 23 ans, Gironde)

« Mangez des œufs les filles : l'odeur ressort trop bien. » (S4, femme)

La deuxième est une mesure de l'intensité :

« Il est adepte du Slim-Fast et ses pets sont aussi puants que des chiottes pas nettoyées depuis trois semaines ! » (S4, femme, 31 ans, Paris)

« Ceux qui sont silencieux sont souvent les plus odorants ! » (S4, femme 29 ans, Alpes-Maritimes)

Ces deux dimensions permettent de réaliser des évaluations élaborées, notamment chez les jeunes parents confrontés aux matières fécales de leur nourrisson. Couplée à la couleur (« *du vert au jaune d'or* » (Chloé)), l'odeur (d'agréable à mauvaise) permet de confirmer la transformation du régime alimentaire de l'enfant (présence ou absence de fibres) mais également de connaître la quantité de lait maternel ingurgité. Tatiana, alors jeune maman, nous a expliqué comment, à l'aide de l'odeur des selles de son enfant, elle sait si le lait de fin de tétée a été absorbé ou non.

Enfin, un troisième type de savoir concerne les déplacements du gaz :

« Lorsque vous pétez puis vous vous déplacez ... l'odeur du pet reste-t-elle là où vous avez pétié ou se déplace-t-elle avec vous ? » (S4, femme, 31 ans, Paris)

« Ah ben je me la pose sans arrêt et j'essaie de la mettre en pratique, je fais des essais régulièrement et je crois que l'odeur reste en partie sur place où on l'a laissée et une partie minime nous poursuit. » (S4, femme)

« Ça m'a toujours fasciné le fait que quand les bulles éclatent après être sorties de l'eau, ça pue ! » (S4, femme, 23 ans, Gironde)

L'ensemble de ces critères permettrait ainsi à certains informateurs de distinguer entre-elles des formes olfactives, voire de les associer à des individus de leur entourage :

« Je crois que Christian doit reconnaître mes pets, c'est ce qu'il dit en tout cas. » (S4, femme, 27 ans, Suisse)

Sans emprunter la direction d'une enquête portant spécifiquement sur les savoirs et savoir-faire olfactifs, l'ethnographie des Otomi du Mexique centrale conduite par Jacques Galinier (1998) fournit un très bel exemple du caractère complexe des représentations des matières fécales et du corps putride. Chez les Otomi, tant dans le registre mythologique que dans l'expérience humaine, la putréfaction et, par extension, tout ce qui est puant, renvoie à l'univers des ancêtres. Aussi, bien que présentant un caractère de dangerosité relevant de la souillure en général, les objets puants sont puissants et valorisés.

La description minutieuse du code olfactif des Ottomi par Jacques Galinier est traversée par une forme de spécialisation des odeurs nauséabondes qui tranche avec les stratégies d'expulsion des marques de souillure qui caractérisent tant de cultures à travers le monde, dont la culture française d'après Pasteur.

« En fin de compte, la valorisation emphatique de l'olfaction, qui irradie tout le système du monde otomi, constitue une sorte de roc sensoriel, dont on retrouve la trace, mais tellement plus ténue, dans les populations voisines, même si le monde mésoaméricain connaît partout cette curieuse direction. Mais pour les Otomi, cet attachement inouï à la puanteur, reste bien un des traits les plus intimes de leur culture, qui a résisté à quatre siècles d'occidentalisation. » (Galinier 1998 : 78)¹⁷⁶

Dans un registre identique, celui des souffles puants, il y aurait matière à compiler la

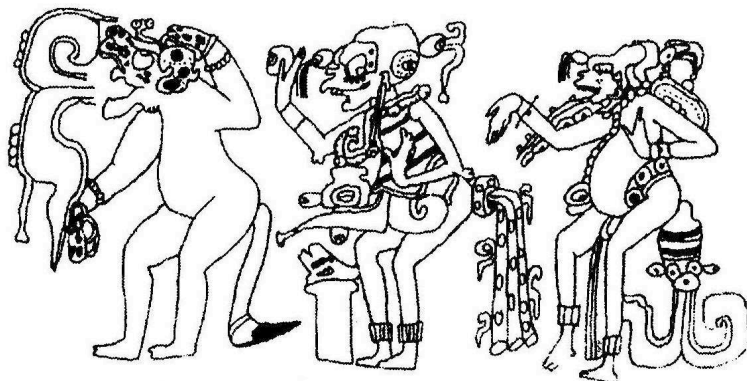


Fig. 3.2. Décoration d'une poterie Maya yucathèque (600-800 PCN) illustrant *Kisin* (le puant, le péteux), maître du monde, et ses acolytes représentant l'haleine et le souffle lié au trou occipital renvoyant à la notion de *chab*, l'odeur de suie de tête, d'après Boccara (1998b : 180).

littérature anthropologique consacrée aux pets dont est traversée la passionnante collection de recherche *Odeurs du monde, écriture de la nuit* (Rey-Hulman & Boccara 1998). A l'intérieur de cet ouvrage, collection d'articles courts, cette mythologie yucathèque dont les maîtres du monde puent de tous leurs orifices

¹⁷⁶ En s'attachant à comprendre l'usage des odeurs dans la production d'identité de groupes de jeunes à Mexico City, l'anthropologue Roy Gigengack (2006) dresse un constat similaire en démontrant, contre les arguments de Constance Classen (Classen 1993, Classen, Howes & Synnott 1994), que l'usage des odeurs rejetées constitue également des ressources identitaires positives contingentes à la formation de ressources catégorielles complexes.

(voir figure 3.2.) rencontre la verve rabelaisienne décrite par Claude Gaignebet. Nous reviendrons sur les recherches folkloriques de ce dernier pour mieux comprendre la place des puanteurs du corps dans l'élaboration des patrimoines olfactifs familiaux (en particulier au chapitre 4 § 3.1. et chapitre 5 § 2.2.3. et § 3.3.3.).

Si chaque langue organise et découpe « son corps odorant » en plusieurs lieux significatifs, cela vaut également pour le corps malodorant. Exemple significatif parmi d'autres, au Vietnam, les odeurs d'aisselles (*hôi nách*), de la bouche (*hôi miệng*) ou du renvoi du lait maternel d'un nourrisson (*mũi bôi*) font l'objet d'une lexicalisation propre (Tùng & Krowolski 1998). Cette complexité dans le mauvais semble pourtant mal résister aux premières impressions de l'ethnographe. Ainsi, face aux Inuits du Nunavik québécois :

« Les témoignages des explorateurs et des missionnaires laissaient entendre que l'odorat inuit était fort peu développé puisque capable de résister aux odeurs de graisse, de viande "avancée", d'urine, de gibier dépecé, et ce, à l'intérieur de leurs habitations bondées et peu aérées. La langue et les pratiques révèlent, tout au contraire, une extrême sensibilité aux odeurs mais celle-ci est restée incomprise devant la force d'évocation, pour ne citer qu'un exemple, du lavage des cheveux à l'urine, « cette agréable odeur de jeune fille ». » (Therrien 1998 : 207)

Or, cet intérêt pour des odeurs corporelles s'observe également sous des formes tacites mais non moins réelles là où la morale le réprouve, comme en témoigne Emile Zola, connu pour avoir tenu cette réplique alors choquante :

« Et vous, Daudet, ça ne vous excite pas l'odeur de l'urine ? » (Cité dans Monestier 2002 : 200)¹⁷⁷

3.1.4.3. Sécrétions génitales

De la même manière, les odeurs sexuelles, que la convention entend masquer, font l'objet de savoirs explicites au même titre que les odeurs orificières et émonctoires : connues de l'intime, elles sont masquées de l'espace public. Aux marges des normes de l'hygiène, les odeurs du corps sexué interrogent : sont-elles bonnes ou mauvaises ? Pour l'affirmer, il faut d'abord savoir que chaque organe sexuel a sa propre odeur :

« Les deux sexes sentent. Celui de la femme, en principe, a une légère odeur de poisson (si, si !). Celui d'un homme sent plus ou moins le fromage et plus le mec est sale, plus l'odeur est forte. On dirait même parfois un vieux Münster... Il serait donc souhaitable que ces messieurs cessent de dire que les femmes « puent du Q »... » (S4, femme, 53 ans)

¹⁷⁷ « Ben quand Napoléon écrivait à Joséphine il lui demandait, comme une faveur, de ne pas se laver pendant plusieurs jours... Je reste persuadée qu'il ne devait pas être seul dans ce cas-là. » (S4, femme)

L'adolescence constitue une période charnière pour le développement de savoirs dans ce domaine, reposant sur une observation de son propre corps et s'alimentant des remarques de son partenaire et du cercle des interconnaissances. Les échanges entre adolescents, mais aussi entre adultes, sur les forums sont une de ces médiations nouvelles qui enrichissent et transforment ces connaissances :

« Pensez-vous que le sexe féminin a une odeur particulière ? (...) mon copain trouve que mon minou sent une odeur forte. »
(S4, femme, 21 ans, Haute-Garonne)

La succession suivante de tours de parole illustre clairement les interrogations en jeu :

« Est-ce que le sexe des femmes a un goût et une odeur particulière ? » (S4, femme)

Réponses :

« Oui, bien sûr comme le sexe des hommes, le sexe des femmes a un goût bizarre, une odeur bizarre, plus ou moins ragoûtante selon les femmes et l'hygiène. » (S4, femme, 23 ans, Aisne)

« Je n'aime pas l'odeur de la... « mouille » (c'est ça que vous dites, les garçons, je crois) et l'odeur du sperme.¹⁷⁸ » (S4, femme)

« Salut, dites, juste pour comparer, ça a quelle odeur la mouille chez vous ? » (S4, femme, 36 ans, Finistère)

« Ça sent bon je trouve, ça a le don de m'exciter fortement. » (S4, homme)

« La plus belle odeur du monde ! » (S4, homme, 34 ans, Paris)

« Moi, personnellement, ça a une odeur acide. » (S4, femme, 23 ans, Manche)

« Ça sent rien en particulier, tout dépend de ton alimentation à ce qui paraît... comme pour le sperme, quoi. Si tu fumes, bois et manges épicé, ça ne sent pas très bon. Si tu manges beaucoup de fruits, ça sent les fruits! Comme les sapins magiques que tu suspends en voiture. » (S4, femme, 21 ans, Paris)

« Il paraît qu'il y a des fougères qui sentent le poisson...d'autres qui sentent le fromage de chèvre, véridique. » (S4, n.c.)

L'apprentissage de ces différents savoirs n'est donc pas nécessairement laissé à l'arbitraire de l'exploration singulière, mais il prend forme également au gré des communications entre pairs. Ces discussions montrent l'ambiguïté du jugement de l'odeur. Comment définir la catégorie « bonne odeur » dans la double acception que nous avons introduite précédemment, agréable et/ou pertinente ? Si les attentes de l'hygiène sont déterminantes, elles ne permettent pas de trancher l'ensemble des situations à l'aide du seul critère de désodorisation ou d'une association entre

¹⁷⁸ Etrangement, les informations que nous avons produites concernent plus spécifiquement le sexe féminin. Le peu de cas apporté à l'odeur du sperme seul renverrait-il au tabou de la masturbation masculine qui semble plus fort encore que celui qui rend difficile de parler de sexualité féminine (Looby 2006) ?

agréable et pertinent. Non seulement le sain et le propre présentent parfois un caractère odorant, mais le désagréable ne signifie pas toujours le mal propre :

« [A propos du sexe féminin] *Si c'est fraîchement lavé, pas de raison que ça pue, mais il y a toujours une odeur... non ?* » (S4, femme)

Or, les enjeux sont d'importance, à la fois en termes de représentation sociale (contrôle de l'image de soi) et de maîtrise médicale dans un registre neuf au moment de l'adolescence :

« *Si tu viens de te doucher, il ne doit pas y avoir d'odeur sinon il s'agit peut-être d'une infection vaginale.* » (S4, femme)

La catégorie « bonne odeur » dans le domaine des odeurs génitales est traversée par plusieurs dimensions perceptives qui augmentent l'indétermination de ce jugement. A ces différents facteurs répondent des rythmes et des cycles spécifiques qui se combinent pour multiplier le nombre de critères évaluatifs de la perception olfactive. Il peut s'agir de la qualité du milieu écologique du sexe féminin :

« *Sachant que les lèvres de la vulve font office de prépuce pour le sexe féminin sur une zone pourtant bien plus humide, donc plus encline à risquer des mauvaises odeurs.* » (S4, homme, 38 ans, Paris)

du cycle menstruel :

« *J'aimerais savoir si selon votre cycle mensuel (hors règles bien sûr), l'odeur de vos sécrétions changent. J'ai l'impression que oui et ça me gêne lors des cunnilingus. Ce n'est pourtant pas une question d'hygiène. Est ce que chez vous, vous avez remarqué une semblable chose ? Et vous les hommes, cela vous gêne-t-il si c'est le cas ?* » (S4, femme)

« *En fin de cycle, c'est plus acide, plus fort. Cela peut varier aussi selon la nourriture ingérée...* » (S4, femme, 44 ans),

de la fréquence de l'activité sexuelle :

« *Plus on astique sa foufoune, plus elle risque de sentir.* » (S4, homme)

ou de la qualité des vêtements au contact avec le corps à cet endroit :

« *L'odeur change! C'est certain. Enfin en ce qui me concerne (...) je sais que, par exemple, la marque des protège slips y fait!* » (S4, femme, 39 ans, Loiret)

Parmi les individus qui contribuent de façon déterminante à la formation des savoirs encyclopédiques sur les odeurs génitales, le corps médical occupe une position déterminante. Le

gynécologue est un partenaire important de cet apprentissage des odeurs du corps, en particulier pour aider à en définir le caractère pertinent :

« Je voudrais savoir de quoi viennent les odeurs vaginales, car depuis tout petite j'ai ce problème et je ne sais pas de quoi ça vient, si c'est normal ou pas, et ça devient vraiment gênant. Est-ce une infection ? Je ne suis encore jamais allée chez un gynécologue. Y a-t-il une solution pour faire disparaître ces odeurs ? » (S4, femme, 19 ans)

Réponse :

« J'ai exactement le même problème que toi ! C'est dingue ! Je me sens moins seule ! Je suis allée voir ma gygy concernant cette gêne énorme que j'éprouve et elle m'a dit que ça doit être mon odeur naturelle et qu'il n'y a rien à faire. Pourtant je me lave tous les jours, je mets des culottes propres (encore heureux !), bref je fais quand même pas mal attention, étant donné que c'est encore pire quand, par exemple, je croise les jambes...beurk... Donc non, moi, je dis que ça n'a absolument rien à voir avec l'hygiène que l'on peut avoir. La gygy m'a donné un conseil : ne jamais mettre de protèges slips car ça fait transpirer plus, il vaut mieux changer de culotte quand ça va pas. Et puis moi, j'ai un autre petit truc, c'est les lingettes intimes comme Intima par exemple ou alors Vania. C'est vrai que quand je fais attention à ne pas croiser les jambes et tout le tralala, j'ai l'impression que ça va mieux ! » (S4, femme, 18 ans, Rhône)

3.1.4.4. L'odeur des relations sexuelles : un environnement olfactif à partager

« J'aimerais bien rester lové en respirant ensuite les effluves de notre folie corporelle ! » (S4, femme, 27 ans, Haute-Garonne)

L'activité sexuelle elle-même sent :

« La baise ça sent ! Oui madame, ça sent le cul ! Moi j'aime bien ... » (S4, n.c.)

« Ce que je trouve magique, c'est que l'amour ça sent. » (S4, n.c.)

« (...) et en plus, ça sent bon... » (S4, n.c.)

« Ça sent le fauve, c'est toujours ce que je dis après... » (S4, femme, 27 ans)

Le rapport aux odeurs sexuelles n'est donc pas la simple manifestation d'une reconnaissance instinctive, mais il se construit, ce dont témoigne la diversité des attitudes vis-à-vis des odeurs sexuelles. Ce mode de relation est commun aux odeurs du corps en général, mais il prend ici une forme exacerbée, allant jusqu'à constituer un critère décisif dans l'entretien de l'attachement avec un partenaire :

« J'ai largué mon amant car je ne supporte pas son odeur de sexe. En effet, cet homme sent très bon extérieurement (parfum, déodorant et se douche deux fois par jour) mais il a une tendance à beaucoup suer et, de ce fait (du moins je me dis que ça doit en être la cause), son sexe dégage une odeur terrible qui me refroidit littéralement (...). L'odeur de son sexe s'apparente à une odeur de pied qui pue... Désolée de la précision, je sais que c'est dégueulasse. » (S4, n.c.)

« Ma compagne me demande constamment de lui lécher longuement le sexe. Mais il dégage une forte odeur vraiment pas agréable et cela me refroidit. Je n'ose pas lui dire qu'elle ne sent pas bon. » (S4, homme, Yvelines)

Pour cette raison, les codes d'hygiène négociés au sein du couple constituent une sorte de contrat de communication sensoriel qui rapproche le contenu des environnements olfactifs des partenaires durant les activités sexuelles :

« Je suis encore jeune et ma vie sexuelle commence à voir le jour. Pourtant je reste bloquée par la fellation. (...) Au moment de passer à l'acte, j'ai senti une vieille odeur d'urine qui m'a stoppée. » (S4, femme)

« Pour l'odeur d'urine, mon ami a parfois ça aussi. Cela vient du fait qu'il a peut-être uriné juste avant et que les hommes ne s'essuient pas. (Et oui, tous des porcs). » (S4, femme)

« Une bonne douche s'impose car les vieilles odeurs, ça aide pas forcément à se motiver... » (S4, femme)

Compte tenu de l'importance de ce jugement, deux attitudes distinctes se dégagent pour ceux qui ne se satisfont pas de l'odeur de leur partenaire : **(a)** essayer de transformer leurs propres goûts ou **(b)** chercher à éliminer les odorants qui sont la cause de la perception. Alors que les premiers insistent sur le fait que « *c'est naturel* » (S4, femme), les seconds soulignent que :

« Ce n'est pas propre. Et puis, j'aurais bien aimé me ré-offrir à mon mari bien fraîche et belle. Aussi, je ne trouve pas cette odeur très agréable non plus (surtout l'odeur du sperme à l'intérieur du vagin, ça sens très bizarre après quelques temps) au moment même, c'est beau, mais plus tard l'odeur change beaucoup. » (S4, femme)

Dans les deux cas, ces valeurs ne peuvent changer que dans le cadre restreint de l'activité sexuelle. Cette césure repose sur la présence d'odorants qui ne sont pas perçus dans d'autres contextes :

« Lors de nos trois derniers rapports, mon copain et moi sentons une odeur de poisson dégueulasse. On a bien fait gaffe de sentir avant le rapport et après dans la journée, slips et culottes, tout est normal, pas de douleur ou démangeaison mais dès qu'on a un rapport, il y a une odeur de poisson inhabituelle. Ça vous est arrivé? Vous avez un conseil ? » (S4, femme)

Comme dans le cadre culinaire, il apparaît que l'activité sexuelle repose sur une modification radicale et temporaire de l'environnement olfactif qui procède de l'articulation entre une nouvelle niche odorante portée par une activité temporaire des glandes odorantes et une transformation *ad hoc* des dispositions attentionnelles de chacun. Pour être acceptée, elle doit être partagée dans ses principales composantes, en particulier celles qui concourent à la transformation de l'ordre normatif de la « bonne odeur » dans une nouvelle configuration propre aux partenaires. Une modalité de ce changement local est le mode ludique :

« Ma copine a une odeur corporelle que j'adore. Elle ne met pas de parfum, rien, c'est son odeur naturelle, voilà tout. Elle sait que je suis raide dingue de cette odeur, et d'ailleurs, c'est de là que viennent tous nos petits jeux de mains et de lech.... enfin vous avez compris ! » (S0, homme, 15 ans)

« Le jeu de l'odeur restait pourtant son préféré. Je lui décrivais ce que sentaient les différentes parties de son corps à diverses heures du jour, avant, pendant et après l'amour. » (Jha 2005 : 311)

Etant donné l'extension restreinte de ce partage et son lien ténu avec une activité précise, il est important qu'une fois sorti du cadre de l'activité sexuelle, des stratégies ou routines de retour à l'ordre olfactif soient mises en place :

« Mais c'est vrai que parfois, dans la journée, l'as des odeurs qui remontent et moi je dis : wouaw je sens mon homme ! » (S4, femme)

« Après l'amour, je sens toujours une odeur vaginale assez forte de sperme (assez désagréable) je me douche à l'eau (autant que possible intérieurement) et bien sûr au savon extérieurement, mais ça ne fait pas grand chose, je sens toujours la même odeur. J'ai entendu qu'il existe des douches vaginales ! C'est quoi au juste ? » (S4, femme)

« [Réponse au précédent] L'odeur que tu sens est normale, ce sont les hormones que vous dégagez toi et ton partenaire pendant l'acte sexuel associées au sperme et à la sécrétion vaginale. (...) Pourquoi trouves-tu cette odeur si désagréable? N'apprécies-tu pas de faire l'amour ou d'avoir des rapports sexuels ? » (S4, femme, 41 ans, Bouches-du-Rhône)

Comme l'illustre ce dernier extrait, les nombreux désaccords que nous avons observés quant au jugement des odeurs sexuelles concernent l'extension du système normatif. Pour la première interlocutrice, l'odeur n'est tolérable que dans le cadre de l'activité sexuelle, où il apparaît par ailleurs souhaitable de la réduire. Pour la seconde, au contraire, la tolérance à l'odeur du corps est une valeur positive, renvoyant implicitement à un trait de caractère – le fait d'être à l'aise avec sa propre activité sexuelle, ailleurs on dira plus largement avec son propre corps – qui s'applique au-delà du seul contexte sexuel. Cette distance à la norme commune dans son acception désodorisante apparaît fréquemment dans nos échanges avec nos interlocuteurs. Si elle est en partie l'effet de notre focale sur la sphère domestique, elle montre également l'existence de modèles alternatifs à l'impératif de désodorisation qui s'appliquent au-delà du cercle des solidarités intimes, sous la forme d'un positionnement spécifique sur l'axe nature – culture.

3.1.4.5. Le lait maternel

L'écart entre une intimité riche en odeurs et le modèle de la désodorisation apparaît également dans le cas des savoirs olfactifs concernant le lait maternel. Ils sont en effet liés à l'observation des transformations physiologiques du corps autant que par la volonté de conduire le rôle maternel de prise en charge du nourrisson. Sur les forums, des jeunes mamans s'inquiètent de l'odeur de leur propre lait :

« Juste une question pour savoir quelle odeur a votre lait, car parfois, l'odeur de mon lait m'écoeure un peu. Ça sent un peu la sueur, je trouve. » (S4, femme, 29 ans, Côte-d'Or)

Comme dans le cas des odeurs génitales, avant même l'identification d'une odeur (« *un peu la sueur* »), c'est la détection d'une odeur qui interroge :

« Le lait maternel aussi, ça sent. Je ne sais pas si tu as tiré ton lait. Mais moi je l'avais fait et je l'avais congelé et quand tu décongèles ça sent. » (S4, femme, 31 ans, Canada)

Ce questionnement est motivé par un souci de bien faire vis-à-vis du nourrisson dont la qualité sanitaire du lait constitue le principal enjeu :

« [Réponse au précédent] Bref, c'est normal que ton lait ait une odeur bizarre, ça n'empêche pas qu'il soit bon ! » (S4, femme, 25 ans, Ain)

« C'est normal, le lait tiré a parfois une drôle d'odeur ... C'est dû aux enzymes du lait qui commencent à découper les graisses (comme ça le ferait lors de la digestion). Ça peut sentir comme ça après quelques jours au frigo ou même juste après quelques heures. Pas de souci, ton lait est toujours bon à consommer. » (S4, 29 ans, Hauts-de-Seine)

3.1.5. Des formes du flairage

L'odeur du corps ne se donne pas telle quelle sous une forme unique pour tout un chacun. S'il arrive d'être agressé à son corps défendant par l'odeur d'autrui, de nombreuses formes olfactives ne sont perceptibles qu'à la condition d'une attention sélective, une recherche de l'information qui possède sa propre finalité pratique ou s'inscrit dans une activité plus étendue. Comme dans le cas des odeurs culinaires, la qualité de l'environnement olfactif des corps dépend en premier lieu de l'intention perceptive, se transformant au gré des opérations de prises perceptives intentionnelles, le flairage. Dans le domaine du corps, la production de l'odeur rejoint sa perception, comme en témoigne l'étymologie du verbe « flairer » (Aufray & Rey-Hulman 1998 : 54). Le premier lieu de l'exercice de cette attention concerne son propre corps.

3.1.5.1. Flairage égo-centré

« Moi je trouve que ça sent différemment, dans la première quinzaine de mon cycle et dans la deuxième quinzaine de mon cycle, je sens que ça sent différent. Comme au niveau des parties du corps qui sentent aussi, comme les aisselles, je sens que je sens différemment. Il y a un moment où ça sent plus doux, et un moment où ça sent plus acide. » (Sandra)

Nous avons identifié trois justifications aux pratiques de flairage égo-centré. Elles concernent (a) le contrôle de sa propre hygiène, (b) l'élaboration d'un diagnostic étiologique et nosologique et (c) une jouissance hédonique attachée au plaisir de percevoir sa propre odeur. Si les deux premières formes semblent tolérées lorsqu'elles sont réalisées discrètement, la troisième est tabou au regard des pratiques que l'on peut donner à voir au-delà du cercle des intimes.

Le contrôle de l'hygiène implique le corps aussi bien que les vêtements :

« *Moi je change quand ça commence à sentir le poisson, mais avant, j'en vois pas l'utilité.* » (S4, n.c.)

C'est le contrôle de l'haleine ou de la transpiration après un effort physique, comme une activité sexuelle :

« *On a bien fait gaffe de sentir avant le rapport et après dans la journée.* » (S4, femme)

D'une manière générale, l'enjeu de ce contrôle est le maintien du cadre hygiénique que nous venons d'évoquer.

Flairer permet ensuite d'identifier une maladie ou une infection¹⁷⁹, c'est-à-dire une dysfonction de l'état interne du corps :

« [Odeurs génitales] *Si ça sent vraiment fort, il faut aller chez le gynécologue pour lui en parler.* » (S4, femme)

« [Idem.] *S'il y a odeurs, c'est que ce n'est pas bon signe : et là, il y aurait sacrément urgence à aller dare-dare à la maternité. Si mes souvenirs sont bons : soit c'est un signe d'infection, soit un signe que le bébé, en souffrance, a libéré ses selles... :-(.* » (S4, femme)

Comme dans le domaine culinaire, la détection d'une odeur non pertinente au regard de l'environnement olfactif du corps suffit à déclencher l'alarme. Importante à la survie de l'Homme, cette compétence s'observe dans la classification et le traitement des maladies de différents systèmes étiologiques, nosologiques et thérapeutiques savants (voir dans Candau 2002) et populaires, que ce soit dans l'Europe pré-moderne (Corbin 1986, Le Guéner 1987) ou dans d'autres systèmes culturels (Howes 1987, Hinton & Hinton 2002, Hinton & al. 2006) :

¹⁷⁹ Des travaux récents dans le domaine de la neurophysiologie des souris et rats montrent que les rongeurs ont la capacité de détecter des maladies ; les odeurs de bactéries et inflammations présentant une forme moléculaire spécifique qu'ils sont capables de distinguer, à la différence des humains (Munger 2009, Thomas 2009, Rivière & al. 2009). Dans ce cadre, l'identification de la maladie par l'odeur, chez l'homme, procéderait d'un jugement cognitif de haut niveau qui associe une information olfactive à un état de santé, et non, comme chez le rat, sous la forme d'une inférence spontanée. Voir à ce propos la discussion des données ethnographiques disponibles dans Candau 2000 : 55-61.

« Le professeur de langues haussa tristement les épaules.
 - Aimez-vous les odeurs, jeune homme ? Moi je les bais.
 - Quelles odeurs ?
 - N'importe. Peu de spectacles sont capables d'ébranler mes nerfs ; mais une certaine puanteur m'épouvante, je l'avoue. Oui, jeune homme, l'épouvante entre pas à pas en moi par les yeux. Mains jointes, il flairait craintivement ses ongles, un à un.
 - Notre ami ne sent pas bon, dit-il enfin, avec un sourire blême.
 - Quel ami ? M. Anthelme ? Et pourquoi ?
 - Gangrène diabétique, je pense, répliqua le vieil homme soudain apaisé. Heureusement cette corruption est indolore. »
 (Bernanos 1946 : 23)

Enfin, de nombreuses situations ne semblent reposer sur aucune logique explicite, si ce n'est l'objectif d'un plaisir hédoniste lui-même. Sur les forums, nous avons observé de façon très fréquente cette forme à l'adolescence, chez les jeunes garçons¹⁸⁰ :

« Seul devant mon pc, en pyjama je me tripote les couilles, je ne peux alors m'empêcher de remonter ma main à ma truffe et d'humer l'odeur de la partie que j'ai touchée : l'aine, entre la cuisse et la couille. C'est une odeur de sueur particulière, très riche en saveur, une odeur qui persévère même après la douche. » (S4, homme)

C'est aussi l'odeur qui suit les relations sexuelles qui est appréciée sur sa propre peau :

« Comme après un gros câlin : tu sens, sur tes poignets, sur tes joues, ça m'enivre, c'est dingue. » (S4, femme)

Dans ce dernier exemple, il est intéressant d'observer que sa propre odeur du corps étendu est en fait composée de son odeur du corps cru/ voire étendu et de l'odeur du corps cru/ voire étendu de son partenaire, favorisant le partage d'un environnement olfactif commun à cette occasion.



Fig. 3.3. Flairage égocentré. Extrait de Sébastien Lumineau, 2003 (2000) *Une vingtaine*, Les requins marteaux : 61.

¹⁸⁰ Certains extraits de ce type sont parfois considérés par les forumers comme les propos de « trolls », dont le but est de faire avaler les plus grosses « couleuvres virtuelles ». Néanmoins, la fréquence d'extraits de ce type, et le sérieux qui leur est accordé par des réponses bienveillantes et complètes, indiquent plutôt une tendance propre aux sujets tabous sur les forums concernant le corps : l'humour est une façon de traiter de choses vraies tout en les faisant passer pour fausses par leur grossissement volontaire.

3.1.5.2. Flairage allocentré

Peut-être parce que, selon la norme hygiénique, le corps d'autrui ne peut diffuser d'autres odeurs que celles assignées aux cosmétiques, selon une intensité discrète, les odeurs du corps qui échappent à ce régime constituent des indices particulièrement saillants :

« Quelqu'un qui fume, ça se sent même si la personne ne sent rien ! Perso, je repère les fumeurs à l'odeur des fringues, c'est imparable ! » (S4, femme, 29 ans, Paris)

« Lorsque je rentre au bureau je sais si mon patron est là ou pas grâce à son eau de toilette. Autrement, je ne saurais pas. Je ne l'entends pas, je ne le vois que rarement. » (S4, femme)

L'exploration active du corps au creux de l'intimité prend appui sur des ressources plus subtiles. Elle constitue par ailleurs une modalité de la relation d'attachement entre l'enfant et la mère aux premiers âges de la vie (Malmberg 2003) :

« Je confirme c'est très, très drôle. Ma fille me renifle et après, elle « tête » ce qui passe près de sa bouche, ça peut être mon menton, mon nez, mon cou... J'ai l'impression d'être une tétine géante! » (S4, femme)

Enfin, l'opération de contrôle actif des odeurs du corps d'autrui est une expertise avant tout féminine, qui s'exerce sur son compagnon ou sur ses enfants. Nous développerons ces deux formes d'expression en détail au cinquième chapitre.

3.1.5.3. Ne pas sentir

Enfin, pour que ce panorama des formes de savoirs et savoir-faire relatives aux odeurs du corps cru soit complet, il faut citer les techniques de perception visant la réduction de l'intensité de la perception, voire la suppression de la perception elle-même. Outre les situations d'évitement par déplacement ou élimination de l'odorant, on a recensé quatre autres techniques qui agissent distinctement sur l'odeur en tant que perception :

- a. Se boucher le nez apparaît fréquemment dans nos données :

« La maison sent tellement fort le shit que je m'en étouffe. D'une main, je tiens la lampe de poche et de l'autre, celle qui tient le revolver, je me couvre le nez et la bouche. » (Easton Ellis 2000 : 469)

- b. Une deuxième solution consiste à produire une nouvelle odeur pour masquer la précédente :

« *Van de Varlk alluma un cigare pour combattre l'odeur de la boutique ; il entreprit de s'entourer d'un nuage de fumée.* » (Freeling 1965 : 146)

- c. La troisième méthode consiste à augmenter le volume d'air inspiré jusqu'à provoquer un rapide effet d'adaptation à l'odeur.

- d. Enfin, une dernière stratégie consiste à orienter sa propre attention vers d'autres objets de pensée, se leurrer soi-même en quelque sorte :

« (...) *les draps maculés de vomis et de sang; leurs odeurs. Il faut penser à autre chose. Ce désordre - bruits, odeurs, couleurs - provoqué par la morte jure étrangement avec cette chambre vide qui a retrouvé son calme et sa propreté hygiénique.* » (Ryû 1977 : 153)

« *Un trou pour pisser et chier. Un trou de dix centimètres de diamètre. Le trou faisait partie de notre corps. Il fallait très vite oublier son existence, ne plus sentir les odeurs de merde ou d'urine, ne plus sentir du tout. Pas question de se boucher le nez, non, il fallait garder le nez ouvert et ne plus rien sentir. Au début, c'était difficile. C'était un apprentissage, une folie nécessaire, une épreuve à réussir absolument. Être là sans être là. Fermer ses sens, les diriger ailleurs, leur donner une autre vie, comme si j'avais été jeté dans cette fosse sans mes cinq sens. C'était cela : faire comme si je les avais déposés dans une consigne de gare, rangés dans une petite valise, bien enveloppés dans du coton ou de la soie, et puis mis de côté à l'insu des tortionnaires, à l'insu de tout le monde. Un pari sur l'avenir.* » (Ben Jelloun 2001 : 12)

Ce rapide portrait des *techniques de non perception* nous permet d'insister à nouveau sur un point important : les techniques de perception ne sont pas réductibles aux techniques du corps mais sont des opérations visant la transformation des dispositifs matériels – écologiques et cognitifs – qui concourent à la production des jugements perceptifs, en l'occurrence olfactifs.

3.2. Technologies d'extension des odeurs du corps

« *Oh que ça fait plaisir de voir qu'on n'est pas seule dans ce cas. Les odeurs, c'est l'horreur ! Le supermarché me flanque la nausée, le moindre gaz d'échappement, c'est horrible et je ne vous parle pas des haleines douteuses ou de fumeurs ! Beurk ! Pour le gel douche, je crois que le mieux c'est de trouver celui que tu supportes en les testant en magasin... Dove ou Sanex devrait passer. Ou peut-être un avec une odeur citronnée ? Pour le dentifrice, je n'en connais pas sans odeur mais le Tonigencyl a une odeur d'anis qui passe bien. De même, les dentifrices liquides sont plus supportables. De toute façon, ce qui compte avant tout, c'est un bon brossage, donc inutile d'en mettre des tonnes !* » (S4, femme, 26 ans, Seine-et-Marne)

Nous avons montré que les odeurs du corps tendent « naturellement » à s'enrichir des traces odorantes de leur environnement, produisant ainsi des formes inédites. Les odorants artificiels qui, tantôt servent à masquer les odeurs du corps cru, tantôt contribuent à la définition de l'odeur de corps elle-même, jouent un rôle important dans cette mécanique. Ils sont issus

d'une large gamme de cosmétiques, parfums, produits d'entretien et de lavage qui forment une culture matérielle très diversifiée :

« [Souci d'odeur de peau] *T'as essayé de changer ta lessive, déodorant, gel douche, parfum et compagnie ? Tout ce qui a une odeur?* » (S4, femme)

En outre, comme les études en culture matérielle l'ont montré auprès de différents types de biens de consommations courants (Miller 1996), les usages tendent à dépasser, contourner ou simplement ignorer les prescriptions d'usage commercial, quand ce ne sont pas des produits « faits maison » qui sont bricolés en lieu et place. Les produits pour la lessive forment un ensemble important d'odorants qui, en plus de garantir l'hygiène du linge, lui donnent une odeur plaisante dont la trace s'étend au-delà du linge même. Il sera fait utilisation de cette chimie pour produire des odeurs qui concourent, parallèlement à la production du propre, à la constitution des liens d'attachement, dès la naissance, entre le nourrisson et une culture matérielle familiale, telle que par exemple l'utilisation d'une huile d'olive familiale (pressée au Maroc dans la famille du papa) qui sert d'onguent pour le jeune enfant :

« *On a eu, une année, une huile d'olive limite noire (...), je te dis même pas comme les fesses de Yasmine sentaient.* » (S4, femme)

Par le jeu d'une analyse des possibilités de transformation des matières odorantes, la pensée peut alors tisser des liens entre les lieux, les corps et les identités, et contribuer à la formation et l'entretien d'une mémoire familiale. L'odeur en tant que conceptualisation de la matière (odorante) et de l'effet (perçu) actualise simultanément ces différents liens au sein de la perception.

Dans la suite de ce chapitre, nous allons montrer que les odorants artificiels ajoutés aux corps sont jugés et pris en charge, tant conceptuellement que pratiquement, comme des extensions, matérielles et morales, de la personne qui en est parée. Cette relation resserrée sur l'individu constitue le pilier des pratiques et des jugements olfactifs que nous avons observés. En particulier, elle organise les échanges olfactifs qui se nouent à l'intérieur de la famille, ce qui s'observe plus particulièrement à l'occasion des situations de reconfiguration de l'économie des relations intimes : à l'adolescence, lors de l'installation du couple dans un espace domestique propre, et à la naissance des enfants. Situations de rupture, elles nécessitent une négociation des rôles quant au contrôle et à la connaissance des odeurs, aboutissant à l'instauration de nouvelles routines et à des formes de réflexivité tout à la fois inédites et attachées à une histoire familiale.

De cette reconfiguration émergent les patrimoines olfactifs singuliers et familiaux. Dans *La trame conjugale* (1992), Jean-Claude Kaufmann montre comment le partage du linge constitue le moment clef de l'intégration du couple. L'entretien du linge, majoritairement pris en charge par la femme¹⁸¹, est l'indice de l'existence du couple en tant que tel, au-delà de la somme de ses singularités. Nous verrons qu'il constitue en effet un opérateur décisif dans la dynamique patrimoniale familiale.

Nos données montrent l'existence d'au moins trois stratégies distinctes qui, sous le contrôle maternel, assurent l'inscription du nouveau-né dans la niche odorante familiale. La première (a) consiste à parer le corps du bébé par des produits cosmétiques appartenant à la catégorie « odeurs de la petite enfance » (talc, lait pour bébé, etc.) qui lui confèrent une identité de nouveau-né. Ils participent de la mise en scène de la relation d'attachement mère – nouveau-né qui prend forme dans une niche contrôlée et commune aux deux individus qui en partagent les qualités physiques par de constants échanges. Une deuxième stratégie (b) proscrieut l'adjonction d'odorants dans le cadre domestique, afin de privilégier l'expression de ce qui est appelé « odeur naturelle » de l'enfant et de sa mère :

« Avec un bébé il vaut mieux utiliser un gel douche sans odeur comme ça, il reconnaît plus facilement l'odeur de sa maman. »
(S4, femme, 28 ans, Hauts-de-Seine)

Il s'agit également de privilégier la communication olfactive, en empruntant cette fois-ci le paradigme de la détermination biologique d'un lien naturel entre la mère et l'enfant. Non seulement cet argument assigne des positions différentes au père et à la mère quant à leurs capacités à communiquer avec l'enfant, mais il organise la lecture des indices olfactifs en canalisant les attentes communicationnelles vers la catégorie des « odeurs naturelles ».

Enfin, une troisième pratique est (c) de sélectionner des odorants dont les composantes affectives et identitaires sont clairement identifiées par un ou plusieurs membres de la famille de sorte que la qualité de l'attachement puisse s'inscrire dans une relation familiale étendue (voire au-delà, comme le montre l'exemple de l'huile d'olive noire donné plus haut). Dans ce cas, le partage de la qualité identitaire de l'odorant et de sa valence hédonique fait l'objet d'une négociation minimale pour en asseoir la qualité de manière définitive en tant qu'« odeur authentique ».

¹⁸¹ Par jour, pour un couple de deux enfants, les femmes à temps plein consacrent 32 minutes pour leur linge, tandis que les hommes, pour un régime professionnel équivalent, y consacrent 4 minutes. (de Singly 2007c : 29)

Ces différents usages d'odorisation accompagnent l'entrée du nourrisson dans une niche odorante familiale qui lui préexiste et se renouvelle à cette occasion. Ainsi, nous pouvons formuler une seconde hypothèse qui trouvera des arguments dans la suite : l'histoire olfactive des individus que nous avons rencontrés – mais tout porte à croire qu'il en va de l'espèce humaine en général¹⁸² – est celle d'une socialisation progressive de leurs propres odeurs du corps étendu en regard avec celles des niches odorantes qu'ils traversent, la sphère familiale constituant un jalon fondamental dans cette biographie odorante. Dans cette trajectoire, aux directions parfois antagonistes, deux logiques prévalent de manière concomitante : la conservation des frontières odorantes à différentes échelles sociales plus ou moins inclusives (soi, le couple, la famille, la ville, la région, le pays, ...) et la préservation des liens de contiguïté entre les qualités odorantes de soi et de son cadre social et écologique. La définition de ce lien et les modalités de sa production sont discutées ici.

Deux axes d'analyse seront privilégiés. Le premier concerne les pratiques domestiques qui s'élaborent autour de ce souci d'organiser la relation odorante entre le monde, soi et ses proches : production et entretien du bien-être, travail de la mémoire, volonté de transmission, etc. La seconde concerne les modalités cognitives de jugement qui rendent possible et conditionnent l'existence des environnements olfactifs singuliers et partagés. On retrouve alors l'argument modulaire : dans le contexte alimentaire, nous avons proposé de distinguer le domaine des odeurs alimentaires, dirigé par la contrainte alimentaire du comestible, du domaine des odeurs culinaires qui regroupe un champ d'événements perceptifs plus large, perméable aux représentations transmises par des pairs et dirigé par des valeurs et représentations sociales dont on peut s'attacher à reconstituer l'histoire¹⁸³. Nous soutenons qu'il en va de même de l'articulation entre les odeurs du corps cru et les odeurs du corps étendu dont l'ontologie, selon l'hypothèse que nous défendons dans la prochaine section, est le produit de causalités empruntant à des domaines cognitifs et affectifs distincts, articulés au bénéfice de la conceptualisation de l'odeur elle-même, du parfum et des cosmétiques en particulier.

¹⁸² Nous nous permettons cette hypothèse tant les données ethnographiques à notre disposition, quoique pauvres au regard de l'ampleur de la tâche comparative qu'il reste à accomplir pour le démontrer, vont dans le sens de notre démonstration. D'une manière générale, nous avons été frappé par la similitude des situations qui relient entre eux les êtres humains dans le domaine des perceptions olfactives et ce, malgré la grande diversité des systèmes normatifs et des niches écologiques qui les encadrent.

¹⁸³ Voir à ce propos les nombreux ouvrages sur l'histoire de l'art culinaire (e.a. Pitte 1991, Poulain & Neirinck 2004, Drouard 2005) pour lesquels on regrettera le peu de cas accordé aux techniques de perception.

3.2.1. Les odorants pour reconfigurer (masquer et parer) la présence du corps

« Vous n'avez pas beaucoup de temps le matin et souvent vous faites l'impasse sur la crème hydratante à passer sur tout le corps. Plus de problème ! Après votre douche, lorsque vous êtes encore humide, appliquez généreusement de l'huile (pour bébé, de massage avec des huiles essentielles parfumées, celle que vous voulez, oui, même de l'huile d'olive) à même la peau sur tout le corps. Évitez le visage. Essuyez-vous normalement après cela et votre peau est hydratée (et parfumée si l'huile l'est) pour la journée. » (S1, femme)

Une première fonction des cosmétiques est de contrôler la diffusion des odorants corporels. Leur utilisation s'articule sur la géographie du corps puant :

« [A propos d'un déodorant] Tu peux en mettre sous les aisselles, les pieds et dans les plis (aine, sous le ventre etc.). » (S2, femme)

Il s'agit dans ce cas de modifier les qualités odorantes de l'Homme. Il peut aussi être question de contrôler celles des animaux domestiques :

« L'antidote usuel recommandé, le jus de tomate, ne débarrasse pas toujours l'animal des odeurs repoussantes de la mouffette. De plus, son acidité peut irriter la peau de l'animal. Dans un contenant ouvert, mélanger : Une pinte (cinq cents millilitres) de peroxyde d'hydrogène trois pour-cent, un quart de tasse (quatre cuillères à soupe; environ soixante grammes) de bicarbonate de soude (La petit vache¹⁸⁴), une cuillère à thé (cinq millilitres) de savon liquide. » (S1, homme)

Chiens, chats, moutons sont les principaux animaux domestiques visés sur les forums. Le produit pour éliminer les sources d'odeurs possède également une fonction répulsive vis-à-vis de ces animaux considérés comme nuisibles :

« Si votre chat urine fréquemment sur votre tapis d'entrée, remplacez ce dernier par deux serviettes entre lesquelles vous aurez placé un mélange de cannelle, chili, aneth et lavande (environ une cuillère à café – quinze millilitres - de chacun). Poursuivez ce traitement durant deux semaines en renouvelant tous les deux jours. Votre chat ne retournera pas uriner sur votre tapis et l'odeur sera éliminée à jamais. » (S1, homme)

Masquer l'odeur permet de pallier les limites des opérations de contrôle. Les fumeurs le savent, il existe différents moyens de ne pas sentir la cigarette, au point d'élaborer des stratégies pour tromper ses proches :

« Moi j'ai été fumeuse et mon compagnon non. Comme il ne supportait pas non plus, il m'a mise devant le fait accompli : lui ou la clope! J'ai choisi lui. Je te parle de ça il y a quinze ans. Aujourd'hui je re-fume, mais en cachette, au boulot. Avant de rentrer chez moi, je me parfume et je mâche des chewing-gums à la menthe forte. Peut-être qu'il s'en doute, mais il ne me dit rien. » (S4, femme, Vosges)

¹⁸⁴ Marque québécoise de bicarbonate de soude.

Une seconde fonction des cosmétiques consiste à parer le corps. Cette opération se fait dans le respect nécessaire d'une catégorisation des odeurs selon les genres, masculin et féminin. L'opération de sélection et de mise en forme des odeurs du corps est par conséquent un moyen de construire une identité de genre pour soi, comme l'a analysé de manière très subtile Mark Graham dans son étude conduite au sein des mouvements *queer* (2006), et par extension une identité de rôle.

3.2.2. Cosmétique : une culture matérielle aménagée

Il n'est pas de notre ressort d'envisager une présentation exhaustive des ressources odorantes destinées à parer les corps et leurs extensions. Ce travail est proprement prodigieux tant la gamme des artefacts et matières destinés à agir sur les odeurs du corps est immense dans l'histoire du commerce européen. Le cosmétique en tant que culture matérielle, et en particulier les parfums, a par ailleurs fait l'objet de plusieurs études qui ont montré sa portée symbolique, constituée en système autonome, mais aussi son inscription dans des ensembles plus larges, religieux notamment (voir Bonnet 1990, Musset & Fabre-Vassas 1999, Le Guéret 2005, Grasse 2003, 2007). Nous discuterons des parfums en particulier en raison de leur importance dans l'acquisition des compétences esthétiques et perceptives en général.

Le domaine des cosmétiques est modifié et augmenté par l'ingéniosité des pratiques de production de cette riche culture matérielle. Il peut s'agir de biens acquis dans le commerce comme de compositions personnelles, dont les recettes font l'objet d'importants échanges sur les forums que nous avons étudiés. Outre l'agencement de produits ordinaires, les cosmétiques du commerce n'échappent pas à des formes de bricolage qui en modifient également les qualités affectives :

« Pour l'instant, zéro vergeture avec cette fameuse huile. Je trouve aussi qu'elle pue un peu, mais en fait, je la mélange avec de la crème hydratante Clarins ou du beurre de cacao Body Shop, déjà ça permet d'en utiliser moins, d'avoir la peau moins grasse et d'hydrater encore plus. C'est une conseillère Marionnaud qui m'a donné le truc et ça estompe pas mal l'odeur. » (S4, femme)

L'odeur préférée (chapitre 5 § 1.1.) joue un rôle de référentiel dans la réalisation des nouveaux cosmétiques :

« On peut parfumer une crème hydratante selon ses préférences en utilisant une crème non parfumée et en ajoutant quelques gouttes de son parfum préféré. » (S1, femme)

Autrement, la neutralité de l'odeur est privilégiée :

« Il y a l'huile pailletée Thekoa de Liérac dont l'odeur est assez neutre, je la mélange à ma crème pour le corps, elle ne tache pas et l'effet irisé tient toute la journée. » (S4, femme, 32 ans, Yvelines)

Enfin, dans certains cas, plus rares encore, des plantes vont servir au traitement cosmétique comme le fait de se frotter les parties du corps que l'on veut parfumer avec du romarin, une pratique que Maud a expérimentée régulièrement à l'occasion de séjours dans une communauté à la montagne :

« Quand, on voulait se faire vraiment affriolante, on prenait des herbes sauvages, et tout ça, et on se frottait, on se parfumait au thym. » (Maud)

Il ne faut toutefois pas surévaluer le rôle des odeurs dans l'usage du cosmétique. Seuls les parfums sont invariablement appréciés à partir de leurs qualités odorantes. Pour les autres produits, il alors négocier les qualités olfactives et la fonction nettoyante ou hygiénique selon un ratio propre à chacun :

« L'odeur s'en va « à peu près » après le shampoing (tu ne pue pas l'huile à dix kilomètres). Mais si tu sens tes cheveux, et bien ils sentiront encore un petit peu l'huile. En tous cas, sur moi, c'est comme ça. Ça dépend peut-être de l'odeur plus ou moins forte du shampoing, qui peut peut-être mieux camoufler l'odeur d'huile... » (S4, femme)

Dans ce cas, l'odeur peut jouer un rôle déterminant dans l'acquisition du produit :

« [Huile contre les vergetures pour femmes enceintes] J'ai arrêté de l'utiliser car je trouve l'odeur vraiment horrible et plus ça allait moins je supportais ! » (S4, femme, 30 ans)

Le choix de ces cosmétiques parmi les ressources disponibles répond à des enjeux indépendants du registre olfactif. Une odeur déplaisante peut donc « survivre » localement au sein d'une niche odorante domestique :

« [Idem.] Malgré l'odeur je m'y suis faite. » (S4, femme, Côte-d'Or)

« [Idem.] C'est déplaisant à l'odeur, mais après, tu verras tu ne fais plus attention ! » (S4, femme)

« [Idem.] Je l'utilise quotidiennement depuis le début de ma grossesse...bon, elle coûte assez cher, mais bon! Concernant l'odeur, je la trouve vraiment horrible, surtout qu'enceinte j'ai vraiment du mal avec les odeurs. » (S4, femme, 26 ans, Bouches-du-Rhône)

L'intensité de l'odeur est par contre déterminante lorsque la qualité olfactive est une propriété secondaire dans l'économie du choix du produit, au point qu'elle interfère avec les

autres critères pour disqualifier un produit. Cet ordre des priorités apparaît a contrario dans les discussions sur Internet auprès de ceux qui défendent l'usage de cosmétiques dont l'odeur est fortement critiquée par d'autres :

« [Huile de massage] *Moi je suis fan (...) et l'odeur je la trouve très agréable, forte c'est sûr, mais moi j'aime bien...* » (S4, femme, 27 ans, Nord)

De manière positive, l'intensité est également un critère de choix important :

« [Quel gel douche utiliser ?] *Et pourquoi pas du savon tout simplement, les savons ont beaucoup moins d'odeur.* » (S4, femme, 36 ans, Heure)

Elle renvoie à la catégorie des « odeurs naturelles » :

« *Puis je me suis douché avec des gels douche avec des odeurs naturelles, je les supportais mieux* » (S4, femme)

dont la valorisation s'accompagne d'une critique de la catégorie des « odeurs artificielles » dans laquelle s'inscrivent par défaut les cosmétiques :

« *Je supporte de moins en moins bien les odeurs de cosmétiques et la douche devient un moment désagréable qui me donne la nausée J'ai essayé plusieurs marques, plusieurs parfums... Mais le résultat est le même à chaque fois... Donc je me demandais : existe-t-il un gel douche inodore ? Sans aucune odeur du tout ? Parce que ce serait franchement top. Merci d'avance à celles qui voudront bien répondre à ma question un peu bizarre.* » (S4, femme, 26 ans, Seine-et-Marne)

Avec la distinction entre catégories « odeurs masculines » et « odeurs féminines », l'axe naturel/ artificiel est l'autre opérateur structurant transversal à l'évaluation des odeurs cosmétiques.

3.2.3. Parfums : objets et moyens de connaissance

« [Quels critères interviennent dans le choix d'un parfum ?] - *C'est en fonction de mon humeur, de ma tenue, du temps...*
- *Jicky de Guerlain, c'est celui que je porte depuis le plus longtemps, souvent les jours de pluie, et quand je porte du beige/ marron/ kaki !*
- *Vol de nuit de Guerlain, que je porte depuis peu, mais que j'aime de plus en plus parce que je peux le porter avec tout, tout le temps !*
- *L'Heure bleue de Guerlain que je porte uniquement pour mes soirées de gala*
- *Féminité du bois de Shiseido, dont je ne me lasse pas ! Je le porte quand il fait froid ou quand je m'habille de manière originale !*
- *Vetivert oriental de Lutens, que je porte quand je me sens un peu masculine !*
- *Ambre sultan de Lutens, que je porte avec tous les dégradés de rouge, de prune ou chocolat ! Et l'été : Un jardin sur le Nil depuis cette année, et Pamplelune depuis sa création ! Voilà... tout ça ! Vive la parfumerie de ma maman ! » (S4, femme, 27 ans, Paris)*

Les parfums occupent une position à part dans l'univers des odorants. A la fois substances matérialisées par des contenants aux formes très travaillées, et catégories d'odeurs, ils sont la matérialisation reine des odeurs. Lorsque la question d'une préférence olfactive se pose, parmi l'énumération des sources d'odeurs, il est rare de ne pas compter au moins un parfum. Pourtant, si on a beaucoup écrit à propos de leur symbolique, on sait encore peu de choses sur les compétences perceptives qui sont associées à leurs usages dans une perspective ethnographique. La question que nous posons est la suivante : comment comprendre le rôle de référent du parfum, du point de vue des compétences olfactives en général, sachant qu'il tend à être désigné comme un prototype de l'odeur par excellence ? Nous faisons l'hypothèse que l'apprentissage des parfums joue un rôle structurant important, sinon essentiel, dans la formation des compétences olfactives dans d'autres domaines d'activités.

Notre argument repose sur l'observation de deux tendances antagonistes. La première concerne la nature cognitive du jugement catégoriel « parfum ». Tout même à penser que le domaine des parfums ne peut être l'expression d'une unique contrainte modulaire. Premièrement, son histoire est bien trop courte pour avoir été inscrite dans les gènes en tant que domaine spécifique, ensuite le vocabulaire descriptif des parfums emprunte à des catégories olfactives très variées, comme en témoignent les riches taxonomies des parfumeurs dont l'absence de permanence dans le temps (Rouby & Sicard 1997, Dubois 2006) tranche avec la régularité relative des taxonomies zoologiques ou biologiques, candidates à l'hypothèse modulaire. Quoique suscitant des élaborations riches, nuancées et complexes, la description des parfums montre, auprès d'individus français, une grande disparité interindividuelle (Manetta, Urdapilleta & al. 2007). Pourtant, l'identification d'un parfum en tant que tel n'apparaît jamais comme une épreuve de catégorisation difficile, au contraire. Comment expliquer cette assurance dans le jugement en

l'absence de dispositif à croyances intuitives spécifiques ? Pour résoudre ce problème, nous proposons d'étudier la *forme* du jugement qui aboutit à la formulation de la catégorie « parfum ».

Dans la pratique, le parfum est identifié par la reconnaissance d'une intentionnalité esthétique (celle du parfumeur) garantissant le caractère agréable de l'odeur au-delà des jugements de goût les plus singuliers. En outre, le parfum est une substance *élaborée* dont les caractères artificiel et multidimensionnel se remarquent dans la perception de ses formes olfactives. Elles émergent à la conscience comme substances composées tant dans la description qui en est faite que dans ses formes de conceptualisation tacites. Le fait de concevoir l'odeur comme une entité artificielle, composée et multidimensionnelle rend possible un processus plus complexe que la reconnaissance : la réification de l'odeur qui est conçue intuitivement comme une entité distincte du corps et dont la connaissance est accessible par l'intermédiaire des perceptions. Ainsi, dans ce cas, la perception devient plus qu'elle-même. Elle prend la forme d'un objet dont les qualités subjectives (les effets que cela fait de sentir) sont conçues comme des propriétés objectives, par conséquent accessibles à tout individu suffisamment entraîné pour l'observer. Ce processus est un cas particulier de ce que Marshall Segall et ses collaborateurs ont rapproché du concept de « phenomenal absolutism » (1966 : 4), l'attitude selon laquelle l'observateur suppose que ses sensations décrivent la réalité du monde elle-même.

« Socially, one important aspect of phenomenal absolutism is the observer's assumption that all other observers perceive the situation as he does, and that if they respond differently it is because of some perverse wilfulness rather than because they act on different perceptual content. » (Segall, Campbell & Herskovits 1966 : 5)

Dans ce cas, la confusion dans le processus de jugement implique de concevoir la perception comme si elle était un morceau du monde lui-même. L'ambiguïté est déjà présente dans le terme odeur¹⁸⁵ qui, bien souvent, est utilisé pour décrire une chose, et non une sensation, en particulier lors de la description du « déplacement des odeurs ». En réalité, seuls les odorants sont capables de se mouvoir, le déplacement des odeurs émerge en tant que produit de l'activité de l'esprit. Dans le domaine de la parfumerie professionnelle, mais aussi très largement auprès de nos informateurs, cette ambiguïté semble pleinement assumée et constitue une modalité normale

¹⁸⁵ Etudiant le concept de « goût », Sylvain Farge et Amélie Depierre (2008) suggèrent, dans le cadre d'une analyse lexicographique comparée de l'allemand, de l'anglais et du français, une hypothèse alternative, de notre point de vue complémentaire. Ils montrent que chaque langue présuppose dans les différents substantifs de goût une relation particulière entre l'individu et le monde que l'on peut tenter de résumer très rapidement par le contraste suivant : l'anglais met en avant l'expérience potentielle, l'allemand insiste sur la relation entre le sujet et le monde, et le français privilégie la qualité des choses comme étant extérieures à l'individu. Quoique la distance épistémologique entre la lexicographie et l'ethnographie soit importante, ce rapprochement montre l'intérêt d'une analyse comparée des techniques de perception dans des systèmes sociaux équipés de ressources lexicales contrastées au regard de la modalité attentionnelle de la perception.

de la pensée. Elle s'observe évidemment de manière très claire dans le langage sur lequel elle prend appui. Le parfumeur Jean-Claude Ellena en donne un exemple frappant en expliquant les stratégies langagières dont il fait usage dans son travail de composition :

« Pour faciliter la mémorisation de l'objet « odeur » et sa conceptualisation, j'utilise les mots du toucher. Ainsi, d'une odeur, je dis qu'elle est dure, douce, froide, chaude, veloutée, sèche, plate, coupante, soyeuse, piquante, tendre, fine, lourde, légère, râpeuse, fragile, huileuse, grasse, etc. » (Ellena 2007 : 50)

L'économie cognitive et pratique des savoir-faire olfactifs peut ainsi être décomposée en trois étapes de traitement des odeurs, selon les modalités cognitives de l'attention portée sur l'événement odeur. Nous faisons l'hypothèse que ces trois formes du jugement perceptif sont transversales à l'expérience olfactive. Elles sont attachées à trois formes de l'attention qui articulent la relation entre l'individu et le monde. La première est la sensibilité, une forme de présence au monde qui reçoit passivement les effets des choses, privilégiant le canal affectif. La perception porte sur l'effet que cela fait de sentir en tant que tel. La deuxième est de nature sémiologique : l'odeur est un indice qui apporte une information sur un état du monde (ou un état de soi) et est utile à la compréhension et à l'action. C'est ce que nous avons montré dans le registre culinaire et dans celui des {odeurs du corps cru}. Enfin, la troisième forme est une connaissance de l'odeur en tant que qualité du monde extérieur au sujet. La perception est alors conçue à partir d'un système inférentiel distinct du domaine olfactif, celui des phénomènes physiques, qui décrit un objet extérieur à soi, mais également distinct des odorants, l'odeur elle-même.

La manipulation et la description du parfum, renforcées par le savoir encyclopédique de sa nature composée, rendent nécessaire l'usage de ce troisième mode ontologique. Si on l'observe à l'œuvre dans tous les domaines olfactifs, il contribue de manière décisive aux savoirs et savoir-faire cosmétiques, et en particulier à ceux afférents aux compétences esthétiques olfactives.

3.2.3.1. Les parfums : une esthétique en apprentissage

« En général j'essaie d'avoir une unité de parfum pour tous les produits maison que ce soit pour le sol, les sanitaires, l'anti-mite ou la lessive. La lavande est un bon compromis qu'on trouve partout ! » (S2, femme)

Il manque aujourd'hui une théorie de l'esthétique appliquée au domaine du parfum, malgré les écrits encourageants et inégaux du parfumeur Raymond Roudnitska (1977, 1987) et les

contributions récentes de la philosophe viennoise Mădălina Diaconu¹⁸⁶ (2003, 2006) et du critique d'art canadien Jim Drobnick¹⁸⁷ (2005, 2006c). Longtemps, la qualité esthétique a été niée aux odeurs (Osborne 1977). Pourtant, comme l'a très bien montré le philosophe Yves Michaud, le parfum, par son état gazeux, est un représentant parfait de l'art contemporain.

« Il est temps de reconnaître que nous sommes entrés dans un autre monde de l'expérience esthétique et un autre monde de l'art - celui où l'expérience esthétique tend à colorer la totalité des expériences, où les vécus sont tenus de se présenter sur le mode de la beauté, celui où l'art devient un parfum ou une parure. » (Michaud 2003 : 18)

Nous avons donc été encouragé à soutenir l'argument de l'existence d'une esthétique ordinaire des odeurs. Deux perspectives doivent être conciliées pour rendre compte de la mise en ordre des événements olfactifs. Dans un premier sens, l'esthétique transcende le goût singulier qui est construit dans le jugement. A ce titre, les dispositifs plastiques sont des organisateurs de l'expérience perceptive qui renvoient à un ordre idéologique (Clair 2006) ou à des contraintes inhérentes à la recherche d'un bien-vivre. Dans un second sens, l'esthétique est jugement singulier qui implique une mise entre parenthèses temporaire des déterminations sociales et biologiques pour permettre la manifestation d'une individualité fondée sur une histoire biographique singulière. L'esthétique s'observe dès lors dans des situations où, *a priori*, le conformisme devrait pourtant s'imposer en raison de conditions de vie matérielle ne laissant qu'une marge de manœuvre restreinte (Miller 1996, Clarke & Miller 1999).

Pour opérer la jonction entre ces deux conceptions dont l'antagonisme est classique de la sociologie de l'esthétique (voir Heinich 1998 pour une introduction), la sociologue Anne Sauvageot (2003) a proposé de travailler à partir des concepts de *cadre* et de *dispositif* issus de la sociologie pragmatique et cognitive. Notre démarche s'inscrit dans ce projet. Selon ce paradigme, l'esthétique relève d'un ensemble de compétences dont les dispositifs cognitifs s'acquièrent et se transmettent afin de transcender l'ordinaire des appréciations et contribuer à un jugement à la fois singulier et inscrit dans un champ étendu de références. A nouveau, on peut distinguer au moins deux types de savoir-faire selon qu'il s'agit d'agir sur le monde (e.a. apprendre à mélanger entre eux des odorants) ou sur soi-même par une action sur ses propres capacités à percevoir et à être affecté.

¹⁸⁶ Mădălina Diaconu dirige le programme de recherches « Haptic and Olfactory Design. Resources for Vienna's Creative Industries » (2007-2010) dédié à la mise en inventaire des qualités tactiles et olfactives de l'espace public de la capitale autrichienne.

¹⁸⁷ Proche collaborateur de David Howes, Jim Drobnick est actuellement professeur associé au Ontario College of Art & Design.

3.2.3.1.1. Compétence de mélanges

*« L'odeur exhalée s'aiguïsa subtilement, puis s'enrichit d'une touche de citron. Tante Latha se mit à parler tout en travaillant.
- Tu vois, Lâla, chaque épice a son parfum. Le défi, c'est de les marier. C'est comme dans la vie. Il y a des mariages qui durent, ton oncle et moi par exemple. » (Jha 2005 : 50)*

Dans ce passage du roman de Radhika Jha, *L'odeur*, l'héroïne apprend de sa tante comment assembler harmonieusement des odorants différents. C'est dans le domaine des cosmétiques qu'il nous a été donné de voir le développement des expertises esthétiques les plus élaborées. Elles reposent sur une exploration de matières olfactives parfois inconnues dont l'assemblage, bricolé, fait l'objet d'une mise à l'épreuve empirique destinée à la fabrication de nouvelles odeurs :

« Si c'est au benjoin, faut que je teste; ça m'éviterait d'essayer d'en patouiller un moi-même, même si j'aime bien patouiller, en fait. » (S2, n.c.)

Ici, l'intention est de produire une perception nouvelle, au-delà du respect nécessaire de la règle de pertinence, mais aussi dans le souci que les unités assemblées concourent à un effet d'ensemble, une harmonie. Pour garantir un mélange harmonieux des odeurs, une solution consiste à n'utiliser que les cosmétiques d'une même marque :

« Depuis cinq ans, mon parfum préféré c'est Coco Mademoiselle, j'ai toute la panoplie (parfum, gel douche, parfum pour les cheveux et lait pour le corps). » (S4, femme, 25 ans, Rhône)

« Maintenant je m'achète de la pommade Chanel, comme ça, ça sent la même chose que le parfum Chanel n° 5, pour ne pas mélanger les odeurs. » (Christelle)

« J'ai deux déodorants : Bourgeois et Narta. Narta, c'est pas le déodorant du parfum, mais je trouve que Bourgeois il ne protège pas assez, si tu veux, donc ils n'ont pas la même fonction pour moi : je mets un petit peu de déodorant normal et, sur mes vêtements, je mets un petit peu de déodorant qui va avec mon parfum. » (Anaïs)

Mais cette première forme par homologie n'est pas toujours souhaitable – elle est relativement pauvre en complexité et donc de faible valeur – ni accessible, auquel cas deux solutions peuvent être considérées. La première consiste à faire varier l'intensité des odeurs pour équilibrer leurs effets :

« [Huile d'argan] Est-ce que je peux mettre un peu d'huile essentielle (eucalyptus par exemple) dedans, pour l'atténuer ? » (S4, femme, 28 ans)

« Avec cette fameuse huile, je trouve aussi qu'elle pue un peu. Mais en fait, je la mélange avec de la crème hydratante Clarins ou du beurre de cacao Body Shop. Déjà, (...) ça estompe pas mal l'odeur. » (S4, femme)

La seconde consiste à masquer une odeur par une autre, c'est-à-dire à ajouter une odeur dont la prégnance est de loin supérieure à l'autre de sorte qu'elle empêche sa perception :

« *Moi j'y ai mis du géranium ; ça cache bien l'odeur et c'est nettement plus agréable.* » (S4, femme, Nord)

3.2.3.1.2. Maîtriser les affects

Ce dernier exemple nous rappelle combien *in fine* la réussite d'un mélange d'odeurs se mesure par ses effets subjectifs. L'odeur composée ne doit pas écœurer :

« [A propos de *l'Huile Prodigieuse* de Nuxe] *Un mélange de caramel, de chocolat, un truc affreusement écœurant. Je suis migraineuse et ça n'a pas loupé cette fois là. Donc, malgré toutes ses propriétés extraordinaires, pour moi, c'est niet.* » (S4, femme, Paris)

La maîtrise des affects passe ainsi par la gestion de l'intensité de l'odeur. Dans le cas des cosmétiques, le trop est l'ennemi du mieux :

« [Idem.] *J'ai trouvé l'odeur insupportable et tenace en plus (j'ai testé un chouïa sur la main). C'est une odeur forte, chaude et sucrée, ça ressemble (en beaucoup plus fort) à l'odeur de certaines crèmes de protection solaire.* » (S4, femme)

Pour cela, il faut apprendre le dosage du parfum :

« [A propos de *Alien* de Thierry Mugler] *Il sent fort, mais j'aime beaucoup, il suffit de ne pas trop en mettre.* » (S4, femme, 25 ans, Rhône)

Il n'intervient cependant qu'au terme de la *chaîne du propre*, expression que nous proposons pour désigner la succession des opérations qui visent à rendre le corps propre :

« *Moi, mon homme prend des douches tous les jours et se met du parfum après.* » (S4, femme, 24 ans, Nord)

C'est donc également au regard de l'intégralité de cette chaîne d'actions que la pertinence de l'odeur, et son aspect esthétique, seront évalués. Le parfum trouve donc sa place dans l'économie globale de la mise en scène du corps odorant que nous décrivons dans ce chapitre, dont le plaisir de l'exécution peut être une fin en soi. Dans certains cas, les plus remarquables et les plus fréquents lors des entretiens, la qualité du caractère agréable du parfum se mesure à l'aune de critères affectifs, mais également en fonction de la relation avec une identité et une mémoire :

« [A propos de *Coco Mademoiselle* de Chanel] Ça, c'est mon parfum, celui qui me correspond le mieux (le basique de tous les jours quoi) » (S4, femme)

jusqu'à jouer le rôle de « *doudous olfactifs* » (*Cristal Noir* de Versace et *Eau Pivoine* de Melvita pour S4, femme, 28 ans, Meurthe-et-Moselle).

3.2.3.2. *Connaître et catégoriser les parfums*

« Moi, j'en ai plus de cinquante ! C'est normal, je suis esthéticienne. Je change tous les jours de parfum. » (S4, femme)

Les parfums sont des objets de connaissance. Les occasions de les sentir et de rapporter des impressions à leur propos sont fréquentes :

« C'est un parfum de supermarché ou de parfumerie ? Promis, si je le vois, je le sens et je te dis. » (S4, femme)

En soi, ils constituent un univers cognitif à part entière, reposant sur une connaissance encyclopédique du produit, son histoire, ses évolutions techniques, la nature de ses compositions, la vie des parfumeurs, etc. :

« Les LVMH, Procter & Gamble et compagnie n'arrêtent pas de sortir de nouveaux parfums toutes les semaines, et comme pour le reste, on est passé du produit luxueux qui fait rêver à un produit de grande consommation comme une couche jetable à l'infini. Certains anciens parfums admirables disparaissent pour laisser la place à de mièvres senteurs de désodorisant pour chiottes. » (S4, n.c.)

On retrouve très explicitement la forme des passions cognitives décrites au second chapitre, pour lesquelles connaissances, exigences d'authenticité et engouements affectifs s'interpénètrent¹⁸⁸. Cet intérêt se marque notamment par la multiplication des catégories de descripteurs verbaux utiles à la description du parfum (voir l'Annexe 1 pour une recension de l'ensemble des descripteurs extraits d'Internet). Ils sont mobilisés dans des opérations d'évaluation ordinaires pour soi ou dans la communication entre pairs, qui reposent sur un, parfois deux prototypes olfactifs :

« Je suis folle de l'odeur de Pivoine de mon parfum. » (S4, femme, Paris)

¹⁸⁸ Ayant eu l'opportunité de conduire une enquête auprès de dégustateurs d'huiles d'olives, on ne peut manquer d'observer à cet égard des ressemblances frappantes entre la critique alimentaire et les discussions, parfois enflammées, toujours passionnées, qui opposent entre eux des amateurs de parfums. Le discours des sensations est propice aux *passions cognitives*.

Avec l'usage, la description du parfum est elle-même susceptible de changer dans le temps :

« *J'ai eu un coup de cœur olfactif pour Miss Me de Stella Cadente. A force, je le trouve un peu trop vanillé, mais bon, (...).* » (S4, femme, Hérault)

Inscrites dans la chaîne des cosmétiques, les catégories d'odeurs utilisées dans l'univers du parfum renvoient parfois à l'ensemble plus large des « odeurs de cosmétique » :

« *Après avoir longtemps porté des Guerlain, j'ai envie d'un parfum plus léger, un parfum qui sentirait comme une odeur de linge frais, vous voyez ce que je veux dire? On m'a parlé de White Linen d'Estée Lauder, le connaissez-vous? Pourriez-vous le décrire? Tient-il bien ?* » (S4, n.c.)

Cette question a suscité pas moins de treize réponses différentes en termes de parfum :

« *[Soap & Water] qui sentent le propre.* » (S4, n.c.)

« *[Sicily] le savon.* » (S4, femme, 29 ans, Dordogne)

« *[Cologne de Thierry Mugler] le linge propre.* » (S4, femme, 30 ans, Paris)

A un niveau supra-ordonné, cette catégorie s'intègre quant à elle dans l'opposition entre « odeurs artificielles » et « odeurs naturelles » que nous avons précédemment évoquée :

« *J'aime pas les parfums, j'aime que les odeurs qui rappellent des odeurs naturelles. Donc je porte un mélange de vanille, de noix de coco et de lait, sous forme de crèmes, d'huiles ou de vaporisateurs légers.* » (S4, femme, 27 ans)

Cette relation entre caractères naturels et artificiels est particulièrement complexe dès lors qu'elle emprunte à l'une des catégorisations les plus marquantes du fait culturel lui-même (Descola 2005). Les cosmétiques, contrairement aux odeurs du corps cru et aux odeurs alimentaires, mais comme les odeurs culinaires, ne reposent pas, selon notre hypothèse, sur un traitement cognitif borné par un fonctionnement modulaire. Comme nous l'avons suggéré plus haut, l'identification de la forme parfum ne repose pas sur une unique catégorie perceptive, mais dans son caractère composé, artificiel qui est le propre des « vrais parfums » (S4, femme, 19 ans) à la différence des essences composées d'une seule odeur. Par contre, il se compose d'unités, de notes, qui sont susceptibles de relever de la catégorie « odeur naturelle ». Dans les descriptions

que nous avons produites, en général un ou deux prototypes émergent de la forme et servent de référence pour définir le caractère naturel ou non du parfum¹⁸⁹ :

« Tiens Bois & Fruits, je l'ai aussi. J'aime bien les déclinaisons de Lutens sur Féminité du Bois. Pourtant, je trouve le fond un peu « pharmaceutique » sur Bois & Fruits, comme de la mirabelle alcoolisée. » (S4, femme)

« Oui, j'aime bien cette petite odeur dans bois et fruit, c'est pas commun. » (S4, femme, 29 ans, Loire)

En raison de ce caractère composé, les catégorisations perceptives utiles à la description du parfum sont presque aussi larges que le domaine olfactif lui-même. En revanche, identifié en tant que parfum, la forme olfactive elle-même s'inscrit dans une autre logique classificatoire qui concerne le parfum comme composant d'une culture matérielle dotée d'une histoire propre. Trois grandes catégories interviennent :

- a. Selon le degré de distinction sociale qu'il donne à percevoir, défini par un prix du parfum et une concentration de l'essence :

« Donc quand j'étais au lycée, et à l'Université, j'ai fait des recherches : quelles sont les différences entre eau de Cologne,¹⁹⁰ eau de toilette, eau de parfum et parfum ? Parce qu'il y a des différences de prix ! [rires] Accessibilité que j'avais pas quand j'étais au lycée parce que le parfum là-bas, c'est trois fois plus cher qu'ici ! C'est de la marque, surtout ! Donc, si j'achète un parfum qui coûte une fortune et que je ne mets vraiment pas parce qu'il sent trop fort, c'est pas la peine ! Par contre il y a plusieurs gammes dans le même parfum comme Lancôme, ou, qu'est-ce qu'il y a d'autres ? Ou à peu près toutes les grandes marques... Voilà, ils ont le parfum, et l'eau de parfum un peu moins cher, et l'eau de toilette encore moins cher ! [rires] Et, des fois, même, il y a l'eau de Cologne, mais c'est rare ! » (Misaki)

- b. Des modes dont le rythme est générationnel et attaché aux âges de la vie (Hirsch 2006) :

« L'Eau de Cologne, c'est ce qu'utilise mon papy ! (...) Tu sais, il y a d'autres parfums beaucoup mieux pour un homme que la vieille Eau de Cologne. » (S4, femme, 24 ans, Nord)

« J'aime 24 Faubourg D'Hermès... Et je ne porte que ce parfum depuis des années ! Même si on me dit que ce n'est pas de mon âge (j'ai 24 ans), il me correspond trop pour que je puisse porter autre chose... » (S4, femme, 24 ans)

- c. Le rapport de genres, les parfums d'homme s'opposant aux parfums de femme, constitue un des axes classificatoires les plus résistants aux effets de la succession des modes au long du vingtième siècle, dont elle constitue un axe catégoriel transversal (De Long & Kersh Bye 1999, Classen & Howes 1994, Stamelman 2006). La catégorie des « parfums féminins » (S4, n.c.), mise en scène dans la communication promotionnelle constitue, si ce

¹⁸⁹ Le processus semble plus complexe encore à cet égard : il ne suffit pas que la forme olfactive soit composée d'odeurs naturelles, mais la forme dans son ensemble doit elle aussi, par son intensité (légère) et son harmonie (réussie), répondre à certains critères. Nos données dans ce domaine sont cependant lacunaires.

¹⁹⁰ A l'origine une marque, « eau de Cologne » (sans majuscule à « eau ») désigne également une concentration d'essence très faible (entre 4 et 6 %, alors que l'eau de parfum se situe entre 12 et 20 % d'essence).

n'est le plus remarquable, du moins un important vecteur de communication des odeurs en général. Elle est au cœur d'une injonction normative puissante concernant les usages du parfum, tant dans le sens d'une opposition entre genres :

« (...) et puis après je vais mettre de l'huile de monoï Yves Rocher, parce que je suis une fille, voilà [rires], c'est une odeur assez douce. » (Julie, informatrice pourtant très critique quant à l'usage des cosmétiques, qui utilise une pierre d'Alun comme déodorant)

que dans la sélection et l'intensité des cosmétiques propres à un genre en particulier :

« Si je me maquillais dès le collège, ou me parfumais, ou me mettais du verni, ou faire comme une fille, ça s'était très mal perçu, j'étais considéré comme une allumuse, ou comme si je n'avais rien dans le crâne, voilà. » (Misaki)

Ces catégories révèlent une connaissance des parfums guidée par des impératifs sociaux : genre, génération, valeur économique et, par extension, raffinement, sont les informations à partir desquelles sont évaluées les qualités olfactives d'un parfum. Elles vont également dans le sens de notre hypothèse concernant la place privilégiée des parfums dans l'acquisition et le développement des compétences olfactives en général. En outre, l'apprentissage des savoirs relatifs au parfum valorise un paysage relationnel qui dépasse volontairement le contexte familial, à la différence des compétences olfactives dans le domaine culinaire resserrées sur l'héritage culinaire maternel, du moins dans ses objectifs et ses formes valorisées. Au cinquième chapitre, nous montrerons comment cet apprentissage esthétique et classificatoire émerge durant l'adolescence, à partir de formes horizontales et verticales de transmission, en lien avec un impératif de production de sa propre singularité :

« Le parfum, en fait, c'est comme les T-shirt, quand tu croises quelqu'un dans la rue qui a le même T-shirt, ça te fait un peu chier... » (Karim)

explique Karim qui, pourtant, se déclare peu concerné par la question des cosmétiques et de l'habillement. Car le parfum, avant toute chose, est la marque et l'extension de soi. Si dans les deux cas, la contribution des communications entre pairs s'avère aussi importante que la qualité du lien avec les parents pour assurer la réussite d'une transmission familiale, le fait qu'elles s'orientent vers la constitution d'un héritage familial d'une part, et d'une singularisation de l'identité olfactive, d'autre part¹⁹¹, concourt à des résultats fort différents quant à la manière et au contenu de ce qui est effectivement transmis.

¹⁹¹ Cette observation s'applique également aux pratiques sanitaires hygiéniques, comme le remarque Hélène Marche (2003).

3.2.3.3. Le parfum : extension de l'identité

Nous avons donc cherché à comprendre comment le parfum prolonge la qualité olfactive du corps, sous la forme singularisée de « [son] *mon parfum* » (S4, femme, 21 ans, Val-d'Oise). Le parfum permet d'étendre la catégorie « odeur du corps » dans des gammes olfactives nouvelles, tout en préservant son intégrité identitaire. Cette propriété exceptionnelle des parfums repose sur l'articulation de plusieurs opérations, successivement orientées par des finalités pratiques, sociales et cognitives : une extension odorante du corps au-delà de ses sources biologiques, un rôle d'indice dans l'identification des individus, en tant que personnes et en tant que membres d'une catégorie sociale, l'inscription de cette double lecture dans la logique des relations de genres, susceptible d'aboutir à la réduction phénoménologique de l'individu aimé à une forme olfactive qui devient le symbole de la présence de l'autre.

3.3.3.3.1. Le parfum est une extension odorante du corps

Parce qu'il est mis à même le corps et qu'il se propage dans l'espace, le parfum est conceptualisé comme une extension du corps :

« Tu prends un chiffon, sur lequel tu as déposé quelques gouttes d'huiles essentielles, et tu frottes sur tes ampoules. Comme ça, lorsque tu allumeras ta lampe, le parfum sera diffusé (...). » (S4, femme, 24 ans, Meurthe-et-Moselle)

« [Tour de parole suivant] Tu peux aussi le faire avec ton propre parfum. » (S4, femme)

Pour que l'opération contribue à une extension de l'identité de la personne, il faut cependant que la perception du parfum associe l'individu à cette catégorie ou forme olfactive.

3.2.3.3.2. Les parfums sont des indices de la personne

« Mouchette l'a reconnu tout de suite à l'odeur de son tabac de contrebande, un tabac belge parfumé à la violette et dont il apporte parfois au père une provision sous la forme d'une large brique couleur de feu, si dure qu'il faut la partager à coups de hachoir.

- Tiens, dit-il, te v'là.

Il l'a presque heurtée de ses grosses bottes qui dégagent une forte odeur de graisse et de terreau. »
(Bernanos 1937 : 12)

Les parfums sont des indices de la personne :

« Lorsque je rentre au bureau je sais si mon patron est là ou pas grâce à son eau de toilette. » (S4, femme)

Les changements de cosmétique sont remarquables, ce qui modifie la qualité affective de la relation sociale :

« D'ailleurs depuis que Binôme¹⁹² a changé de parfum...hum je ne sais pas, je le vois différemment. » (S4, femme)

Sherlock Holmes lui-même ne manquait pas de faire un usage régulier des odeurs dans ses différentes enquêtes¹⁹³. La connaissance des parfums faisait partie de ses domaines de savoirs les plus importants, comme il l'explique au docteur Watson à la fin de l'intrigue du Chien des Baskerville :

« Il existe soixante-quinze parfums, et il est indispensable à tout expert criminel de savoir les distinguer les uns des autres, plus d'une fois j'ai eu entre les mains des affaires dont le succès a dépendu de la connaissance que j'en avais. » (Doyle 1902 : 236)

3.2.3.3.3. Le parfum est un instrument de l'attraction des genres

Si on a montré que la question du genre était structurante dans la connaissance du parfum, le tropisme érotique du parfum est une autre composante manifestement très bien partagée dans les différentes sociétés humaines¹⁹⁴. Cette question est l'expression d'un lien d'attachement qui peut susciter d'importants effets affectifs :

« Mon boss a le même parfum que mon homme, et ça me fait un effet, à chaque fois... il va se demander, à force, pourquoi je le renifle, non ? » (S4, femme, 37 ans, Dordogne)

« Il y a des parfums de mecs, tu as envie de rester le nez collé dans leur cou du soir au matin ! Et quand le parfum reste sur ta peau à toi alors là, mb. » (S4, femme)

La qualité relationnelle affective entre individus peut être à ce point associée à un parfum que celui-ci devient une dimension déterminante de la qualité de la relation elle-même :

« [Suite du précédent commentaire] J'ai un vrai souci avec ce parfum, c'est aussi ce que met le papa de mes enfants. J'ai de vrais, très gros problèmes à gérer, moi ! » (S4, femme, 32 ans, Bordeaux)

L'« odeur du corps de l'être aimé » constitue le vecteur central de cette dynamique, l'identification de son parfum dans d'autres circonstances conduisant à jeter le trouble.

¹⁹² « Binôme » désigne un collègue de travail. La figure du collègue de travail masculin occupe beaucoup de place dans les conversations d'odeurs que nous avons extraites d'Internet.

¹⁹³ Dans *Le signe des quatre*, paru en 1890, Sherlock Holmes confond un suspect à l'aide d'une analyse des odeurs de certaines de ses traces. Cocaïnomanie et chimiste amateur, le héros d'Arthur Conan Doyle était de fait doublement équipé pour exercer avec acuité son odorat.

¹⁹⁴ Pour une analyse ethnographique de l'érotisme du parfum, voir le cas indien décrit par Joshi (1998).

3.2.3.3.4. *Le parfum est l'autre*

D'un point de vue phénoménologique, le parfum de l'être aimé suffit parfois à créer le sentiment de la présence du partenaire, selon un processus identique à celui, bien documenté, qui donne présence aux divinités à partir des parfums (Fabre-Vassas 1994, Albert 1999, 2004a, 2004b, Ashbrook Harvey 2006, Parkin 2007) :

« Comme il me manque, je vais aller faire un tour renifler les parfums d'hommes... chez Sephora. » (S4, femme)

« Au début avec mon affreux que je ne pouvais voir aussi souvent que je le voulais... j'allais dans les parfumeries me « pschütter » de son alchimiste je crois (c'est fou comme on oublie vite!)... Ha, le tee-shirt ou la chemise portée, hmm. Et l'oreiller, hein ! » (S4, femme)

Comme le montre cet extrait, le parfum prototype de l'être aimé est une référence typique qui dure le temps de la relation et dont l'effet perdure à condition d'être entretenu. Si sa permanence est recherchée, dans certains cas difficiles, tel qu'un divorce, le parfum peut alors devenir une présence douloureuse qu'il faut au contraire tenter de faire disparaître, comme en a témoigné une informatrice récemment divorcée. L'attachement est ainsi à double tranchant. La condition de réalisation de cette expérience est que l'odeur ne soit pas perçue comme un objet – tel ce que nous avons montré dans le cas des parfums – mais qu'elle impose sa présence en tant que phénomène subjectif.

D'un autre point de vue, celui de l'individu qui se parfume, l'enjeu est également important. Le parfum est, pour soi-même, une extension de sa propre identité qu'il s'agit de préserver. Et si l'identité est, comme le rappelle Jean-Claude Kaufmann, « un système de fermeture du sens » (2005b : 82), l'enveloppe sensorielle que chaque individu se constitue sur le corps est un moyen puissant pour contrôler l'extension des frontières de soi.

3.3. L'hygiène, odeur moyenne du corps social

La catégorie des « mauvaises odeurs du corps » regroupe un ensemble d'événements olfactifs particulièrement étendu :

« Peux-tu nous décrire cette odeur car bien sûr, il y a les mauvaises odeurs des hommes ou femmes sales, l'odeur de transpiration, l'odeur du tabac froid, de la mauvaise baléine, l'odeur de certaines personnes âgées (pas toutes heureusement), l'odeur des pieds sales etc. J'en passe et des meilleures. Personnellement, dans mon entourage, je n'ai jamais remarqué cette fameuse « mauvaise odeur » chez un homme. Parfois, certaines personnes qui mangent beaucoup d'ail (comme Henri IV) sentent mauvais et c'est bien la peau qui est nauséabonde. » (S4, n.c.)

La condamnation de ces odeurs repose sur la description d'un sentiment d'invasion, la description du caractère intrusif de ces odeurs qui renforce le vif sentiment de déplaisir qui sert autrement à les caractériser. Ces propos argumentent un principe de contagion des qualités essentielles des corps qui impliquerait une fusion des subjectivités (Borthwick 2000). Comme nous l'avons montré, cette forme d'expérience olfactive repose sur un traitement cognitif sensible, plus rarement indiciel et certainement objectivant¹⁹⁵. L'hygiène est un principe d'ordre moral qui prend en charge cette fusion et, par différentes stratégies, vise à contenir ces manifestations olfactives du corps cru au sein de leur propre sphère privée, resserrée généralement à la proximité du sujet lui-même comme l'a très clairement montré le programme systémique d'Edward Hall. Comme nous l'avons exposé plus haut, les recherches d'Alain Corbin expliquent comment en France depuis la révolution hygiéniste contemporaine de Pasteur, et d'une manière générale dans le monde occidental, la plus répandue des stratégies consiste à organiser la neutralité olfactive du corps. Nous avons toutefois suggéré, à l'aide d'une première lecture de nos données, les limites de cette lecture morale du rapport aux mauvaises odeurs du corps. Dans le cadre des formes de communication entre individus qui ont en commun une relation non strictement conventionnelle¹⁹⁶, nous observons que des règles d'interaction différentes organisent l'échange, la mise en perspective des écarts de subjectivité s'articulant selon des règles propres à cette qualité de la vie sociale qui font de l'hygiène un outil du jugement olfactif, et non sa finalité. La sociologue Hélène Marche évoque à ce propos une modification du régime de l'attention portée aux odeurs du sale d'un mode sensoriel (le dégoût) vers un mode sensuel (le plaisir des corps) :

« L'intimité partagée est le territoire privilégié d'expériences où se transforment les désignations « habituelles » du propre et du sale : le passage d'un mode sensoriel à un mode sensuel vient y modifier les significations attribuées à l'altérité. » (Marche 2003 : 60)

¹⁹⁵ Par conséquent, nous pensons que les différentes formes de rejet des altérités olfactives peuvent être combattues par un exercice de réification de la perception sous la forme d'une description de l'objet odeur, opération mentale qui réduit la capacité de l'odeur à nous affecter.

¹⁹⁶ Pour un exemple distinct du thème de l'intimité familiale, nous renvoyons à l'observation d'une transformation progressive et collective des soins corporels, dans le cadre d'une mission scientifique en isolement de plusieurs mois dans les îles Kerguelen (une centaine d'hivernants sur ces rochers situés dans la partie australe de l'océan Indien). S'ouvrant par l'oubli progressif des parfums et des cosmétiques, il se poursuit par une forte tolérance à la saleté vestimentaire puis, chez un plus petit nombre estimé à 20 %, l'abandon du savon, du shampoing et des douches (Giret 2007 : 240). Construit pour donner le sentiment d'un « laisser-faire », l'article ne dit pas si de nouvelles contraintes émergent au sein de la communauté, aboutissant à des formes conventionnelles « du sale » ?

3.3.1. L'hygiène, outil de catégorisation olfactive de l'altérité sociale

L'apprentissage de l'hygiène est un impératif de nombreux systèmes sociaux (Lévi-Strauss 2001 : 38) dont l'association avec la modalité olfactive constitue un domaine de lexicalisation privilégié de nombreux idiomes (Boisson 1997). En France, depuis le XVIII^e siècle, cette éducation prend forme très explicitement dès l'enfance (Ariès 1973). Les sociologues et historiens du corps n'ont pas manqué de faire remarquer la formation d'un impératif hygiénique, d'abord marqué par un objectif médical de salubrité publique dont témoigne le mouvement hygiéniste du XIX^e siècle qui contribue à la formation d'un nouvel espace domestique, la salle de bain, l'hygiène individuelle devenant projet collectif (Corbin 1987, Classen, Howes & Synnott 1994).

Progressant à des rythmes très différents entre ville et campagne, le mouvement se généralise en France dans l'entre-deux-guerres pour continuer de se transformer sous le coup des intimités de la publicité vers une « société du paraître », l'hygiène du corps se doublant d'une forte composante de bien-être et de mise en scène de soi (Vigarello 1987, 1999, 2007, Camporesi 1997, Lipovetsky 2004).

« Du coup, l'entretien du corps change de statut : le plaisir rejoignant l'hygiène, il n'est plus seulement légitime mais prescrit. » (Prost 1987 : 102)

L'impact de la culture matérielle sur l'hygiène a été rapide et important, depuis le premier shampoing familial en 1923 (de la marque Dop pour la firme L'Oréal) et les « monoproduits » connotant le propre, jusqu'aux biens contemporains multipliant les niveaux d'information et privilégiant le bien-être sensoriel (Barbet & al. 1999). En Europe et dans le « monde occidental »¹⁹⁷, la salle de bain, mais aussi la cuisine, changent de statut, et deviennent des lieux de plaisir (pour un exemple néerlandais : Cieraad 2004).

Cet apprentissage normatif contribue à l'intériorisation de règles sociales dont l'horizon dépasse largement le cadre familial : un système de dispositions qui traduirait une normalisation

¹⁹⁷ L'ouvrage du journaliste britannique Richard Neidhart *Russia's Carnival. The Smell, Sights, and Sound of Transition* (2003), quoique parfois excessif dans ses démonstrations non dénuées d'*a priori*, documente les transformations rapides qui se jouent dans la nouvelle Russie depuis l'effondrement du communisme. En particulier, il montre comment de nouvelles attitudes émergent dans le domaine des cosmétiques, motivées par des représentations nouvelles quant à la définition de la norme du beau et de l'hygiène et la transformation rapide d'une culture matérielle ouverte aux biens de consommation de l'Europe de l'Ouest et des U.S.A. Comme l'illustre cet exemple, particulier par l'importance des forces économiques en jeu, l'hygiène n'est pas un domaine figé inhérent à un système de goût stable.

du goût (Bourdieu 1979) sous la forme de techniques du corps¹⁹⁸. Du point de vue olfactif, il s'agit avant tout d'un apprentissage du sentir en public, dans les deux sens du terme, comme cela est également requis dans la sphère familiale. Or, depuis Mary Douglas (2001), on sait que tout système d'hygiène recouvre deux niveaux de lecture. En France, en tant qu'ensemble de principes et de pratiques, il vise explicitement à la santé par la propreté. Cet argument étiologique est très présent dans la justification de l'obligation d'une bonne hygiène (Marche 2003), évoquant bactéries et microbes sources de maladies :

« Ne pas changer de culotte, c'est pas très hygiénique. Tu traîne des virus et tu vas un jour attraper des maladies à cause de cela. » (S4, femme, Suisse)

Au-delà de ces usages circonstanciés, l'hygiène est de manière plus fondamentale une pratique de mise en ordre du monde (Frias 2004), visant la préservation des catégorisations sociales. Dans les usages domestiques, on l'observe à travers :

- a. Les mécanismes de contrôle des humeurs corporelles :

« Il faut s'épurer en pratiquant une bonne hygiène alimentaire et un drainage des toxines. Ainsi la sueur sera inodore. » (S2, femme, 29 ans, Grenoble)

- b. Les opérations d'élimination des impuretés accumulées sur le corps, à l'occasion de lavages dont la fréquence est mesurée.
- c. Par extension, on parle d'une *hygiène de vie* comme d'un ensemble de règles alimentaires et comportementales (activités sportives, sommeil équilibré, etc.) dont témoignent les qualités olfactives de l'environnement domestique.

L'articulation de ces trois composantes apparaît clairement dans l'extrait qui suit. Comme l'odeur du corps, qui ne sent mauvais que pour les autres, le défaut d'hygiène concerne les formes les plus éloignées de l'altérité sociale :

« Une fille avec qui je ne bosse pas, heureusement, dégage une odeur vraiment particulière : sueur + renfermé. Un peu comme si sa baraque était méga humide, pas propre et ses vêtements sentent la vieille sueur et cette autre odeur mélangées... Rien que d'en parler, j'en ai des haut-le-cœur... Ce qui est dommage, c'est que c'est une fille sympa, intelligente et intéressante et que j'apprécie, mais cette odeur est tellement insupportable que j'essaie de l'éviter. On a essayé de savoir pourquoi elle sentait si fort. C'est vrai, après tout, il y a des gens qui ont des problèmes de transpiration et qui se lavent pourtant tous les jours... Donc, on a su que ses parents étaient de vrais radins et on a pensé qu'ils devaient « rationner » l'eau. Le problème, c'est qu'à force de pas se laver et

¹⁹⁸ Que Mauss (1966) suggère de considérer dans la rubrique des *techniques de l'âge adulte*, à la catégorie des *soins du corps*.

de mettre les mêmes vêtements plusieurs jours de suite, au bout d'un moment, même ses vêtements propres doivent sentir la sueur... D'ailleurs, une collègue m'a même dit que la mère de cette fille récupérait son eau de lessive pour l'utiliser plusieurs fois... » (S4, femme)

Sur Internet, lorsqu'une forumeuse explique qu'elle « *change de culotte tous les trois ou quatre jours* » et interroge à la canonnade : « *vous trouvez ça crade ?* » (S4, femme), les réponses se répartissent en deux camps¹⁹⁹, très critiques l'un envers l'autre :

- a. « *Franchement de la part d'une fille en plus, c'est dégueulasse !* » (S4, femme)
- b. « *T'inquiète pas, tous ces hypocrites font pareil mais n'assument pas !* » (S4, femme)

Dans ces jugements, entre en jeu l'articulation entre l'expression de soi et la routine qui en constitue l'extension olfactive. Ensembles, elles jouent en défaveur des hommes :

« Ce sont les mecs qui sont les plus sales. Il paraît que quarante pour cents des mecs ne se lavent que tous les trois ou quatre jours. » (S4, n.c.)

Car la propreté ne vient pas de l'adjonction de cosmétiques, mais de la rigueur des routines qui doivent assurer le propre :

« J'ai connu la période où on n'avait que l'eau sur l'évier, et on était propre. » (S4, n.c.)

Ces extraits mettent en lumière la distinction qu'il convient de réaliser entre une odeur du corps cru désagréable (du fait d'une importante sudation) mais tolérée, et la radinerie, défaut de sociabilité qui, par contre, n'est pas excusable²⁰⁰. Le manque d'hygiène ne questionne pas tant les individus en raison du caractère intrinsèquement déplaisant de l'odeur – la frontière entre désagréable et mauvais est réelle quoique rarement explicitée – mais plutôt en tant qu'expression d'un vice social. C'est bien, comme l'a montré Mary Douglas, l'intégrité du corps social qui est en jeu, sous les formes du respect de l'autre :

« C'est pas seulement une question d'odeurs, c'est aussi une question de respect de l'autre. » (S4, femme, 41 ans, Belgique)

¹⁹⁹ Ces questions suscitent également de très nombreuses interrogations : est-ce de l'humour ? Est-ce un troll ?

²⁰⁰ Ces extraits montrent également l'existence de formes de « rappels à l'ordre sexués » (Eckert & Faure 2007 : 16) qui contribuent à former et/ ou renforcer les représentations genrées de l'hygiène à l'adolescence. En la matière, il n'est pas inutile de rappeler ce que souligne Eric Maigret étudiant les représentations masculines de super-héros de bandes-dessinées : « la présence de « stéréotypes » ne [donne] aucune indication sur le rapport que l'on entretient avec eux. » (Maigret 1995 : 83) Ceci est d'autant plus vrai sur les forums Internet que ces représentations y sont directement soumises à la critique, enjeu de communication à lui-seul. Etudiant les pratiques de chat des préadolescents, Céline Metton (2007) souligne de façon cohérente avec nos observations que ces espaces de mise en scène tendent à exacerber les oppositions entre sexes à la manière des rituels carnavalesques : extrêmement codifié, les échanges mettent en scène des formes exacerbées, libérées d'une part des enjeux de préservation de la « face » inhérents aux interactions ordinaires.

« *Se laver c'est se respecter et respecter son ou sa partenaire !* » (S4, femme)

« *D'un point de vue humain (et non pas masculin ou féminin²⁰¹), franchement, c'est honteux, dégueulasse et tout et tout...* » (S4, femme, 39 ans, Loiret)

C'est pourquoi, selon les représentations sociales en vigueur, une personne qui ne sent pas bon ne peut que vivre seule :

« *Je pense que tu dois vivre seule ou ton mec a un réel problème d'odorat !* » (S4, femme, 26 ans, Val-de-Marne)

C'est de cette façon que nous proposons de comprendre le caractère structurant de l'hygiène dans l'organisation des relations sociales, et particulièrement des rapports de genres (e.a. Welzer-Lang & Filiod 1993) et de classes. Selon une représentation très largement partagée et dont rend compte avec clarté la littérature française du XIX^e, la pauvreté pue tandis que l'opulence sent bon²⁰². La maîtrise de l'expression odorante de son propre corps échappe aux tentatives pour masquer sa condition sociale :

« *Une fausse riche, elle se la racontait grave (et avec l'odeur, il n'y avait vraiment pas de quoi !)* » (S4, femme)

« *Car vous aurez beau la choyer et la soigner, cette sauvagesse ainsi introduite chez vous, et qui détonne d'abord si étrangement parmi les élégances d'un intérieur parisien avec sa voix rauque, son patois incompréhensible, sa forte odeur d'étable et d'herbe ; vous aurez beau laver son hâle, lui apprendre un peu de français, de propreté et de toilette ; toujours chez la nounou la plus friande et la mieux dégrossie, à tous les instants, en toute chose, la brute bourguignonne ou morvandiaute reparaitra. Sous votre toit, à votre foyer, elle reste la paysanne, l'ennemie, transportée ainsi de son triste pays, de sa noire misère, en plein milieu de luxe et de féerie.* » (Daudet 1888 : 89)

C'est pourquoi on se méfie des leurres qui ne s'attachent qu'à cette unique dimension : sentir le parfum de manière trop flagrante est l'indice d'une mauvaise hygiène masquée, une « *toilette d'apparence* » (S4, femme). Se laver à l'Eau de Cologne, dont l'odeur caractéristique est si forte, est le comble du mauvais goût.

« *Le but c'est que tu sentes bon sans utiliser d'artifice. Tu te sens capable ?* » (S4, femme)

²⁰¹ Dans la littérature consacrée au genre que nous avons consulté pour soutenir notre réflexion dans ce domaine délicat, un modèle tend à émerger : si les stéréotypes masculins et féminins font l'objet de détournements et de critique, ils ne sont pas pour autant égaux, les premiers apparaissant plus légitimes que les seconds. Si cela est vrai dans le sens où la mauvaise odeur masculine est mieux acceptée que la mauvaise odeur féminine, l'hygiène semble toutefois constituer une norme dont la maîtrise, féminine, constitue un réel pouvoir complexifiant ce rapport de hiérarchie.

²⁰² Il serait plus précis de dire que, dans la littérature de l'époque, la bourgeoisie sent bon tandis que la richesse tend parfois à sentir mauvais par excès d'odeur. N'oublions pas que, au XIX^e siècle, les écrivains réalistes étaient également, pour la plupart, issus des classes bourgeoises.

Néanmoins, c'est l'odeur qui en constitue l'expression la plus radicale, parce que la plus intime. Dans le cas de la jeune femme décrite plus haut, un interlocuteur s'exclame :

« C'est vraiment dégueu... J'aimerais bien l'aider, mais que voulez-vous lui dire : « va te laver, tu ne sens pas bon ! » ? » (S4, femme)

L'hygiène est un impératif olfactif social qui doit être pris en charge par soi-même :

« Les autres probablement n'osent pas te dire que tu ne sens pas bon. » (S4, n.c.)

De ce fait, il existe une catégorie olfactive de l'absence d'hygiène :

« Oui une odeur de rance un peu acide ... c'est dégueulasse ! » (S4, femme, 29 ans, Alpes-Maritimes)

Elle est définie en opposition à l'« odeur du propre » (textiles et cosmétiques d'entretien) et se construit autour des odeurs du corps cru et des excès, en intensité, de l'odeur des cosmétiques. Les lieux publics condensent leurs sources odorantes qui apparaissent sous des formes olfactives élaborées et complexes :

« Dans le métro [parisien], l'hiver, à tout moment, avec les vêtements imprégnés d'odeurs de graillon, subtilement mêlées aux effluves de tabac froid, de parfum bon marché, et, effectivement de sueur rance ! » (S4, n.c.)

Mais l'hygiène, c'est aussi le plaisir de la bonne odeur qui est supposée stimuler l'incorporation des routines comportementales qui fondent l'hygiène :

« Tu sens le poisson après que les autres l'aient senti d'abord. Ensuite l'hygiène va plus loin que l'apparence (...). Et tu verras, au début, ça te semblera difficile mais une fois habituée tu apprécieras la propreté, l'odeur de la propreté, son apparence. » (S4, femme, 27 ans, Alpes-Maritimes)

« Le plaisir du bain ou de la douche, tu ne connais pas ? Et du linge propre que tu enfûles après ? Essaie, tu m'en diras des nouvelles. » (S4, femme, Moselle)

« Tu dois pas être arrêté a tes vieilles habitudes (...) tu te sentiras mieux tu verras. » (S4, femme, 24 ans, Nord)

Il est intéressant de remarquer la violence des propos, apparente même lorsqu'il n'est question que de souligner le caractère plaisant, pour soi, de l'odeur du propre ! La fonction normative du plaisir entre, en effet, dans l'équation de l'hygiène. Elle doit être un moteur pour soi qui permet à autrui d'en bénéficier également. Dans le couple, on demande à l'homme de sentir bon :

« Penses à faire plaisir et même à surprendre ta copine qui sera ravie (...). » (S4, femme, 24 ans, Nord)

Très clairement, le registre est celui de la norme sociale. De ce fait, l'hygiène est également un puissant outil de comparaison entre les cultures, plus précisément des individus rapportés à une appartenance nationale, selon leur degré d'application des règles d'hygiène dont l'universalité du principe semble difficilement contestable. Sur les forums, les discussions vont bon train pour comparer les Français – dont l'hygiène est très critiquée :

« J'aimerais bien avoir les statistiques du nombre de douches que prennent les Français. J'ai l'impression que tout le monde se laisse aller... » (S4, femme)

– aux Chinois, Polonais, Américains, Tchèques, etc., jugements fondés sur des impressions de voyages.

3.3.2. L'hygiène comme obligation

« Ça mérite un PV pour atteinte à la senteur. » (S4, femme, 24 ans, Dordogne)

Sur les forums, la nature et le caractère contraignant de ces routines, qui doivent être incorporées durant l'éducation de l'enfant, sont discutés de manière très vive, voire agressive. Comme nombre d'absolus, l'hygiène recouvre en réalité une large gamme de comportements parfois singuliers que chacun entend observer chez autrui. Quelques règles – et non comportements ! – font néanmoins l'accord. Premièrement :

« Il faut se laver tous les jours, au moins une douche. » (S4, femme, 22 ans, Belgique)

Ensuite, chaque partie du corps doit faire l'objet d'attention, redoublée en ce qui concerne les zones productrices d'odeurs (voir § précédents). Enfin, chacun doit être attentif aux états de sudation qui varient en fonction de la chaleur :

« Tu te mets de l'eau partout. Ensuite tu arrêtes l'eau. Tu te savonnes partout.....parties intimes incluses... aisselles.... pieds... tout, tout, tout. Puis tu rinces ensuite. Puis, si tu ne t'essuies pas comme il faut, ça pue aussi ! Alors tu t'essuies comme il faut.....Puis, franchement....il faut au moins une douche par jour. Si tu as eu chaud, deux, et quand tu as vraiment eu chaud....l'été tu en fais plus, trois ou quatre ou cinq ou plus au besoin ! » (S4, femme)

Se laver et se parfumer, *« tout dépend de combien tu sues et si tu travailles beaucoup. » (S4, femme, 24 ans, Nord)*

Cette incorporation des règles d'hygiène ne se réalise donc pas sous la forme d'un processus linéaire d'acquisition. Elle repose au contraire sur un double mécanisme de développement d'une routine et de l'acquisition de savoirs concernant son propre corps et ses

extensions olfactives. Elle présente, pour l'ensemble des raisons que nous avons exposées ici, un fort caractère normatif qui la rend obligée :

« Pour ou contre l'usage du déodorant qui devrait être obligatoire dans toute salle de sport ou de musculation (en plus de la serviette et du t-shirt, qui sont déjà obligatoires) ! Enfin d'après moi, car quand on va s'entraîner on a autre chose à faire que de se pincer le nez ! Non ? » (S4, femme)

« Pour, oui, oui, oui, ça devrait être obligatoire ! J'ai pas envie de sentir la sueur des autres. » (S4, femme)

Cette obligation se manifeste dans la définition même du fait familial. L'apprentissage de l'hygiène participe également à la clôture identitaire qui prend forme aux frontières de la sensibilité. Face à la puanteur de l'altérité, le jugement incline au caractère naturel de l'association entre qualités odorantes et qualités morales, soit par le fait qu'elle n'est pas problématisée :

« Il y en a qui trouvent ça normal de s'blinguer... » (S4, n.c.)

soit par la réduction d'autrui aux qualités de sa zone proximale personnelle :

« Lave toi car peut être que tu ne t'en rends plus compte que tu pue mais les autres le sentent, une effluve quand tu passes et même à travers le jean ! » (S4, femme)

C'est pourquoi, l'hygiène constitue un impératif pédagogique qui prend appui sur des représentations morales dont le partage familial nécessite un contrôle des représentations extérieures à cette sphère :

« Mes fils de onze ans m'ont dit qu'ils étaient les seuls à mettre du déodorant après la séance piscine du collège! Il y en a même un qui aurait dit : « moi, je ne mets pas de ça, je ne suis pas une tapette! » Inquiétant, non ? » (S4, femme)

3.3.3. Cycles contre domaines : pour dépasser le discours du « silence olfactif »

Compte tenu de la place importante que prennent les mauvaises odeurs du corps dans la culture olfactive occidentale et contemporaine, il nous semble difficile d'associer à ce phénomène un « silence olfactif de notre environnement » (Corbin 1987 : 267). Les effets du développement des normes de l'hygiène sur la perception olfactive du monde sont réels, mais leurs contributions ne peuvent constituer un phénomène unidirectionnel qui affecterait de manière définitive la sensibilité des Français et, d'une manière générale, des mondes occidentaux. Il nous semble en revanche préférable de souligner la contribution de ce mouvement en faveur de l'hygiène collective à un compartimentage des différentes manifestations olfactives :

« Into separate domains, so that the interaction between the pleasing and repulsive stage of smells becomes unnaturally separated and fixed. » (Drobnick 2006b : 87)

Cette théorie, Jim Drobnick l'emprunte à une ancienne recherche d'Erik Cohen (2006/1988) qui, en s'intéressant aux jugements olfactifs des néo-urbains de Bangkok, a démontré l'existence de trois modalités d'appréciation des environnements : (a) le mode compartimenté des odeurs urbaines et occidentales (un lieu, une odeur), (b) une organisation cyclique des odeurs rurales (un lieu peut présenter plusieurs odeurs selon le rythme des activités et des saisons) et (c) un troisième état, celui de ces migrants, dont le cycle rural des odeurs est brisé au sein de la modernité.

Dressée pour rendre compte d'une tension bien réelle, cette description ne résiste cependant pas à nos observations en terrain français en ce sens que les frontières du « monde occidental » apparaissent bien plus poreuses que ne le laisse entendre la notion de domaine chez Erik Cohen. C'est ce que montrent par exemple les formes d'extensions odorantes du corps cru. Toutefois, cette conception permet de considérer sous un angle original l'impact des stratégies de désodorisation héritées du mouvement hygiéniste européen. Plutôt que de soutenir qu'elles ont abouti à une disparition des odeurs du corps et à une réduction des sensibilités, on peut tenter de relire ce phénomène comme un principe organisateur qui médiatise le cycle des odeurs en compartiments contigus. La portée de l'analyse est cognitive : la valeur informationnelle de l'odeur est différente selon qu'elle est perçue dans une succession (cycle) ou de manière discrète (domaine), comme nous l'avons montré dans le cadre culinaire.

De ce fait, l'hygiène comme concept et outil de classification organise la frontière entre ces deux modes de production de l'information olfactive : elle clôt l'extension (cyclique) des odeurs du corps dans une série de lieux selon un axe allant de l'intime au public, stratégie qui n'a pu émerger que dans une opération de compartimentage fonctionnel de l'espace privatif français dont l'apogée remonte aux années 1960 (Prost 1987). Cette fonction de compartimentage nous semble plus appropriée pour définir l'hygiène sans présupposer une disparition des odeurs. Car, simultanément à ce compartimentage, cette réorganisation des frontières odorantes motive la formation de nouveaux environnements, c'est-à-dire de nouvelles compétences olfactives non moins significatives que les précédentes, dont témoigne l'ensemble des savoirs et savoir-faire nécessaires à la formation d'une chaîne du propre, dont l'entretien du linge constitue un exemple probant de par son caractère faussement trivial.

3.4. Les textiles, supports à l'extension olfactive du corps

« Aussitôt le déjeuner fini, on retourna à l'Exposition. C'était dans les salles une telle mêlée de foule, qu'il semblait impossible d'y pénétrer. Une chaleur d'humanité, une odeur fade de robes et d'habits vieillis sur le corps faisaient là-dedans une atmosphère écœurante et lourde. » (Maupassant 1889b : 116)

La confusion commune entre la source de l'odeur et l'odeur elle-même joue un rôle important dans le jugement de la qualité olfactive du linge. Pour nos informateurs, les traces odorantes sont en effet appréciées à l'aune de l'identification du porteur du linge, dont elles sont les extensions odorantes, mais également le prolongement olfactif. Ces odeurs de corps sur le linge sont perçues comme des « odeurs du corps de X » au même titre que celles appréhendées directement à même la chair. Les techniques d'entretien du linge reposent sur une lecture minutieuse des réseaux d'extension des odeurs du corps, en fonction de leurs sources matérielles. Ces savoir-faire contribuent à l'existence de cycles olfactifs au sein des compartiments qui règlent l'articulation entre les sphères intimes et publiques. Le principe générique concerne la capacité qu'ont les tissus portés de s'imprégner des odorants et de les conserver en révélant les humeurs corporelles (d'où l'importance de leur conservation, voir Dassié 2009) :

« Ma fille de seize ans transpire beaucoup, sa transpiration sent tellement fort que certains de ses vêtements sont imprégnés de l'odeur. Même si je le lave à la main, que je laisse tremper, rien n'y fait, l'odeur reste. Pour ma fille, on a résolu le problème, mais malheureusement il y a des vêtements qu'elle ne peut plus mettre à cause de l'odeur. » (S2, femme, 40 ans, Isère)

Car :

« Si ça hume la transpiration, c'est que ce n'est pas bien lavé... Il reste des bactéries ! » (S2, femme, Villeurbanne)

Le linge occupe de ce fait une position complexe au regard de l'impératif hygiénique :

« C'est le dilemme principal de l'invention du linge. Il est le porteur de la nouvelle hygiène morale et sociale parce qu'à sec il éponge la sueur, fait écran à la malpropreté intime, protège le corps contre les maladies, mais en même temps, il multiplie les exigences du nettoyage. » (Roche 1997 : 176)

L'attention aux odeurs des vêtements lavés est au cœur de formes d'expertise parfois très élaborées. La négociation de la marque du corps sur le textile en définit une modalité importante que l'on retrouve dans d'autres horizons culturels. En Thaï, le terme « saap » désigne « l'odeur de transpiration du corps humain imbibant les vêtements » (Lévy-Ward 1998 : 139). En Belgique, un informateur nous a parlé de l'« odeur de sure » (Jacques) pour désigner cette même odeur que son épouse s'acharnait à faire disparaître du linge. Dans une note de recherche passionnante, Mélissa

Gauthier (2006) rend compte des compétences olfactives dans ce registre des *surtidoras*, ouvrières mexicaines employées à la frontière américaine dans le commerce de vêtements usagés. Le vêtement ne doit pas révéler le corps de son ancien propriétaire, le tri s'opérant alors sur la base d'indices sensoriels, prises perceptives inhérentes aux compétences acquises par un contact répété avec les vêtements.

C'est ainsi que les compétences domestiques en matière de linge prennent appui sur une connaissance de la cartographie odorante du linge qui témoigne de l'activité du propriétaire du vêtement :

« Souvent, lorsque Charles était sorti, elle allait prendre dans l'armoire, entre les plis du linge où elle l'avait laissé, le porte-cigares en soie verte Elle le regardait, l'ouvrait, et même elle flairait l'odeur de sa doublure, mêlée de verveine et de tabac. À qui appartenait-il?... Au Vicomte. C'était peut-être un cadeau de sa maîtresse. » (Flaubert 1859 : 62)

Le linge lavé évoque alors ceux, et plus souvent celles, qui en avaient la charge :

« Les draps, ça avait toujours la même odeur, les habits, machin, quand elle nous lavait les habits, donc ça c'était une odeur récurrente qui était connotée à ma grand-mère. » (Maud)

En multipliant les critères de distinction dans l'identification des odeurs, la gestion domestique du linge complexifie la relation entre propre et sale. Ces différentes opérations de jugement se déploient tout au long de la chaîne du propre. Organisées selon des critères spécifiques à chacun, elles sont enchâssées dans une routine pour être efficaces, ce qui concourt à la reproduction d'un chemin olfactif, forme doublement cyclique (temporalité du chemin, temporalité de sa reproduction). Le compartimentage moderne de l'odeur repose donc sur des rythmes cycliques.

3.4.1. Les chaînes (opératoires) du propre : éliminer

A des degrés divers selon leur matière, les vêtements en particulier et les textiles en général (soit les catégories rencontrées des vêtements, draps de corps, serviettes, nappes, draps, tentures, couvertures et plaids) absorbent les odeurs des lieux et des gens. Il est régulièrement nécessaire de les en débarrasser, de manière plus ou moins impérieuse selon le caractère déplaisant de l'odeur. Outre les odeurs de tabac, souvent évoquées, les principales sources de *pollution* des textiles sont les odeurs du corps et les odeurs alimentaires, en particulier celles issues des corps gras.

L'entretien du textile fait l'objet d'un investissement technologique important pour accompagner les différentes étapes du triage, du lavage ou du repassage. Le concept de pollution qui intervient à ces différentes étapes s'enrichit des technologies nouvelles qui en multiplient les axes classificatoires plutôt qu'elles ne les réduisent (e.a. étude de cas au Brésil : Neves 2004, au Danemark : Gram-Hanssen 2007, contre une conception défendue dans Shove 2003). Les savoir-faire domestiques ne se bornent pas à la seule mise en route d'outils de plus en plus élaborés techniquement. Les compétences olfactives opèrent tout au long de la chaîne du propre, dès la première étape de la catégorisation du textile en tant que matière polluée et son entrée dans un processus de traitement visant un retour à l'ordre olfactif.

3.4.1.1. Trier, choisir

Du point de vue olfactif, un textile entre dans le cycle du propre dès qu'il rompt un ensemble d'attentes relatives à la « bonne odeur du linge ». Pour la personne en charge de l'entretien des textiles, généralement mais pas exclusivement la mère et/ ou épouse dans nos entretiens, l'odeur du vêtement dans le chemin olfactif s'élabore dans l'attention particulière qui est prêtée aux odeurs extérieures à l'espace domestique et à la famille nucléaire. Elle constitue de ce fait une importante opération de contrôle des frontières d'une niche odorante familiale. La constitution d'une catégorie des « odeurs familiales » fait d'abord sens pour qui dirige la gestion du linge. C'est l'hypothèse que nous défendons ici.

Les raisons évoquées pour justifier l'entrée du textile dans le cycle du propre sont partagées entre souci d'hygiène et manifestation d'une préférence olfactive :

« Je trouve comme une autre forumeuse que le linge neuf a une odeur et puis, souvent ça traîne à droite à gauche, etc. et puis, avec la lessive et l'adoucissant, ça sent meilleur. » (S4, femme, 28 ans)

Cette question de la préférence est à ce point importante qu'elle est routinière chez cette informatrice qui explique par ailleurs ne jamais s'être posée cette question. Laver, c'est donc pour qui en a la charge, produire et maintenir un *ordre olfactif domestique* puisqu'il s'exerce sur l'ensemble des textiles de ces lieux de vie, contre les différentes formes de « défigurations olfactives » (Schaal 2004b : 35) qui atteignent les membres de la cellule familiale. Selon cette logique, laver confère aux textiles (et donc aux extensions odorantes et olfactives du corps) une identité maîtrisée, acceptée, voire valorisée. Choisir une odeur pour un linge, « *c'est surtout pour que ça sente « nous » !* » (S4, femme, 48 ans, Belgique) explique une maman. C'est pourquoi, outre la question de

l'hygiène, la qualité olfactive du linge neuf est un critère de jugement décisif lorsqu'il s'agit des nourrissons :

« Déjà pour moi, je ne porte jamais un truc neuf sans le laver avant: il a été essayé dans les grands magasins par des gens peut-être sales, peut-être en sueur, je sais pas moi... sans compter le transport en cartons, les apprêts mis en sortie d'usine etc. etc. alors pour un bébé encore plus! Ça a pu être tripoté par n'importe qui. » (S4, femme, 29 ans, Hauts-de-Seine)

L'odeur du linge propre constitue de ce fait une extension normée de l'odeur du corps individuel à laquelle plusieurs informatrices, mamans en charge du linge, attribuent un rôle décisif dans la définition d'une identité olfactive familiale. Elle contribue à la production de frontières odorantes entre un « nous familial » et un « eux exogène », de sorte que l'environnement olfactif de chaque membre de la famille est borné, matériellement, par ce contrôle aux frontières du domestique. Cet enjeu s'observe de manière très claire dans le cas particulier des vêtements lavés par la belle-mère. Faut-il ou non relaver le linge qu'elle a lessivé lorsqu'elle a eu la garde des enfants ? Pour les unes, c'est un avantage de ne pas avoir à réaliser cette tâche. Pour d'autres, au contraire, il faut tout reprendre afin de préserver l'ordre olfactif domestique :

« Moi, je n'aime pas l'odeur des vêtements des garçons quand ils reviennent de chez leur mère. Je sèche tout au sèche linge, puis je plie et j'empile (pas besoin de repasser: tout est parfaitement défroissé et souple). Chez la maman, le linge sèche dans une petite pièce et conserve une odeur d'humidité et de moisissure qui me déplaît... j'ai le nez super délicat! Bref, discrètement, je relave ce qui sent un peu fort à mon goût... » (S4, femme, Paris)

3.4.1.2. Laver

Une large gamme de produits destinés au lavage est disponible, à partir desquels les actes de consommation vont procéder à des formes plus ou moins élaborées de bricolage. Une des façons les plus courantes de le faire consiste à opérer des mélanges, soit entre odeurs :

« Je prends, depuis quelques mois, l'assouplissant de chez Cajoline à l'aloé vera combiné avec la lessive Skip Aloé Vera : la senteur reste intacte toute la journée ! » (S2, femme, 32 ans, Lyon)

soit entre différentes matières :

« Moi, j'utilise l'eau parfumée de chez Nivea que je dilue avec de l'eau déminéralisée et je m'en sers pour repasser, et le linge a une odeur de bébé, c'est vraiment agréable. » (S4, femme, 24 ans, Meurthe-et-Moselle)

Cependant, ce bricolage n'est pas sans risque, et le retour à la routine peut parfois s'avérer nécessaire :

« [Avec une nouvelle marque de produit à lessiver] *Le linge ne me semblait pas nickel, j'ai racheté donc ma bonne vieille lessive maison verte qui sent bon et qui lave bien.* » (S4, femme, 33 ans, Loire-Atlantique)

Parmi les catégories olfactives mobilisées dans ces pratiques, nombreuses sont celles qui concernent un contexte féminin, maternel ou grand-maternel :

« *Sinon la lavande que ma grand-mère et ma maman mettent dans l'armoire ! Se glisser dans des draps frais embaumant la lavande...* » (S4, femme)

et l'expérience du frais :

« *Les parents disaient : « ah, sens un peu comme c'est frais ! ». Tu sentais le frais, mais tu ne savais pas ce que c'était le frais, mais ça sentait le frais.* » (Jacques)

On utilise également des produits qui sont prévus pour être utilisés dans le domaine de l'entretien du corps :

« *Pour enlever les mauvaises odeurs, sur un vêtement, tu peux utiliser Le Petit Marseillais zeste démêlant sans rinçage, au jasmin et pamplemousse, dans le rayon shampoing, c'est pour les cheveux (démêlant et anti-mauvaise odeur... tabac etc. , c'est marqué au dos) mais ça marche aussi pour les vêtements.* » (S4, femme, 43 ans, Seine-Maritime)

Dans ce cas, la pertinence de l'odeur est respectée puisqu'elle s'inscrit toujours dans le cadre des odeurs du corps étendu. Enfin, la quantité du produit utilisé doit être maîtrisée. Un excès d'adoucissant, ou un séchage qui n'élimine pas toute l'humidité, risque de donner aux textiles, dont les serviettes de toilettes souvent humides, « *une odeur de vieux chiffon* » (S2, femme, 27 ans, Perpignan).

3.4.1.3. Sécher

« *L'été par exemple, rien ne remplace la bonne odeur du linge séché dehors par grand soleil.* » (S2, femme, 48 ans, Seine-Saint-Denis)

Le séchage « *au grand air* » est préféré à celui de l'atmosphère artificielle du sèche-linge : les « *odeurs de la nature* », et en particulier « *l'odeur du frais* », imprègnent alors le textile et lui permettent d'intégrer cette catégorie des « *odeurs naturelles* ». Toutefois, il n'est pas toujours possible d'en bénéficier, lorsque la qualité de l'air extérieur ne le permet pas, en ville notamment. Alors, un compromis peut consister à :

« *Passer un peu au sèche-linge pour pas qu'il prenne de mauvaises odeurs en séchant et c'est impeccable.* » (S4, femme, 45 ans)

La machine à laver et le sèche-linge sont deux formes de micro-environnements dans lesquels des échanges d'odorants se produisent. Tous deux mélangent, avec des densités différentes, chaleur et humidité, agissant de manières distinctes sur la qualité odorante du linge qui en ressort :

« J'emploie Skip ! J'aime l'odeur qu'il laisse sur le linge. Parfois je ne mets pas d'adoucissant et le linge va directement dans le sèche linge. Le séchage mécanique suffit pour assouplir. En général, j'essaie d'avoir une unité de parfum pour tous les produits de la maison que ce soit pour le sol, les sanitaires, l'anti-mite ou la lessive. La lavande est un bon compromis qu'on trouve partout ! » (S2, femme)

Puisque ces machines entrent dans la routine du cycle du propre, à laquelle la compétence de production de l'odeur est déléguée, la confiance de leur utilisateur dans l'intégrité olfactive du dispositif technologique est primordiale. Pour cette raison, les lavoirs publics sont des lieux douteux, à éviter :

« Si le sèche-linge du « lavomatique » n'est pas top, ça m'est arrivé aussi, je la mettais un tour ou deux quand même pour pas qu'elle dégouline et après je la mettais sur le dessus d'une porte (bien lavée sur le dessus sinon tu auras une jolie barre). Il faut la changer de côté souvent pour qu'elle sèche bien partout et éviter les mauvaises odeurs. » (S2, femme, 33 ans, Val-d'Oise)

3.4.1.4. Repasser

Dans l'étude aujourd'hui classique de Jean-Claude Kaufmann sur les *Lettres d'amour du repassage* (1996), le plaisir de l'odeur du repassage est identifié comme un des arguments déterminants pour justifier la passion du linge de ces ménagères. Nous retrouvons également cette forme valorisée dans nos entretiens et sur Internet, concernant en particulier les qualités perçues du fer chauffé et du linge nouvellement lavé. Pour augmenter la durée de la présence et de l'intensité de ces odeurs, les techniques classiques de repassage font parfois l'objet de quelques aménagements, soit par l'ajout d'un produit spécifique disponible dans le commerce (*Febreze*, *Ace*, *Vanish*, etc.), soit par l'adjonction d'un parfum dans l'eau de repassage (masquer l'odeur) ou d'un peu de vinaigre ou de bicarbonate de soude dans la machine à laver, sur la tache ou dans l'eau du fer à repasser (détruire l'odeur, voir plus bas § 4.3.1.1.).

3.4.1.5. Stocker

Le stockage est l'occasion de poursuivre l'opération de production de la « bonne odeur du linge ». Il n'est pas rare d'ajouter une source d'odeur sur le textile une fois lavé et séché. Un « truc » fréquemment évoqué consiste à laisser des lingettes odorantes à la lavande dans l'armoire

à linge, ou encore des oranges piquées de clou de girofle. On conseille également d'utiliser des parfums personnels, ce qui renforce l'identité de l'odeur entre le corps et les différents textiles de l'espace domestique :

« Vaporiser la senteur sur les tissus : tentures, canapés, coussins... » (S4, femme, 44 ans, Belgique)

voire, selon la même logique, centrer le processus d'extension sur le corps du nourrisson :

« Je vaporise de l'eau de Cologne pour bébé sur tissus. » (S4, n.c.)

3.4.2. Eviter

Dans le domaine de l'entretien du textile, le savoir-faire est également un savoir-prévoir. Il suppose d'être en mesure d'éviter les odeurs qui rompent l'ordre olfactif domestique :

« Vous allez dire que je suis maniaque mais j'ai depuis longtemps opté pour une housse de matelas et un drap housse que je laisse tout le temps (que je lave de temps en temps bien sûr) en plus du drap housse « normal ». Ça évite les taches mais aussi les odeurs, au fil du temps... Et pour les oreillers, c'est pareil. Sous mes taies « normales », j'en mets d'abord une vieille, pour protéger... Et mes oreillers sentent toujours bon... De toute façon, au prix où ça coûte, on peut les changer assez souvent. » (S2, femme, 30 ans, Grenoble)

3.4.3. Faire durer

« Quelle lessive sent bon et l'odeur reste bien ? » (S4, femme, 21 ans)

Enfin, le savoir-faire concerne la capacité à accroître la durée de la « bonne odeur ». Elle constitue un objectif à part entière de la chaîne du propre :

« Je suis en permanence en quête du Graal de la douceur textile : celui qui sent bon et dont l'odeur ne s'affadit pas. » (S2, femme, 32 ans, Lyon)

Outre le choix d'une lessive ou d'un adoucissant dont l'odeur est plaisante et persistante, l'utilisation d'une même catégorie d'odorant aux différentes étapes de la chaîne du propre doit renforcer la qualité olfactive du linge au terme de la séquence, en particulier à l'occasion du repassage – opération qui se déroule normalement sans l'ajout d'odorant – en mettant dans l'eau du fer :

« Un produit qui sent la vanille comme l'adoucissant. » (S2, femme, 27 ans, Perpignan)

« Je mets un produit spécial dans le fer, ça facilite un peu le repassage, et ça donne une petite odeur, mais c'est, en fait, un rappel de la même odeur. Quand tu as du linge qui reste un petit peu trop longtemps dans ta manne à repasser, et qui s'entasse, et qui ne sent plus forcément aussi bon que le jour où il sort de la machine, ce produit qui facilite un peu le repassage, c'est vrai qu'il a une odeur qui rappelle un peu celle de l'assouplissant. » (Christelle)

Dans un autre sens, faire durer, c'est agir sur les dispositions perceptives pour prolonger l'événement odeur :

« Je trouve qu'après un certain temps, après quelques semaines où on a utilisé le même bidon de produit, on ne le sent plus tant. Alors je le change, je vais peut-être y revenir, mais le fait de changer : on ressent autre chose, on a l'impression que ça sent plus fort. Et que ça sent bon à nouveau ! » (Vinciane)

Cette observation, quoique plus rare dans notre corpus, nous rappelle que l'odeur est le produit de la rencontre entre un individu et le monde²⁰³.

3.4.4. Le propre, processus de domestication des odeurs par la matière

Il semble entendu que la gestion du textile repose sur le contrôle du propre. Nous venons de montrer que cette opération répond également à une seconde logique, plus profonde car sous-jacente aux impératifs technologiques strictement orientés vers l'élimination du sale et la production de l'agréable : la production et la préservation d'une niche odorante domestique dont l'identité et les frontières font l'objet d'un contrôle sous l'autorité de la mère et/ ou épouse, allant jusqu'au projet de contrôler les environnements olfactifs de chacun des membres de la famille (on le verra en détail aux chapitres quatre et cinq).

Deux étapes marquent ce processus. La première vise la domestication de l'odeur artificielle qui est donnée aux textiles. Les produits utilisés sont choisis en fonction de leurs

²⁰³ Nous ne résistons pas au désir de clôturer cette section par un « truc » inclassable concernant l'identification des types de textiles par l'odeur des fibres brûlées. Il montre le potentiel de connaissance des odeurs dans l'économie des compétences nécessaires à l'existence domestique. Dans ce cas, la classification repose sur une association peu fréquente des critères visuels et olfactifs :

« Il n'est pas évident d'identifier un textile qui ne porte pas ou ne porte plus d'étiquette. Cependant on peut toujours essayer de brûler un fil prélevé dans un ourlet ou une couture en sachant que :

La laine brûle lentement en grésillant.

Le coton brûle rapidement en laissant un mince filet de cendre.

La soie brûle lentement en dégageant une odeur de corne brûlée.

Le Rhovyl se rétracte.

La rayonne et la fibranne brûlent rapidement en dégageant une odeur de papier brûlé.

L'acétate fond en formant une petite boule noire.

Le Rilsan fond en formant une boule dégageant une odeur de suif.

Le Nylon fond en formant une boule dure dégageant une vague odeur de céleri. » (S3, n.c.)

qualités olfactives, *a minima* pour respecter certaines catégories olfactives tolérées. La catégorie « odeur du linge lavé de l'enfance » est caractéristique de l'« odeur de propre » pour plusieurs informateurs. Elle joue un rôle déterminant dans la constitution de l'ordre olfactif domestique. Enfant, j'étais toujours attentif aux odeurs de buanderie lors de visites chez mes camarades, si différentes et bien plus fortes que l'odeur du linge que repassait ma mère. Je me souviens que cette odeur m'obsédait en même temps qu'elle m'intriguait, elle signifiait très clairement pour moi « les autres maisons ».

La seconde étape est l'extension de cette odeur domestiquée sur l'ensemble des membres de la famille (par ses vêtements, son linge de corps, les draps, etc.) mais aussi sur les textiles neufs, prêtés et même déjà lavés qui entrent dans l'espace domestique. Littéralement, l'odeur du textile doit être domestiquée, jusqu'à se confondre avec chaque individu en tant que composante de l'odeur du corps étendu.

On pourrait dès lors croire qu'une logique de civilisation est à l'œuvre : domestiquer s'entend au sens de faire sien, d'intégrer dans le giron de l'humain – ou plus prosaïquement « du familial » – les événements olfactifs qui « peuplent » le monde. L'opposition nature contre culture, si évidente, trouverait ici une nouvelle formulation. Or, l'équation est sensiblement différente. Car la nature, plutôt que d'être exclue, trouve ici fort paradoxalement un lieu de déploiement encouragé. La catégorie des « odeurs naturelles » est peut-être la plus appréciée des qualités olfactives du linge. L'impératif du propre ne signifie donc pas l'exclusion du naturel, mais au contraire la production d'une niche odorante domestique dont certaines qualités olfactives vont se distinguer selon les intérêts de chacun. L'ordre olfactif domestique conçu par la mère constitue la première étape en vue du partage d'un environnement olfactif, comme le montre très bien la désapprobation de l'odeur du linge de la belle-mère, forme extérieure et invasive, « mauvaise odeur » qu'il faut exclure.

L'individu qui est en charge de l'entretien du linge joue donc un rôle important dans la formation d'une niche odorante commune à l'espace domestique. Il est l'organisateur principal sinon exclusif de ce monde d'odorants. Dans la suite de la discussion, nous montrons comment l'ordre domestique tend à se confondre avec l'ordre familial, en rapprochant les impératifs techniques et identitaires du partage d'une même niche odorante lors des activités domestiques.

3.5. Des corps singuliers aux odeurs sociales

« Je ne me risquerai pas à dire que les membres d'une même famille doivent sentir pareil, ça c'est... mais il faudrait voir ! » (Hakim)

Les odeurs de corps cru jouent un rôle important dans la production des niches odorantes. En montrant qu'elles s'étendent, de manière contrôlée, par l'ajout de cosmétiques et des textiles, dans tout l'espace domestique, nous décrivons un processus plus fondamental encore : la production et le contrôle d'une niche odorante partagée au sein de la famille et dont l'identification de certaines qualités en tant qu'« odeurs familiales » prend forme à l'occasion de la mise en routine des compétences domestiques dont elle constitue le fondement.

3.5.1. La rupture identitaire et cognitive des odeurs sociales

« Des fois, tu as cette impression que tu as des odeurs qui t'enveloppent, qui te rassurent, te caressent, comme une enveloppe maternelle un peu. Et puis, tu as ces odeurs, tu as l'impression que ce sont des molécules qui rentrent à l'intérieur de toi, que ce n'est pas hermétique, qui viennent t'agresser, elles viennent à l'intérieur, te contaminer, (...) et la maison n'a plus de limite en fait, ça va bien à l'intérieur de toi, c'est bien intrusif. » (Mélanie)

Ce détour vers le corps familial est nécessaire pour comprendre la logique qui prévaut dans la définition des altérités olfactives. Au fur et à mesure que les catégories sociales sont de plus en plus inclusives et s'éloignent de l'individu, la finesse de la discrimination autant que le jugement affectif réduisent les perceptions à des impressions approximatives, essentiellement qualifiées par leur caractère désagréable, ce qui indique, comme nous l'avons montré plus haut, la collusion de l'affect et du cognitif dans la définition des catégories sociales. On observe ici une loi de dépendance inversement proportionnelle entre raffinement du traitement cognitif et prégnance du jugement de dégoût. La puanteur est contagieuse et réduit le jugement aux phénomènes de tension physiologique :

« Puis je rampe au milieu de l'ombre lourde qui obstrue l'abri, en fendant l'odeur épaisse, entre les corps intensément affalés des dormeurs. » (Barbuse 1915 : 280)

Ce sont les émanations naturelles et artificielles des corps qui, accumulées et se mélangeant, font cette « épaisseur ». La perception est saturée :

« On s'étouffait dans la partie réservée au public, au banc des avocats, et, pour répondre à d'innombrables demandes, le Président avait fait placer trois rangs de chaises, sur son estrade. Dans la salle surchauffée, flottait une odeur irritante de parfums et de chairs moites. » (Level 1908 : 161)

A l'inverse, lorsque l'odeur du corps s'intègre dans une activité, lorsqu'elle devient un objet de connaissance quotidien ou fréquent, l'identification des formes olfactives gagne en complexité. Les lettres de tranchées des poilus (Desbois 1987) ainsi que des œuvres telles que celle d'Henri Barbusse que nous avons citées sont l'expression, hors des stéréotypes, d'une saisie de l'odeur en tant qu'information et pas seulement l'expression d'un rejet hors de l'agréable :

« Je ne puis soulever le drap d'un lit d'hôtel sans un frisson de dégoût. Qu'a-t-on fait là dedans, l'autre nuit ? Quels gens malpropres, répugnants ont dormi sur ces matelas. Et je pense à tous les êtres affreux qu'on côtoie chaque jour, aux vilains bossus, aux chairs bourgeonneuses, aux mains noires, qui font songer aux pieds et au reste. Je pense à ceux dont la rencontre vous jette au nez des odeurs écœurantes d'ail ou d'humanité. Je pense aux difformes, aux purulents, aux sueurs des malades, à toutes les laideurs et à toutes les saletés de l'homme. Tout cela a passé dans ce lit où je vais dormir. J'ai mal au cœur en glissant mon pied dedans. » (Maupassant 1884b : 4)

Ce qui heurte les sensibilités, lorsque se dessine le registre du jugement affectif négatif, c'est le caractère envahissant et contagieux du corps d'autrui auquel l'odeur donne forme :

« J'ai quitté Paris en milieu de matinée. Un taxi m'a conduit à la gare de Lyon. Je n'aime pas emprunter les transports en commun. Nous sommes serrés les uns contre les autres. Je déteste le mélange de parfums bon marché et de sueur. Je ne supporte pas cette promiscuité contrainte, les corps qui s'appuient contre moi, les haleines sur mon visage. » (Mourgue, non daté : 31)

L'« odeur de l'étranger », catégorie olfactive de l'altérité générique, montre clairement qu'une composante déterminante du jugement tient dans la qualité de la relation sociale entretenue avec la personne dont l'odeur du corps est perçue :

« Dans le bouge, il régnait une température d'étuve, une chaleur à rendre fou, avec des fumées noires ou laiteuses, des odeurs d'absinthe, de musc, d'épices, de soumaré et de sueur nègre. » (Loti 1881 : 41)

« Des odeurs de nègres, d'amulettes de cuir, de couscous et de soumaré. » (Loti 1881 : 83)

« Les vieilles négresses, hideuses et luisantes sous le soleil torride, traînant une acre odeur de soumaré s'approchèrent des jeunes hommes avec un cliquetis de grigris et de verroteries. » (Loti 1881 : 183)

En tant qu'odeur d'une catégorie sociale, le jugement confine généralement à l'exclusion, alors que l'odeur prend une qualité toute autre lorsque la personne est connue. L'odeur devient composante d'une relation, vecteur dès lors utile au traitement cognitif.

3.5.2. L'odeur de sa condition

Origines géographiques et, par extension, origines culturelles, classes sociales et appartenances de métiers sont les principales catégories qui servent à juger l'odeur d'autrui :

« Une odeur de fromage raffiné, qui s'exhale de sa personne et de ses vêtements, ne laisse aucun doute sur sa provenance. Il est de Saint-Pierre. » (Dick 1880-90 : 260)

« Jadis, après un voyage au long cours, à peine débarqué, vite, il mettait le cap sur la maison des Paridael. Ses hardes de gros bleu embaumaient le goudron, le varech, le brome, la marine, toutes les senteurs du large, et de son être même émanait un parfum non moins viril et loyal. » (Eekhoud 1888 : 31)

Ainsi, exemple classique dans la littérature du XIX^e siècle, dont la trace n'est pas moins présente aujourd'hui, l'opposition ville/ campagne prend forme dans un conflit d'odeurs (Colassin 1989) :

« Les grands paniers des fermières venues de loin pour la messe étaient posés à terre à côté d'elles ; et la lourde chaleur d'un jour de juillet dégageait de tout le monde une odeur de bétail, un fumet de troupeau. » (Maupassant 1883c : 56)

« Ce bal rustique nous eût longtemps captivé, n'était l'odeur d'huile rance et d'ail qu'exhalaient ces messieurs et ces dames, et qui prenait réellement à la gorge. » (Sand 1855a : 54)

Du point de vue des citadins bourgeois qui écrivent ces lignes, les odeurs de corps crus et étendus tendent à se confondre en s'imprégnant des lieux et des odeurs des activités. Les qualités morales de l'altérité dépendent de la valeur de son odeur, tantôt charmante, tantôt méprisable :

« Les oiseaux s'éveillaient, les uns après les autres. On rentrait en hâte ; on regagnait, avec les mêmes précautions qu'au départ, la chambre à l'air épais, et le lit, où Christophe, qui tombait de sommeil, s'endormait aussitôt, le corps tout frais de l'odeur des champs. » (Rolland 1904b : 12)

« J'ai remarqué, depuis, que beaucoup de paysans ont de ces figures-là, rusées, vieillottes, pointues ; ils ont du sang de théâtre ou de cour qui s'est égaré un soir de fête ou de comédie dans la grange ou l'auberge, ils sentent le cabotin, le ci-devant, le vieux noble, à travers les odeurs de l'étable à cochons et du fumier : ratatinés par leur origine, ils restent gringalets sous les grands soleils. » (Vallès 1879 : 14)

Mais toutes les odeurs n'ont cependant pas le même effet. La nourriture, particulièrement lorsqu'elle manifeste un régime alimentaire stable, joue un rôle de premier ordre :

« Le baron, alors, s'étant penché, le prit dans ses bras pour l'embrasser, puis, suffoqué par une odeur d'ail dont l'enfant tout entier semblait imprégné, il le remit brusquement à terre en murmurant :
- Oh ! c'est l'enfant du jardinier. » (Maupassant 1889a : 121)

Odorants issus du corps et des matières culinaires s'amalgament alors pour se confondre dans une forme olfactive désignant avec force cette altérité radicale :

« Son haleine, bien que venue de loin, apporta au baron ce souffle d'ail qu'exhalaient les gens du Midi ainsi que des fleurs leur parfum. Mordiane demanda :
- C'est votre fils que j'ai rencontré sous les platanes ? » (Maupassant 1889a : 124)

Les descriptions d'extension de l'odeur du corps au-delà du corps lui-même conduisent tacitement à désigner et accepter une commune identité olfactive entre la personne et son environnement :

« Peu à peu, des bouts de sa personne envahissaient la pièce, se vantaient partout, sur le tapis, sur les fauteuils, le long des tentures, silencieusement, passionnément. Une odeur rude s'exhalait d'elle. » (Zola 1876 : 148)

Aussi, l'odeur du corps est pensée sur le mode d'une double identité entre lieux et corps, les seconds s'imprégnant des propriétés des premiers, ceux-ci s'enrichissant des exhalaisons de la chair. Ce mode de pensée, s'il peut paraître brutal et marqué d'une forte idéologie sociale dans la littérature du XIX^e siècle que nous venons de mobiliser, n'est en définitive qu'une expression spécifique et systématique d'un mode cognitif particulier mais bien réel, renvoyant à la catégorisation sociale des odeurs du corps.

3.6. Le familial, entre relation et catégorie

La qualité de la relation sociale entre individus prévaut donc dans l'économie des savoirs olfactifs. Les formes olfactives issues d'individus qui intègrent la cellule familiale dans laquelle nous avons travaillé (parents, grand-parents, enfants et conjoints) constituent un socle de connaissances plein de nuances tandis que les catégories de l'altérité présentent une moindre complexité de traits. Nous montrerons au prochain chapitre qu'oncles et tantes, frères et sœurs, cousins et proches occupent une position secondaire. Si l'attachement olfactif envers ces individus semble relativement peu développé, une biographie partagée donne prise à des formes olfactives singulières qui complexifient la formation et l'usage des catégories olfactives génériques : professionnelles, nationales, de genre, etc... D'une manière générale, les odeurs des corps s'emboîtent dans une architecture cognitive qui, à la façon des matriochka, représente différentes organisations sociales à l'inclusion progressive. De l'odeur du corps des proches, émerge une catégorie nouvelle, excluant, sélectionnant et ajoutant aux précédentes pour définir l'« odeur familiale ». Puis il y a l'odeur d'une région, d'un pays, voire, une « odeur raciale ». Chaque niveau se caractérise par un ensemble de formes olfactives dont la typicité est construite autour de quelques axes sémantiques structurants.

Cette organisation de l'information olfactive émerge dans des pratiques qui produisent, littéralement, l'odeur des lieux et l'odeur des corps. D'où la crispation, que nous avons évoquée à plusieurs reprises, s'agissant de l'odeur du nourrisson :

« Je me suis rendue compte que mon bébé ne sent pas le bébé ! Peut être que c'est parce que je ne lui mets pas de parfum sur les cheveux... Quelle marque me conseillez-vous ? Ou d'autres produits pour que mon fils sente bon le bébé ! » (S4, femme, 25 ans, Ardèche)

Les odeurs du corps et de la culture matérielle tendent à se confondre en raison de cette pensée de la contagion que nous avons décrite :

« [En réponse à la précédente question] Mustela Eau de senteur. Et sur les vêtements Tartine & Chocolat. Je suis comme toi j'aime qu'un bébé sente le bébé. » (S4, femme, 30 ans, Marne)

C'est pourquoi la niche odorante domestique est à la fois la source et le résultat des patrimoines olfactifs familiaux, comme le montre ce dernier extrait d'entretien avec une maman de deux enfants de huit et dix ans :

« Pour le moment, ils grandissent, mais, ils utilisent encore des savons avec l'odeur bébé, le Zwitsal²⁰⁴, le grand pot jaune. Enfin, il y avait le grand pot jaune et pour aller en vacances j'avais acheté le Nivea. Il sent bon aussi mais, en plus, c'est des odeurs qui rappellent le bébé : c'est peut-être moi ça [rires] ! Parce que c'est moi qui fais les courses, mais j'adore, j'adore les laver avec ça, de temps en temps ça me prend l'envie de me laver moi aussi avec le Zwitsal, parce que il sent bon et, tu sens le bébé quoi. » (Christelle)

Dans le jugement des odeurs du corps des proches, deux logiques sont donc à l'œuvre. La première, catégorielle, s'articule de manière inclusive à partir de prototypes sociaux. La seconde, héritée d'une histoire singulière et subjective, est relationnelle. Elle se distingue de la précédente par le fait qu'elle repose sur un référentiel biographique cognitif et affectif. Parents, enfants et amants, en raison de cette double appartenance (catégories et relations), constituent les piliers de l'articulation entre logiques sociales, ouvertes sur le collectif, et logiques singulières, orientées vers la définition d'une identité propre.

Conjointement à la formation de catégories olfactives, les pratiques d'entretien et de formation de l'espace domestique conditionnent la qualité odorante des corps des membres de la famille. L'odeur du corps du jeune enfant est ainsi considérée comme un enjeu important par les mères que nous avons rencontrées. La rencontre de ces deux logiques, perceptive et pratique, conduit à ce que l'unité domestique se conçoive par le partage d'une catégorie pertinente d'« odeurs du corps » dans une niche familiale dont les frontières avec l'extérieur se marquent de façon radicale.

²⁰⁴ Zwitsal est une marque néerlandaise de produits pour l'hygiène du bébé fondée en 1915, distribuée en Belgique où elle est très populaire.

L'odeur du corps des membres de la famille et le développement de savoirs, savoir-faire et préférences olfactifs acquis dans le cadre domestique sont donc conditionnés par le respect d'une catégorie olfactive familiale dont la gestion des contours se traduit par la question de l'hygiène, mais ne s'y réduit pas. De cette niche odorante organisée lors des activités domestiques et renvoyant à une relation nécessaire entre odeurs du corps, odeurs des lieux et identité familiale dépend en premier lieu le partage familial d'un environnement olfactif.

4. Construire l'environnement olfactif domestique

« La cheminée en pierre, dont le foyer toujours propre atteste qu'il ne s'y fait de feu que dans les grandes occasions, est ornée de deux vases pleins de fleurs artificielles, vieilles et encagées, qui accompagnent une pendule en marbre bleuâtre du plus mauvais goût. Cette première pièce exhale une odeur sans nom dans la langue, et qu'il faudrait appeler l'odeur de pension. Elle sent le renfermé, le moisi, le rance ; elle donne froid, elle est humide au nez, elle pénètre les vêtements ; elle a le goût d'une salle où l'on a dîné ; elle pue le service, l'office, l'hospice. Peut-être pourrait-elle se décrire si l'on inventait un procédé pour évaluer les quantités élémentaires et nauséabondes qu'y jettent les atmosphères catarrhales et sui generis de chaque pensionnaire, jeune ou vieux. Eh bien ! malgré ces plates horreurs, si vous le compariez à la salle à manger, qui lui est contiguë, vous trouveriez ce salon élégant et parfumé comme doit l'être un boudoir. » (Balzac 1835d : 8)

On a jusqu'ici parlé de la formation d'une niche odorante. On veut maintenant comprendre comment elle peut donner forme à des environnements olfactifs partagés impliquant non plus seulement les cuisines et les corps, mais l'espace domestique dans son ensemble. Chaque lieu de vie ainsi que les sous-ensembles qui le composent (chambres, salon, cuisine, etc.) détermine une niche odorante spécifique qui se fige sous la forme d'un régime de normalité olfactive propre, fonction de leurs occupants et des activités qu'ils y mènent :

« Oui, quand j'entre dans une pièce, et que ce n'est pas mon espace à moi, quoi, ah, je sens l'odeur d'une pièce, ou d'un bâtiment, ou... même le restaurant, quand j'entre, « ah, c'est l'odeur, heu, de chez Nathalie ». » (Misaki)

C'est ce dont témoigne a contrario Maud dont les parents ont récemment déménagé de sa maison d'enfance, où elle ne vit plus elle-même depuis quelques années, et qui observe en définitive que ce nouveau lieu où vivent ses parents se caractérise par :

« (...) une absence d'odeur. Enfin, pas une absence, mais c'est une nouvelle maison, c'est une odeur différente. » (Maud)

En discutant des odeurs du corps, nous avons montré que les environnements olfactifs, par définition singuliers et personnels, faisaient l'objet d'une mise en ordre normative (exemple de l'hygiène) qui en structure le partage. Cette organisation s'étend du corps à l'ensemble de l'espace domestique et se pose dans les gestes de l'entretien qui visent la préservation d'un ordre

olfactif. L'anthropologue britannique Sarah Pink, dans une étude qui nous a beaucoup influencé (2003, 2004), a récemment montré comment, dans l'activité de « faire le ménage » s'articulent un ensemble de pratiques qui concourent à la formation d'environnements sensoriels domestiques constitutifs d'identités singulières. Sarah Pink soutient que ces identités émergent dans une prise de distance vis-à-vis des rôles genrés qui sont assignés aux routines domestiques, et dans le traitement cognitif et affectif des qualités sensorielles, et notamment odorantes des lieux. La niche odorante devient environnement au sein de cette logique identitaire, ce que Sarah Pink montre en identifiant des formes de créativité dans le domaine olfactif :

« Rather than passive consumers of the pre-packaged artificial smells that Classen, Howes and Synnott see as characteristics of a post-modern age of simulation (1994 : 204-5), my informants were creative appropriators and mixers of diverse smells in their practices of home creativity and housework. » (Pink 2004 : 67)

Dans son étude centrée sur la production des genres, Sarah Pink s'est essentiellement attachée à démontrer l'usage ingénieux de ce qu'elle appelle des *métaphores sensorielles* – les significations associées aux événements perceptifs – auprès d'informateurs espagnols et britanniques pour produire une identité de genre qui marque une distance, voire une rupture, avec l'ordre social ou familial. L'espace odorant signe une personne, comme le textile montre le corps :

« On a chacune une chambre (elle et ses sœurs), quand tu vas dans ma chambre, tu sais tout de suite que tu es chez moi, tu vois, c'est clair, tu ouvres la portes, et, waw, « Déborah elle a encore mis de l'encens dans sa chambre », et voilà. » (Déborah)

Ainsi que l'ont bien montré Pascal Amphoux et Lorenza Mondada :

« Le chez-soi n'est pas un lieu individuel mais un lieu personnel, non pas un lieu égocentré et exclusif de l'autre mais un lieu de l'identité du « je » accueillant l'autre. » (Amphoux & Mondada 1989 : 142)

La créativité décrite par Sarah Pink concerne de ce fait la production des identités singulières à partir des pratiques domestiques. Avant d'en venir à ce questionnement en dégageant, à notre tour, les stratégies de production de l'identité familiale, nous tâchons de comprendre comment prennent forme les techniques de perception qui concourent à ces lectures identitaires. A défaut d'en reproduire l'ethnographie précise, Sarah Pink montre également qu'elle relève d'une double logique entre l'opération routinière du ménage et la créativité domestique :

« I use the term home creativity to encompass the embodied experience and production of sound, smell and texture in the home. Nevertheless housework experience and home creativity are not absolutely separate sorts of activity ; both are performative activities and creative processes that affect visual and other sensory results and individuals may perform each in a specific relationship to the other. » (Pink 2004 : 41)

Nous avons montré au premier chapitre pourquoi il était nécessaire de considérer conjointement les opérations de routine et de créativité. Toutefois, le niveau d'analyse qui est le nôtre ne renvoie pas seulement à l'articulation des pratiques de production de la norme olfactive d'une part, et des opérations de créativité qui rompent avec elle d'autre part, mais s'attache à comprendre les compétences perceptives elles-mêmes. C'est ainsi que nous observons que, si la création des identités est un moteur du partage des compétences olfactives, la production d'une identité familiale peut se réaliser en l'absence d'un partage parfait des savoirs et savoir-faire olfactifs.

4.1. L'espace domestique comme lieu du vivre seul ensemble

« L'odeur de la maison a changé depuis mes parents : c'est peut-être aussi le fait que quand on était chez mes parents jeunes, on pouvait être jusque neuf²⁰⁵ dans la maison. C'est évident que, à partir du moment où ils ne sont plus que deux, toutes les ambiances odeurs je vais dire, ne sont plus les mêmes, forcément. Quand j'étais jeune, ma mère faisait la lessive dans la cuisine. On prenait notre bain dans la cuisine, donc il y avait toutes ces odeurs dans la cuisine. Il y avait une porte, mais quand même ! Et tout ça, c'est fini. Il n'y avait pas de botte : quand on cuisinait, tout se mélangeait, donc, où elle fait la cuisine maintenant, c'était gras tellement on faisait tout dans cette pièce, c'était tout : c'était buanderie, c'était cuisine. » (Jacques)

L'espace du chez-soi familial fait l'objet d'un ancrage cognitif unique dans la mémoire singulière, qui se manifeste en mille occasions de la vie quotidienne, mais aussi des événements extraordinaires, et qui contribue à en faciliter le partage auprès de ceux qui y ont vécu. On a cru pouvoir réduire le « foyer domestique » au lieu d'un repli anémique sur l'unité familiale, alimentant la perte contemporaine du lien social. Si cette analyse est pertinente à l'échelle des attitudes collectives, cet attachement à un cadre social et relationnel contribue également à la production de faits sociaux originaux (Kaufmann 1988) ce qui vaut également dans le domaine des compétences olfactives :

« En enlevant ses chaussures, le jeune garde respire une odeur de fromage. « Cette maison sent toujours quelque chose... D'habitude c'est l'huile pour assaisonnement. » Ou alors l'urine de son fils, le parfum qu'utilise sa femme, le dentifrice spécial de son père, pour le nettoyage du dentier. Le fait est qu'une odeur est toujours là. En s'infiltrant par les narines, elle devient une partie de son corps. Quand il revient, ces odeurs lui restituent son univers familial. » (Ryù 1977 : 76)

« Ce qui s'exprime dans ce *sensualisme local*, c'est l'affirmation d'une solidarité de base qui unit ceux qui habitent dans un même lieu » (Maffesoli 1979 : 62, en italique par l'auteur). Cette relation n'est cependant pas donnée. Il faut au contraire la produire, en préservant une forme

²⁰⁵ Deux parents, six enfants et la grand-mère.

d'harmonie interne, une homéostasie des sensations évaluée à l'échelle des catégories perceptives pertinentes mais aussi des identités partagées et négociées (Pink 2004). Et le premier de ces moyens de production est tout simplement de vivre dans ces lieux en y laissant la trace odorante de son passage et de ses activités.

Les recherches d'Agnès Jeanjean chez les égoutiers (1999, 2006) témoignent de la tolérance qui peut être accordée aux mauvaises odeurs en situation professionnelle, dès lors que cette évaluation s'inscrit dans un apprentissage technique lui-même partie prenante de la constitution d'une identité revendiquée. A partir de l'enquête de terrain que rapporte Agnès Jeanjean, on découvre comment l'aisance revendiquée et réalisée vis-vis des matières fécales est valorisée face aux usages qui, assujettis en quelque sorte aux catégories de l'hygiène, dépendent de l'expertise des égoutiers. Un autre exemple est donné par Anne Saouteur (1999) dans le milieu du rugby. Elle montre comment les sportifs définissent un espace d'exclusion à l'encontre du genre féminin à partir de l'opposition entre l'odeur du linge propre et celle, saturée, des vestiaires et des vêtements souillés. Nous observons enfin une même articulation entre aménagement des jugements affectifs au sein de catégories nouvelles et extension des compétences techniques auprès des ménagères qui doivent se saisir de l'odeur de « dégâts domestiques ». Ici également, la nécessité de leur prise en charge est associée à une attention positive à leur égard, voire à sa valorisation dans l'économie affective du couple. L'activité de production des lieux possède ainsi une double dimension, pragmatique et cognitive, d'attention sélective au monde :

« Et ça sentait, mais... d'où vient-il, quoi ? [Elle renifle plusieurs fois en bougeant la tête de droite à gauche] J'ai essayé de trouver l'origine de cette odeur, j'ai pas tout de suite reconnu en fait, j'ai pas fait le lien de suite. Et donc, j'ai senti, [Elle renifle] : « Qu'est ce que c'est que ce truc pourri ? ». J'ai l'impression qu'il y a des légumes pourris, ou de la viande, mais ce n'est pas possible, parce que je n'achète pas de viande [rires] ! Mais, « ça sent quelque chose de pourri », quoi ? C'est à ce moment-là que je me suis dis : « mais, c'est l'odeur que je sens depuis un petit bout de temps au troisième étage ». Et non ! J'ai [Elle renifle] suivi l'origine de cette odeur, et je suis arrivée à la fenêtre de la cuisine. » (Misaki)

Dans cette anecdote, nous apprenons finalement que la source de l'odeur provenait du balcon du locataire du dessous. Selon nos informateurs, la répétition de ces activités, triviales dans leurs implications immédiates, participe à la formation d'une sensibilité personnelle. Cette organisation olfactive des environnements tend à se complexifier en raison de la porosité des frontières de la niche odorante domestique. Les odorants des espaces domestiques se mélangent dans les espaces semi-publics que sont les parties communes des immeubles :

« Oui, je sens, oui, si tu veux, au premier étage, tout à l'heure en passant : « ah, ils ont fait la frite ! » [rires] Ça sent la friture de ce midi, de temps en temps quand même. » (Béatrice)

Les odeurs des activités, culinaires particulièrement, s'agrègent au rythme journalier, saisonnier et événementiel des préparations de repas et donnent lieu à des interprétations selon des catégorisations sociales :

« Ce qui caractérise ma résidence universitaire ? [rires] Heu, et bien la cuisine des Malaisiens qui sont juste à côté de moi, par exemple ! Qui cuisinent très bien, mais tu sens bien l'odeur. » (Déborah)

Il n'est pas étonnant que ce soit dans ces situations, les intimités des uns et des autres se mélangeant, que s'articulent les plus virulentes tensions sur le racisme olfactif dont a témoigné l'affaire du « *bruit et des odeurs* ». Sans aller aussi loin dans le conflit, il s'agit plus généralement de préserver l'intégrité olfactive de l'espace domestique :

« Je deviens experte en destruction d'odeur de cigarette car j'habite en appartement et mes voisins fument quasiment tous non pas chez eux mais en sortant, sur le palier et comme je suis au premier, ils passent tous devant chez moi et les odeurs passent par la porte... J'ai parfois l'impression que quelqu'un fume chez moi ! » (S2, femme, Rhône)

C'est ainsi que, dans le cas décrit plus haut de la recherche de l'origine de l'odeur de pourri, plusieurs voisins ont décidé d'appliquer une dose de produit odorant en passant à hauteur du 3^{ème} étage. Le résultat s'est montré catastrophique. Ailleurs, c'est à côté des poubelles que nous avons retrouvé des supports odorants normalement destinés à la diffusion d'un parfum pour automobile.

Enfin, l'opposition intérieur/ extérieur se marque également dans la constitution du clivage entre « odeurs domestiques » et « odeurs naturelles ». Si les qualités olfactives de l'air de la maison doivent être préservées car elles sont la marque du « nous », l'air du dehors est sain, associé à certaines pratiques valorisées, qu'il s'agit de faire entrer dans la niche odorante domestique. Le jardinage²⁰⁶ tout comme la collecte de simples ou d'herbes sauvages sont deux activités qui interviennent à la croisée de ces espaces et les ancrent dans un territoire. Les compétences olfactives y afférant que nous avons pu reconstruire à partir de données produites de manière incidente – nous n'avions pas prévu, à l'origine, d'intégrer ce domaine dans notre étude – s'avèrent particulièrement élaborées. Les quelques éléments qui suivent sont une invitation à poursuivre dans cette direction.

²⁰⁶ « Dans une enquête sur l'alimentation des 50-60 ans réalisée en 1998 (Poulain 1998), 32 % des individus de l'échantillon étudié disposaient d'un jardin potager, auxquels s'ajoutaient plus de 10 % déclarant bénéficier régulièrement des produits du jardin d'un proche. Pour les retraités, le nombre de personnes disposant d'un jardin monte à 50%. Bricolage et jardinage deviennent des domaines privilégiés des hommes. » (Poulain 2005 : 38). Cette lecture sociologique s'applique parfaitement à notre étude.

4.2. La nature domestiquée : les savoirs botaniques

« Peux-tu nous décrire avec plus de précisions la plante : feuilles, fleurs, graines, racines, aspect, dimensions, couleur, odeur ? » (S2, homme, 49 ans, rural, Hainaut, Belgique)

Le rôle des sensations non visuelles dans le domaine botanique est encore mal connu (Haudricourt 1998), malgré quelques récentes publications dans le domaine de l'ethnobiologie²⁰⁷ (Shepard 2004, Jernigan 2008). Pourtant, les connaissances olfactives des plantes jouent un rôle important dans l'usage des simples ou la pratique du jardinage. Tout d'abord, c'est l'odeur de certains produits, comme la bière, qui explique les propriétés d'attraction des limaces ou différentes catégories d'insectes dans des pièges. Selon les informateurs, l'odeur de la tanaisie

²⁰⁷ Nul doute que les activités cygénétiques sont, elles aussi, l'occasion de développer une expertise sensorielle, comme le suggèrent l'ethnoscience. Nous pensons en particulier au travail de Corinne Fortier (2006) consacré aux bergers Maures de Mauritanie. On découvre qu'ils se montrent capables d'évaluer leur position dans le désert à partir des qualités olfactives de l'air, jugées selon un degré d'humidité. L'ethnologue montre également comment certaines plantes parfument le lait des chameaux. Ainsi, « une herbe qui pousse au Tiris, nommée d'un terme qui désigne plus généralement toute mauvaise odeur, *mraynza*, est connue pour donner un goût amer au lait » (Fortier 2006 : 64, note en fin de texte) : l'association entre le goût du lait et l'odeur des lieux contribue à la production d'une géographie olfactive complémentaire aux modalités visuelles.

Outre la connaissance des odeurs animales et la maîtrise de la diffusion de leurs propres odeurs afin de ne pas attirer l'attention de l'animal, les chasseurs mobilisent des représentations quant au fonctionnement de l'odorat de la bête traquée :

« Au même instant, un gros chien de chasse franchit la barrière de l'ermitage. Les chasseurs de ces cantons savent bien que la forme et l'odeur des chèvres rappellent si bien la forme et l'odeur du daim, que les limiers les mieux dressés s'élancent quelquefois sur elles. » (Scott 1816 : 57)

Pour le jardinier, ce sont les odeurs des plantes qui expliquent la présence ou l'absence de certains insectes à leur proximité :

« La tanaisie, par exemple, elle fait fuir les insectes, enfin, tu ne vois pas de guêpes, ni des bourdons autour, que des mouchettes. » (Jacques)

Les odeurs justifient des comportements animaliers. Nous avons rencontré une description tout à fait passionnante auprès d'André qui, durant notre entretien, nous a parlé de la chasse en connaisseur :

« Moi, à l'âge de seize, dix-sept ans, pendant les vacances, par curiosité, j'allais vers les cousins et autres oncles, qui sont chasseurs et pisteurs. Qui dit chasse, c'est aller pour un, deux jours, dans la forêt vierge. Et qui dit forêt vierge, l'odorat et l'ouïe, ça devient capital. Ça devient énormément capital. Tous, on ne vit que par ces deux choses, là. (...) Et aussi, on rentre dans le contexte animal. L'animal ne vit que par ça, par l'odeur, le vent qui vient de l'est qui vient du nord, et il sent, il sent le danger, il sent, lui aussi, comme c'est un chasseur aussi, il sent le gibier et il part. Donc on entre dans un monde... on entre dans un monde de confrontations. » (André)

Pour chasser, il faut adopter un mode de pensée animal autant que son environnement sensoriel. C'est ainsi qu'il faut, pour le tromper (voir § 1.4.), « faire son atmosphère » (André), par exemple en recouvrant le corps du chasseur de plantes macérées dont l'odeur est familière à l'animal. « Thus, hunters draw on the full range of bodily senses in constructing correspondences between themselves and their prey. » (Willerslev 2007 : 27) L'expertise de la chasse repose donc sur une articulation des environnements sensoriels des êtres impliqués, de sorte qu'elle nécessite, pour les chasseurs, de fonder leurs compétences sur un paysage multisensoriel qui est tout à la fois humain et animal.

ferait fuir la vermine dans les poulaillers, mais aussi les puces, mouches, abeilles et moustiques. L'effet de la citronnelle sur les insectes est également très bien connu.

Ensuite, les odeurs en tant qu'indices sont utiles à l'identification des espèces botaniques. Les indicateurs géographiques et visuels déterminent les rangs supérieurs des taxonomies nécessaires à l'identification de la plante, tandis que les odeurs servent à la classification des variétés. Pour percevoir l'odeur utile à ces opérations de classification de la plante, il est parfois nécessaire :

« (... de) froisser la feuille et sentir la délicate odeur d'ail. » (S2, homme, 55 ans, Namur, Belgique)

Eprouver de la sorte l'odeur est nécessaire pour identifier des plantes peu communes lorsqu'elles sont recherchées dans un environnement « naturel ». C'est ainsi que, pour les experts et pour certaines plantes :

« L'odeur est le meilleur des critères. » (S2, homme, 55 ans, Namur, Belgique)

« Je peux confirmer qu'à l'odeur, même dans le bois, on ne peut pas se tromper. » (S2, homme)

comme en témoignent ces deux personnes qui, chaque année, cueillent et stockent de l'ail des ours. Ce savoir-faire explicitement taxonomique enrichit les compétences acquises par imprégnation dans un environnement familial :

« - [Nous] Il y a beaucoup de plantes que tu sais reconnaître à l'odeur ?

- [Jacques] En fait, je n'ai jamais fait le travail dans ce sens-là. Si c'est une bonne odeur et que tu me demandes de quelle plante il s'agit, je n'ai jamais fait, vraiment, le travail dans ce sens-là. Maintenant, si tu me donnes une odeur de tanaïsie, je la retrouverai certainement, parce que c'est très fort. Tu me donnes du lilas, certainement aussi, le chèvrefeuille, aussi, là, on le fait, parce qu'on dit : « ah ça [renifle], ça sent le chèvrefeuille, ça c'est le lilas ». Maintenant, les plantes que tu dois toucher pour le savoir, tu ne fais pas le travail dans l'autre sens, en général c'est parce que tu l'as touchée que tu sens [renifle]. Je regarde ma main, qui sent, voilà. »

L'odeur est alors un indice qui permet de distinguer deux variétés lorsque les indications visuelles ne permettent pas de réaliser de meilleures discriminations. Les catégories olfactives s'ancrent dans l'utilisation future de la plante :

« C'est à l'odeur en froissant une feuille que tu pourras savoir qui est quoi! Je m'explique : en froissant une feuille, si tu sens une odeur assez forte, c'est de la sauge officinale, surtout utilisée pour les tisanes et ses bienfaits. Si l'odeur est parfumée et douce qui sent un peu l'agneau, c'est celle-là qu'on met dans la nourriture, notamment avec l'agneau....ben tiens! C'est celle que je préfère ! » (S2, n.c.)

« Elle fit ce qui lui était commandé, et, après avoir bien examiné le chanvre, elle dit timidement :
- Rouge ; est-ce bien rouge ?

- Donne-moi ta poignée.

Il la porte à ses narines et la flaira :

- Tu ne t'es pas trompée, dit-il, ce chanvre doit être rouge en effet.

Elle le regarda surprise ; et, comme s'il devinait son étonnement, il continua :

- Sens ce chanvre : tu lui trouves, n'est-ce pas, l'odeur de caramel ?

- Précisément, monsieur.

- Eh bien, cette odeur veut dire qu'il a été séché au four où il a été brûlé, ce que traduit aussi sa couleur rouge ; donc odeur et couleur, se contrôlant et se confirmant, me donnent la preuve que tu as bien vu et me font espérer que je peux avoir confiance en toi. Allons à un autre wagon et prends une autre poignée de chanvre. Cette fois elle trouva que la couleur était verte.

- Il y a vingt espèces de vert ; à quelle plante rapportes-tu le vert dont tu parles ?

- À un chou, il me semble, et, de plus, il y a par places des taches brunes et noires.

- Donne ta poignée. » (Malet 1893 : 263)

Quatre critères permettent de transformer les perceptions olfactives en indices utiles à l'identification d'une variété de plante :

- a. La perception d'une odeur « particulière » ou « typique ». Nous apprenons par exemple que l'ail blanc se distingue de l'ail jaune par la présence d'un parfum. De même, si le muguet n'a pas d'odeur lorsqu'il est froissé, l'ail de l'ours, dont les caractéristiques visuelles sont proches de celles du muguet, « présente une odeur caractéristique lorsqu'on l'a froisse » (S2, homme). Il faut donc distinguer l'odeur vive de l'odeur révélée par le froissement des feuilles ou par une opération de séchage, comme le nécessite l'aspérule odorante.
- b. La mesure de l'intensité de l'odeur :

« Les baies se cueillent fin août à septembre. C'est un arbrisseau aux baies noires et aux grappes de fleurs blanchesivoire, d'une odeur forte. » (S2, femme)

Ce critère permet aussi de distinguer par la comparaison, pour reprendre le précédent exemple, l'ail blanc (« parfumé ») de l'ail rose (« plus parfumé »). L'odeur peut être « légère », « douce » ou, au contraire « forte », « marquée », « âpre », « piquante » ou « pénétrante », de sorte que la perception de l'intensité se combine à des indicateurs gustatifs et tactiles (système trigéminé) lorsque l'ingestion est possible.

- c. Le critère hédonique, à savoir le caractère plaisant ou déplaisant de l'odeur, peut également constituer une dimension significative, bien que les experts se montrent méfiants vis-à-vis de cette information qui est réputée pour sa forte subjectivité.
- d. Enfin, il faut compter avec l'identification de l'odeur elle-même. Elle est généralement réalisée à l'aide de prototypes qui empruntent au domaine culinaire, futur contexte

d'usage : « ail »²⁰⁸, « mangue », « agneau », « citron », « citronnelle », « cannelle », « petits pois », et des catégories du même domaine : « balsamique », « poivrée », « aromatique », « amer ». La catégorie « culinaire » est déterminante dans l'élaboration du critère de pertinence des plantes.

Aux dimensions de la perception olfactive, nous proposons d'ajouter les savoirs qui sont attachés à la connaissance du développement de la plante ou à l'observation des variations climatiques :

« Il avait plu légèrement, la terre était humide. Pendant la nuit, certaines odeurs végétales sont beaucoup plus fortes que pendant le jour, Henri sentit donc les parfums du réséda le long de l'allée par laquelle il était convoyé. Cette indication devait l'éclairer dans les recherches qu'il se promettait de faire pour reconnaître l'hôtel où se trouvait le boudoir de Paquita. » (Balzac 1835c : 38)

Les jugements opèrent également par le recours aux savoirs relatifs aux herbes aromatiques (citées dans notre enquête : thym, romarin, farigoule, sauge, mélisse, basilic, raifort, aspérule odorante) ou odorantes (citées : lavande, myrte). Ils ont lieu dans le cadre des activités culinaires ainsi qu'à l'occasion de l'entretien du jardin. Les discussions informelles et quotidiennes qui se déroulent à ces occasions contribuent au partage des connaissances entre les partenaires et au rapprochement des environnements olfactifs de chacun :

« L'autre jour on a eu une odeur un peu spéciale, on a essayé de savoir d'où ça venait, et ce que c'était. On était dehors, et à un moment donné, il y a eu une bonne odeur, et on ne sait pas quelle plante a généré cette odeur, et c'était difficile à définir exactement, mais c'était une odeur qui rappelait quelque chose. » (Jacques)

Pour ce couple d'informateurs, passionnés de jardinage, la maîtrise des odeurs est aussi une connaissance de leur rythme :

« Il y a toujours des odeurs dans le jardin, ne serait-ce que l'odeur du chèvrefeuille le soir. Il y a une odeur spéciale, qui est le chèvrefeuille, mais l'après-midi, tu ne le sentiras vraiment pas, voire pas du tout. Et alors le soir, légère nuit, paf, tu le sens. » (Jacques)

Nous remarquons à ce propos que les compétences olfactives dans le registre botanique sont un des rares domaines de savoir-faire olfactif – avec la dégustation des vins – que nos informateurs masculins investissent et valorisent en tant qu'expertise sensorielle. Dans ce domaine cependant, les femmes ne sont pas en reste. Chacun semble disposer de connaissances concernant quelques plantes de son jardin (Nous avons été frappé, à cet égard, par le succès du

²⁰⁸ Comme le précise André-Georges Haudricourt, l'odeur d'ail nécessaire à l'identification de certaines plantes n'est pas toujours l'odeur de l'ail condimentaire. Cette opération d'extension d'une catégorie olfactive représente donc un enjeu de la première importance pour une poursuite de cette enquête dans le domaine botanique.

jardin potager qui procure le « *plaisir des odeurs fraîches* » (S2, femme, région parisienne) ou de « *l'odeur sur les mains quand on les coupe* » (S2, femme)), tandis que certains prennent plaisir à ramener des condiments suite à leurs voyages, qu'ils soient l'occasion de loisirs ou d'une visite dans la famille. De nombreux échanges sur les sites Internet portent ainsi sur la recherche de recettes, et des informations génériques, sur des condiments ou aliments (souvent secs ou en boîte pour la conservation) ramenés de voyages.

C'est ainsi que des figures expertes émergent et se distinguent sur Internet, fréquemment sollicitées dans ce domaine spécifique. Leur compétence taxonomique est essentiellement *pratique*, en ce sens qu'elle repose sur des critères d'activités d'identification (froisser ou pas la feuille), des contextes de rencontre de la plante (saison, lieu, contexte local connu) ou des usages (utilité culinaire, cosmétique ou médicale). Il se dégage de ces quelques éléments qu'une étude systématique de l'expertise perceptive et multimodale des amateurs botaniques renouvellerait l'apport des travaux en ethnobotanique, relativement abandonnés en France depuis le milieu des années quatre-vingt (voir en particulier le débat rapporté dans Mission du patrimoine ethnologique 1985)²⁰⁹, en s'attachant à décrire les compétences plutôt que les systèmes taxonomiques eux-mêmes.

4.3. Techniques de production de l'environnement olfactif

« *Dans chaque pièce, il y a une odeur qui domine, c'est celle là que tu vas retenir.* » (François)

Pour achever notre effort de compréhension de la façon dont une niche odorante domestique prend forme et de sa contribution à la production des environnements olfactifs singuliers et à leur partage familial, nous avons intégré à notre étude les données relatives aux routines ménagères. En discutant des odeurs du corps, nous avons montré l'importance des techniques de production de l'hygiène et identifié le rôle de l'entretien des textiles dans la définition d'une identité odorante familiale. Le passage de l'odorant à l'odeur nécessite une activité cognitive d'identification et de catégorisation dont l'exemple botanique vient de nous rappeler le caractère déterminant. Comme nous l'avons montré dans le cas du parfum, l'ontologie

²⁰⁹ Bien sûr, l'étude des savoirs naturalistes populaires ne s'est pas totalement arrêtée, comme en témoignent parmi d'autres les travaux importants de Pierre Lieutaghi et du Musée de Salagon et les activités des anthropologues Laurence Bérard et Philippe Marchenay à Bourg-en-Bresse. Néanmoins, elle ne constitue plus un pôle de l'ethnologie française comme elle a pu l'être dans le courant des années 1980, aboutissant à l'émergence d'une revue aussi prestigieuse que *Terrain*. Aujourd'hui, ces problématiques sont au service des thèmes de la bio-conservation (Bérard & al. 2005) et de la patrimonialisation des productions alimentaires locales (Bérard, Delfosse & Marchenay 2004).

de l'odeur dépend de l'intentionnalité perceptive, de son usage dans le cadre d'une activité. Dans la dernière section de ce chapitre, nous discutons des procédures d'ontologisation des perceptions olfactives qui interviennent dans la gestion de la niche odorante sous la forme des activités ménagères routinières, et de ses implications sur une identité olfactive familiale.

4.3.1. Techniques de contrôle des mauvaises odeurs

« Bonjour à toutes, je suis nouvelle, et en ce moment j'ai la « rage » du propre à la maison, alors voilà mes trucs. » (S2, femme, 40 ans, Eure-et-Loir)

La production de l'espace olfactif domestique repose tout d'abord sur une forme de veille de la pertinence olfactive de l'environnement du point de vue de la coexistence des odeurs et d'un seuil de saturation général :

« C'est, justement, la raison pour laquelle je ne veux pas utiliser trop de parfum. C'est pour ne pas avoir un mélange, trop fort, dans une pièce, là comme ça, petite. Si je parfume la chambre, la pièce (le salon), et voilà, après je me parfume, et après les toilettes, il y a l'odeur qui sort de la porte des toilettes, et qui arrive jusque là, mélangée toutes les trois. Et, si je mange quelque chose, comme par exemple un fraisier, c'est pas terrible [rires]. Donc, non, je le fais pas ! » (Mélanie)

Ce double écart aux attentes est déterminant dans la définition des mauvaises odeurs. Dans le cadre de l'activité ménagère, une fois catégorisées, on tente d'éliminer ces odeurs soit par une action sur l'odorant, soit par une action préventive concernant sa formation et sa diffusion. Dans chacun des cas, plusieurs techniques sont à l'œuvre. Lors de contributions de synthèse sur Internet, certaines forumeuses proposent jusqu'à une vingtaine de techniques, mises à disposition sous la forme d'un petit glossaire. Nous en présentons quelques-unes parmi les plus fréquemment rencontrées.

Technique	Ressources	Exemple ²¹⁰
Absorber les odeurs	Sucre, tranche de pain, litière pour chat (dans poubelle), marc de café, oignon, alcool ordinaire, talc pour bébé, charbon, pomme de terre, pain, argile ...	Mettre un sucre dans une théière pour absorber l'odeur entre deux utilisations, placer une pomme de terre dans le réfrigérateur pour « pomper » les odeurs.
Aérer le local		Ouvrir les fenêtres pour favoriser la circulation d'air.
Atténuer la présence de l'odeur	Alcool, romarin, eau de Javel, eau chaude vinaigrée, sucre, etc.	Pour atténuer les odeurs dans un réfrigérateur, il suffit de rouler un morceau de sucre dans la cendre de cigarette. Ensuite, le placer dans une petite assiette et le faire brûler dans le

²¹⁰ Les exemples sont donnés dans les termes de nos informateurs.

		réfrigérateur
Refroidir	Eau froide, air froid	Mettre au réfrigérateur, pendant une heure, la boîte en plastique qui sent mauvais.
Laver la matière qui a une odeur	Eau chaude, eau vinaigrée, eau froide, eau et bicarbonate de soude, rince bouche, etc.	Laver les mains avec du rince-bouche pour faire partir l'odeur du poisson.
Masquer l'odeur par une autre odeur (mélange)	Thym, menthe, shampoing, eau de Javel, bougie, bougie parfumée, parfum, etc.	Diffuser l'odeur du thym dans la cuisine en faisant bouillir de l'eau avec du thym.
Eliminer de manière mécanique la source de l'odeur	Marc de café	Se frotter les doigts avec du marc de café.
Autre	Cuillère en acier, plein air.	Pour enlever les odeurs de poisson sur la main, il faut se les frotter avec une cuillère en acier, mettre une nuit dehors la boîte en plastique qui sent mauvais.

Fig. 3.4. Techniques de contrôle de la diffusion des mauvaises odeurs.

Il ressort de ce tableau que les principaux moyens de contrôle des [mauvaises odeurs] relèvent d'une action sur l'odeur elle-même, décrite comme s'il s'agissait d'une entité autonome qui ne serait ni la source (odorant) ni la perception (l'odeur à proprement parler). Ce mode de conceptualisation apparaît également dans la très haute fréquence de la première des techniques qui consiste en son absorption (et aussi les techniques d'atténuation, qui sont similaires aux précédentes mais avec une moindre efficacité). L'odeur est considérée comme une matière dotée de propriétés telles qu'elle puisse être « *pompée par une pomme de terre* » (S2, femme) ou « *mangée par de l'aïoli* » (S2, femme, 35 ans, Bouches-du-Rhône). Enfin, le fonctionnement de la diffusion d'une mauvaise odeur est celui d'une entité contagieuse qui se dépose sur une structure. Nous retrouvons ici les éléments introduits par notre discussion du parfum. Dans ces cas également, l'ontologie matérielle de l'odeur n'apparaît pas sous la forme d'un savoir encyclopédique, mais comme la conséquence des inférences causales mobilisées spontanément dans le cadre des activités ménagères et de leur verbalisation.

4.3.2. L'odeur matière

« *Le jonc sentira toujours surtout au changement de saison ou temps de pluie, selon la température et le taux d'humidité, c'est une matière naturelle.* » (S5, n.c.)

Dans l'optique des travaux qui ont été conduits par et autour de Danièle Dubois, en particulier depuis la fin des années 1990, cette question de l'ontologie de l'odeur a fait l'objet de plusieurs discussions intéressantes. En particulier, elles ont montré la fréquence descriptive de la

dimension effet, ainsi qu'une forte dépendance au contexte (David 1997, 2002, David, Dubois & al. 1997, David, Barkat & al. 2004, mais aussi Candau 1999a).

« From a cognitive point of view, the entities named by odour do not have the concret objectivity of visual or sound entities and must be considered as effects (i.e., as manifestations of a sensation that cannot be dissociated from the subject sensing it). » (David 2002 : 95)

L'analyse linguistique conduite par Sophie David est extrêmement précieuse. Toutefois, sa portée est inhérente à son approche qui repose sur l'analyse grammaticale d'un certain nombre de substantifs de la langue française. Les raisons pratiques qui conditionnent, en situations domestiques, les activités de description des perceptions olfactives visent cependant des descriptions du monde qui ne sont pas entièrement contenues dans la grammaire, mais possèdent bien des effets de vérité locaux. Nos données nous permettent de soutenir que si l'effet (que cela fait de sentir) des perceptions est un outil qui contribue à l'activité de description des odeurs, cette activité est elle-même déterminée par les intentionnalités perceptives utiles aux jugements. Dans certaines circonstances, la description de l'odeur comme s'il s'agissait d'une chose s'avère une ressource cognitive sinon nécessaire, du moins pertinente et utile pour un locuteur français ou belge francophone.

Précédemment (§ 3.2.3.), nous avons distingué, en discutant des parfums, trois formes d'ontologie des perceptions olfactives associées à trois modes d'attention qui relient le sujet au monde : la sensation, la production d'indice, la définition de l'odeur en tant qu'objet. On peut donc s'attendre à observer des distinctions dans la conceptualisation de l'odeur selon le mode pratique d'ontologie qui est en jeu. C'est dans le dernier cas de figure que la matérialisation de l'odeur est la plus radicale.

Tout porte à croire que cet ancrage sur l'axe effet est le signe d'une absence d'inférence d'objectivation de l'odeur pour elle-même. En témoigne la confusion conceptuelle qui règne entre l'odeur (la perception, l'événement mental), la source de l'odeur et l'odorant, qui est une manifestation éclairante de cette tentation de la matérialisation de la perception à partir de l'effet. Une autre conception propre aux modalités olfactive et gustative concerne la pensée magique de la contagion. Nous sommes dès lors tenté d'expliquer la logique de la contagion par le résultat conjoint d'une pensée de l'effet (être affecté par l'odeur de l'autre) et d'une pensée matérielle (lorsque je respire, j'ingère, littéralement, un morceau de l'autre²¹¹) qui est une tentative de

²¹¹ Une conceptualisation qui apparaît très explicitement dans le discours des infirmières (Candau 2000) et, d'une manière générale, pour décrire la porosité odorante des corps (§ 3.1.4.). Une aide soignante déclare ainsi,

description de la perception comme réalité du monde à l'aide de modules conceptuels de haut niveau. A nouveau, l'effet est conceptualisé comme une propriété d'un objet « odeur ».

Les conséquences de cette confusion entre matière et perception sur la transmission des savoir-faire olfactifs ne sont pas triviales, car elles déterminent la conceptualisation de l'environnement et les moyens d'agir dessus sous la forme de savoirs tacites qui sont la toile de fond de l'expérience de jugement du monde. C'est aussi en raison de ce principe que des experts tels que l'aromaticien Michael Moisseeff peuvent définir leur travail comme étant celui d'un « sculpteur d'arômes ». Dans le cadre d'une approche en anthropologie cognitive, vers laquelle nous pouvons maintenant tenter de remonter à partir de l'ethnographie mise en œuvre jusqu'alors, nous faisons l'hypothèse que cette ouverture à la matérialité de l'odeur ne peut se faire que par la mobilisation des modules conceptuels de la physique naïve dont les inférences spontanées destinées à concevoir le monde physique inanimé et ses interactions seraient issues (Hayes 1978, McClosky 1983, diSessa 1988, Kaiser, Jonides & Alexander 1986, Spelke, Philips & Woodward 1995, Baillargeon, Kotovsky & Needham 1995, Baillargeon 2002, 2004). En définitive, nous ne faisons qu'appliquer dans le domaine de l'olfaction le modèle général de la cognition modulaire.

Les propriétés de matérialité des odeurs apparaissent comme un arrière-plan cognitif lors des tâches de description du cadre physique des odorants. En étudiant les descriptions des « trucs » domestiques destinés à réduire les nuisances olfactives, nous avons eu l'intuition qu'il était possible de classer les matières en fonction de leur mode de réaction aux odeurs. Certaines semblent ainsi s'imprégner des odeurs mieux que d'autres :

« Une pomme de terre épluchée dans le frigo, elle « pompe » les mauvaises odeurs » (S2, femme, 41 ans, Tournais, Belgique), tandis que d'autres « tuent les odeurs » ou vont les « manger. » (S2, femme, 33 ans, Saint-Étienne)

4.3.2.1. Usages de la matière

La production et l'entretien d'un environnement domestique repose notamment sur des savoir-faire d'association que nous avons corrélés au deuxième chapitre avec l'expertise du bricoleur (chapitre 2 § 4.4.2.). Pour prendre en charge un nouveau problème, il faut être imaginatif et traduire dans une nouvelle routine un moyen de systématiser une action sur le monde. On peut illustrer cette capacité d'inventivité par un recensement des détournements

« l'odeur, c'est quelque chose de concret. J'ai peur que l'odeur m'envahisse comme un aliment si je ne ferme pas la bouche. L'odeur, c'est des parcelles infimes du corps odorant, elle peut être presque matérialisée. » (Candau 2000 : 101)

d'usages qui ont été décrits pour s'attaquer aux mauvaises odeurs. Cette liste ne contient donc pas les produits réalisés à dessein par l'industrie, dont certains sont identiques à ces « trucs ».

Objet à l'usage détourné	Exemple
Allumette	« Pour lutter contre les mauvaises odeurs dans les WC : ils sentent mauvais et vous n'avez ni fenêtre, ni déodorant. Alors voici un truc : prenez deux allumettes et craquez-les contre la boîte. Le soufre qui s'en dégage, fera partir la mauvaise odeur. » (S3, n.c.)
Aromates	« Un truc préventif contre l'odeur de cigarette froide émise par la cendre des cendriers, est de placer un peu de sable mouillé au fond des cendriers et d'y saupoudrer des herbes de Provence. Ce mélange absorbera les odeurs au fur et à mesure que les gens fumeront, et les herbes de Provence dégageront un parfum qui cachera les odeurs les plus résistantes. » (S2, femme)
Aspirine (et vinaigre)	« Il n'y a qu'un moyen pour éliminer l'odeur de transpiration sur les tricots : il faut les plonger pendant toute une nuit dans de l'eau froide additionnée de vinaigre. Ou encore dans de l'eau dans laquelle on a plongé des cachets d'aspirine effervescents. » (S3, n.c.)
Assouplissant	« Pour désodoriser les souliers de course, il suffit de placer une feuille d'assouplisseur pour vêtements (comme Bounce) dans les souliers pendant une nuit. L'odeur sera ainsi dissipée. » (S1, homme)
Boule à mite	« Pour éloigner les chats du jardin, il suffit d'étendre des boules à mite à l'endroit désiré. L'odeur dégagée par celles-ci devrait décourager les minets de s'en approcher. » (S1, femme)
Crème de rasage	« Pour diminuer l'odeur de la transpiration dans les équipements sportifs, se laver les mains et les pieds avec de la crème à barbe en gel avant et après l'utilisation. Ce truc est excellent pour les joueurs de hockey. » (S1, homme, Québec)
Dentifrice	« Pour enlever une odeur tenace sur les mains après avoir manipulé le poisson, il suffit de se laver les mains avec du dentifrice. » (S1, homme)
Huile de bain	« Pour parfumer la maison, j'utilise les ampoules mais je mets de l'huile de bain je trouve que cela tient mieux. » (S2, femme, 35 ans, Rhône)
Litière pour chat	« Pour atténuer les mauvaises odeurs dans les poubelles, il suffit de tapisser le fond de la poubelle de litière pour chat. Cette dernière absorbera les mauvaises odeurs. » (S1, femme)
Parfum	« Je vaporise mon linge avant de le repasser. Dans mon vaporisateur j'ajoute à mon eau quelques gouttes de parfum quand je n'ai plus d'eau parfumée (que l'on trouve en grande surface). » (S2, femme, Périgord)
Rince-bouche	« Lavez-vous les mains avec du rince-bouche après avoir haché des oignons ou de l'ail et l'odeur partira. » (S1, homme)
Sapin magique	« Moi je suis en location en appartement à Amiens et il fait très humide ! Et dans les toilettes ça sent rapidement mauvais, avec ma colocataire, on a mis un arbre désodorisant de voiture (le jaune) et on a été très surprises ! Ça marche très bien. » (S2, femme, 21 ans, Val-d'Oise)
Savon	« Pour éliminer les odeurs de renfermé qui se dégagent des valises remisées, il suffit d'y glisser une barre de savon avant l'entreposage. » (S1, femme)
Vicks (crème)	« Si votre chat mange vos plantes et que cela vous exaspère, vous pouvez mettre du Vicks sur le contour du pot. L'odeur éloignera les chats. » (S1, femme)

Fig. 3.5. Eléments de culture matérielle détournée pour combattre les mauvaises odeurs.

Comme aime le rappeler Claude Lévi-Strauss, la pensée pratique est économe. C'est ainsi que certains produits vont servir à de multiples usages et entretenir des relations privilégiées au sein d'une même culture matérielle concernée par la gestion des odeurs, et plus largement par l'entretien domestique. Le vinaigre et le bicarbonate de soude sont les meilleurs exemples de ces « matériaux à tout faire », cités à une fréquence élevée, mais aussi pour des usages très divers :

« Le bicarbonate de soude, c'est le produit magique par excellence ! » (S2, homme, 28 ans, Périgueux)

« (...) c'est magique le vinaigre blanc. » (S2, Seine-Saint-Denis)

Ils ne sont cependant pas les seuls, comme en témoigne cette liste :

Matière utile	Exemple
Acier inoxydable	« Pour enlever les odeurs de poisson sur les mains, simplement les frotter sur une cuillère en acier inoxydable tout en les tenant sous l'eau. » (S1, femme)
Argile	« Je mets une coupelle d'argile dans mon frigo et hop plus d'odeur ! » (S2, n.c.)
Benjoin	« Pour enlever l'humidité de ta chambre, tu peux faire brûler du benjoin (chez les marchands arabes) c'est un des constituants de l'encens qui purifie l'atmosphère. » (S2, femme, 32 ans, Cahors)
Bicarbonate de soude	« Contre les vilaines odeurs, dans le congélateur, ouvrir une boîte de bicarbonate de soude et la placer près des glaçons. Changer la boîte tous les trois mois. » (S1, n.c.)
Bière	« Pour se débarrasser de limaces, verser de la bière dans un plat de plastique et le mettre dans le terrain de façon à éviter que le plat ne s'emplit d'eau de pluie. Les limaces seront attirées par l'odeur de la bière, grimperont sur le bord du plat et s'y noieront. C'est merveilleux. » (S1, femme)
Café	« Mettre du marc de café dans les évier de cuisine nettoie et élimine les odeurs. » (S2, femme, Montpellier)
Charbon de bois	« Contre l'odeur de vieux de ton petit meuble, dans une vieille chaussette tu te fais un mélange de lavande séchée et charbon de bois. Tu fermes bien la chaussette et tu mets dans ton placard. » (S2, femme)
Citron	« Pour nettoyer mon frigo, je dilue de l'eau de Javel et après je rince à fond. Ça, c'est quand je le nettoie vide à fond. Quand il est plein je laisse un morceau de charbon de bois qui absorbe les mauvaises odeurs ou la moitié d'un citron. » (S2, n.c.)
Eau de Javel	« A chaque changement de litière, la laver à l'eau de Javel. Verser également quelques gouttes sur les graviers. La plupart des chats adorent cette odeur. » (S1, femme)
Lait	« Pour absorber les mauvaises odeurs du réfrigérateur, placez-y un bol de lait pendant quelques heures. Il absorbera les odeurs déplaisantes. » (S1, femme)
Lavande	« Tu peux en plus du déodorant te passer, avec un gros coton, un peu de bicarbonate de soude auquel tu auras ajouté quelques gouttes d'huile essentielle de lavande. Tu peux en mettre sous les aisselles, les pieds et dans les plis (aine, sous le ventre etc.). C'est sans danger et très efficace. » (S2, femme, 65 ans, rurale, Var)
Menthe	« Après avoir nettoyé le cendrier comme d'habitude, simplement le laver de nouveau avec une demi tasse (125 ml) d'eau additionnée de 10 gouttes d'extrait de menthe poivrée alimentaire. Fonctionne pour les cendriers de la maison tout comme les cendriers de la voiture. » (S1, n.c.)
Oignon	« Pour atténuer les odeurs d'huile suite à la cuisson d'une fondue bourguignonne, il suffit de placer un oignon dans le caquelon. » (S1, femme)
Pain	« Mettre un morceau de pain frais dans le réfrigérateur afin d'éliminer les odeurs qu'il absorbera en vieillissant. Si ce n'est pas suffisant, je rajoute du citron liquide sur le pain. » (S1, femme)
Papier d'Arménie	« Pour les mauvaises odeurs de la maison, le papier d'Arménie est génial ! (en pharmacie). » (S2, femme)
Pierre d'Alun	« Contre les odeurs de transpiration, j'ai trouvé mieux que les déodorants : la pierre d'Alun. Très efficace et sans gaz ni saloperie chimique. » (S4, femme, 44 ans, Maroc)
Pomme de terre	« Pour absorber les odeurs de ton frigo, essaye avec une pomme de terre coupée en deux. Résultat surprenant. » (S2, n.c.)
Terre	« Pour enlever les odeurs tenaces de ton bac en plastique, tu le places au moins une semaine à l'envers dans la terre. Tu le reprends le lave sommairement et tu le passes à la machine à laver le linge au milieu de ton linge. » (S2, n.c.)

Vinaigre	« Si Toutou ou Minou fait un accident sur votre plancher ou ailleurs, ou pour toute mauvaise odeur, utiliser du vinaigre dans de l'eau. L'acide du vinaigre éliminera la plupart des odeurs. » (S1, femme)
----------	--

Fig. 3.6. Matières utilisées pour éliminer les odeurs.

Une catégorisation matérielle traverse l'ensemble de ces usages, et en particulier le tableau 3.6., à savoir l'opposition entre *base* et *acide*. La gestion matérielle des odeurs oscille entre ces deux pôles, tandis que certains matériaux semblent *neutres*, tel le plastique, sur lesquels les odeurs « se déposent » (S2, femme, 34 ans, Val-d'Oise). Cette catégorisation de la matière apparaît également structurante lorsque, pour concevoir un nouveau « truc », différents matériaux sont associés :

- a. Les matières d'une même catégorie s'équivalent en termes d'effet sur l'odeur :

« Les mauvaises odeurs qui persistent sur les mains - comme le poisson, l'eau de Javel, etc. - disparaîtront si on se frictionne avec du jus de citron ou du vinaigre. » (S1, femme)

- b. L'accumulation des matières d'une même catégorie renforce l'efficacité du produit :

« Ce soir je m'y mets, Javel + citron + bicarbonate, si ça ne marche pas je le jette par la fenêtre. » (S2, femme)

- c. Un parfum succède à un acide, pour détruire la mauvaise odeur et ensuite en produire une nouvelle, agréable :

« C'est une vraie petite potion magique qu'on a sous la main (...) A la cuisine et la salle de bain, j'ai toujours un spray, qui contient environ un quart de vinaigre blanc, un quart de produit d'entretien « classique » et une moitié d'eau. Je l'utilise aussi pour nettoyer les sols, les placards, le frigo, etc. Parfois j'y ajoute quelques gouttes d'une huile essentielle selon mon humeur, la saison, les heures où je passe plus de temps dans la cuisine etc. » (S4, femme, 38 ans, Val-de-Marne)

- d. Après l'emploi d'un acide, une base est placée de manière préventive. Cette forme permet la mise en place d'une routine qui réduit l'ampleur de l'opération curative :

« [Enlever l'odeur dans un réfrigérateur] Je dilue de l'eau de Javel et après je rince à fond. Ça c'est quand je le nettoie vide à fond ou quand il est plein je laisse un morceau de charbon de bois qui absorbe les mauvaises odeurs. » (S2, n.c.)

Ces inférences causales sur la matière jouent un rôle important dans la production des niches odorantes : elles constituent des leviers, universellement partagés si notre hypothèse modulaire s'avère fondée, qui déterminent la production d'un environnement familial, sa conceptualisation et donc les moyens de communiquer des informations à son propos.

4.3.2.2. Absorption des odeurs

« Le linge qui sèche à l'intérieur d'une maison est toujours plus raide et il prend les odeurs qui y règnent. » (S2, femme, Belgique)

On a évoqué plus haut la propriété d'absorption des odeurs par le corps et les textiles. Nous proposons maintenant d'intégrer ces croyances dans un cadre inférentiel élargi : cette propriété n'est pas attribuée à l'ensemble des matériaux, certaines matières étant conçues comme plus absorbantes que d'autres :

« [Consommation du thé] Personnellement, j'ai un faible pour la terre en tant que matériau, ça a une odeur, une teinte... J'ai l'impression (fausse certainement) que le thé s'imprègne mieux... » (S2, homme, Nancy)

Le cas de l'argile et de la terre semble particulièrement intéressant. Ces deux matières sont des puissants capteurs d'odeurs :

« [Posée dans un frigo] Une fois par semaine l'argile est jetée et les relents de melon ou d'ail s'en vont avec elle. » (S2, femme, Lorraine)

Une fois capturée, l'odeur peut être transportée, ce qui est une des clefs de l'entretien du linge :

« Mon problème, c'est les chemises de mon mari. Quand je les lave, elles sentent bon la lessive et quand je les repasse, elles sentent la sueur. Y a-t'il un truc pour enlever cette odeur ? » (S2, femme, 37 ans, Suisse)

L'odeur se révèle ainsi un certain temps après avoir fait l'objet d'un traitement :

« Je lave mes tee-shirts noir avec une lessive « spéciale noir », à 30°. Cinq rinçages, essorages. Et au bout d'une heure que je porte ce tee-shirt, une mauvaise odeur se dégage. » (S2, homme)

4.3.1.3. Persistance

« C'est un sacré problème, les odeurs qui persistent... » (S2, femme, 59 ans, Belgique)

La persistance des odeurs est la mesure de la durée de la présence d'une même odeur. Nous distinguons deux formes de persistance, selon qu'elles évoquent les propriétés matérielles :

« (...) une odeur de pain brûlé qui a mis des semaines à partir. » (S2, n.c.)

ou cognitives de la perception :

« [Suite à la découverte de déjection de chauve-souris dans sa chambre] *J'ai l'impression d'avoir toujours cette odeur de souris dans cette chambre.* » (S2, n.c.)

« [Lingettes *Soupline*] *Ca sent vraiment très bon, mais l'odeur est limite entêtante quand même ...* » (S4, femme, 36 ans, Maine-et-Loire)

Mais la persistance est également considérée de manière positive. Il s'agit de « *faire durer l'odeur* » (S2, femme, 44 ans, Charente) (matérielle) afin que ses effets (affectifs ou mémoriels) perdurent. Les matières absorbantes sont alors nécessaires pour, comme les textiles, capturer les odeurs choisies et favoriser leur diffusion. Une autre solution consiste à placer des sources d'odeurs dans des lieux choisis, comme des fruits (orange piquée, coing, ...), pour diffuser de manière « *discrète mais vraiment agréable* » (S2, femme, Rome, Italie) ces odeurs dans l'espace domestique.

4.3.1.4. Diffusion

Les odeurs se diffusent. Nous avons identifié six dimensions pour caractériser leur mobilité qui sont autant d'inférences causales qui prennent forme pour penser le déplacement des perceptions olfactives matérialisées.

a. S'élever du sol :

« *Et l'atmosphère est légère jusqu'à ce que Ralph et Ricky Lauren se pointent et le thème de ce soir c'est l'insoutenable légèreté de l'être et l'ubiquité est totale, l'odeur du shit s'élevant discrètement de quelque part en se mettant à flotter dans toute la pièce.* » (Easton Ellis 2000 : 361)

b. Remplir un espace :

« *Mais je suis distrait par la mouche qui revient sans cesse voler au-dessus d'un immense bol en métal argenté rempli de béluga, par l'odeur discrète mais perceptible du shit qui remplit la pièce (« Vous sentez cette odeur ? » dis-je aux gens ; « Oh oui », répondent-ils en se regardant d'un air entendu) (...).* » (Easton Ellis 2000 : 377)

c. Envelopper une ou plusieurs personnes :

« *L'odeur forte de la poudre nous enveloppe.* » (Easton Ellis 2000 : 473)

d. Se répandre :

« *L'odeur de sang se répand peu à peu depuis le port pour s'étendre à la ville entière.* » (Ryû 1977 : 124)

e. Coller à la peau :

« L'odeur de renfermé me collait tristement à la peau et parachevait ma sensation d'isolement. » (Jha 2005 : 63)

f. Déplacement « par vagues » :

« Chacun de ses mouvements envoyait des effluves de tabac et de parfum jusqu'aux narines de Kiku. » (Ryû 1980 : 410)

Ces mouvements se réalisent dans l'atmosphère, dont trois qualités sont mobilisées pour expliquer les modulations de propagation des odeurs :

- a. La chaleur. C'est pour cette raison que la cuisson est un moment délicat à gérer pour la ménagère. Non seulement les odeurs chauffées se propagent très bien, mais la préparation est également source de contacts et de mélanges, entre les aliments, mais aussi entre les ustensiles de cuisine, qui laissent parfois aux objets l'odeur du repas précédent :

« J'imagine que l'eau chaude « recuit » les odeurs. » (S2, femme, 59 ans, Belgique)

Elle rend les odeurs plus intenses tout en modifiant leur qualité :

« La chaleur devenait terrible, tombant en pluie sur le toit des wagons. Un nuage de poussière voltigeait derrière le train, pénétrait dedans ; et les parfums des orangers et des roses prenaient une saveur plus intense, semblaient s'épaissir, s'alourdir. » (Maupassant 1884a : 146)

- b. L'humidité²¹². Couplées avec la chaleur, l'eau et l'humidité sont des vecteurs de transmission des odeurs. L'humidité, associée avec la pourriture, est source d'odeurs, à l'intérieur même du corps humain :

« Sachant que les lèvres de la vulve font office de prépuce pour le sexe féminin sur une zone pourtant bien plus humide, donc plus encline à risquer des mauvaises odeurs. » (S4, homme, 38 ans, Paris)

Pour l'éviter :

²¹² La combinaison de l'humidité et de la chaleur explique également la production des odeurs par des bactéries, des champignons ou de la fermentation. « Si ça schlingue, c'est que ta machine « produit » des bactéries indésirables. Chaleur + humidité, c'est bien pour les bêtes invisibles qui puent » (S2, femme). Ce sont les bactéries qui expliquent les odeurs de transpiration, ainsi que les maladies. « La seule fois que ma fille avait les oreilles qui sentaient vraiment mauvais, je l'ai amenée chez le pédiatre et elle avait une double otite perforée alors qu'elle ne manifestait encore aucun signe de douleur. J'en ai parlé à la pédiatre qui m'a confirmé que certains microbes « sentent mauvais » » (S4, femme).

« Pensez également à vous débarrasser de certains produits comme la lessive en poudre par exemple qui dégage une forte odeur de « renfermé » dès que la pièce est humide. Faites le tri des produits « odorants » dans votre cave... » (S4, femme)

Mais l'humidité est aussi un vecteur de propagation des bonnes odeurs, ce que nous avons illustré avec l'exemple du caquelon d'eau chauffée contenant quelques gouttes d'huile essentielle ou de condiments odorants :

« Une casserole d'eau à bouillir sur le gaz (ou un bol deux minutes au micro-ondes) + thym ou alors + cannelle ou + jus de citron, et voilà... » (S4, femme, 28 ans, Côte-d'Or)

c. Les vents, enfin, sont fréquemment évoqués pour expliquer le déplacement d'odeurs :

« Quand le vent soufflait en rafales comme il le fit souvent ce printemps-là, l'odeur de la baguette sortie du four le disputait dans l'Épicerie de Madras aux senteurs piquantes des condiments et des mélanges d'épices. Elle entraînait sans hésiter, ignorant les mannequins aux seins lourds drapés dans leurs saris. (...) Elle marquait un temps d'arrêt - (...) - et un peu de sa force se diluait dans l'âcreté puissante des arômes étrangers. Une nouvelle bourrasque froide s'engouffrait par la porte ouverte, et l'odeur de baguette, ragaillardie, s'aventurait plus loin dans le magasin. (...) avant de rendre son souffle sous les assauts conjugués de ces armées d'un autre monde, coriandre, curcuma, cardamome et cannelle. » (Jha 2005 : 7-8)

On sait pourtant que les odorants ne suivent pas nécessairement le flux du vent, ceux-ci étant susceptibles de remonter son cours (Balez 2002). Ce point nous rappelle la nécessité de considérer ces données verbales non pas comme des descriptions objectives d'états du monde, mais en tant que productions cognitives. Si ces descriptions émergent à l'occasion de discours analytiques, c'est surtout en tant qu'ensemble d'inférences spontanées qu'elles interviennent dans l'activité domestique. Elles constituent l'arrière-plan cognitif qui conditionne la perception et son traitement conceptuel. Cette conception n'est cependant pas donnée telle quelle. Elle prend forme dans l'expérimentation, et les déplacements d'odeurs font l'objet d'observations ludiques qui donnent lieu à des questionnements et des hypothèses testés et discutés :

« Lorsque vous pêtez puis vous vous déplacez ... l'odeur du pet reste-t-elle là où vous avez péte ou se déplace-t-elle avec vous ? » (S4, femme, 31 ans, Paris)

Dans ce sujet sur un forum Internet, les participants testent différentes possibilités de déplacement des odeurs, telle que la conservation de l'odeur des gaz dans l'eau du bain. Dans ces expérimentations émergent deux modèles des odeurs, tantôt comme un *fluide* qui se déplace dans l'air, tantôt en tant qu'*entités discrètes*, tels des « composés chimiques volatils » (S2, homme, 39 ans, Floreffe, Belgique) :

« J'avais réussi à isoler les molécules pour diffuser les odeurs sur le web, mais à cause du changement de serveur je ne peux aboutir. » (S2, homme, 62 ans, Yvelines)

Dans les deux cas, l'odeur est conçue comme une entité susceptible de se subdiviser :

« Je crois que l'odeur reste en partie sur place où on l'a laissée et une partie minime nous poursuit. » (S4, n.c.)

4.3.2. Faire durer, prévenir : mettre en place la routine technique

« Pour la maison moi aussi j'utilise les ampoules mais je mets de l'huile de bain, je trouve que cela tient mieux. » (S2, femme, Rome, Italie)

L'efficacité des « trucs » se mesure également à la durée de leurs effets :

« [Contre l'odeur de moisi] Avec la Javel ça sentait bon sur le coup, mais ça durait pas ! » (S2, femme, 41 ans, Var)

« Je lave mon frigo à l'eau de Javel (un peu mélangée dans de l'eau) et cela fait disparaître les odeurs, mais la solution n'est pas de longue durée. » (S2, femme, Val d'Oise)

Les techniques d'élimination des odeurs les plus prisées intègrent cette anticipation de la durée de l'action :

« A l'arrière (du réfrigérateur), il faut nettoyer le conduit sinon les odeurs reviennent quelques heures plus tard. » (S2, 45 ans, Vendée)

La durée de l'efficacité d'un « truc » après chaque intervention conditionne la mise en place des formes de gestion routinière du traitement de l'environnement olfactif.

« [Après présentation d'une recette à base de bicarbonate de soude] Il y a un bon moment que je fais toutes mes lessives comme ça. » (S2, homme, 57 ans, Doubs)

Une *routine* est une habitude d'action se répétant sous la forme d'un savoir-faire dont les mécanismes d'acquisition et d'enchaînement tendent à disparaître à la conscience. Elle prend deux formes : (a) des automatismes lorsqu'un problème connu est rencontré ponctuellement :

« Tu peux les faire tremper avec un peu de lessive ou de savon, ça suffira pour supprimer l'odeur de lait. » (S2, femme, 53 ans, Champagne)

Réponse : « Ça a été mon premier réflexe, mais ça ne marche pas ! » (S2, femme, 27 ans, Québec)

ou (b) elle se présente comme une activité cyclique reposant sur un rythme calendaire :

« Dans le congélateur, ouvrir une boîte de bicarbonate de soude et la placer près des glaçons. Changer la boîte à trois mois. » (S1, n.c.)

Dans les deux cas, la routine contribue à l'exercice d'un contrôle constant sur l'environnement, sans toutefois impliquer une forte tension cognitive dans cet exercice :

« Dans mon frigo j'ai toujours un petit récipient (en ce moment c'est un coquetier) rempli de café moulu, ça absorbe bien les odeurs. » (S2, femme, Perpignan)

Toutefois, plutôt que de réduire totalement l'attention aux odeurs, la routine en canalise les formes en direction de certains contextes :

« Moi mon frigo, je le lave chaque semaine avec du vinaigre blanc, et si je sniffe une odeur, je mouille un papier essuie-tout avec le vinaigre et le place dans une soucoupe, et comme par magie l'odeur a disparu. » (S2, femme)

C'est pourquoi nous pensons que la routine implique un déplacement de l'attention consubstantiel avec une amélioration des détections de certaines odeurs. Elle contribue de manière significative à la production d'environnements olfactifs, mais aussi à leur structuration autour de certains événements et formes olfactives anticipées ou enchâssées dans une activité. Les routines du propre, par exemple, sont de ce fait des sources d'expertise olfactive spécifique, jugements olfactifs inscrits dans des activités.

4.4. Niche domestique, environnement familial ?

Si l'organisation temporelle des routines est déterminée en premier lieu par la prévention et la détection des mauvaises odeurs, le contenu de cette catégorie se modifie également au fur et à mesure des transformations biographiques qui interviennent dans l'espace familial :

« (...) Avec mes sportifs qui grandissent, je vais prendre ces nouvelles habitudes de lavage. » (S2, femme, 37 ans, Essonne)

Dans ce cas comme dans de nombreux autres, c'est la transformation des odeurs du corps des enfants qui est à l'origine de la formation de nouvelles habitudes ou de l'aménagement d'anciennes. Cette observation révèle que si la qualité olfactive de l'espace est essentielle, elle s'inscrit dans une logique plus large, celle de la production d'un espace domestique qui est le « condensateur odorifère » (Roubin 1989 : 194) des odeurs familiales.

4.4.1. Produire une géographie des odeurs : les réseaux d'odeurs

« Et n'était-ce pas ainsi que je faisais du temps que la savane, la forêt, le marais étaient un réseau d'odeurs et que nous courions tête baissée sans perdre le contact avec le sol, nous aidant des mains et du nez pour trouver le chemin (...). » (Calvino 1990 : 13)

Dans notre discussion, nous avons jusqu'ici éclairé une facette spécifique de l'activité domestique au regard de son traitement odorant, celle qui implique la production de la pertinence olfactive du point de vue de l'élimination des mauvaises odeurs. Pour cela, nous avons introduit la *fonction identitaire*, qui apparaît de manière très claire dans la gestion du textile et, par extension, de l'odeur du corps étendu des membres de la famille. Elle possède une seconde dimension, positive, visant non plus seulement la préservation mais également la formation d'une identité familiale de l'odeur domestique, en opérant sur la base d'un aménagement des relations odorantes qui prennent forme entre matériaux et membres de la famille nucléaire. L'entretien du linge, par exemple, est de ce fait l'occasion de constituer dans l'espace domestique des « chaînes odorantes dominantes » (Roubin 1989 : 187, souligné par nous). Pour Lucienne Roubin qui a forgé ce concept, il s'agit de souligner l'existence, au sein d'un espace culturel tel que la Provence – cadre de son étude – d'une communauté d'odeurs qui sont constituées en références partagées.

« La rencontre avec le monde extérieur passe pour l'ensemble des sociétés humaines par la perception du complexe particulier d'odeurs et de senteurs dans lequel chacune d'entre elles se trouve journallement immergée, et la faculté dont usent les animaux d'approprier par l'odeur leur territoire est encore inscrite dans le cerveau humain. Dans cette multitude odorante le groupe discrimine des faisceaux qu'il privilégie et ces tonalités, reconnues entre toutes, portent le sceau de son identité. C'est ce réseau d'odeurs propres à un groupe que l'on se propose de désigner ici comme le champ olfactif préférentiel de celui-ci. » (Roubin 1989 : 185)

L'approche développée par Lucienne Roubin présente aujourd'hui encore un caractère novateur, de par l'importance de son travail de conceptualisation concernant les odeurs au sein d'une société. Lorsque, pour la première fois dans le cadre de notre étude de maîtrise, nous nous sommes intéressés à son travail, nous lui avons reproché d'avoir mis en avant la matérialité de l'odeur, odorants et sources d'odeurs, au détriment des processus cognitifs qui en modulent la perception. Notre étude confirme le fondement de cette critique. Ajoutons que notre doute était renforcé par l'objet de son étude, la Provence, et la lavande dont l'usage immodéré dans le marketing olfactif la rendait suspecte à nos yeux.

Nous avons pourtant renouvelé notre intérêt pour quelques-unes de ses propositions en éprouvant la nécessité d'intégrer, dans la conceptualisation de notre terrain, l'historicité de l'environnement olfactif et plus particulièrement lorsqu'il nous est apparu de manière évidente

que la matérialité de l'odeur était une propriété de l'activité perceptive, comme nous l'avons exposé dans la deuxième moitié de ce chapitre. Dès lors, nous avons les raisons et les moyens de considérer les chaînes odorantes non pas comme des successions d'odeurs dont l'existence serait autonome de l'acte de perception, mais en tant que résultat d'une activité cognitive.

Dans l'organisation de l'espace domestique, ces chaînes se constituent à l'occasion des tâches ménagères qui modifient localement la qualité odorante du lieu, d'un objet, d'une personne. On le vérifie en considérant la chaîne du propre du textile, celle-ci créant des liens d'identité olfactive entre :

a. La machine à laver et les armoires à ranger le linge :

« Pour que mon linge sente bon, je mets des savonnettes entre les draps, les tee-shirts enfin un peu partout dans les armoires. Et le linge sent très bon comme s'il sortait de la machine à laver. » (S2, femme, 33 ans, Alpes-Maritimes)

b. Le linge et le dressing :

« Contre les mites, un truc efficace, c'est le cèdre. Les anti-mites classiques sentent trop fort ! Ce que je fais régulièrement, c'est brûler de l'encens de cèdre dans mon dressing. J'allume un bâton, je le mets au milieu du dressing et je ferme la porte. (...). Pour les armoires, je dépose des morceaux de cèdre dans le linge, en plus ça sent bon ! » (S2, femme, 46 ans, Aix-en-Provence)

c. Le linge et l'espace domestique en général :

« [Lessive] Ce matin, j'en ai fait une avec des petites doses de Le Chat, et ce soir, en rentrant, tout l'appartement sent super bon, le linge aussi. » (S2, femme, 40 ans, Eure-et-Loir)

« [Lessive avec Skip] (...) ça sent bon dans toute la pièce quand on étend le linge... » (S4, femme, 31 ans, Charente-Maritime)

Ces opérations de mise en correspondance des odeurs du lieu domestique et des odeurs du linge, se poursuivent jusque dans le domaine des odeurs du corps en associant, par exemple :

Le linge et le parfum :

« Dans mon vaporisateur pour le repassage, j'ajoute à mon eau quelques gouttes de parfum. » (S2, femme, 39 ans, Oise)

Le linge et l'odeur de bébé :

« Moi, j'utilise l'eau parfumée de chez Nivea que je dilue avec de l'eau déminéralisée et je m'en sers pour repasser, et le linge a une odeur de bébé, c'est vraiment agréable. » (S4, femme)

Cette relation d'identité établie, on tente alors de s'assurer de sa pérennité et d'en prolonger les effets :

« Les sachets de lavande de nos grand-mères servaient à ça... sinon tu trouves des eaux de linge à la lavande, pour renforcer le phénomène... » (S2, femme, 31 ans, Cahors)

Et à nouveau, ces mises en relation locales peuvent s'étendre jusqu'à l'espace domestique dans son ensemble :

« J'ai un diffuseur à air où je mets de la vraie huile essentielle de lavande qui a une odeur très forte : Pour mon linge, je mets de la vraie lavande émietée que je renouvelle tous les mois, ça marche très bien. » (S2, femme)

C'est par exemple le cas des huiles de bain ou des parfums qui sont utilisés pour diffuser une bonne odeur dans tout l'espace domestique, et en particulier sur des ampoules qui, en chauffant, diffusent les odeurs des substances qui ont été placées à leur surface. Les odeurs du corps étendu tendent à être catégorisées comme des « odeurs de l'espace domestique » dès que ces pratiques de constitution de chaînes odorantes se multiplient.

4.4.2. Condensateurs odorifères

« Deux fauteuils étaient restés devant la cheminée comme si on venait de les quitter ; et l'odeur même de la pièce, une odeur qu'elle avait toujours gardée, comme les êtres ont la leur, une odeur vague, bien reconnaissable cependant, douce senteur indécise des vieux appartements, pénétrait Jeanne, l'enveloppait de souvenirs, grisait sa mémoire. Elle restait haletante, aspirant cette haleine du passé, et les yeux fixés sur les deux sièges. Et soudain, dans une brusque hallucination qu'enfantait son idée fixe, elle crut voir, elle vit, comme elle les avait vus si souvent, son père et sa mère chauffant leurs pieds au feu. » (Maupassant 1893d : 296-7)

Lucienne Roubin a également identifié le *condensateur* comme dispositif de production d'identités olfactives. Volume clos, il concentre un nombre limité d'odorants et en augmente l'intensité perceptive. Dans son enquête, elle désigne certains lieux qui, comme le moulin à huile, réunissent et amalgament les odeurs de différentes activités pour constituer des odeurs typiques, des références dans le champ olfactif préférentiel d'une culture (Roubin 1989 : 194). A l'échelle de la niche odorante domestique, nous avons observé un certain nombre de condensateurs de volumes différents, allant de l'espace domestique lui-même jusqu'aux contenants de petite taille tels que :

Les biberons :

« L'odeur de lait suri des biberons partira facilement si ceux-ci sont frottés avec de la pâte dentifrice puis rincés abondamment. » (S1, femme)

Les théières :

« On élimine l'odeur de moisi dans une théière en la remplissant d'eau bouillante et de rondelles de citron. Laissez vingt-quatre heures. Rincez. Séchez. On évite l'odeur de moisi d'une théière entre deux utilisations très espacées en plaçant deux morceaux de sucre dedans. Ne pas la fermer. » (S3, n.c.)

ou les cafetières :

« Les cafetières qu'on utilise rarement prennent une odeur de renfermé. On peut éliminer cette odeur si on a un morceau de sucre placé à l'intérieur. » (S3, femme, 34 ans)

La liste exhaustive des condensateurs identifiés par nos informateurs se compose de :

appartement, broyeur à aliment, bouteille, caravane, cave, chaussure, cheminée, drains, évier et sa tuyauterie, fosse septique, four classique, gourde, humidificateur, lave-vaisselle, machine à laver (cuve, rinçage et tuyau), machine à pain, meubles (cuisine, placard, armoire à livre, ...), four à micro-ondes, plat en plastique ou en terre, pot en verre, poubelle, réfrigérateur, salle d'eau, thermos, *Tupperware*²¹³, vide ordure, WC.

Dans l'ensemble, ces condensateurs sont des sources d'odeurs non désirées. Leur nuisance sera fonction de leur potentiel de diffusion. L'exemple du four à micro-ondes, qui revient à de nombreuses reprises sur les forums, le montre bien :

« J'ai malencontreusement fait brûler du pain dans mon micro-ondes (je voulais juste décongeler au départ...) et depuis j'ai une horrible odeur de cramé dans le micro-ondes et autour, et dès qu'on l'allume il exhale cette horrible odeur... » (S4, femme, Paris)

Leurs ouvertures constituent le lieu d'une attention particulière, le premier élément d'une entreprise plus ou moins élaborée de réduction de l'impact de ces condensateurs sur la niche odorante domestique :

« [Lait suri suite à bouteille renversée. Linge mis dans la salle de bain] L'odeur est vraiment horrible! Je garde la porte de la salle de bain bien fermée ! » (S2, femme, 27 ans, Montréal, Québec)

²¹³ Simple container en plastique, le *Tupperware* a radicalement transformé la capacité de stockage et de diffusion des aliments à l'échelle mondiale. Comme le réfrigérateur, la mondialisation de son usage conduit à d'intéressantes transformations des environnements sensoriels qui ne vont pas nécessairement dans le sens d'un appauvrissement de leurs qualités. Au contraire, ils contribuent au renforcement des traditions culinaires, comme le montre Anath Ariel De Vidas dans une étude de cas au Mexique (2008).

Dans le cas du réfrigérateur, plus complexe, d'autres techniques sont nécessaires. La conservation des aliments est un problème de la pratique culinaire. Parmi les différents impératifs que cela comporte, celui de préserver l'intégrité olfactive des aliments constitue aujourd'hui encore un enjeu important. Si le réfrigérateur a permis de résoudre, en partie, le problème de la conservation des aliments et de leur transformation, les odeurs alimentaires n'ont pas disparu pour autant²¹⁴. Contenant neutre par définition, il est impératif que le réfrigérateur ne joue pas le rôle de condensateur. Plusieurs techniques s'attachent à ce problème :

« Mettre un morceau de charbon de bois dans le réfrigérateur : il absorbera les mauvaises odeurs. » (S1, femme)

Nous avons ainsi recensé un nombre important de matériaux, souvent sous une forme rudimentaire, susceptibles de participer à l'élimination des odeurs du réfrigérateur : tasse de lait, clou de girofle, branche de thym, marc de café, morceau de sucre, bol de riz, citron coupé, eau vinaigrée, pomme de terre épluchée, bicarbonate de soude, etc. Une autre stratégie consiste à compartimenter l'atmosphère des aliments contagieux ou à les protéger de sorte que leurs odeurs ne se propagent pas :

« Couvrir avec le couvercle en fermant bien pour que les odeurs du réfrigérateur ne viennent pas s'y mélanger. » (S2, femme, Meurthe-et-Moselle)

Cette opération est susceptible d'aboutir au cas limite de l'utilisation d'un second réfrigérateur :

« Pour info, j'ai un vieux frigo qui ne sert qu'à cela, donc mes magrets ou mes viandes ne sont jamais en contact avec d'autres odeurs telles que fromages, poissons, sauces etc. ... Si je devais utiliser le frigo familial, je crois que je les envelopperais dans un torchon fin. » (S2, femme, Touraine)

Enfin, le réfrigérateur lui-même devient parfois une source de pollution olfactive, en particulier lorsqu'il est vidé et éteint, auquel cas il est conseillé *a minima* de le laisser ouvert pour éviter qu'il dégage de mauvaises odeurs :

« Si vous devez laisser votre réfrigérateur éteint, placez à l'intérieur un saladier rempli de litière pour chat ou de charbon de bois, qui absorberont les odeurs. Un truc de mon père. » (S1, femme)

²¹⁴ A propos du réfrigérateur, symbole des « sensations discrètes de la bourgeoisie », Howes : « Il ralentit la décomposition, une des conditions majeures de l'abondance olfactive. Il rafraîchit l'air, ce qui freine aussi la production d'odeurs (les odeurs requièrent chaleur et humidité pour proliférer). Imaginez la richesse olfactive qui s'offrirait à nous si les aliments du tableau avaient été préservés au moyen d'épices, comme en Arabie... » (Howes 1990b : 5)

4.4.3. Retour sur les textiles : étendre le corps dans la famille

Cette propriété de condensation et de diffusion n'est pas seulement utile à des fins de désodorisant mais peut également contribuer à des échanges souhaités. Nous l'avons illustré dans le contexte culinaire :

« Une fois, on m'a offert une truffe noire du Périgord et on m'a conseillé de l'enfermer dans une boîte hermétique avec mes œufs encore dans leur coquille au frigo. » (S2, femme, 26 ans, Chambéry)

La fonction de diffusion des condensateurs est également mise en œuvre lorsque des parfums d'intérieur sont placés dans les aspirateurs afin de répandre une odeur agréable au sein de l'espace domestique dans son ensemble. Le fait que certaines informatrices utilisent leur parfum personnel renforce l'identité catégorielle entre les « odeurs domestiques » et les « odeurs du corps » sous la forme étendue que nous avons discutée. Sans pour autant atteindre ce degré extrême, il s'agit *a minima* de diffuser une odeur appréciée, valorisée et qui, de ce fait, s'inscrit dans l'ordre des préférences de celui ou celle qui active ce réseau d'odeurs, et dont la mère ménagère est un modèle récurrent sur Internet.

La contribution décisive de la mère dans la constitution d'un ordre olfactif préférentiel apparaît également de manière évidente lorsque l'on prend au sérieux l'enjeu technique de l'aménagement des odeurs des armoires à linge. Disposer de la lavande séchée dans les armoires à linge est une pratique connue et partagée par de nombreux informateurs, au point qu'elle apparaisse comme la technique d'odorisation de l'espace domestique par excellence, renvoyant quasi systématiquement à l'évocation d'un univers féminin :

« J'adore la lavande que ma grand-mère et ma maman mettent dans l'armoire ! » (S4, homme, 33 ans, Paris)

Elle présente en outre l'intérêt de combiner une fonction hygiénique, une fonction de plaisir :

« Quel délice...j'allais me shooter dans l'armoire discrètement. » (S4, n.c.)

et, ce qui est moins connu, une fonction pratique de répulsif des mites. Comme souvent dans l'économie pratique de l'entretien de l'espace domestique, plusieurs matériaux sont

susceptibles de remplir une même fonction, au gré des habitudes et des fonctions spécifiques de chacun. Ainsi, la lavande n'est pas l'unique répulsif odorant²¹⁵ :

« Une orange plantée de clou de girofle donne une bonne odeur dans ta maison et armoire. En plus elle repousse les insectes. » (S2, femme, sud de la France)

« Contre les mites, un truc efficace c'est le cèdre. Les anti-mites classiques sentent trop fort ! Ce que je fais régulièrement, c'est brûler de l'encens de cèdre dans mon dressing. J'allume un bâton, je le mets au milieu du dressing et je ferme la porte. Il faut savoir que ce ne sont pas les mites en elles-mêmes qui mangent la laine, mais leurs larves. Pour les armoires, je dépose des morceaux de cèdre dans le linge, en plus ça sent bon ! » (S2, femme, 46 ans, Aix-en-Provence)

Si la fonction de plaisir tend à être prégnante, la fonction pratique peut toutefois l'emporter :

« J'ai mis des boules de naphthaline dans tous les placards... c'est vrai que l'odeur n'est pas très agréable mais cela me paraît bien efficace. » (S2, femme, 25 ans, Dijon)

Préalablement, en traitant la question du linge, nous avons proposé sept étapes dans la chaîne du propre qui aboutissaient à la production d'une odeur plaisante et, surtout, à son inscription dans une niche odorante domestique. La fonction de condensateur des armoires permet de poursuivre ce travail en établissant de nouvelles correspondances au-delà :

« Des armoires qui sentent toujours bon : Lorsque je remplis mon bidon d'assouplissant pour machine, je garde mes berlingots vides et je les place dans mes armoires. A chaque porte ou tiroir ouverts, l'odeur se propage et ceci pendant longtemps... j'adore. Moi j'utilise Soupline grand air mais ça doit être super aussi avec ceux qui sentent le muguet, la pêche, la vanille. » (S2, femme, 27 ans, Seine-et-Marne)

« Pour parfumer les armoires j'avais lu une astuce je ne sais plus où, et ça marche très bien. Mettre des berlingots d'adouçissant vides dans un sachet, moi je prends un sachet de congélation, et mettre ce sachet ouvert dans l'armoire, j'en mets plusieurs ça sent très fort très longtemps et très, très bon. » (S2, femme)

Les odeurs du condensateur, issues du domaine des cosmétiques²¹⁶, contribuent à la production de l'odeur du textile :

« Pour que mon linge sente bon, je mets des savonnettes entre les draps, les tee-shirts enfin, un peu partout dans les armoires et le linge sent très bon comme s'il sortait de la machine à laver. » (S2, 33 ans, Alpes-Maritimes)

4.4.4. Des niches odorantes socialisées : préserver le « familial »

Nous avons identifié deux gradations dans le processus de condensation tel qu'il est conceptualisé par nos informateurs. Tout d'abord, il faut entendre le premier sens qu'en donne le

²¹⁵ Voir également les plantes répulsives utilisées dans le jardinage, § 4.2.

²¹⁶ D'autres catégories sont également mobilisées, comme « mettre dans le meuble une branche de laurier frais. (truc de grand-mère). » (S2, femme, 50 ans, Belgique)

Robert : un accroissement de densité d'un gaz (à quoi le dictionnaire ajoute : par l'effet de la diminution de son volume, ce qui n'est pas considéré ici). Dans cette perspective, les qualités, réelles ou imaginaires, du contenant en tant qu'objet n'importent pas. Seul leur potentiel de diffusion permet de les différencier :

« Les gousses dans l'huile « respirent » et le bocal sainte faisant remonter des odeurs atroces dans ma cuisine. Mon petit bocal au frigo s'est mis à faire pareil assaisonnant mon réfrigérateur de manière atroce... Que puis-je faire ? » (S2, sud-est de la France)

On retrouve ainsi les déterminants de la chimie des odeurs que nous avons décrits dans les précédents paragraphes. Toutefois, pour la seconde catégorie de condensateur, certaines propriétés du contenant interviennent directement dans la définition du résultat de la condensation, c'est-à-dire l'odeur, ou l'odeur modifiée, qui en résulte. Pour le comprendre, revenons sur le cas de l'odeur du nourrisson dont nous avons déjà beaucoup parlé. Sur un forum, lors d'un échange passionnant, plusieurs mamans se plaignaient de l'odeur de leur enfant qui, après leur première rentrée scolaire, a commencé à « sentir l'école » (S4, femme) :

« J'ai constaté que mon fils a perdu sa bonne odeur de bébé le jour où il a commencé à passer des journées complètes à l'école, ce mélange d'odeur de repas cantine indéfini et autres odeurs de bambins... beurk ah vive le bain du soir. » (S4, femme)

Ce témoignage montre que deux condensateurs sont en concurrence : l'espace domestique et l'école. Le premier, nous l'avons montré, construit l'identité de l'odeur du corps étendu du bébé en sélectionnant les odeurs d'une culture matérielle choisie qui se couple aux odeurs du corps cru :

« Odeur de bébé = couches sales + lait caillé + Mytosil. Hum. » (S4, femme, 47 ans, Haute-Vienne)

Il contraste avec la niche odorante de l'école, mais aussi des crèches, que les institutrices connaissent et explorent (Dutertre-Le Poncin 2003) et dont l'intéressante description qui suit illustre en particulier l'opération de mélange des odeurs des corps étendus :

« Je suis instit et le soir, quand je rentre dans ma classe après avoir accompagné mes chers petits monstres au portail, je n'ai qu'une idée: ouvrir en grand! Le pire, c'est qu'on ne se rend pas compte de cette odeur si humaine qui s'installe dans la classe... Bien sûr, certains y contribuent plus que d'autres (baskets sans chaussettes, cuirs chevelu pas franchement nets, vêtements post cantine et cour de récré...) et étrangement, le vendredi tout cela est bien plus perceptible que le lundi. Le bain hebdomadaire semble encore de rigueur dans de nombreuses familles. Tout ceci mélangé au doux parfum de la gouache, de la craie (si, si, ça sent quelque chose), du nettoyant bon marché, du savon pour les mains qui sèche depuis des lustres sur les lavabos (non Kevin, c'est pas fait pour décorer!), et (chez nous pour encore cette année) du ciment, de la soudure à l'étain, de la peinture... sans oublier la merveilleuse odeur de pneu brûlé au petit matin (citée oblige, OK j'exagère c'est arrivé une fois)... Voilà, j'adore pas, mais c'est ça que sent mon école. » (S4, femme, 29 ans, Gironde)

L'école est dans ce cas un bel exemple de condensateur odorifère qui, par contagion, transmet les odeurs qu'il produit aux individus et objets qui le traversent. Mais l'opération de contagion et de transformation de l'odeur du corps étendu de l'enfant implique une seconde opération : une transformation de nature. L'enfant a perdu son odeur de bébé, il devient un autre en perdant son identité odorante qui le relie à sa mère par l'intermédiaire des chaînes que nous avons décrites. Cela va « en s'empirant » avec la socialisation progressive de l'enfant dans des niches odorantes nouvelles :

« Ma pauvre, tu n'es pas au bout de tes peines car plus il va grandir, et moins il aura cette odeur de bébé du premier jour. »
(S4, femme, 41 ans, Seine-Saint-Denis)

4.4.5. Une sensibilité familiale ?

On peut par conséquent affirmer que la production d'une niche odorante domestique est un vecteur important de la socialisation progressive des odeurs au sens anthropologique qu'en donnent Schaal & Kontar 1998. Non seulement les frontières de la niche odorante domestique sont élaborées à partir d'odeurs familières, mais les formes d'identités odorantes qui s'y élaborent reposent sur une logique de frontière qui prend forme en opposition avec les cadres de socialisation extérieurs. La niche odorante est un condensateur des odeurs des membres de la famille dont la valeur positive est affective et porteuse d'une identité élaborée à partir de l'extension et de la transformation des odeurs de chaque corps étendu, et en particulier de celles des enfants.

Une ultime observation donne à cette analyse une portée supplémentaire. Elle concerne l'effet de cette production de l'homogénéité sur les compétences perceptives elles-mêmes. D'une manière générale, c'est-à-dire bien au-delà du seul cadre domestique, nous observons l'expression d'un lien d'attachement (multimodal) aux atmosphères produites par ces condensateurs :

« Je suis comédienne de nature et le théâtre est mon atmosphère. Là, seulement, je respire à mon aise ; l'odeur des chandelles fumeuses me vaut mieux que civette, benjoin, ambre gris, musc et peau d'Espagne. Le relent des coulisses flaire à mon nez comme baume. Le soleil m'ennuie et la vie réelle me semble plate. Il me faut des amours imaginaires à servir et pour déployer mon activité, le monde d'aventures romanesques qui s'agite dans les comédies. » (Gautier 1863 : 110)

Cet attachement prend deux formes contradictoires : la formation d'un lien de préférence pour les composantes olfactives de cette niche et, parallèlement, une rapide perte d'attention aux odeurs présentes.

« Je vous ai déjà décrit la disposition des chambres. Il n'y a rien à dire là-dessus. C'est très commode, il est vrai, mais on y étouffe un peu, ou plutôt - comment l'indiquer ? Ce n'est point que l'odeur y soit mauvaise, non, mais cela sent, si l'on peut dire, le moisi, avec des relents piquants et douçâtres. La première impression est assez désagréable, mais ce n'est rien. Il suffit de rester quelques minutes chez nous pour que cette impression disparaisse, sans même qu'on se rende compte qu'elle a disparu. L'odeur en question vous imprégnera vous-même, et tout sentira en vous de la même façon. Vos vêtements, vos mains, prendront la même odeur, de sorte que vous ne la remarquerez plus car vous y serez habitué. Les serins meurent chez nous l'un après l'autre. L'enseigne de vaisseau vient d'acheter le cinquième, mais ils ne peuvent pas vivre dans l'air de notre appartement. Notre cuisine est vaste, large et claire. Certes, il y a de la fumée le matin, lorsqu'on rôtit la viande ou qu'on cuit le poisson. Et puis, le plancher est mouillé en maints endroits, il y a de l'eau ou de la sauce par terre. Le soir, en revanche, c'est un vrai paradis. Du vieux linge pend constamment à la cuisine sur une corde, et comme ma chambre n'en est pas loin, qu'elle est, pour ainsi dire, attenante à la cuisine, l'odeur de ce linge m'incommode parfois. Mais ce n'est rien, car on s'y habitue avec le temps. » (Dostoïevski 1845 : 17-8)

Cette dynamique de l'attachement joue un rôle essentiel sur la structuration de l'environnement olfactif de chaque membre de la famille et sa pérennisation dans le temps, comme le montre cette évocation qui ouvre la question de l'émergence d'une sensibilité propre aux lieux domestiques, sensibilité qui tire sa source dans une niche familiale :

« Depuis que j'utilise des produits plus écolo, j'ai remarqué que nous sommes entourés d'odeurs : lessive, shampoing, produits ménagers... Il y en a tellement que nous ne les sentons plus. Moi qui devait renifler le nez dans le linge pour percevoir une légère odeur de propre, je me suis aperçue en faisant une lessive avec mes restes de poudre classique que ça embaumait dans tout l'appartement ! Les odeurs me paraissent bien plus fortes depuis que je n'utilise plus ces produits classiques. » (S4, femme, 25 ans, Alpes-Maritimes)

Sans être tout à fait identiques, les environnements olfactifs des membres de la famille tendent à se rapprocher en raison de la production d'une niche odorante produite et partagée lors des différentes activités domestiques que nous avons décrites (cuisine, chaîne du propre, utilisation des cosmétiques, etc.). Celles-ci contribuent à la structuration des environnements en chemin olfactifs lors de l'activité routinière, sous la forme d'attentes perceptives et de focalisation sur des qualités odorantes spécifiques (§ 4.3.2.). Ces dispositions constituent la trame de fond à partir de laquelle se forment les trois niveaux de traitement cognitif des odeurs que nous avons distingués en discutant du parfum : sensibilité, indice et odeur objet. Nous avons essentiellement discuté des deux niveaux supérieurs. Sur la base de cette lecture ethnographique de l'organisation de la niche odorante domestique, nous pouvons améliorer notre description du concept de sensibilité, qui désigne une relation spécifique entre le sujet et une portion du monde à ce point intime qu'elle varie considérablement entre les individus :

« Certains sont sensibles à certains produits, à certains aliments, à certaines odeurs ! » (S2, femme, 59 ans, Landes)

Selon nos informateurs, la sensibilité s'exprime de deux façons : **(a)** par une organisation des goûts et des préférences et **(b)** par un seuil de détection des odeurs :

« Car j'ai le nez fin et je sens toutes les odeurs. Même celles des pieds et autres me remontent au nez et j'ai la nausée, je dois descendre, ça fait plus de dix ans que je n'ai plus pris les transports en commun. Tu vois les gens étaient déjà sales il y a dix ans. » (S4, femme, 35 ans, Alpes-Maritimes)

La sensibilité définit un seuil d'attention aux choses du monde en deçà duquel les odorants ne se manifestent pas à la conscience et, par conséquent, ne peuvent se constituer en odeur. Deux mécanismes, physiologique et cognitif, décrits au premier chapitre (§ 3.2.3.2.), entrent en jeu : l'adaptation et l'habituation.

- a. Adaptation : l'odeur n'est plus perçue, elle disparaît de la conscience. De ce fait, les odorants qui en sont la source ne sont plus pris en charge par les compétences domestiques.
- b. Habituation : l'odeur est connue, familiarisée, et le seuil de sensibilité à cette odeur diminue, ce qui a pour conséquence de renforcer la capacité d'identification.

La combinaison de ces deux mécanismes cognitifs explique pourquoi les prises réflexives olfactives sont plus facilement réalisables aux frontières entre niches odorantes, lorsque l'adaptation n'a pas encore eu le temps de faire son effet et que l'habituation renforce le décalage qui peut exister entre les environnements associés à chacune d'entre-elles.

L'odorat est de ce fait un sens liminal par excellence (Howes 1987b). Il résulte que les routines qui constituent la niche domestique réduisent en quelque sorte la présence des odeurs à l'exception des espaces de l'entre-deux et des situations de « rupture de normalité olfactive ». De ce fait, l'habituation et l'adaptation en tant que processus cognitifs et physiologiques constituent, ensemble, un puissant agent de conservation dans le processus de transmission culturelle. En effet, **(a)** ils pérennisent les qualités olfactives d'un environnement en neutralisant le mauvais, **(b)** ils réduisent les opportunités de prises perceptives et **(c)** ils déplacent la catégorie du bon vers des valeurs intrinsèques à ces lieux de la vie quotidienne tout en disqualifiant les odeurs qui échappent à ces catégories. Non seulement l'environnement olfactif tend à se constituer en référence naturelle – au sens qu'il est conçu pour être évident pour tout un chacun – mais les possibilités de le transformer sont réduites. Adaptation et habituation constituent de ce fait deux puissants *agents de stabilité perceptive* à l'échelle de la transmission familiale intergénérationnelle. Cette stabilité est cependant fragile. Les déplacements inhérents aux transformations biographiques sont l'occasion de remettre en question cette évidence :

« Il m'était toujours pénible de quitter la cour pour la caserne. Qu'on se figure une longue chambre, basse et étouffante, éclairée à peine par des chandelles et dans laquelle traînait une odeur lourde et nauséabonde. Je ne puis comprendre maintenant comment j'y ai vécu dix ans entiers. » (Dostoïevski 1863 : 21)

La question des effets à long terme de l'habitation est donc essentielle pour comprendre dans quelle mesure les effets des formes primaires de la socialisation perdurent malgré les recompositions ultérieures. C'est à cette question que nous nous efforcerons de répondre dans le prochain chapitre, en discutant de la possibilité d'une éducation des compétences perceptives, dans ses formes discursives comme au niveau de la sensibilité.

4.4.6. De fragiles osmologies familiales

On comprend l'importance de l'attachement accordé par les parents, et en particulier la mère, aux qualités olfactives de la niche odorante domestique dès la naissance de l'enfant. La relation d'une identité odorante entre les corps des membres de la famille et les lieux de vie fonde la possibilité d'une « culture olfactive familiale », c'est-à-dire un partage de représentations, savoirs et savoir-faire relatifs au domaine olfactif. Cette conclusion qui opère la synthèse des différentes données que nous avons produites entre en résonance avec plusieurs contributions ethnographiques sur des terrains très différents. Paulette Roulon-Doko réalise ainsi chez les Gbáyá'bodoe de République Centrafricaine (1998) une observation dont la proximité avec le processus que nous avons décrit renforce notre conviction :

« C'est (...) pendant la période qui suit la naissance de l'enfant jusqu'à celle de l'acquisition de la marche, que le jeune enfant est vulnérable. Pendant cette période, le couple parental est soumis à une complète abstinence qui permet à l'enfant de vivre en symbiose avec sa mère dans un univers olfactif qui doit rester stable. Si l'un des parents, son père ou sa mère a une relation sexuelle avec l'autre, ou avec n'importe quel autre partenaire, son odeur corporelle est modifiée et va nécessairement entraîner une réaction chez l'enfant. L'effet de cette odeur extérieure à son univers olfactif quotidien peut, dans le pire des cas, se manifester sous la forme d'une maladie très brutale marquée par une forte fièvre à laquelle l'enfant succombe très vite. » (Roulon-Doko 1998 : 224, souligné par nous).

Le caractère dramatique de la scène olfactive qui se joue dans cette période de socialisation primaire met en évidence un processus fondamental de l'économie osmologique familiale. Cet attachement olfactif de la mère pour l'enfant, relationnel et non catégoriel, nous l'avons également retrouvé dans ces termes auprès de Julie qui, la trentaine et sans enfant, a adopté un furet de compagnie dont elle a assisté à la naissance et explique à son propos :

« Je n'ai pas de parfum, j'ai l'odeur de Tamam [le furet] sur moi, c'est mon parfum, c'est mon bébé, tu sens, il sent l'odeur de bébé. » (Julie)

Avec Tamam, elle a développé des liens olfactifs forts. Elle lui laisse toujours un vêtement lors de ses déplacements dans de nouveaux lieux, de sorte que :

« Pour elle, je suis toujours là. Ça va être son repère : si elle est dans une pièce qu'on connaît pas, elle va faire son nid avec un foulard²¹⁷, un t-shirt, etc. Et dès que je lave l'appartement, elle va mettre son odeur, c'est systématique, tout ce qui est linge propre, elle va aller dedans, à ce moment, tu vois qu'elle est un peu paumée. » (Julie)

Dans ce cas aussi, l'extension de l'odeur du furet contribue à la définition de la qualité olfactive du lieu :

« Pour Tamam, j'utilise un spray avec de l'eau, de l'alcool et de l'huile essentielle de lavande. Et c'est vermifuge, comme ça j'ai pas besoin de lui faire des vaccins et tout ça. Et ça, ce produit, je lui mets dans son linge à elle, dans ses draps, dans tout ça, mais aussi je l'utilise pour faire l'entretien chez moi, plutôt que la Javel de ma mère. » (Julie)

Et, à la façon des relations maternelles qui nous ont été décrites :

« Un homme qui aime pas l'odeur de Tamam, ce n'est pas possible. J'ai eu un copain il y a trois ans, je lui posais plein de questions : et le fait qu'il disait que l'odeur ne l'embête pas et que Tamam était bien avec lui, c'était super important pour moi. Parce que si tu veux pas mon bébé, mon bébé c'est moi, et bien tchao, c'est clair et net. » (Julie)

4.5. Conclusion : vers une théorie du *matrimoine dénaturé*

Nous appelons *théorie du matrimoine dénaturé* la synthèse des différents éléments que nous venons de discuter concernant les opérations de transformation et de détournement de la niche odorante familiale/ maternelle. L'idée que nous soutenons prend le contre-pied – en vue d'en compléter l'apport – d'un ensemble d'articles consacrés à la transmission des compétences et préférences olfactives d'un point de vue éthologique. Dans ces travaux, Benoist Schaal et ses collaborateurs (Schaal & Porter 1990, Schaal & Marlier 1998, Schaal & Kontar 1998, Soussignan & Schaal 2000, Schaal 1995, 1998, 2001, 2004) donnent trois arguments en faveur de l'hypothèse d'une structuration maternelle des cultures olfactives, reposant de manière privilégiée sur une relation matrilinéaire (Schaal 2004) :

- a. La démonstration expérimentale de formes de transmission de préférences olfactives par voie intra-utérine.
- b. L'observation éthologique de comportements mère – enfants organisés à partir d'une sémiologie des odeurs corporelles. La reconnaissance olfactive opère dans les deux sens,

²¹⁷ Plus que tout autre textile, c'est le foulard, plus particulièrement, qui contient l'odeur du parfum maternel chez plusieurs informatrices.

c'est-à-dire vers l'enfant pour la mère, mais aussi vers la mère pour l'enfant (Malmberg 2003).

- c. L'observation ethnographique de comportements de marquage cosmétique de l'enfant dans des rituels ponctuant différentes étapes biographiques structurantes au sein de la société.

Ces données sont importantes car elles montrent le caractère relationnel de la perception olfactive, élément central de la dynamique d'attachement que nous décrivons au chapitre suivant et qui intervient tout le long de la vie de l'individu. Ce que nous proposons de renverser, ce n'est pas tant l'importance du rôle de la mère dans la constitution d'une niche odorante, son contrôle et sa volonté de pérennisation, mais la réussite de ces différentes stratégies à l'échelle de la transmission intergénérationnelle. Selon nous, le processus de transmission doit être défini de manière dialectique avec une théorie de l'individualisation progressive des environnements olfactifs que nous discuterons au chapitre suivant. Comme le montre l'exemple de l'odeur de la niche odorante scolaire, la tentative de contrôle de la mère est vouée à l'échec. De ce fait, pour expliquer comment les savoir-faire de la mère apparaissent dans les comportements olfactifs de l'enfant, il est nécessaire de comprendre comment les intentions de la mère et de l'enfant se rencontrent au sein de niches perpétuellement en mouvement, et donc constamment à construire. La question du legs est alors renversée : il ne s'agit plus de documenter les choses qui passent, mais de mesurer ce qui reste de la co-production d'une niche odorante familiale une fois l'enfant engagé dans des processus de socialisation secondaire.

5. Synthèse : produire l'odeur sui generis des familles, étendre les catégories perceptives dans le temps familial

« Quand l'heure de la visite est passée, la demoiselle sort avec sur ses vêtements élégants la puanteur de la prison; le détenu retourne dans sa cellule avec sur ses vêtements de galérien le parfum de la demoiselle. Moi, il me reste l'odeur de la bière. La vie n'est qu'un échange d'odeurs.

- La vie, et aussi la mort, tu veux dire, est intervenu un autre ivrogne, qui est fossoyeur de son état, ainsi que je l'ai appris aussitôt. Moi, l'odeur de la bière, j'essaie de m'en servir pour me débarrasser de l'odeur de la mort. Et toi, c'est seulement l'odeur de la mort qui te débarrassera de l'odeur de la bière; comme tous les buveurs dont il faut que je creuse la fosse. » (Calvino 1980 : 71, souligné par nous)

Nous pouvons tirer sept conclusions des différentes observations qui ont été réalisées dans ce chapitre. Elles illustrent le sens de notre démarche qui, partant d'une observation des

techniques de perception à l'œuvre dans l'espace domestique, montre comment l'exercice quotidien des activités de jugement olfactif constituent le terreau sur lequel s'organise le processus de transmission des patrimoines olfactifs. A ce titre, nous avons montré :

- a. L'existence de compétences taxonomiques dans les domaines d'odeurs du corps, du cosmétique, de l'alimentaire (et du culinaire), du linge, de la catégorie familiale (et de la botanique, de manière périphérique).
- b. Le rôle du langage dans l'élaboration de ces catégories en tant que ressource pour la perception en actes.
- c. L'effet conjoint des compétences pratiques et des dispositions cognitives dans ces opérations de catégorisation de sorte que les savoirs et savoir-faire perceptifs sont mis en œuvre sous la forme de séquences de jugements. Nous avons proposé le concept de chemin olfactif pour décrire cet enchaînement.
- d. L'existence de trois formes de l'attention qui articulent la relation entre l'individu et le monde et qui concourent à l'existence de la sensibilité, de l'odeur indice et de l'odeur comme qualité du monde. Dans ce troisième registre en particulier, nous avons fait l'hypothèse de l'exercice d'une pensée de la physique naïve qui conditionne la formation des savoirs et savoir-faire olfactifs et oriente l'organisation de la niche odorante domestique.
- e. Les frontières et la porosité entre domaines olfactifs s'expriment dans la matérialité de l'environnement sensoriel. Notre travail a montré comment ces domaines s'articulaient entre eux à l'occasion des activités domestiques. Le tableau qui suit synthétise les différentes opérations conceptuelles qui y concourent. Il montre comment certaines catégories d'odeurs sont étendues sous de nouvelles formes au sein d'un condensateur ou d'un chemin perceptif :

	Corps cru	Cosmétique > parfum	Alimentaire > Culinaire	Linge	Unité domestique et familiale	Mondes non familiaux
Corps cru		Extension → corps étendu	Opposition	contagion	Identification	Opposition ou Genre
Cosmétique			Opposition ou Renforcement	Contagion ou	Extension	Opposition ou Mode

				Renforcement		
Alimentaire > Culinaire				Opposition	Identification	Opposition ou Culture
Linge					Identification	Pollution ou Mode
Unité familiale						Opposition ou Culture

Fig 3.7. Organisation des *domaines olfactifs* au sein de l'espace domestique.

Ces domaines s'organisent entre eux dans des rapports d'opposition ou d'extension. Cette opération est nécessairement contextuelle, ce qui implique certaines situations où l'association est privilégiée à l'opposition. Ils s'appuient néanmoins sur des ressources cognitives limitées qui contraignent la perception et la conceptualisation des odeurs en tant qu'objet.

- f. L'expertise domestique s'inscrit dans un processus d'attention sélective aux catégories d'odeurs impliquées dans les événements contrôlés. L'activité routinière elle-même, plutôt que d'impliquer une disparition de l'attention à certaines odeurs, en canalise les formes et organise leur perception au sein de séquences compartimentées. L'expertise olfactive est de ce fait corrélée au développement de compétences domestiques et à la production d'une niche odorante commune – réalisée essentiellement sous l'autorité de la mère et/ou épouse – et partiellement partageable à l'aide de ressources acquises dans le développement et l'acquisition des techniques de perception.

- g. La formation d'une niche odorante domestique se réalise au travers des différentes opérations que nous avons résumées ici. Ce processus constitue la base d'un partage familial des patrimoines olfactifs mais ne s'y réduit pas. La volonté d'identité olfactive entre les membres de la famille et les lieux domestiques organisés par la mère est en fait vouée à l'échec en raison des différents processus de socialisation dans lesquels s'inscrit chacun. Cette tension entre volonté de l'identique et transformation objective constitue l'arrière plan de la transmission de ces patrimoines.

Ces éléments indiquent que les activités domestiques sont l'occasion de développer des formes d'expertise perceptive. Ces conclusions intermédiaires illustrent, nous l'espérons, l'intérêt de l'ethnographie cognitive des perceptions. Cette démarche que nous mettons à l'épreuve ici a rendu lisibles les dispositifs matériels qui rendent possibles des processus d'apprentissage dont les effets s'observent à l'échelle de l'esprit-cerveau et de l'historicité de l'environnement. L'enjeu

commun aux différentes activités décrites est la production et l'entretien d'une niche odorante propre à la cellule familiale et son partage sous la forme d'une sensibilité (suffisamment) commune, articulée autour d'attentes et de prototypes nécessaires à leur réalisation. Le prochain chapitre décrit les effets de ce partage d'expériences sur la formation de compétences olfactives singulières, et le partage familial de patrimoines olfactifs.

4.

Compétences olfactives.

Apprendre

« Là en-dessous régnait une odeur de pieds. Quelqu'un ne s'est pas lavé les pieds, remarqua maman. Maman était voyante avec un odorat de voyante, je me décomposais lorsqu'elle sondait l'air lourd de messages toujours dramatiques : le ciel pouvait être bleu sans un nuage, mais elle sentait l'odeur de la pluie, tôt ou tard, fatalement la pluie tombait. La chaude odeur de cierge dans l'air annonçait une mort proche, qui ? Elle ne pouvait rien dire, mais elle pressentait quel serait le futur mort et elle ne se trompait pas. L'odeur douceâtre des mariages la faisait sourire, elle aimait les fêtes. Nous nous perdîmes un après-midi dans un quartier reculé, nous cherchions l'adresse de la couturière qui allait faire mon uniforme de collège. Nous nous engageâmes dans une rue bordée de modestes maisonnettes, gravîmes au hasard une venelle et avant même d'avoir lu sur la plaque le nom de la rue, elle s'arrêta. Les narines dilatées. Nous sommes près d'un cimetière, annonça-t-elle. Je faillis m'évanouir sous le choc quand, arrivant à un carrefour, nous tombâmes droit sur le mur gris ourlé de cyprès. »
(Fagundes Telles 1996 : 24-5)

Dans ce chapitre, nous étudions avec attention la formation des patrimoines olfactifs familiaux et leur lien avec le partage familial des compétences olfactives. Après une première partie introductive, dès la deuxième section nous organisons nos données sous la forme d'une trame biographique d'acquisition progressive de compétences olfactives. Le point de vue adopté est celui de nos informateurs, adultes pour la plupart. Les données relatives à l'enfance ont donc fait l'objet d'un filtrage mémoriel conditionné par la position de l'énonciateur adulte (jeune adulte, jeune couple, parents). Nous montrerons que ce filtrage non seulement donne accès à de précieuses informations propres à l'enfance, mais qu'il intervient directement en tant que ressource pour la transmission familiale considérée à l'échelle de la génération. La trame biographique que nous reconstruisons montre comment l'acquisition de compétences singulières se réalise dans l'échange avec des partenaires sociaux privilégiés (parents, fratrie, grands-parents et partenaires avunculaires). Elle permet de dégager des formes d'interaction sociale qui pèsent d'un poids supérieur dans ce processus d'acquisition.

La troisième partie de ce chapitre s'attache de manière plus spécifique à une de ces étapes : l'installation du couple dans un espace domestique partagé. On y discute en particulier de la négociation des rôles et du développement différentiel de compétences entre hommes et femmes qui en résultent. La formation de la famille en tant que structure sociale ne signifie donc pas la fin des singularités mais l'élaboration de ressources pour vivre ensemble. Toutefois, certaines d'entre elles concourent plus que d'autres au rapprochement des savoirs et savoir-faire olfactifs et à la formation d'un patrimoine olfactif.

Ces éléments expliquent l'acquisition de compétences nouvelles. La quatrième et dernière partie de ce chapitre s'attache plus spécifiquement aux opérations qui, à l'âge adulte, organisent les compétences acquises sous des formes nouvelles, composées. Nous discutons des ressources qui orientent dans le sens d'une identité familiale les « bribes de compétences » acquises : les

« biographies sensorielles » qui relient le singulier au familial nous serviront d'exemple pour illustrer la formation d'héritages qui motivent et orientent la recherche « en soi » et chez autrui de compétences olfactives. Nous discutons en détail de cette deuxième opération en nous attachant à la transmission des compétences culinaires, illustrant à l'aide de ce cas précis les différentes logiques identifiées dans le cours de la discussion. On montre ainsi de quelles façons des compétences olfactives se transmettent des parents vers les enfants en l'absence d'actes pédagogiques. La conjonction de plusieurs processus explique cette dynamique : en prenant appui sur des formes horizontales de communication (dont les forums Internet), les jeunes adultes associent savoirs nouveaux proposés par des pairs et catégories familiales forgées jusqu'alors sous la forme de savoirs tacites, de souvenirs et de « biographies sensorielles », au service d'une production individuelle de compétences. Ce mécanisme aboutit à la formation et à la pérennisation de catégories olfactives familiales, en la croyance dans un partage familial des patrimoines, mais aussi à l'acquisition de compétences élaborées en de nombreux points suffisamment similaires aux pratiques anciennes des parents. En explicitant cette articulation complexe, on prend de ce fait acte de la part d'innovation dans le processus de transmission culturelle et, surtout, de l'existence de legs intergénérationnels dans le domaine olfactif, existence qui s'oppose à l'argument répandu en sciences sociales et en psychologie, qu'elle soit expérimentale ou non, d'une singularité de l'acquisition de compétences dans ce domaine.

1. Savoirs et Savoir-faire : première synthèse

Dans le précédent chapitre, nous avons dressé un portrait des différentes compétences olfactives qui, réalisées dans l'espace domestique, concourent à la formation et au maintien d'une niche odorante et contribuent au partage familial des environnements olfactifs. La rencontre entre ces deux ordres de phénomènes prend forme dans le cadre d'activités que nous avons



Fig. 4.1. Wolcott, 1939, *Tester Smelling Cream for its Freshness ; Farmer Smelling Tobacco & Buyer Smelling Tobacco*, argentine, Food and Drugs Administration, USA.

décrites du point de vue de l'enchaînement des jugements, en ne nous attachant que très peu aux qualités sociales et biographiques des individus eux-mêmes. Dans ce chapitre, nous introduisons

ces composantes et articulons nos observations au service de cette dimension de l'expérience olfactive.

Plus précisément, nous inscrivons la question des compétences olfactives au sein de deux interrogations complémentaires du point de vue de la transmission. La première est une microsociologie des échanges familiaux, la seconde fait référence aux échanges communicationnels dans le domaine des savoirs et savoir-faire domestiques. On a beaucoup étudié ces deux processus dans le cadre relativement large de l'anthropologie des cultures matérielles (Warnier, Miller, etc.) et celui de la sociologie de l'espace domestique (Le Wita, Chevalier, Segalen, Kaufmann, etc.). Ces travaux sont trop nombreux et importants pour être résumés ici, mais on peut retenir qu'ils décrivent, d'une manière générale, une dialectique de la transmission des représentations en relation avec une transmission de la matière, étudiée pour l'occasion dans le champ du mobilier, de la décoration, etc.

Après avoir montré l'existence de prises perceptives inscrites dans les activités, acquises selon des modalités de routinisation de l'action, mais aussi de réflexivité et d'attention propres à chaque tâche étudiée, nous allons montrer dans ce chapitre de quelle façon celles-ci se transmettent non pas pour elles-mêmes mais enchâssées dans des dynamiques sociales répondant à des impératifs identitaires. Nous avons d'ores et déjà introduit cette dimension à la fin du précédent chapitre, en montrant que les odeurs du corps étendu traversaient les différentes sphères d'activité domestique et faisaient l'objet d'un contrôle tout particulier – la production et le maintien d'une identité familiale – dont dépend la transmission des patrimoines olfactifs. Une famille est plus qu'une somme d'individus. Elle est une institution dont les membres sont reliés entre eux par le sentiment de partager une histoire commune. Ce sentiment contribue à organiser la transmission selon la mise en forme de cette croyance que chaque individu produit pour lui-même. Nous montrerons comment ce processus vaut également dans le domaine olfactif.

L'anthropologie des cultures matérielles et la sociologie de l'espace domestique ont montré l'apport d'une ethnographie des objets à l'étude des processus de création et de revendication identitaire. Cette relation prend forme dans une dialectique entre reproduction – la référence fondatrice de l'identité – et singularité – une construction imparfaite au service d'une définition de soi en regard des catégories sociales. Si les approches les plus anciennes ont, avant tout, mis l'accent sur les différentes logiques de reproduction des identités, avec ce qu'elles impliquent d'assujettissement à une condition socio-économique, les travaux récents ont mis en

avant, au contraire, la plasticité des rapports qui se nouent au contact des cultures matérielles, et dont le contenu n'est pas un donné mais le fruit de stratégies et de tactiques, comme l'a théorisé Michel de Certeau (de Certeau, Giard & Mayol 1990). Dans ce cadre que nous affectionnons, les artefacts sont décrits en tant qu'outils de structuration du monde, contribuant au :

« (...) travail de « création familiale » (qui) s'inscrit dans le lieu de l'intime, du privé (...). » (Segalen & Le Wita 1992a : 18)

Dans ce chapitre, nous montrons comment l'acquisition des compétences olfactives s'inscrit dans ces processus de création de l'institution familiale. Pour y parvenir, en raison des arguments exposés au premier chapitre, on a évité de chercher le patrimoine familial dans les seules formes partagées par tous. L'acquisition des compétences olfactives est familiale parce qu'elle se réalise dans ce contexte de sociabilité, non parce que chaque membre d'une même famille partage un stock identique de savoirs et savoir-faire, mais parce que le partage de ce contexte offre différentes opportunités de mettre en œuvre des correspondances entre les compétences de chacun.

« Since sensory knowledge cannot be the direct reflection of reality, even members of the same culture cannot claim a complete correspondence in experience, instead they may creatively construct correspondences between themselves. » (Okeley 1994 : 47)

L'institution familiale est autant le résultat de processus de transmission qu'un outil pour la formation d'un patrimoine olfactif singulier.

1.1. Une distribution inégale des compétences perceptives

« Le passage de la mère au père caractérise une victoire de la vie de l'esprit sur la vie sensorielle, donc un progrès de la civilisation, car la maternité est attestée par le témoignage des sens, tandis que la paternité est une conjecture, est édifiée sur une déduction et un postulat. » (Freud, *L'Homme Moïse*, in André 2002 : 9)

Comment s'acquièrent les compétences domestiques ? L'analyse sociologique qui, durant les années 1990, s'est attachée à répondre à cette question a révélé trois observations utiles pour notre propos. Tout d'abord, **(a)** les savoir-faire sont aussi nombreux que diversifiés. Ensuite, **(b)** pour comprendre l'acquisition et la maîtrise de ces compétences techniques, il faut les replacer dans le cours des biographies spécifiques à chaque individu (Kaufmann 1992, Gras & Moricot 1992). Cet horizon singulier est toutefois traversé par un impératif de répartition des rôles sociaux. Plus que tout autre, c'est **(c)** le clivage de genres qui est au centre de la distribution

sociale des compétences associées à la maîtrise²¹⁸ de certaines tâches dont il apparaît qu'elles sont aujourd'hui encore inégalement prises en charge entre hommes et femmes (Welzer-lang & Filiod 1993, Sluys, Chaudron & Zidman 1997, Kaufmann 1997, de Singly 2007c).

Le cas du linge, étudié par Sylvette Denèfle nous permet de relier ces trois observations aux éléments discutés au précédent chapitre. Face au cycle du propre, hommes et femmes organisent rôles et compétences selon une logique spécifique au regard de la définition du sale.

« C'est là que nos comportements cessent d'être identiques, car notre estimation du sale va dépendre des types de vêtements, de textiles, de la saison, de la garde robe et surtout de l'exigence de chacun à l'égard du propre. (...) Ce qui domine d'éclatante façon, c'est la différence d'estimation du propre et du sale selon que l'on est un homme ou une femme. Mes interlocutrices m'ont amenée à mettre en évidence quatre grands types de reconnaissance du sale que j'ai qualifiés de visible, olfactif, hygiénique et rythmique. Le premier et le dernier sont masculins, les deux autres féminins. » (Denèfle 1992 : 47-48)

Ces observations, ainsi que celles que nous avons réalisées au précédent chapitre, montrent des différences qualitatives importantes dans l'usage quotidien des perceptions olfactives. Comment expliquer la formation de ces compétences distinctes ? Peu de travaux se

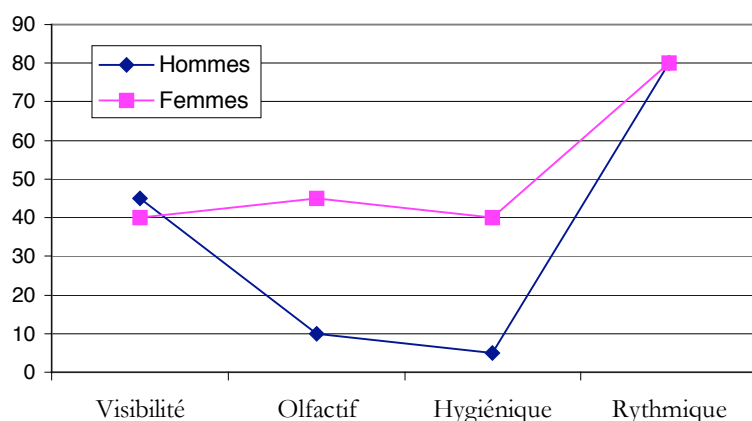


Fig. 4.2. Indices servant à la désignation du sale, selon le sexe, d'après Denèfle (1992 : 48). Dans le document original, l'auteure n'explique pas la valeur des données en ordonnée, que nous interprétons en tant que tendance à privilégier un type d'information.

sont attachés à cette question du point de vue des compétences perceptives : si des différences entre genres sont observées dans le discours sur les pratiques perceptives lors de la période floue de l'entrée dans le couple, l'explication de

la formation de ces savoirs et savoir-faire est généralement renvoyée aux mécanismes de l'incorporation (typiquement : Kaufmann 1992, de Singly 2007a). A notre connaissance, en sciences sociales il n'existe qu'une seule recherche qui, de manière systématique, s'est consacrée à

²¹⁸ Ces tâches sont plus ou moins réservées selon le genre, ou négociables. Dans une enquête nourrie de données statistiques de la fin des années 1980, Bernard Zarca (1990) a ainsi distingué les « tâches féminines » (laver le linge à la main, à la machine, repasser, recoudre, faire les sanitaires), les « tâches masculines » (porter du bois, du charbon, du mazout et laver la voiture) et les « tâches négociables » (faire la cuisine, faire les vitres, passer l'aspirateur, passer le balai, faire la vaisselle à la main, faire les courses, remplir et vider le lave-vaisselle et mettre le couvert). Ces dernières restaient néanmoins l'apanage majoritaire des femmes et seraient pérennisées selon une reproduction familiale de cette économie des rôles, distinguant un pôle moderniste et un pôle traditionaliste.

l'étude de pratiques olfactives domestiques, conduite par Laurence Pfeffer dans le cadre de sa thèse de doctorat (2005). Dans ce document fort riche, elle ne consacre cependant que quatre pages à la discussion d'une transmission familiale des « habitudes d'odorisation » (2005 : 58). Ses conclusions sont pessimistes au regard de la possibilité d'une transmission entre générations :

« Aucune loi ne semble capable de contenir toutes les irrégularités ou de réduire l'infinité des pratiques à une simple et unique équation. Certaines familles confirment la théorie d'un conditionnement odorant qui imposerait l'adoption de gestes d'odorisation familiaux : « *On est une famille fidèle aux Dior !* » (Mylène). D'autres à l'inverse ne suivent aucune règle apparente, fonctionnant de manière plus instinctive et désorganisée. La famille n'est pas une structure purement reproductrice qui modèlerait inévitablement chaque membre sur l'image de ses ascendants : elle autorise le changement, l'évolution et ne mène pas toujours à une incorporation forcée de *chaînes de représentations, de perceptions et d'actions*. Chacun peut à tout moment s'autonomiser, se différencier de ses parents ; il n'est ni *obligé* ni *prédestiné* à reproduire aveuglément les modèles familiaux. » (Pfeffer 2005 : 61)

Renvoyant au domaine olfactif en général plutôt qu'à l'observation d'activités spécifiques, cette synthèse montre néanmoins clairement l'hétérogénéité des situations et des discours tels que nous les avons également rencontrés. Opposant transmission et singularité, l'auteure ne peut cependant rendre compte des formes de transmission qui se réalisent en l'absence d'une reproduction à l'identique par le truchement d'une pédagogie spécifique. Il manque tout un pan de l'expérience que nos informateurs ont clairement identifié sous la forme d'un désaccord sémantique avec notre questionnement :

« *En fait, je n'emploierais pas le mot transmettre, mais je parlerai du fait de vivre dans quelque chose. On s'adapte, la transmission vient de cette manière là.* » (André)

Nous allons montrer que c'est dans ces formes de transmission mal identifiées – car ne reposant pas sur une attitude pédagogique claire, ou sur des formes directes de communication entre adultes et enfants – que se réalise la transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs sous la forme de dispositifs matériels qui influencent d'autres individus que leur principal créateur. Le travail empirique et conceptuel que nous avons entamé au précédent chapitre permet la prise en compte de ce niveau d'analyse, en particulier les processus de distribution des patrimoines olfactifs sous la forme de niches odorantes aménagées. Nous plaçons au cœur de la question de la transmission l'identification de formes d'interactions distinctes entre membres de la cellule familiale. A ce titre, nous proposons également de considérer les représentations concernant la réalisation d'une transmission. Cette croyance apparaît dans ce second tableau issu de l'enquête de Sylvette Denèfle. Interrogeant hommes et femmes sur les partenaires d'une éventuelle transmission de savoirs et savoir-faire, elle montre effectivement un important clivage entre genres quant à la croyance en un rôle dans la transmission, très faible chez les hommes, qui

estiment massivement ne jouer aucun rôle dans ce domaine. Les femmes, quant à elles, entendent transmettre leurs compétences de façon privilégiée à leurs filles. Enfin, seules les femmes pensent transmettre à leur conjoint, et non l'inverse.

Dans le domaine des odeurs, nos données confirment le propos de Sylvette Denèfle. Elles masquent cependant les formes de négociation des rôles qui concourent à l'introduction d'un individu, parfois à son corps défendant, dans une communauté de pratique, et la formation individuelle de savoir-

faire pour soi, élaborés à partir de ressources acquises incidemment au contact d'autrui. Ces deux processus d'acquisition de compétences sont des modes de transmission qui ne se donnent pas à penser en tant que tels. Pourtant, ils sont au cœur des dynamiques de transmission familiale.

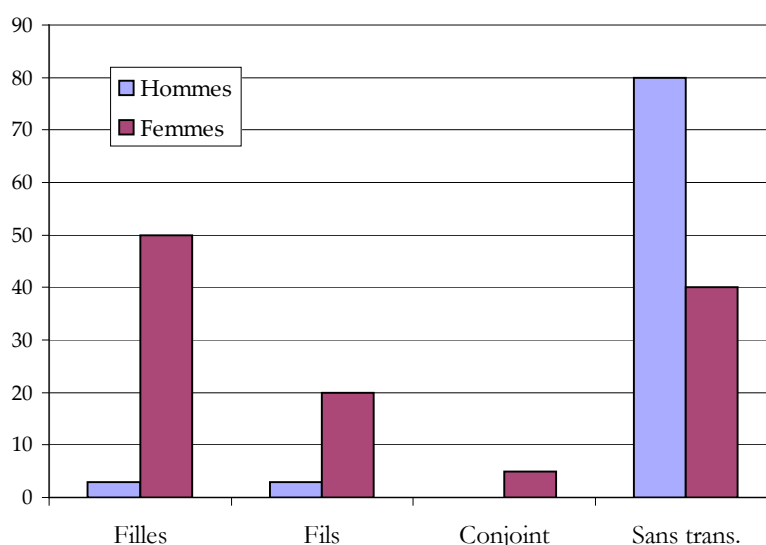


Fig. 4.3. Transmission du savoir-faire de l'entretien du linge à ses proches, selon le sexe, d'après Denèfle (1992 : 55). S'agissant de l'ordonnée, même remarque que pour la légende précédente.

1.2. Quatre formes de transmission

Succintement, nous venons de présenter trois formes de transmission : (a) pédagogie, (b) négociation des rôles encadrant la production singulière de compétences et (c) formes de production *a posteriori* de compétences nouvelles à partir de savoirs et savoir-faire acquis préalablement. Dans certaines circonstances, ces trois formes sont réalisées simultanément. Si la première s'entend clairement, les deux autres formes demandent quelques précisions pour être comprises.

Par négociation des rôles, nous entendons l'ensemble des processus de communication qui concourent à ce qu'au sein d'une communauté (familiale) les individus partenaires se

répartissent un ensemble de compétences au bénéfice de la vie communautaire. Ce processus tend à s'organiser prioritairement sur la base d'une double logique de distribution des rôles et d'un principe d'économie cognitive : dans une situation idéale, l'individu le plus performant dans un domaine en prend la charge. Cette distribution doit également tenir compte des attentes et préférences des partenaires. Des savoirs et savoir-faire singuliers s'acquièrent en raison de cette négociation sans que pour autant il y ait intention pédagogique. Puissant, ce processus opère jusque dans des situations dans lesquelles, pourtant, l'individu occupe une position extrêmement périphérique dans la production des tâches. Nous le montrerons dans le cas de la cuisine.

La troisième forme de transmission est plus complexe. Elle repose sur l'articulation de deux logiques complémentaires. La première concerne les savoirs et savoir-faire qui, bien que s'acquérant individuellement, sont le résultat d'un contact, d'une interaction avec les membres de la cellule familiale. Il y a donc quelque chose de « familial » qui passe et dont la qualité de la trace dépend d'une activité d'interprétation par l'acteur social lui-même. C'est le cas des souvenirs de parents ou de grands-parents qui sont des morceaux d'événements impliquant ces personnes dans une configuration particulière relativement durable. Il faut alors comprendre comment ces souvenirs sont impliqués dans la réalisation de comportements actuels, parfois extrêmement éloignés dans le temps.

La seconde logique est, en quelque sorte, le versant de cette acquisition de savoirs et savoir-faire ponctuels. Puisque l'odeur se constitue dans l'esprit-cerveau sous la forme d'un jugement, cette construction produit et s'intègre dans des systèmes qui transcendent la contingence du moment. Anne Muxel a montré l'importance du rôle joué par la mémoire olfactive dans la constitution d'une mémoire familiale. Or, celle-ci est un récit, dispositif cognitif de mise en ordre d'événements articulant le présent dans un passé partagé et un futur plus ou moins commun, qui se constitue au sein des interactions familiales quotidiennes (Brockmeier 2002, Fivush 2008, mais aussi dans la formation du couple : Lemieux 2003). Un travail de (re)construction plus ou moins conséquent modifie, dès lors, la mémoire olfactive de chaque individu et constitue de nouvelles catégories olfactives, de nouvelles attentes. C'est à ce titre que les héritages – en tant que « trésors » du passé célébré comme tel suite à un processus électif – contribuent à réaliser la transmission des patrimoines.

La transmission familiale opère donc selon quatre opérations de partage : **(a)** acquisition et partage progressif de savoir-faire par transmission explicite, **(b)** négociation des rôles et des

compétences y afférant au sein de la communauté familiale, (c) acquisition ponctuelle de savoirs dont la trace, partagée incidemment, alimente un attachement à l'institution familiale, et (d) l'articulation de ces compétences et formes d'attachement dans l'élaboration d'un héritage familial, outil au service de la production d'une identité singulière :

« Il y a des odeurs que j'essaie de retrouver, de maintenir, comme si ça faisait partie de mon identité. » (Sandra)

et partagée :

« [Du choix d'un produit pour le linge] C'est surtout pour que ça sente « nous » ! » (S4, femme, 48 ans, Belgique)

Nous dirons que les patrimoines olfactifs familiaux sont formés par l'individu pour lui-même, en vue de maintenir le lien avec autrui.

1.3. Une cinquième forme de transmission : l'imprégnation encadrée ?

Avant de reconstruire ces trames biographiques que nous avons annoncées, revenons un instant sur le discours commun et scientifique sur la transmission olfactive :

« Ce que nous avons perdu avec la coupure de 1789 et que nous essayons de récupérer aujourd'hui, c'est tout simplement l'activité sensorielle intégrale, odieusement mutilée par les bourgeois et leurs valets, les enseignants de tout poil. » (Guerrand 1987)

Cet extrait, bien que daté de près de vingt ans, illustre la théorie de la perte olfactive que nous avons observée chez nos informateurs en particulier. Selon cet argument :

« L'éducation olfactive n'existe pas. Jadis, elle se faisait à la maison, autour de la table familiale, en écosant les petits pois, en cuisant une tarte aux prunes ou dans le jardin en arrachant l'ail ou en chapardant une fraise. Il y avait les odeurs de métier, le parfum des dames, etc. ... » (Michaël Moisseff et Jacqui Ledresseur, communiqué de presse de l'association *Asqualt*²¹⁹, non paginé)

Alors que le concept d'éducation olfactive se popularise comme un outil de promotion d'un mieux-vivre par la réalisation de compétences qui auraient disparu (Le Guérier 2004), il apparaît important de proposer une lecture alternative des formes de transmission qui identifie avec soin les opérations qui échappent à cette identification en tant que telle. Il est intéressant d'observer que pour certains de nos informateurs également, l'absence de pédagogie ne signifie pas l'impossibilité d'un legs culturel :

²¹⁹ L'association promeut l'apprentissage des cultures olfactives à partir d'installations odorisées par leurs soins.

« Au niveau olfactif, ce sont des choses que tu arrives à transmettre assez naturellement ! » (Virginie)

Dans ce cas, il ne s'agit pas d'une éducation institutionnalisée et prise en charge avec la minutie des joutes olfactives japonaises, pour ne citer que ce cas bien étudié (Guichard-Anguis 1998, Cobbi 2002, 2004, Gatten 2006, Voytishk 2008), mais il semble évident pour nos informateurs que l'écologie naturelle et sociale marque ses habitants. Le lien entre cette qualité des lieux et les individus qui les peuplent est évaluée sur le mode du quant à soi, ce qui en limiterait l'impact d'une part (au regard des formes collectives de la vie sociale), et en restreindrait le partage (culturel), d'autre part. Dans le discours de nos informateurs, nous pouvons extraire deux opérations de mise en relation entre individus et lieux de vie.

Selon la première, les parents produisent une niche odorante à partir de laquelle des prototypes olfactifs vont se constituer dès l'enfance. Les *« odeurs sont captées, comme ça, sans le savoir, et rentrent dans l'inconscient collectif »* (Rose). Dans la seconde, les parents mettent en place une culture matérielle qui, par habitude, restreint le registre du connu et de l'apprécié, comme en témoigneraient très clairement les préférences alimentaires. Par conséquent, l'appréciation cognitive et affective des odeurs serait le fruit d'un conditionnement par imprégnation qui concourt à la définition du connu en même temps qu'à sa valorisation, processus sélectif qui n'est pas sans évoquer la théorie de la psychologie que nous avons critiquée au premier chapitre :

« L'odeur, le son, ou l'image visuelle, ça te conditionne, t'es conditionné. Tu peux être conditionné par une odeur ! Dans le registre, mettons tu vas sortir avec une fille qui se parfumait, et elle avait une marque de parfum spécifique. Forcément, si pendant un laps de temps tu vois plus cette fille, c'est fini entre vous, tout ça, et qu'il se trouve que tu marches dans un hall et tu sens l'odeur de ce parfum, cette odeur de parfum, elle va te rappeler la fille avec qui tu étais. Et alors ça va te plaire, forcément. » (Luc)

Dans le contexte de notre étude, nous proposons d'envisager cette modalité d'apprentissage comme une cinquième forme de transmission : une imprégnation encadrée. Mais cette lecture n'est pas suffisante : dans ces descriptions, la posture de l'individu tout au long de la vie apparaît particulièrement passive ; ce qui est supposé se transmettre :

« Ce sont des choses que tu ne maîtrises pas, des choses qui viennent naturellement. » (Olivia)

Cette croyance tranche en partie avec les observations que nous avons exposées au précédent chapitre : le monde des odeurs se constitue dans une relation tantôt passive, tantôt active, la différence entre ces deux postures étant significative quant à la nature de ce qui est acquis. Néanmoins, ces définitions de la transmission relevant en quelque sorte d'une *folk theory*

de l'activité perceptive, doivent être prises au sérieux : elles contribuent à la transmission autant que les opérations d'apprentissage non conscientes en tant que modèle d'interprétation des choses acquises tacitement. Selon ce modèle, le passé familial est enfoui en soi. Pour le « retrouver », il faut le rechercher dans les profondeurs de la mémoire intime du passé, des goûts personnels, ou dans les pratiques domestiques des parents qui ont contribué à forger les habitudes des enfants. Ce modèle est un guide qui sélectionne, organise et transforme les savoirs et représentations acquis dans le domaine olfactif, et concourt de ce fait à complexifier les formes réflexives de l'activité perceptive.

1.4. Un apprentissage au creux des choses qui importent

« Quand il y a des bourgeons à terre, je sens et ça sent bon. » (Nathan)

Les données que nous avons produites nous permettent de comprendre, à l'échelle de la transmission entre quatre générations, centrées sur l'individu (grands-parents, parents, l'individu en couple et ses enfants), comment procède la transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs. Notre position est qu'il est nécessaire de partir de l'acteur social pour comprendre la transmission. Relationnelles en ce sens qu'elles sont le résultat de la rencontre entre un individu et un espace dans le cadre d'une activité, les perceptions olfactives ne se donnent que dans le point de vue de celui qui perçoit. A l'échelle des institutions, le partage est faible et peu représentatif de la complexité des compétences olfactives. Notre discussion dans ce chapitre repose ainsi sur un paradoxe : alors que nous montrons la pauvreté quantitative des activités volontaires de legs olfactifs, nous tentons d'expliquer comment les compétences olfactives de chaque individu sont le fait d'une très importante transmission familiale.

La clef de ce paradoxe tient dans le caractère égocentré de la perception, du jugement, et des relations sociales contenues dans les odeurs. Ce rapport à soi est le levier qui ouvre le sujet au monde et constitue les liens à autrui :

« Si tu mets de l'encens, lorsque tu rentres chez une personne, une amie dont tu ne sais pas qu'elle utilise de l'encens, tu vas rentrer et la première chose que tu vas te dire, c'est : « tiens, c'est comme moi, je fais pareil » ! » (Hakim)

Premièrement, nous désirons montrer que le sens de l'odorat est constamment sollicité sous la forme d'une *exploration active* du monde :

« Quand je prends un gel douche [au magasin], je lis, je ne sais pas moi : « odeur de je ne sais pas quoi ». Et bien je vais ouvrir le truc pour sentir ce que ça sent comme odeur. Et en fonction de si ça me plaît, je vais le prendre. » (Déborah)

Cette posture réflexive est le principal levier de la production des environnements olfactifs que nous avons décrits au précédent chapitre. Le second point que nous proposons de considérer est la dimension relationnelle de la perception olfactive. C'est la qualité de la relation que l'individu entretient avec le monde, dont autrui, qui fonde le jugement olfactif, selon des canaux de communication chimique propres à chaque relation.

« Voilà, si tu pars du principe que quelqu'un n'a jamais senti l'encens. En fait, c'est la première fois qu'il sent un encens. Et bien du coup, le gars, il ne saura pas ce que c'est et il identifiera bien une odeur mais il va la rattacher à cette personne. » (Luc)

Pour opérer la synthèse de ces deux observations transversales à toutes nos données, il s'agit dans ce chapitre de montrer que l'exploration olfactive du monde est, avant tout, motivée par une élaboration de soi qui se constitue dans les liens avec autrui. Elle dépend donc de la qualité des relations sociales existantes par ailleurs qui se constituent et se reformulent aux différents âges de la vie.

2. Une biographie olfactive : tendances dans la création des odeurs familiales

La transmission dépend tout autant de l'émission d'une information que de sa réception (Candau 1998 : 12). Dans l'ordre de la transmission familiale, l'articulation entre ces deux temps se réalise dans l'enchaînement de trois périodes de vie. La première est le temps de la vie en famille, où l'individu enfant et adolescent est principalement « consommateur » du patrimoine familial sous l'autorité des parents. La deuxième est celle de la vie en couple, où ce capital est négocié dans l'opération de production d'une niche domestique. La troisième, enfin, renverse la situation de départ, le souci de transmettre domine l'économie des savoirs lorsque d'enfant, l'individu devient parent.

Cette organisation temporelle en trois périodes est évidemment un artifice pour organiser les anecdotes récoltées. Elle présente donc plusieurs défauts, dont celui de présupposer du caractère figé des patrimoines familiaux acquis et puis transmis. En outre, elle donne aux informations que nous mettons en ordre une structure rigide, quasiment binaire. Enfin, elle ne rend pas compte de la contribution positive des enfants à la formation et au partage d'un

patrimoine familial. Cette schématisation ne peut donc présenter qu'une valeur heuristique et nous aurons l'occasion de discuter de ses limites. Ces défauts mis à part et maîtrisés, elle s'avère utile, tout d'abord, parce qu'elle s'appuie sur le discours de nos informateurs et dessine une trame qui se donne alors comme un modèle effectif pour organiser la mémoire de chacun. Ainsi, nous pouvons comprendre comment les jugements olfactifs s'ancrent dans un « scénario biographique » dont le partage constitue la première ressource nécessaire à l'élaboration d'un patrimoine olfactif commun.

2.1. Enfances

« [A propos des parents] *Donc oui, je pense, ils m'ont transmis des choses à ce niveau-là, c'est évident. Maintenant, il y a des tas de choses que j'ai apprises aussi par moi-même, en grandissant. Mais j'étais une petite fille curieuse, j'étais beaucoup plus curieuse quand j'étais petite fille, d'ailleurs.* » (Tatiana)

La mémoire de l'enfance évoquée par les adultes est constituée de références très différentes les unes des autres qui donnent forme à une catégorie mémorielle aux contours incertains, les *souvenirs* de l'enfance, dont le caractère heureux constitue un puissant dénominateur commun :

« *C'est l'odeur du feu de bois. L'hiver et tout ça. J'adore, et même, par rapport à l'enfance aussi, dans un local, le feu de bois, c'est tout un apprentissage : tu as fais ton feu, ça marche, c'est super cool. Les feux de cheminée, de feu de bois, tu te cales, il fait bon...* » (Maud)

Pourtant, il ne fait aucun doute que l'enfance est également peuplée d'odeurs déplaisantes. Elles sont cependant exclues de l'opération de définition olfactive de sa propre enfance, qui est communiquée en entretien ou sur les forums. Renvoyant à des usages et une culture matérielle en partie révolue aujourd'hui, ces odeurs semblent ainsi figées dans une temporalité passée en tant que trace consciente d'un événement unique :

« *L'odeur de l'herbe fraîchement coupée, ça me ramène quelques années en arrière, une après-midi d'été pendant mon dernier camp d'ado...* » (S4, femme, 36 ans, Paris)

ou comme indice sensoriel représentatif d'une période donnée :

« *L'odeur d'école, je vais plutôt l'associer à une époque, plus qu'à un lieu précis.* » (Thomas)

Cette inscription dans une époque révolue se réalise dans trois grandes catégories de souvenirs. La première, ensemble de souvenirs olfactifs de l'enfance, témoigne d'une culture

matérielle propre à cet âge de la vie, des bonbons *Vicks* à différentes médications pour enfant comme :

« Un sirop à l'orange pour la toux que j'adorais! Rien que pour en prendre je toussais ! » (S4, femme)

« Quand on allait dans des librairies, qu'on avait reçu un franc, deux francs belges, et qu'on allait chercher des bonbons, tu sentais vraiment cette odeur de bonbon, ça a vraiment une odeur bien spécifique, et ça, c'est une odeur qu'on peut encore retrouver maintenant sur les marchés ou dans les grandes surfaces parce que tu as des bonbons que tu peux acheter au kilo. Voilà, ça, c'est vraiment des odeurs de l'enfance. C'est comme le Pritt²²⁰, l'odeur de colle, quand tu le débouches, quand mes gamins re-débouchent un Pritt et collent leurs images et leur trucs comme ça, cette odeur va t'associer aux bancs de primaire, quand on était à l'école dans les bancs de primaire, ça c'est des odeurs, une odeur qui va t'associer à une époque. » (François)

Au sein de ces références matérielles, la deuxième catégorie, celle des odeurs alimentaires, constitue un ensemble important qui tend à se démarquer par le nombre des souvenirs et l'importance affective qui leur est accordée :

« Sinon, il y a le chorizo ! Ça c'est le truc, mais rien que l'odeur, je sens une odeur comme ça, je pense cash à des souvenirs d'enfance. » (Déborah)

« Les goûts de mon enfance : le Savane. En effet j'ai retrouvé toute l'odeur du gâteau de Papy Brossard. » (S2, femme, 23 ans)

Il en va de même de la troisième catégorie, celle des odeurs de vacances et de fêtes, et plus largement des événements extra-quotidiens :

« Ça m'est déjà arrivé de me dire, quand je sentais une odeur, que j'étais dehors : « ah tiens, ça me rappelle tel moment quand j'étais à tel endroit, en vacances ». Quand on était petites, on était souvent en Espagne. » (Déborah)

« L'odeur de l'enfance ? La lavande mélangée à la sève de pin dans la demeure familiale campagnarde mais je retrouve toujours la même sensation quand j'y retourne surtout l'été. » (S4, homme, Bouches-du-Rhône)

« Ça sent la fête de famille et la dînette, il y a un bouquet de roses au milieu de la table, une tarte aux fraises sur le dressoir. Ce parfum de fruits et de roses entraîne la conversation vers les vacances prochaines. » (Colette 1909 : 17)

2.1.1. Une inégalité instable de l'expertise des parents et des enfants

Ces souvenirs montrent également les activités d'exploration, relativement autonomes des parents, qui concourent à l'intérêt pour certaines qualités olfactives des lieux :

« Des parents plus désœuvrés que les siens eussent certainement remarqué sa sensibilité extrême à l'action de la couleur, du parfum et du son ; ils auraient même été alarmés plus d'une fois par la bizarrerie de ses affinités et de ses répugnances sensorielles. Le claquement d'un fouet de charretier, la corne d'un garde-barrière, la ritournelle mélodique des haleurs, le glougloutement des gouttières, le bruit de la pluie sur les feuilles, toutes les rumeurs de l'eau, les moisissures de l'automne, les odeurs de brasseries, voire l'âcre puanteur du thon, la plongeaient dans des extases et provoquaient ses délectations ; en revanche, elle dédaignait le parfum des roses, bâillait devant les murs fraîchement peints, tachait ou déchirait ses vêtements neufs

²²⁰ Marque d'une gamme de bâton de colle très populaire en Belgique.

et pleurait à chaudes larmes lorsqu'on jetait au rebut ses hardes usées. Toutes ses prédilections allèrent aux choses maussades, farouches, incomprises. Ses plus grandes félicités lui venaient de la rivière. Boudant la villette aux rues basses et bien lavées, avec des façades luisantes, elle s'isolait des heures au bord du Rupel huileux se traînant péniblement, enflé et inerte dans son lit de limon. » (Eekhoud 1900 : 6)

« C'est vrai, j'ai un peu perdu cette habitude, mais j'avais, heu, la manie de tout porter à mon nez. Enfin, il ne faut pas exagérer, mais je sentais beaucoup les trucs. Et surtout les aliments. » (Fanny)

Selon nous, cette singularité des pratiques d'exploration du monde rapportées dans les souvenirs mérite d'être mise en perspective avec le témoignage de parents concernant leur contribution à cette exploration. Il apparaît que les enfants opèrent dans un cadre écologique structuré, encadré par les parents.

« On sait en effet que l'enfant, s'il était laissé à lui seul, ne pourrait aucunement établir des liens d'opposition entre des expériences comme celles du chaud et du froid, du mou et du dur, du lisse et du rugueux, du plein et du creux, du mou et du pointu, du convexe et du concave... (...) La mise en opposition des expériences sensorielles éprouvées au niveau du corps de l'enfant (ancrage corporel) passe donc inéluctablement par autrui (ancrage relationnel ou interactif). » (Golse 2002 : 27)

Ces relations vont prendre forme à l'apparition des premiers mots (vers 12 mois), en privilégiant d'abord des perceptions saillantes (comme « chaud ») et les catégories élémentaires (Waxman 1999). A deux ans, une centaine de mots permet l'élaboration des premières phrases. De ce fait, les premiers apprentissages des odeurs sont marqués par une profonde inégalité de compétences perceptives qui oriente l'acquisition d'une mémoire olfactive chez le jeune enfant. Cet extrait d'entretien impliquant une mère et son fils montre la nature de ce décalage dans le cas du linge :

*« - [Sylvie] Alors, je suis toujours à la recherche de la lessive qui sent bon ! C'est la quête de la lessive qui sent bon. Et il m'arrive de temps en temps de trouver la lessive qui sent bon, et je me dis : tiens, la prochaine fois je reprends celle-là.
- [Son fils, Clovis] C'est fou, quand tu m'amènes des draps neufs, heu, de la Drôme, quand je suis ici que je vais pour changer mes draps, et ben j'ai quatre ans, quand on change le dimanche soir, dans mon lit, avant d'aller à l'école le lendemain, pour moi c'est la même odeur !
- [Nous] Ah oui !?
- [Clovis] Oui, parce que tout le linge qui vient de chez moi, oui. Quand il est plié, il est tout frais, il a toujours en la même odeur. »*

Alors que pour la mère, la chaîne du propre implique un environnement olfactif structuré par l'articulation de plusieurs prises perceptives (voir chapitre 3 § 3.4.), pour son fils, ces plis du monde n'existent pas et son environnement olfactif dans ce domaine est réduit à une catégorie olfactive unidimensionnelle ; « l'odeur du linge frais de la maison parentale ». Cet écart est une manifestation de la distance que nous avons documentée entre le partage de la niche odorante et la production d'environnements communs. Cet écart n'est cependant pas figé, l'enfant communique également son attention au monde en rendant manifeste son propre environnement

olfactif par des outils communicationnels élémentaires. Il contribue de ce fait à modifier, incidemment, l'environnement olfactif des parents en révélant l'inaperçu :

« - Hein ! Ma mère, dit Agricola en s'approchant de sa mère pour lui montrer la fleur de plus près, regardez, admirez, et surtout sentez... car il est impossible de trouver une odeur plus douce, plus agréable... c'est un mélange de vanille et de fleur d'oranger.

- C'est vrai, mon enfant, ça embaume. Mon Dieu ! Que c'est donc beau ! dit Françoise en joignant les mains avec admiration. Où as-tu trouvé cela ? » (Sue 1844a : 425)

« - Maman, maman, vois donc ! L'enfant tenait un gros paquet de giroflées jaunes. Et elle raconta, avec des rires, qu'elle avait guetté Rosalie rentrer des provisions, pour voir dans son panier. C'était sa joie de fouiller dans ce panier.

- Vois donc, maman ! Il y avait ça, au fond... Sens un peu, la bonne odeur ! » (Zola 1878 : 80)

Cette relation à double sens traverse les différents âges de la vie. Elle peut prendre une intensité particulière lorsque, comme nous en ont fait part certaines informatrices âgées de quarante à cinquante ans, celles-ci vont faire leur « *adolescence olfactive tardivement* » (Sylvie) : c'est-à-dire lorsqu'une transformation du système de préférences s'accompagne d'une recherche de nouvelles sensations, d'odeurs jusqu'alors marginalisées ou inexistantes parce qu'absentes de l'environnement. Le rapport hiérarchique inégalitaire entre parent et enfant se renverse alors, ce qu'il nous a été donné d'observer plus particulièrement dans le domaine du cosmétique.

« - [Isabelle à sa mère Claire] Maintenant tu mets plus des trucs plus jeunes qu'avant. De ce que j'observe avec mes copines, il y a un âge pour chaque parfum. A quinze ans un mec ne met pas de parfum, ou alors c'est qu'il a une copine.

- [Claire] C'est sûr que je n'aurais pas mis l'Angel il y a quelques années.

- [Isabelle] C'est vrai, maman, tu as des goûts plus jeunes.

- [Claire] Oui, ça colle à un personnage qui n'était pas là avant. »

Non seulement la fille contribue à la production des catégories sémantiques dont va faire usage la mère pour concevoir ses propres goûts, mais elle enrichit son répertoire de cosmétiques en lui offrant à son tour des parfums et des produits testés par elle. L'expression « *adolescence olfactive* » est de ce fait doublement justifiée par ce caractère exploratoire ouvert à des formes nouvelles expérimentées par d'autres, et par ce rapprochement des préférences de la fille et de la mère, mis en scène mais également, comme l'a confirmé la première phase de l'entretien réalisé indépendamment l'une de l'autre, pour partie réel.

2.1.2. La marque des parents : du corps de maman au travail de papa

« Ma mère, elle a toujours les mains qui sentent bon, ça c'est sûr. Et mon père, quand il part au boulot, il sent le déodorant, et quand il est à la maison, il fait les travaux d'extérieur. Donc, il va avec la débroussailluse, passer un coup de débroussailluse, ou il va au jardin, il coupe du bois, et il sent, il sent le bois. Tu vois, il a des gilets sans manches qui sentent le bois. Ou l'atelier, parce qu'il a un atelier, où il bricole pas mal. Donc, il a pas mal de fringues qui sentent le garage, la voiture, la mécanique, l'huile de vidange, et il a des fringues qui sentent le bois. ... Mh. » (Fanny)

Les souvenirs de l'enfance révèlent l'existence de plusieurs mécanismes d'imprégnation. Ce sont des odeurs présentes au hasard des événements qui vont s'accumuler sous la forme de souvenirs. Ce hasard est néanmoins contraint. La première dimension concerne les formes d'attachement aux lieux et aux individus, distinctes selon la nature des interactions partagées durant l'enfance.

« Je crois qu'il y a une part d'inégalité dans l'investissement que tu as pour tes parents. Enfin, en ce qui me concerne, c'est clair. C'est pas une histoire d'amour ou quelque chose comme ça, mais j'ai l'impression que ma mère me faisait ressentir plutôt ce côté affectueux, la tendresse, ces choses là... » (Chloé)

La distinction entre père et mère constitue un axe discriminant central. Il se double d'une opposition entre les sphères sociales domestique (mère)/ publique (père) quant aux catégories olfactives auxquelles ces souvenirs sont associés :

« Je sais que mon papa, j'aime bien quand il revient de dehors, il sent le jardin, il sent le vent, je ne sais pas, l'air frais et tout ça. Heu, ma maman je sais que le matin elle pue. Elle pue de la gueule, elle pue de partout. Après, elle boit du café, elle va se pomponner, elle sent le parfum donc ça va mieux. Et ma sœur, je sais pas... » (Sophie)

Ce témoignage résume à lui seul la façon dont s'organise l'ensemble de nos données concernant la mémoire olfactive acquise à partir de l'enfance dans le noyau nucléaire de la famille : la mère marque de son empreinte des odeurs corporelles et cosmétiques, tandis que le père est associé à des activités extérieures (à l'espace domestique), au « grand air » ou en lien avec le travail. Cette distinction prend forme sur la base d'une articulation spécifique des catégories « odeur du corps » et « odeur d'une activité » comme l'illustre, dans le cas de la mère, cet extrait :

« Je crois que j'aimais surtout, en Mme Saint-Alban, tout ce qui l'opposait à ma mère, et je respirais, avec une sensualité réfléchie, le mélange de leurs parfums. Mme Saint-Alban déplaçait une nuque lourde d'odeur brune, l'encens de ses cheveux crépus et de ses bras dorés. Ma mère fleurait la cretonne lavée, le fer à repasser chauffé sur la braise de peuplier, la feuille de verveine citronnelle qu'elle roulait dans ses mains ou froissait dans sa poche. Au soir tombant, je croyais qu'elle exhalait la senteur des laitues arrosées, car la fraîche senteur se levait sur ses pas, au bruit perlé de la pluie d'arrosage, dans une gloire de poudre d'eau et de poussière arable. » (Colette 1922 : 95-6)

2.1.2.1. Odeurs du père

« Les chambres des « palaces » font illusions les premiers jours, mais bientôt, leurs murs et leurs meubles dégagent la même tristesse que ceux des hôtels borgnes. Luxe insipide, odeur douceâtre dans les couloirs, que je ne parviens pas à identifier, mais qui doit être l'odeur même de l'inquiétude, de l'instabilité, de l'exil et du toc. Odeur qui n'a jamais cessé de m'accompagner. Halls d'hôtels où mon père me donnait rendez-vous, avec leurs vitrines, leurs glaces et leurs marbres et qui ne sont que des salles d'attente. De quoi, au juste ? Relents de passeports Nansen. » (Modiano 1975 : 172)

Outre l'odeur de lieux et d'activités professionnelles, deux autres catégories d'odeurs délimitent les contours des souvenirs olfactifs du père – odeur du corps et odeurs culinaires – en privilégiant des dimensions différentes du registre maternel. Ainsi, dans le premier cas, il n'est pas rare que soit souligné leur caractère malodorant :

« La veste avait une odeur de vieil homme et de misère. En marchant dans la cité-dortoir, elle se rendit compte qu'elle ne savait plus dans quelle direction se trouvait la gare d'Itabashi. L'odeur de vieil homme et de misère lui rappela son père. » (Ryû 1993 : 84)

« Il a une odeur bizarre, je penserais de mon côté à un manque de sexe ! Non on ne rigole pas, j'ai un lointain souvenir d'enfance de quand mon père et ma mère n'avaient pas eu de rapport depuis un temps... lequel ? Je ne sais pas, j'étais trop petite mais curieuse avec ma sœur ! Et bien mon père sentait cette odeur ! J'ai toujours eu en horreur cette odeur. Et toi qu'en penses-tu ? On dirait que ce sont des hommes de plus de trente ou trente-cinq ans et bien plus encore ! On les croise et ça pue.... » (S4, femme)

Ce tropisme malodorant n'empêche pas l'expression d'autres formes, quant à elles valorisées. Parmi les régularités que nous avons dégagées de notre corpus, l'odeur du cou est mentionnée à plusieurs reprises par des informatrices. Dans ce cas, l'odeur est associée un attachement affectif fort entre une fille et son père.

« Tania entra bardiment et se suspendit en riant au cou de son père, dont elle était la favorite, s'amusant comme d'habitude à respirer le parfum bien connu qu'exhalaient ses favoris ; après avoir embrassé ce visage, que la tendresse autant que la pose forcément inclinée avaient rougi, la petite détacha ses bras et voulut s'enfuir, mais le père la retint. » (Tolstoï 1877a : 18)



Fig. 4.4. Forme rare de l'attachement fille-père. Extrait de Ludovic Deleurme, 2006, *Lucille*, Futuropolis : non paginé.

Nos données ne nous permettent pas de déterminer si ce sont les qualités relationnelles de l'attachement qui déterminent la qualité du lien olfactif avec le père, ou bien le contraire. Par contre, elles indiquent un lien de corrélation entre qualité de l'attachement et valence hédonique, comme le montre l'extrait qui suit relatif à l'expérience d'un divorce et d'une modification de l'équilibre des relations familiales :

« Mon père, quand j'étais petite, j'adorais son odeur, j'étais amoureuse de lui et j'allais dans son armoire, je prenais ses chemises, je les sentais. Quand il partait pour les conférences ou des choses comme ça, il me manquait beaucoup, j'étais vraiment oedipienne comme on dit, et j'étais sa petite fille, sa princesse, jusqu'au jour où ils ont divorcé. Quand ils ont divorcé, il n'a plus fait attention à nous. J'avais seize ans quand ils ont divorcé. Et à seize ans je le sentais, mais il sentait, c'est horrible, de dire ça, c'est pas horrible, mais, il sentait l'homme avec le parfum, comme ça, enfin, l'homme il se met du parfum, comme ça, ça sent, l'homme parfumé. Et j'adorais.

Mais maintenant, comme il y a eu cette rupture après qu'ils ont divorcé, du jour au lendemain je rentrais à deux heures du matin, il s'en foutait. Alors, il y a eu cette rupture, il y a eu ça, et, je suis devenue une femme, et son odeur a changé... Et maintenant, quand il me voit, il a envie de me serrer dans ses bras, alors je le laisse, mais moi ça me gêne un peu. Et même maintenant, c'est horrible, je trouve qu'il a une mauvaise haleine. Je lui dis qu'il pue de la gueule, que des fois il a mauvaise haleine, et avant pas du tout, ça aussi c'est quelque chose la mauvaise haleine ! » (Sandra)

Les souvenirs d'odeurs culinaires renvoient quant à eux à un contexte familial, l'odeur des plats « du dimanche²²¹ (et des) plats un peu spéciaux » (Déborah), associés à une identité revendiquée, l'histoire de la famille :

« (...) justement, j'en ai mangé il y a deux semaines des pieds de porc. Mais je le réussis moins bien que mon papa, le pied sentait pas bon malgré le fait que j'ai brûlé les poils et gratté entre les « orteils » avec la lame d'un couteau. » (S4, femme, rurale, Belgique)

Pour Déborah, de son père, il reste le souvenir de l'odeur du cumin :

« Tu sais cette poudre orange qu'on met dans le riz, dans la paella, les trucs comme ça, tu vois, qui a des petites odeurs comme ça, les fruits de mer, tu as toutes ces odeurs là. Il y a des épices qui me rappellent par exemple la paella que mon père faisait quand on était petites. Et comme je la fais aussi, ça me rappelle toujours ça. » (Déborah)

Portugais de naissance, ancien marin, son père a laissé un souvenir qui s'est constitué en héritage dans la mémoire de Déborah en lien avec les odeurs de la mer et de ce plat qu'elle associe à cet ancrage national qui joue un rôle important dans la définition de sa propre identité. Nous y reviendrons.

²²¹ Cuisines du dimanche et repas festifs constituent les nouveaux territoires de l'homme moderne de la fin du XX^e siècle, non sans susciter quelques conflits quant à la valorisation de cette pratique au regard des tâches, jugées subalternes (nettoyage, cuisine quotidienne) laissées aux femmes (Poulain 2005 : 49).

2.1.2.2. Odeurs de la mère

« Ma mère, la dernière fois, elle a voulu changer de parfum et prendre L'Air du Temps, c'était plus du tout elle. Elle a essayé, ça ne m'a pas plu. » (Anaïs)

Du point de vue des enfants, « le parfum de ma mère » constitue une catégorie olfactive extrêmement importante. Elle apparaît dans chaque entretien que nous avons conduit, mais également dans de nombreuses discussions sur les forums Internet. En témoignent ces différentes réponses à la question (sur un forum) : « quelle est votre odeur d'enfance ? » :

« Le parfum de ma maman ben oui, il n'existe plus.....et il embaumait ses placards et ses vêtements, sa voiture....et laissait un sillage derrière elle. » (S4, n.c.)

« Idem le parfum que portait ma mère : En avril un soir, cette odeur est liée à plein de souvenirs. » (S4, femme, 26 ans, Eure)

« C'est l'odeur d'un collier de ma mère : une des perles était fabriquée dans une matière naturelle : l'ambre qui a une odeur musquée délicieuse. Je me souviendrai toujours de ce collier. » (S4, femme, 39 ans, Hauts-de-Seine)

« C'est l'odeur de ma maman, ce parfum rassurant. En fait c'était son déodorant, tout simplement, et aujourd'hui je porte le même et mes enfants adorent mon odeur. » (S4, femme, 38 ans, Seine-Maritime)

Le premier de ces extraits rappelle l'inscription des odeurs de cosmétiques maternels dans l'espace domestique. Notre analyse au troisième chapitre en a montré les impacts sur la constitution d'une niche odorante domestique. Il est d'ailleurs remarquable de constater que les témoignages récoltés auprès des mères montrent en effet, chez elles, une attention pour *maintenir un lien olfactif durable avec l'enfant*. Comment créer un lien, sachant qu'il doit, pour fonctionner parfaitement, être partagé de la mère à l'enfant et de l'enfant à la mère ? Une première option, rudimentaire, consiste dans le partage d'une même niche odorante, en s'attachant plus précisément à forger une commune identité odorante des corps de la mère et de l'enfant. Cette stratégie apparaît dans le traitement des cosmétiques :

« Pour la calmer, je lui mets un T-shirt avec mon odeur pas loin ! Et puis elle récupère de ses nuits trop courtes ! » (S4, femme, 29 ans)

Ce lien apparaît également dans des pratiques reposant sur un contact tactile et olfactif appuyé, tels des massages avec des crèmes et des huiles aux nourrissons ou encore des manières d'embrasser en respirant l'odeur du nourrisson. Bien que mis à mal par les différentes épreuves de socialisation secondaire qui tendent à le transformer, ce lien peut durer toute une vie, en particulier, comme cela est le cas du parfum de la mère, si cette composante matérielle de la niche odorante reste stable dans le temps.

« Aussitôt après, elle tourne son visage vers moi. Son arôme, le parfum qu'elle porte depuis des années - car ma mère, cette inconstante qui renouvelle sa garde-robe chaque année, change les tapisseries de ses fauteuils tous les trois ans, n'est fidèle qu'à son mari, à sa religion et à son parfum - m'enveloppe dans une ambiance familière et une vague de tendresse rétrospective me submerge malgré moi. » (Etxebarria 2001 : 35)

Mais il se peut également que l'attachement, en l'absence de cette permanence matérielle, emprunte une forme nouvelle qui transforme la qualité relationnelle présente dans la trace mémorielle « originale ». Le célèbre roman de Maurice Leroux, *Le parfum de la dame en noir* (1907), est le témoignage poignant de ce rapport durable pour un parfum :

« Parce qu'il était celui d'une dame, toujours habillée de noir, qui m'a marqué quelques maternelles bontés dans ma première jeunesse. » (Leroux 1907 : 142)

dont on apprend qu'il s'agit de la mère du héros. Attaché à un parfum qui ne peut plus être perçu sans que ce lien s'instancie, celui-ci reste vivant après la mort de la mère. Une informatrice nous a ainsi confié avoir longtemps conservé le parfum de sa mère après son décès à la fin de son adolescence, tout comme elle a longtemps gardé l'habitude de se rendre occasionnellement dans la buanderie pour sentir l'odeur de son linge conservé dans ce lieu. Une autre jeune femme, nous parlant de son père décédé une dizaine d'années plus tôt, nous a expliqué ressentir ponctuellement le sentiment très vif de sa présence, le fait de percevoir l'odeur de son corps et de son parfum. Dans ce cas, comme pour les deux précédents, cette expérience de l'absence repose sur des objets qui conservent la saillance perceptive des traces matérielles, odorantes :

« Il avait une brosse à cheveux dont il se servait, qui était la sienne, et qui est restée pendant des années. Et l'odeur de cette brosse à cheveux que ma mère n'a toujours pas jetée alors que ça fait tellement d'années, depuis quinze ans, je ne l'ai plus jamais touchée mais j'ai encore l'odeur dans le nez. L'odeur de son Eau de Cologne aussi, l'odeur, qui était restée, d'ailleurs. Pourquoi l'odeur de l'Eau de Cologne et l'odeur de la brosse à cheveux, ça, je ne sais pas. Enfin, il me reste ces odeurs-là, et par rapport à mon père, je crois que c'est tout ! » (Anaïs)

Ici, on observe comment l'expérience du lien d'attachement pour un être disparu se réalise dans la rencontre entre traces mémorielles et traces odorantes. Il peut fonctionner en l'absence du partenaire de la relation si son odeur a été mémorisée et catégorisée sous une forme suffisamment circonscrite pour désigner sans ambiguïté cette relation. Le témoignage suivant, issu d'un forum, illustre les enjeux et limites de ce processus :

« Manifestation d'un défunt par une odeur : possible ou délire ? (...) Mon père est décédé en 2004 à 58 ans. Il fumait beaucoup, des gauloises sans filtres. Après sa mort, j'ai, par deux fois, senti cette odeur de cigarettes, chez mes parents en pleine nuit et une autre fois chez moi, le soir au coucher. Alors ma question est la suivante: est-ce psychologique ou bien est-ce un signe ? De même, ma mère a aussi senti cette odeur. » (S4, femme, 31 ans)

Comme elle l'explique au tour de parole suivant :

« Je désire ardemment me laisser porter, écouter les « sensations ». » (S4, femme, 31 ans)

Ce dernier exemple montre que la rencontre entre traces mémorielles et traces odorantes repose sur la mise en œuvre d'une intentionnalité perceptive. Cas extrême, ce témoignage offre un bel argument en faveur de notre hypothèse selon laquelle la recherche du lien olfactif est déterminante pour la constitution de la relation d'attachement au-delà de la disparition du parent²²². Cet exemple montre également que pour constituer et partager un patrimoine familial, il faut être capable de se laisser affecter. Cette compétence implique par définition que la production et le partage familial d'un patrimoine olfactif se réalisent d'individu en individu, et non en tant qu'opération collective et unilatérale qui irait des parents vers les enfants. Ceci montre que pour une part importante que nous allons circonscrire dans la suite, le partage familial d'un patrimoine olfactif repose sur l'articulation de patrimoines olfactifs familiaux différents, assujettis aux liens d'attachement aux lieux et aux individus, changeants.

2.1.3. Une fratrie singularisée

La singularité des patrimoines olfactifs familiaux apparaît d'autant plus importante en comparant les souvenirs des frères et sœurs. En effet, le peu de confiance en l'existence d'un partage à cette échelle, voire la revendication de singularité entre frères et sœurs appuie l'argument d'une lecture égocentrée dans la production d'un patrimoine familial :

« Ma sœur, je pense qu'elle a vécu des choses similaires, et en même temps j'ai le sentiment qu'on a pas vécu les mêmes choses. C'est aussi individuellement comme tu le sens. » (Virginie)

« Si mes frères et ma sœur sentent comme moi ? Alors la mon ami, je n'en ai strictement aucune idée ! » (François)

A propos des souvenirs des frères et sœurs, il est plutôt question de différence et de distinction que de partage. Y contribue pour beaucoup la constitution de niches odorantes propres à chacun, renforcée par l'existence de chambres à coucher individuelles, véritables vecteurs de la formation d'une identité à soi sous contrôle parental (de Singly 2006 : 40-41). Nathalie a un souvenir amer de l'odeur de la chambre de son frère, qu'elle détestait et qu'elle ne

²²² Cette pratique s'observe également dans l'autre sens de la relation. Dans une étude consacrée aux comportements des parents ayant récemment perdu un enfant en bas-âge, on a montré le rôle des odorants attachés dans les vêtements pour perpétuer la présence de l'enfant et réaliser le deuil (Gudmundsdottir & Chesla 2006 : 153-4).

peut toujours pas « sentir » aujourd'hui adulte. Cette question était source de disputes : estimant que cette odeur était déplaisante, elle, alors, s'enfermait dans sa chambre, mettait de l'encens, ouvrait les fenêtres. Ce qu'elle continue toujours à faire. Chez le frère ou la sœur, ça pue, on « *ferme sa porte pour ne pas sentir mon encens* » (Nathalie). L'encens, en effet, peut ainsi jouer un rôle dans la constitution d'un univers olfactif personnel. Une observation que confirme Laurence Pfeffer : dans le domaine des parfums, ses travaux montrent une « anarchie au cœur des fratries » (Pfeffer 2005 : 61).

Sans toujours prendre de telles tournures antagonistes, les souvenirs d'enfance concernant les frères et sœurs que nous avons récoltés témoignent en faveur d'un désaccord olfactif, à l'exception, quoique mesurée, des expériences alimentaires :

« Et on se faisait des raids, sans que ma mère le sache, pour aller prendre du chorizo, parce que c'était notre péché mignon. Et rien qu'à l'odeur, on savait qu'il y en avait. (...) Et chaque fois que j'en vois, ça me rappelle comme quand on était petite. » (Déborah)

« Soudain, le moindre détail du moment prenait du relief, la chaleur du soleil, la légèreté de l'air qui annonçait l'hiver, l'odeur du sandwich grec qui ressemblait tant aux shawarma arabes que mes frères et moi mangions en cachette dans le vieux port de Monmbassa. » (Jha 2005 : 183)

« [Préparation de la paiva] Voilà une recette que nous adorions mes sœurs et moi étant petites pour la bonne odeur de fromage et surtout pour voir la galette gonfler dans le four. » (S2, femme, 40 ans, Lille)

On voit alors émerger le rôle de « tiers médiateurs » des frères et sœurs, premier vecteur de socialisation au-delà et en rupture avec la relation verticale qui relie les parents aux enfants (Buisson 2003). Du point de vue olfactif toutefois, hors le domaine alimentaire, frères et sœurs semblent n'avoir aucun souvenir de l'odeur du corps cru des autres²²³. Il en va de même de leurs préférences en général : « *qu'est-ce qu'elles aiment ? Je ne sais pas, je ne sais pas !?* » (Déborah) Ainsi, les savoirs sont approximatifs, essentiellement relatifs aux différences dans l'environnement olfactif causées par la présence physique de la sœur ou du frère :

« Mon frère, mon grand frère, qui est mon demi-frère, en fait, avant il vivait chez sa mère, à Paris, et il venait des fois (...) Il venait chez nous, pendant les vacances, quoi, et lui il avait le linge, son linge qui sentait vraiment pas comme le nôtre, parce que, je ne sais pas, sa mère, elle devait avoir une autre lessive, et mon frère, il a aussi une odeur. Maintenant je la sens moins, mais, en tout cas, il avait une odeur particulière. Et je ne sais pas si c'était ses fringues ou si c'était lui, mais vraiment, toutes ses affaires, et lui, ça avait une odeur vraiment particulière. Qui sentait bon, d'ailleurs, mais je suppose que bon, ses fringues étaient pas lavées avec la même lessive ? » (Fanny)

²²³ Camille Ferdenzi montre pourtant que les odeurs du corps cru sont connues dans une proportion importante par les enfants eux-mêmes (Ferdenzi 2007 : 82). Elle observe par ailleurs que la proportion d'enfants à juger négativement ces odeurs est supérieure à celle qui vaut pour les odeurs de parents (Ferdenzi 2007 : 97).

Aucune donnée ne nous permet de soutenir l'existence d'un partage de compétence olfactive entre frères et sœurs. Ce qui semble par contre partagé, ce sont des séquences d'événements durant lesquelles l'attention a porté sur un même odorant. Pour conserver le langage que nous avons employé jusqu'ici, nous dirons qu'il y a eu partage d'un cadre dans lequel les environnements olfactifs de chacun tendent à se rapprocher sans pour autant se confondre. Ils prennent notamment une forme ludique.

« Tout en causant, je m'aperçus que mon petit Jack exhalait une odeur insupportable, et je l'engageai à s'éloigner un peu. Cette remarque lui mit à dos tous ses frères, qui lui criaient sans cesse : « plus loin ! plus loin ! » Mais le plaisir lui bouchait les narines, et il n'en tenait aucun compte. Je m'interposai enfin pour lui faire quitter sa ceinture, et il aida ses frères à jeter dans l'eau le cadavre du chacal, qui commençait à répandre aussi une odeur infecte. » (Wyss 1812 : 49)

Si le souvenir de ces événements partagés est peu fréquent, il constitue néanmoins une ressource importante pour la constitution d'un patrimoine commun. C'est le cas de trois informateurs, une mère et ses deux enfants, qui ont pris conscience lors d'une séance commune qu'ils avaient en commun un même intérêt pour l'odeur de l'ancien garage de leurs parents et grands-parents, mélange d'essence et d'autres composantes qui le rendait unique. Une odeur recherchée à chaque visite, moment de plaisir solitaire qu'ils n'avaient pas verbalisé ensemble avant notre rencontre.

Ces différentes observations dressent alors une première trame de la transmission familiale : chaque individu s'alimente des traces olfactives laissées par ses parents d'une façon qui lui est propre, de telle sorte que le premier sentiment qui se dégage à l'observation est effectivement celui d'une cacophonie. Pourtant, on le voit, la possibilité d'un legs partagé est réelle. Cependant, il prend forme dans une dynamique qui n'est pas collective, mais relationnelle, relevant également des choix inhérents à l'entretien de cette relation :

« Ma sœur m'a offert le coffret sel de bain, crème corps et parfum Eau de cartier, mais je l'aime pas trop, il me donne la nausée, je ne sais pas quoi faire, le mettre quand elle vient? Lui avouer et le donner à ma mère ? » (S4, femme)

« Angel de Mugler, je ne le mets jamais d'ailleurs, il me donne le vertige... je le garde car c'est un cadeau de fréro. » (S4, femme)

2.1.4. Formes de la pédagogie olfactive

« Moi, je pense que l'apprentissage aux odeurs, l'éducation à ça, c'est comme une éducation autodidacte. » (Hakim)

Si les enfants sont acteurs de leurs perceptions, on observe également que les parents encadrent avec plus ou moins de rigueur leur attention et leurs comportements. Outre la production d'une niche odorante domestique, ils agissent en appliquant des comportements relevant de ce que nous avons appelé une pédagogie olfactive. Nous en avons observé trois formes distinctes agissant dans trois domaines odorants différents.

La première concerne l'éducation aux odeurs culinaires. Si la mère contribue indéniablement à la transmission des savoir-faire culinaires :

« J'ai des images, tu vois, de ma mère qui me fait sentir des confitures, ou des choses comme ça. » (Tatiana)

nous observons également une réelle intention pédagogique de la part de certains pères. Celle-ci se manifeste durant les repas :

« (...) pour que ma fille sache un peu ce qui est bon, ce qui est sain. Parce qu'avec la cantine... » (Gilles)

« On essaie de savoir ce qu'elles mangent, on essaie qu'elles mangent autre chose ou, au moins, leur expliquer qu'il y a d'autres choses, parce que forcément elles vont vers des choses basiques. Le but ce n'est pas de les obliger à penser comme nous, mais que, au moins, elles sachent que l'alimentation ce n'est pas neutre. » (Xavier)

Cette éducation prône la découverte des produits alimentaires²²⁴ comme une ouverture au plaisir de certains « *aliments peu évidents* » (Gilles), prenant le contre-pied de l'« *éducation olfactive implicite qu'ils ont à la cantine* » (Gilles). L'opération pédagogique consiste à faire reconnaître les aliments qui composent le plat à partir de leurs odeurs. « *Lorsqu'un aliment ne passe pas* », explique Thomas, faire sentir l'odeur, souvent agréable, permet de susciter un intérêt chez ses filles que la vision seule n'autorise pas. Le processus pédagogique repose donc sur une orientation de l'attention accompagnée d'un faible discours qualificatif.

²²⁴ Explicitement, il s'agit de lutter contre l'effet de néophobie alimentaire, c'est-à-dire le rejet des aliments non connus qui est actuellement désigné comme un des principaux freins à une consommation équilibrée chez les jeunes mangeurs. Le programme EDUSENS en cours au CESG de Dijon entend démontrer l'efficacité de ce processus de sensibilisation progressive aux aliments – qu'ils appellent « éducation sensorielle », convoquant essentiellement une découverte active de l'aliment encadrée par un discours valorisant (Reverdy & al. 2008) – sur cette réduction de la néophobie auprès des enfants de huit à dix ans. Les résultats actuels montrent des effets positifs, effectivement, mais temporaires.

Le deuxième processus identifié concerne les règles d'hygiène, pour lesquelles une attention explicite aux odeurs du corps appartenant à la catégorie du « sale » prend la forme d'une critique négative et sévère du comportement qui en serait l'origine.

*« Poil de Carotte ne s'est endormi qu'au petit jour, et il fait la grasse matinée, quand madame Lepic pousse la porte et grimace, comme si elle reniflait de travers.
- Quelle drôle d'odeur ! dit-elle.
- Bonjour, maman, dit Poil de Carotte. Madame Lepic arrache les draps, flaire les coins de la chambre et n'est pas longue à trouver.
- J'étais malade et il n'y avait pas de pot, se dépêche de dire Poil de Carotte, qui juge que c'est là son meilleur moyen de défense.
- Menteur ! menteur ! dit madame Lepic. » (Renard 1900 : 20-21)*

Dans ce cas, il est nécessaire d'accompagner l'orientation de l'attention par un discours, ce dont témoignent les enfants lorsqu'ils ponctuent la discussion d'un « *ma maman, elle a dit que* ». Pourtant, les représentations des parents à cet égard vont dans le sens d'un apprentissage spontané :

« Leur apprendre à se laver, je crois que c'est venu un peu instinctivement, à force de les laver tous les jours, et qu'ils voient comment on fait. Nathan, c'est venu quasi instinctivement, tu le regardes faire quelques fois, et puis tu vois finalement que ça va, il se lave convenablement. Lucas, lui, c'est encore un petit peu la tête, un petit peu les bras, un petit peu les jambes, et puis un petit peu le ventre, et puis un petit peu les cuisses, encore un peu désordonné quoi. Je crois qu'il finit par se laver partout, mais c'est parfois un peu désordonné. On repasse derrière, et on frotte. » (Christelle)

Ainsi, l'apprentissage des techniques de propreté repose également sur l'articulation entre autonomie et exploration de l'enfant (ce qui, chez les parents, se traduit par son « *instinct* ») et encadrement, contrôle et démonstration répétée de la part des parents (Rogoff & Gardner 1999) :

« Parfois je n'ai pas forcément le temps, quand je suis occupée à faire le repas, et que François travaille, alors c'est : « allez prendre votre bain ». Ils vont prendre leur bain tous les deux, et ils sortent, ils sentent bon, donc c'est qu'ils doivent être passés par le savon et par le gant de toilette. » (Christelle)

Ces deux étapes sont nécessaires à l'hygiène corporelle selon leur mère. Le contrôle olfactif, élément terminal de cette chaîne du propre, permet à la mère de jauger de la réussite de l'enchaînement des actes et constitue l'articulation entre autonomie et contrôle. On dira donc que le processus pédagogique est collaboratif. Enfin, une troisième forme d'éducation olfactive concerne la découverte du monde en général. Parfois analytique :

« Quand je lui fais sentir, j'essaie de décomposer l'odeur. » (Elizabeth)

cet apprentissage est également, et plus souvent, un travail affectif :

« L'odeur des fleurs, j'adore ça. Alors, d'office, ça va dans le nez des enfants, j'essaie de leur faire sentir. Mais ce n'est pas toujours facile quand ils sont petits, parce que des fois, au lieu d'inspirer, ils vont souffler avec leur nez. Et donc, évidemment, « je sens rien, je sens rien » ! Maintenant, ça commence à aller mieux. » (Elizabeth)

Il relève également, comme le montre cet exemple, d'un apprentissage des techniques respiratoires, et d'une transmission de la connaissance de l'existence des odeurs qui encourage l'autonomie :

« Avec les deux plus grandes (huit et six ans) elles sont suffisamment grandes pour qu'on leur parle des produits qu'on rencontre, qu'on leur explique qu'il y a des goûts et des odeurs. » (Xavier)

Dans ce contexte, le rôle du père se situe du côté analytique, renvoyant à l'expertise professionnelle que nous avons identifiée (chapitre 2 § 4.4.2.). Cette position apparaît très bien dans un roman de Johan Wyss paru en 1812, *Le Robinson suisse*, œuvre inspirée du Robinson de Daniel Defoe. Echoué sur une île avec ses garçons, un père entend profiter de cette situation pour le moins originale pour parfaire leur éducation aux plantes et aux animaux, en considérant notamment les indices olfactifs nécessaires :

« Les peaux furent salées avec soin, couvertes de cendre et étendues à l'air pour sécher. Quant à la chair, nos chiens eux-mêmes la refusèrent à cause de sa forte odeur de musc. Pendant le souper, les enfants me firent mille questions sur la cause de cette odeur de musc particulière à l'ondatra, et sur le parti qu'on en pouvait tirer.

- [Moi] *Cette odeur provient généralement de glandes situées entre cuir et chair dans les régions ombilicales. Elle est peut-être utile à ces animaux, soit pour se retrouver plus facilement entre eux, soit pour attirer leur proie avec plus de sûreté.*

- [Ernest] *Est-ce que le crocodile sent le musc ? Je ne l'avais jamais entendu dire.*

- [Moi] *Pas aussi fort que la civette, mais assez pour être rangé au nombre des animaux odorants.*

- [Fritz] *Connaît-on une grande quantité de ces animaux, et la membrane odorante occupe-t-elle chez tous la même place ?*

- [Moi] *Les espèces odorantes sont nombreuses, et presque toutes les glandes se trouvent près de la région de l'anus. Le castor produit le castoreum, que la médecine emploie dans le traitement des maladies nerveuses. La civette possède les mêmes propriétés. Mais l'animal de ce genre le plus généralement connu est le musc, qui porte sa poche odorante au-dessous du nombril.*

- [Fritz] *L'odeur de la civette est-elle la même que celle du musc ?*

- [Moi] *Je ne saurais l'assurer ; mais, dans tous les cas, la différence ne doit pas être bien grande.*

- [Fritz] *Par quel procédé parvient-on à se procurer ces parfums ? » (Wyss 1812 : 320)*

Nous avons la conviction qu'il est pertinent de distinguer deux formes d'apprentissage, analytique et affectif, pour évaluer la contribution de chaque parent dans la pédagogie olfactive. En effet, l'apprentissage analytique n'a été exposé que par des informateurs masculins. Si nos données ne présentent pas le caractère quantitatif nécessaire pour soutenir de manière forte une distinction entre parents sur cette base, elle apparaît néanmoins dans notre matériel comme une donnée structurante. Les compétences masculines privilégient les savoirs encyclopédiques et une approche taxonomique des observations tandis que les femmes s'attacheraient davantage à transmettre la connaissance de l'enchaînement des odeurs au sein d'un certain nombre de tâches et à la formation d'une capacité à être affecté, impliquant le registre des émotions. A l'invitation à

sentir les odeurs de fleurs par la maman que nous avons décrite à la page précédente, on opposera le travail de Thomas, qui s'attache quant à lui à décrire à ces filles des odeurs « *de plantes utiles, comestibles* », ainsi que les traces des animaux.

Ces approches relèvent toutes deux de l'attitude pédagogique. Selon l'hypothèse de Gergely Csibra et György Gergely, que nous avons discutée au premier chapitre (§ 3.2.7.2.), les informations acquises par cette opération sont mémorisées rapidement, elles font souvent l'objet d'une conceptualisation destinée à un accès efficace de l'information, et elles sont supposées être universellement partagées, publiques. C'est pourquoi nous avons formulé l'hypothèse qu'elles définissent un horizon de croyances dont la portée, pour l'enfant, serait universelle. Ce sont aussi les représentations les mieux partagées à l'intérieur du cadre familial, en tant que représentations utiles à la vie publique. Elles renvoient à l'apprentissage de trois savoir-faire relevant de la sphère morale : apprendre (a) à « bien » manger, (b) le propre, l'hygiène, (c) être capable de se laisser affecter par le monde, « être sensible ». Nécessaires à la vie sociale, ils reposent sur une attitude pédagogique qui assure leur ancrage durable et leur portée sociale.

2.1.5. Encadrer la singularité : « *Regarde comme ça sent bon !* » (Christelle)

Le processus pédagogique articule singularité et reproduction dans la transmission. Parlant des « odeurs de la nature » lors des ballades en forêt, une informatrice explique :

« Les sapins, ils sentent très fort, donc, je vais dire, ça se sent comme ça. Quand on est en forêt, l'odeur des sapins, de la sève, tu respirez un bon coup, tu en as plein le nez. Ce n'est pas des choses à leur faire sentir ça, c'est l'odeur même de la nature qui vient tout seul. » (Christelle)

L'apprentissage en jeu repose sur un processus d'encadrement des compétences perceptives des enfants. Dans ce cas précis, les parents leur donnent la possibilité d'acquérir un patrimoine olfactif tout en définissant un domaine d'expérience évident, qui serait donné, dépendant des qualités de l'environnement lui-même ; « *l'odeur même de la nature qui vient tout seul* ». Cette perspective contraste avec la position qui entend attirer l'attention sur les composantes odorantes du monde. Elle repose sur la croyance en un processus de mise en relation spontané entre l'individu et le monde, qui repose uniquement sur des qualités du monde. L'écart entre ces deux conceptions nous permet de revenir sur le concept de *sensibilité* tel que nous l'avons modifié une première fois dans le cas des parfums au chapitre 3 (§ 3.2.3, nous le développerons plus encore au chapitre 5 § 1.4.). Dans le sens ordinaire, ce terme désigne une disposition à être affecté – comme nous l'avons proposé – mais avec cette nuance importante qu'elle agit *indépendamment*

des différents contextes. Dans le cadre pédagogique que nous décrivons, la sensibilité est supposée s'acquérir sur la base d'une articulation spécifique à chaque culture entre guidage et laisser-faire. La préférence pour l'un de ces deux pôles est tributaire d'un modèle culturel de la « parentalité » s'appliquant aux compétences cognitives, physiques et sensorielles de l'enfant. Des études récentes conduites auprès de jeunes mamans françaises montrent, au regard de mamans nord-américaines, qu'elles privilégient les comportements de stimulation de l'attention de l'enfant vers des formes sociales extérieures à la dyade mère-enfant (Suizzo 2004a, 2004b). Dans le registre olfactif, l'attention à ces qualités du monde repose sur les composantes les plus saillantes de l'environnement des parents :

« Quand il y a une odeur marquante, je fais remarquer systématiquement dans l'alimentaire, ou quand on se promène. Essayer d'identifier. » (Elizabeth)

Cet effort participe au rapprochement de la sensibilité des enfants et des parents. Conduit sur le mode de l'évidence (l'« odeur marquante »), elle définit en fait une zone de pertinence sur laquelle un jugement normatif et affectif va s'exercer à destination de l'enfant :

« Quand tu es en voiture, par exemple, que tu traverses et que tu te dis : ah oui, tu sens que tu es plus en ville, à la campagne, ou même, tu dis : « waw, ça pue ici, c'est la campagne », et, bon, je dis « attends, il vaut mieux sentir le crottin de cheval et l'air que de te retrouver en pleine ville avec la pollution des voitures et des choses comme ça », donc c'est sûr, mais je ne sais pas si on le fait si souvent que ça. » (François)

Ce processus pédagogique de partage de la sensibilité s'exerce sur un ensemble restreint d'odorants. Limité dans son extension, ce processus s'avère néanmoins très structurant et constitue un levier important de la transmission familiale. Dans le cadre de l'hypothèse de Gergely Csibra et György Gergely, les odeurs partagées via des comportements pédagogiques définissent un ensemble commun de représentations dont l'universalité est également présupposée par l'enfant. Couplée à l'affirmation d'une saillance naturelle de ces odeurs – selon le discours des parents – ce rapprochement minimal des sensibilités familiales se réalise sur le mode de l'évidence : à ce double titre (universalité supposée des représentations et évidence de l'association), il est susceptible de constituer un étalon stable et puissant dans la définition et le partage familial – et au-delà ! – du normal et de l'anormal, axe analytique dont nous avons montré l'importance au chapitre précédent et que nous continuerons de développer dans la suite.

2.1.6. Du jeu comme une pédagogie relâchée

« Mes parents, ils n'ont pas vraiment essayé de me faire reconnaître les odeurs, de m'apprendre : ça, c'est une odeur de fleur, ça, c'est une odeur d'épice, non. Il n'y a pas un apprentissage exprès. Maintenant, il y a des jeux avec les odeurs. » (Vinciane)

Le jeu est une activité sociale propice à l'apprentissage. Rita Astuti (2000), par exemple, a bien décrit le rôle des expérimentations ludiques dans le développement cognitif des enfants malgaches dans le domaine des savoirs zoologiques. Parce que le jeu, tout en relevant du social, constitue une marge autorisée avec l'ordre moral public, il rend possible l'exercice de comportements non-ordinaires, manipulations importantes pour le développement cognitif. Dans le cas étudié par Rita Astuti, les enfants acquièrent une connaissance des animaux dans un cadre ludique, impliquant jeux et tortures sur différentes espèces tandis que les adultes, contraints pas de nombreux et rigides tabous, ne peuvent les manipuler que dans le cadre de contraintes fortes qui en limiteraient l'exploration et la connaissance.

Dans un autre article tout aussi passionnant, Laura Rival (1996) expose comment les jeunes Huarorani (Equateur) apprennent à chasser les animaux à l'aide d'indices sensoriels acquis lors d'explorations autonomes en forêt.

« They do not merely hunt and gather (...), but walk, observing with evident pleasure and interest the movement of animals, the progress of fruit maturation or simply the growth of vegetation. When walking in this fashion (...), one does not get tired or lost. Ones' body takes the smell of the forest and ceases to be extraneous to the forest world. One learns to perceive the environment as other animal do. » (Rival 1996 : 148)

Pour synthétiser ces deux observations, qui présentent des correspondances formelles avec notre propre étude, on parlera d'un *apprentissage par frayage* pour désigner cette modalité d'acquisition de connaissance par une action incidente sur le monde (Delbos & Jorion 1990 : 10). Si ce frayage est encadré par la pédagogie olfactive, il offre des possibilités de produire une connaissance relativement autonome. Pris en charge par les parents dans le cadre d'activités ludiques, il permet toutefois de renforcer la valeur de ce cadre tout en contribuant à la formation de catégories partagées (selon les exemples à notre disposition : bon/ mauvais, ville/ campagne, mauvaise nourriture/ bonne nourriture, etc.). Les cas que nous avons choisis montrent que les parents opèrent soit dans un mode négatif : punir pour une mauvaise odeur, soit sur un mode positif, où l'opération déictique s'accompagne d'une mise en scène ludique. On en veut pour

preuve les nombreux témoignages des jeux de « Kim aux odeurs »²²⁵, essentiellement dans le domaine culinaire (et des condiments en particulier) et, plus tard, de la dégustation.

Sans aller jusqu'à ce formalisme (on pense aux variantes commercialisées de ce jeu), l'opération ludique est une ressource utile pour l'apprentissage des odeurs :

« Au soir lorsque je suis rentrée, il y avait une odeur de pipi de chat (très tenace !). Alors zou, le chat dehors et hop à la recherche du cadeau empoisonné avec les enfants. » (S4, femme, 36 ans, Morbihan)

C'est aussi le jeu qui motive l'exploration solitaire des odeurs :

« Depuis l'enfance, les odeurs m'ont fasciné et une tentative d'extraction d'eau de rose par macération fait partie des expériences qui m'ont entraîné à suivre des études de biochimiste. » (Michael Moisseeff, entretien par Claire Champenois, non daté, page 8 du dossier de presse)

Parmi les exemples marquants, nous avons retenu ce petit jeu transmis par les pères de deux informateurs belges non apparentés et qu'enfant nous avons également « subi » avec plaisir. Il consiste à prendre le poignet de l'enfant, le serrer pour bloquer la circulation du sang, pour ensuite frotter activement la main de l'enfant. Après un court laps de temps, le père demande à l'enfant de la sentir, et lui affirme avec un faux air apeuré :

« Ca sent le mort ! » (Jacques)

Or ces occasions d'échanges entre parents et enfants, les activités ludiques interviennent également comme agent de transmission horizontale. En partageant entre eux des jeux, des enfants d'une même génération se constituent un patrimoine en propre :

« De l'autre côté des barbelés lui parvenait une odeur nostalgique de ruines. (...) Si jamais il lui est arrivé comme moi en ce moment de respirer cette odeur de ruine, sûr qu'il a traversé les barbelés, lui aussi. On a vécu douze ans dans cette odeur-là tous les deux, oui, je suis sûr qu'il est là-dedans. » (Ryû 1980 : 129)

Ce patrimoine se constitue aussi dans la découverte d'une culture matérielle qui n'est pas celle autorisée par les parents :

« L'odeur du Vicks, oui ça le fait... J'y avais pas droit mais mes copines de classe, oui... C'était réconfortant cette odeur, au fond de la classe, bien au chaud à attendre l'heure de la sortie. » (S4, n.c.)

²²⁵ Le modèle de ce jeu est le « Kim (au) goût ». Il consiste à faire reconnaître une liste de saveurs parmi quelques condiments, le joueur devant garder les yeux bandés. Ce dispositif élémentaire vise à réduire la contribution de la vue à l'opération de reconnaissance de la source de l'odeur. Le nom de ce jeu, popularisé par les mouvements de jeunesse, dont le scoutisme, tire sa référence du héros du roman éponyme de Rudyard Kipling, un jeune orphelin qui, dans ses aventures, met à profit ses qualités d'observateur.

Par le jeu, les enfants explorent des niches odorantes qui se démarquent de celles formées par leurs parents, en particulier de la niche odorante domestique (Voir l'exemple de l'école discuté au chapitre 3 § 4.4.6.).

« Des cours du soir étaient organisés dans les bâtiments du lycée, encore plus ténébreux, plus terrifiants, sentant encore plus l'urine après la tombée de la nuit, mais j'avais remarqué que les adultes ne prêtaient guère d'attention à ce genre de choses. »
(Freeling 1968 : 199)

Le critère est d'autant plus sévère que ces odorants sont perçus comme relevant des « mauvaises odeurs » :

« Quand ils jouaient durant le stage, dès qu'il y avait des mauvaises odeurs, comme l'ail, ils arrêtaient pas de se la mettre dessus et de se la faire sentir. » (Mélanie)

Ainsi, à l'entrée de l'adolescence, le patrimoine olfactif de l'enfant s'articule autour de plusieurs formes de partage issues de la rencontre entre les canaux verticaux et horizontaux de la transmission. Cet équilibre connaît une reconfiguration importante au moment de l'adolescence, en particulier sous le coup de l'entreprise de définition identitaire de soi.

2.2. Adolescence et installation, consommer la rupture avec le matrimoine

Du point de vue des compétences olfactives, l'adolescence se caractérise par une rupture avec les patrimoines olfactifs des parents dans trois domaines olfactifs au moins : les cosmétiques, le corps et l'alimentation. Les patrimoines olfactifs se transforment à l'adolescence en même temps que de nouvelles sociabilités se constituent, marquant cette « période »²²⁶ d'une intense activité de bricolage. Cette propriété est connue, et c'est à ce titre qu'une informatrice de près de cinquante ans, expliquant qu'elle estimait découvrir à cet âge le plaisir de changer régulièrement de parfum, d'oser en tester un grand nombre, s'est exclamée :

« J'ai fait mon adolescence parfumesque plus tard. » (Sylvie)

Parallèlement, c'est à l'adolescence que les patrimoines olfactifs commencent à jouer un rôle clair et recherché dans l'opération de constitution d'une identité olfactive spécifique, entre

²²⁶ François de Singly propose de considérer les « adonaissants » (2006) pour désigner la période de transition entre l'enfance et l'adolescence. Nous n'avons pas ressenti le besoin d'opérer cette distinction dans notre corpus car, comme lors de l'adolescence, cette période se marque par une intense activité de bricolage avec les références normatives et sociales, ce dont nous discutons ici.

singularité et sentiment d'appartenance à des groupes distincts, une fonction qui se prolonge tout au long de la vie.

2.2.1. Tension entre les patrimoines

Le processus de dénaturation du matrimoine éprouve alors son point de rupture : comment concilier le désir d'autonomie de l'enfant et la volonté de la mère de préserver une identité olfactive partagée ? La résolution de ce conflit dépend bien sûr de facteurs dépassant largement le registre sensoriel, renvoyant aux processus de formation et de négociation d'une identité au sein d'une histoire personnelle. Malgré cette singularité, certaines opérations semblent néanmoins partagées par différents informateurs. Il s'agit tout d'abord de l'enjeu que constitue la préservation des niches odorantes au moment de l'installation de l'adolescent dans un nouveau lieu de vie, un appartement :

*« - Ton casier à légumes a besoin d'être nettoyé.
- Je sais.
- Où est-ce que tu ranges l'Ajax ?
- Maman, on ne pourrait pas...
- Michael, il est dégoûtant. Ça ne prendra pas une minute. » (Maupin 1978 : 275)*

Si certains informateurs s'accommodent de ce comportement maternel, voire apprécient la perpétuation de ce lien olfactif, d'autres, comme il nous a été donné de le comprendre à l'occasion d'un entretien particulièrement chargé d'émotions, achevé bien malgré nous par les larmes de notre informatrice, ressentent cette participation avec violence. Julie, dont la mère, femme de ménage dans une maison de repos, est grande consommatrice d'eau de Javel, exècre cette odeur malgré les constantes visites de sa mère, qui lui en apporte à chaque occasion :

« Et je suis toujours dans une dynamique de rejet quand elle vient avec. Je ne veux pas que chez moi, ça sente la mort, l'hôpital quoi. » (Julie)

Tout au long de l'entretien, il apparaît que le conflit ouvert entre elle et sa mère s'attache en particulier à la défense de la légitimité de leur définition du propre, l'odeur de Javel étant un signe du bien-faire domestique qu'entend valoriser sa maman. La négociation de l'identité charge de sens cette articulation difficile entre patrimoines olfactifs :

« Je pense que c'est une affirmation de moi-même par la négation. » (Julie)

Nous observons une tension similaire dans le registre des cosmétiques. L'adolescence est le moment de l'utilisation des parfums. Dans ce domaine, le contrôle parental est constant.

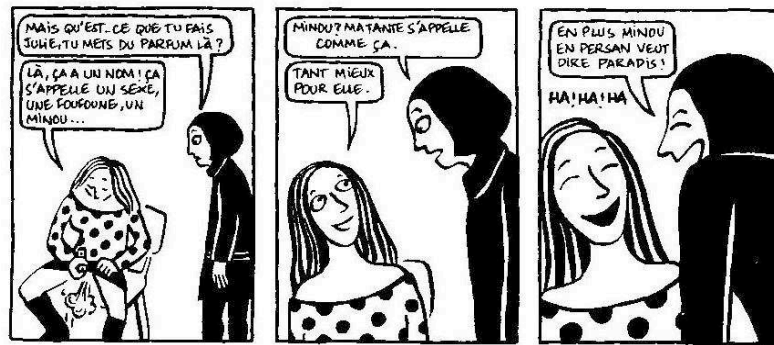


Fig. 4.5. Apprendre les règles cosmétiques. Extrait de Marjane Satrapi, 2003, *Persepolis 3*, L'Association : non paginé.

« J'ai commencé à en mettre au lycée. Pas avant, mes parents ne voulaient pas. » (Misaki)

Une fois leur usage autorisé (ou pris), une expertise cosmétique personnelle prend forme, reposant en partie sur des connaissances encyclopédiques nouvelles.

« Donc, quand j'étais au lycée, et à l'Université, j'ai fais des recherches : quelles sont les différences entre eau de Cologne, eau de toilette, eau de parfum et parfum ? » (Misaki)

Celles-ci vont alors croître et donner lieu à des détournements d'usages, comme le fait de se parfumer des lieux du corps inédits au regard des usages ordinaires à l'aide d'un déodorant (garçon) ou d'un parfum (jeune fille), « transgression » commune qui nous a été rapportée, et qu'illustre l'extrait ci-dessus d'une bande dessinée de l'Iranienne Marjane Satrapi²²⁷.

2.2.2. Reconnaître et encourager l'autonomie

Les parents ont conscience de cette trame qui tourne au désavantage de leur volonté de contrôle, et ils s'en accommodent à des degrés divers. Ce détournement est mieux accepté s'il donne forme à un patrimoine singulier plutôt qu'à la reproduction « conformiste » d'une culture adolescente dont l'uniformité est stigmatisée :

²²⁷ Une pratique que l'on retrouve notamment en Polynésie, prise en charge collectivement, où, explique Solange Petit-Skinner, « l'usage » veut que les femmes s'installent au-dessus d'un four creusé dans le sol, dont les pierres chaudes sont recouvertes de chairs de coco écrasées et de fleurs particulièrement odorantes. « Une vapeur s'élève alors, que la femme, enroulée dans une natte, reçoit à l'intérieur de son corps, à travers son vagin. » (Petit-Skinner 2004 : 174)

« Adolescents, ils voudront certainement d'autres choses [dans le domaine des cosmétiques]. Mais, s'il faut prendre ça pour faire comme les autres, ce n'est pas trop mon truc, j'aime pas, entre guillemets, copier pour dire de copier : autant qu'ils aient leur propre indépendance, leur propre goût... au moins autre chose que Axe ! » (Christelle)

D'une manière générale, cette autonomie est largement reconnue, voire encouragée par les parents, dans le domaine du parfum (nous développerons ce point en détail au chapitre 5 § 1.1.4.). On peut parler à ce titre d'une indépendance (de l'adolescent) sous contrôle (des parents). Il en va de même pour l'odeur du corps cru qui se transforme :

« Du matin au soir, elle emplissait la maison des roulades de sa voix plus grave, qu'elle trouvait belle ; et, à son coucher, quand ses regards glissaient sur la rondeur fleurie de ses seins, jusqu'à la tache d'encre qui ombrail son ventre vermeil, elle souriait, elle se respirait un instant comme un frais bouquet, heureuse de son odeur nouvelle de femme. » (Zola 1884b : 64)



Fig. 4.6. Le jeu de pet en gueule. Folklore obscène de l'enfant, d'après Gaignebet (2002 : 148).

Comme d'autres avant nous et dans des domaines de connaissance très variés (Cole & al. 1971 : 40), nous observons donc l'importance croissante des opérations de transmission horizontale dans l'acquisition des savoirs et savoir-faire au fur et à mesure du développement de l'enfant. Le « nous générationnel » tend de plus en plus à s'imposer contre le « nous familial ». Les jeux olfactifs semblent déterminants à cet égard, comme en témoigne le folklore obscène des enfants (Gaignebet 2002, Ferdenzi, Wathelet & Schaal, à paraître) et des adolescents (Wathelet & Ferdenzi 2008, Chapelier 2007, Fingerson 2005) dont le caractère sexuel est particulièrement appuyé. Sous cette forme ludique, ils contribuent à l'appropriation et au détournement des normes sociales adultes, et en particulier celles qui concernent l'effacement ritualisé du corps (Le Breton 2003a). L'univers des possibles semble infini, comme en témoigne ce jeu impossible, réel ou imaginé, consistant à attraper un oiseau et le sentir, que nous a raconté Nathan, 10 ans :

« [Après avoir attrapé l'oiseau il faut] sentir son odeur, et tu dis si ça sent bon ou pas (...). C'est quelqu'un à l'école qui m'a dit qu'il avait fait ça, il avait senti et ça sentait bon. Alors, on essaie de le faire mais l'oiseau, il part toujours. » (Nathan)

2.2.3. Expérimenter pour apprendre et singulariser

Dans le domaine culinaire, Isabelle Guarbau-Massaoui (2001, 2002) a démontré le caractère ludique et exploratoire des activités culinaires des adolescents et des jeunes adultes, détournant et réinventant les savoirs culinaires associés au registre maternel, ce que nos données montrent également :

« - [Christelle] *Maman adorait nous apprendre [la cuisine]. Et quand on essayait de faire toutes seules avec Elizabeth, on faisait parfois des grosses bêtises [rires].*
- [Nous] *Toutes les deux ?*
- [Christelle] *Ab oui. C'est quand on était petites. Enfin, entre douze et quinze ans, et on essayait nos premières recettes, on a parfois fait des bêtises. Il faut passer par là. »*

Si, comme le souligne Isabelle Garaguau-Massaoui, l'adolescence constitue une sorte de parenthèse nécessaire dans la transmission familiale, constitutive d'un savoir-être et d'une habileté spécifique qui sera nécessaire par la suite à la reproduction de recettes familiales, nous ajoutons que cette période est également ponctuée de situations d'apprentissage, et notamment l'identification de l'odeur du raté culinaire corollaire de cette intense activité d'exploration. Dans cet exemple comme d'autres du même type, le souvenir d'une de ces expérimentations ratées met en avant une odeur déplaisante, souvent une odeur de brûlé, qui ancre durablement dans la mémoire l'odeur indice d'échec²²⁸ :

« *Je me souviens, sur la recette, on nous disait de faire chauffer du café. Au lieu de prendre du café dans le thermos, on prend du café en grain, qu'on fait chauffer dans une casserole, voilà le style de bêtise qu'on pouvait faire, quand on était petites. Et puis : « maman, il y a le café qui brûle ». Et elle : « mais le café, ça brûle pas » [rires]. Oui, quand on doit le faire chauffer, mais dans notre cas [rires] ça pue quoi, ça brûle, la casserole est noire ! Ça, je m'en souviens ! » (Christelle)*

Cette période d'expérimentation contribue à l'édification des différents rôles sociaux. Pour citer des compétences que nous discuterons plus en détail ultérieurement, plusieurs de nos informateurs masculins ont souligné que l'apprentissage de la dégustation commence avec les amis de l'université alors que, pour nos informatrices, il s'agissait surtout de mieux connaître le parfum mais aussi la cuisine et la production d'une niche odorante domestique plaisante pour soi :

« *Quand j'avais mon appartement à Valence, j'avais un vaporisateur, mais c'était une ancienne bouteille de parfum de quand j'étais petite et dedans, j'avais mis de l'eau de lavande avec de l'eau, et je vaporisais un peu partout. Mais ça, c'est dans mon ancien appartement, je faisais pchitt-pchitt dans ma chambre ! Et voilà, et je ne sais absolument pas ce qu'il est devenu ce truc-là. » (Fanny)*

²²⁸ Le souvenir traumatique de l'échec constitue un levier d'apprentissage qu'identifient également les chefs de cuisine (Schroedl 1988 : 185).

La contribution des parents à l'édification d'un patrimoine olfactif se poursuit donc en même temps que l'exploration individuelle et alors que la constitution des singularités s'accroît.

2.3. Les grands-parents : constituer des prototypes olfactifs « tous terrains »

« J'adore sentir la violette : je retrouve la petite fille nichée dans le cou de mémé à respirer le parfum de sa poudre de riz... et mes petit-fils adorent mon parfum à la violette, j'ai droit à plein de poutous. »
(S2, femme, 50 ans, Côtes-d'Armor)

Les souvenirs olfactifs des grands-parents servent d'exemplaires prototypiques pour définir la catégorie aux contours flous des odeurs du passé, tout en contribuant à la formation du récit familial :

« J'avais la nostalgie de l'odeur des draps qui avaient séché dans les champs, comme à l'époque où j'étais jeune (j'ai 53 ans) et j'ai trouvé un livre sur les secrets de grand-mère dans lequel on conseille de mettre une ou deux gouttes d'huile essentielle de lavande ou au choix dans la dernière eau de rinçage. Depuis mes draps ont une odeur très agréable qui me rappelle le passé. »
(S4, femme, 53 ans, Hérault)

La catégorie des odeurs de grands-parents n'échappe pas au tropisme de l'authentique tel qu'il s'est constitué dès le XIX^e siècle avec l'émergence de dispositifs de patrimonialisation des espaces domestiques familiaux (Tebbe 2008) et, dans la seconde moitié du XX^e siècle, en regard de la valorisation culinaire des terroirs. Le « savoir-faire de la grand-mère »²²⁹ est une figure quasi imposée de cet imaginaire de l'« avant » convoquant l'image d'une cuisine savoureuse, réalisée à partir de compétences transmises oralement, pour lesquelles le jugement singulier l'emporterait sur la mesure et la reproduction des recettes (Assouly 2004) :



Fig. 4.7. Souvenirs de grand-mère. Extrait de Marjane Satrapi, 2003, *Persepolis 2*, L'Association : non paginé.

« Alors il y a différentes odeurs, qui me font penser à différents endroits où j'ai vécu. Il y a quand même chez ma grand-mère, qui a toujours été chez ma grand-mère, qui l'est encore, et c'est une grand-mère avec qui j'ai eu énormément de liens. Alors, même des fois, certaines odeurs qui peuvent être désagréables, peuvent me faire penser à chez elle et, du coup, ce n'est plus désagréable ! C'est caractéristique de, par exemple, c'est horrible mais, chez elle, la cuisine est la pièce centrale. Tu rentres, tu peux rentrer par le salon mais tu rentres toujours par la cuisine. Il y a des chambres, le salon, une chambre, la salle de bain, mais c'est la cuisine. Et elle était femme au foyer, mais elle faisait à manger aussi, elle faisait un peu traiteur pour vendre ce qu'elle faisait. Alors elle avait une grande poubelle, et il y avait une odeur de poubelle. Mais pas la poubelle renfermée, quand la poubelle reste ouverte, et la poubelle de onze jours, qui reste ouverte, ça a une odeur de nourriture un peu, qui est en train, qui est

²²⁹ Citons le site Internet www.trucsdegrandmere.com, créé après le début de notre étude, qui recense « ces petits trucs ingénieux, ces astuces « magiques », ces recettes oubliées de nos grands-mères ! » (Présentation du site).

pas pourrie, c'est pas cette odeur de poubelle qui donne envie de vomir, cette odeur de poubelle comme ça, qui me fait, j'ai même envie de dire « de poubelle saine », ça me fait penser à chez elle. » (Sandra)

La niche odorante des grands-parents désigne de ce fait tout à la fois un avant et un ailleurs que la radicale différence entre niches odorantes des espaces domestiques des parents et des grands-parents met en scène dès l'enfance. Lorsque l'ailleurs est lui-même une catégorie signifiante des discours identitaires, les odeurs de la culture matérielle des grands-parents sont susceptibles de se constituer en prototypes expérimentés des racines familiales, authenticité que réalise un puissant sentiment de nostalgie (Seremetakis 1993b).

« Moi, il y avait aussi l'odeur du thym et de l'origan, quand je retournais en Grèce, chez mes grands-parents et que les odeurs remontaient du jardin à la maison, avec derrière le chant des cigales pendant le calme absolu de la sieste. » (S4, homme, 33 ans, Paris)

2.3.1. Une culture matérielle et culinaire hors du temps

Les niches odorantes des grands-parents se donnent à penser à l'interface de deux logiques classificatoires. La première concerne les catégories de l'ailleurs et du temps d'avant, contribuant à la production d'une expérience du passé mise en scène dans le présent. La seconde est la mise en forme d'un lien intime, personnel et relationnel, au sein d'une institution familiale. L'univers olfactif des grands-parents constitue un autre espace domestique dont l'enfant connaît les contours de manière parfois très précise, qu'il sait distinguer de l'univers des parents :

« Ma grand-mère, elle a vraiment des habitudes de cuisine que ma mère n'avait pas du tout. » (Tatiana)

A ces deux formes correspondent des modalités distinctes de présence du passé dans le présent. Dans le premier cas, on observe un effet d'écrasement des expériences qui concourt à la formation de catégories olfactives détachées d'un événement particulier, notamment dans le domaine du propre :

« Toute leur maison, elle sent le propre, si tu veux, la catégorie générale, odeur de propre, ça sent chez mes grands-parents, je ne sais pas, une odeur de cire, de savon, tout ça mélangé. » (Maud)

« Mon autre grand-mère, elle habitait Paris aussi, et chez elle ça sent le propre. Et elle, elle sent la crème. » (Fanny)

« (...) certaines lessives, ça rappelle la mamy. » (S4, femme)

Cette élaboration catégorielle repose sur une *culture matérielle* tout à la fois différente de celle qui sert de pilier à l'environnement olfactif domestique, mais qui est également familière à

défaut d'être aussi bien connue. S'agissant de ces odeurs de lessive, nous avons demandé à Maud cette précision :

« - [Nous] - *Toi, tu as une lessive qui te rappelle la mamy ?*
- [Maud] *Non, mais des fois, tu sens les gens qui ont juste lavé leurs fringues et ça sent propre comme chez mamy* [rires]. »

La niche odorante des grands-parents est connue, mais des différences notables de préférences en limitent l'usage. L'hygiène, surtout, constitue une frontière disqualifiante :

« [L'odeur de la maison des grands-parents] *C'est pas du tout subtil, tu vois.* » (Tatiana)

« *L'Eau de Cologne c'est ce qu'utilise mon papy. (...) Tu sais il y a d'autres parfums beaucoup mieux pour un homme que la vieille Eau de Cologne.* » (S2, femme, 22 ans, Belgique)

Ces souvenirs olfactifs contribuent à la définition de la catégorie des odeurs de vieux :

« *Chez ma grand-mère ? Ça sent le vieux !* » (Fanny)

« *Ma mamy, elle était connotée à cette odeur générale de propre. Cette odeur de crème sur les pieds. Parce que quand on était petites on lui mettait de la crème, on la pomponnait. C'est pas l'odeur des pieds. C'était de la Akiléine, un truc à la lavande. Mais en fait, ça ne sentait pas tellement la lavande, une odeur un peu... en fait ils disent que c'est fait à la lavande, mais ça sent pas vraiment la lavande.* » (Maud)

Outre les odeurs du corps, les odeurs alimentaires occupent une place importante dans l'élaboration des souvenirs olfactifs des grands-parents :

« *Quand je repense à des odeurs de nourriture, ça va plus être des images de chez ma grand-mère.* » (Cyril)

« [Préparation du *stockfish*] *On se régale²³⁰ mais attention ce plat est fort en odeur à la préparation (souvenirs d'enfance, ma grand-mère nous le préparait souvent).* » (S4, femme, 35 ans, Alpes-Maritimes)

Les grands-parents, et en particulier la grand-mère, avaient la maîtrise de certaines recettes. Les souvenirs olfactifs qui en découlent s'articulent autour de ces piliers, des plats reproduits régulièrement ou un ou deux ingrédients privilégiés :

« *C'était toujours la même chose, ça sentait, il y avait deux ou trois plats, qu'elle faisait à chaque fois, ça sentait toujours les mêmes odeurs.* » (Cyril)

²³⁰ Malgré cette dominance d'un discours positif dans la description des odeurs alimentaires des plats préparés par les grands-parents, les souvenirs ne présentent pas tous ce caractère heureux. Plus rares, plusieurs témoignages mettent en avant des formes de dégoût pour la cuisine des grands-parents : « *Les rations étaient copieuses, mais ça puait, j'avais oublié l'odeur de la viande. Elle ne me manquait pas. Quand j'étais petit, je mangeais chez mon grand-père de la viande hachée de chameau. Elle avait une odeur particulière, forte. Elle m'écœurerait.* » (Ben Jelloun 2001 : 218)

Ces souvenirs émergent dans la discussion sous la forme d'odeurs typiques du culinaire. Ce lien avec les grands-parents a plusieurs fois été souligné en contraste avec l'affirmation d'une absence de transmission culinaire de leurs propres parents, et plus particulièrement encore lorsque les grands-parents pouvaient, par leur profession ou leur lieu de vie, faire valoir une relation privilégiée avec un mode de vie campagnard tel qu'il est mis en forme dans le concept de terroir. Le témoignage de Xavier rend compte de ce tropisme :

« Par rapport à mes parents, j'ai l'impression de manquer un peu de recul, j'ai pas l'impression qu'il y a eu une véritable transmission. (...) Alors que, à l'inverse, j'ai énormément de souvenirs avec mes grands-parents et là, j'ai énormément de souvenirs olfactifs, c'était les vacances, quand j'y allais, c'est très, très net. Du côté maternel, il y a avait une ferme, il y avait des animaux, j'ai des impressions très précises. Comme les fraises qu'on mangeait, le café au lait, le pain grillé, beaucoup d'odeurs qui renvoient à l'endroit. Les poires, par exemple, je suis très sensible aux poires. Et puis il y a les recettes du lapin que ma grand-mère faisait, il y avait quatre ou cinq recettes que ma grand-mère faisait régulièrement et que je considère comme très bonnes. Et qui constituent un peu le repère aujourd'hui. » (Xavier)

Cette association des grands-parents à une vie sensorielle plus intense, plus libre, est renforcée par les souvenirs de l'apprentissage de la dégustation qui, en se montrant plus permissif que celui des parents (goûter les premiers alcools pour Nathalie, du vin pour Quentin), contribue à la formation d'une mémoire olfactive associée à un domaine social qui n'est pas tout à fait familial, ni tout à fait étranger. Cet entre-deux est renforcé par la fréquence, souvent cyclique²³¹, des contacts avec les grands-parents, dont le caractère ponctuel préserve de certains effets d'habitation :

« Chez ma mère, j'y étais toujours donc je sais, ça sent pas forcément. L'odeur elle est peut-être plus dans le quotidien, donc tu y fais moins attention. Alors que chez ma mamy, comme on y allait pas souvent, quand on y allait ; les draps, ils avaient toujours la même odeur. Comme les habits. Quand elle nous lavait les habits, ça c'était une odeur récurrente qui était connotée à ma grand-mère. » (Maud)

Cette altérité apprivoisée se manifeste très bien dans l'association fréquente entre les catégories « odeurs de grands-parents », « odeurs de vacances » et « odeurs culinaires », le dénombrement des plats un peu plus gras, « [pas vraiment] de régime, je le referais pas tous les jours, mais c'est trop bon » (Isabelle). Ces savoir-faire vont de pair avec les « trucs de grands-mères » (S2, femme, 41 ans, Meuse) dont la littérature culinaire populaire s'est aujourd'hui emparée. Il n'est pas rare de rechercher « la technique, que nos grands-parents utilisaient » (S2, homme, 39 ans, Floreffe, Belgique), tout comme « cette délicieuse recette, retranscrite du carnet de ma grand-mère... Toujours de bonnes vieilles recettes ! » (S2, femme, 59 ans, Belgique) Ce savoir culinaire, élaboré dans des échanges entre

²³¹ Il serait intéressant de comprendre quelle place occupent les odeurs attachées aux grands-parents dans le cas de situations de cohabitation. Comment se règlent dans ces cas l'économie du contrôle des odeurs domestiques et familiales que nous avons décrite au chapitre précédent ? Les odeurs des grands-parents font-elles partie intégrante des qualités olfactives familiales favorisées, ou bien sont-elles exclues sous cette forme mi-étrangère, mi-familiale que nous avons observée chez nos informateurs ?

grands-parents et petit enfants, relie tout à la fois une temporalité et un espace qui seront, dans les souvenirs olfactifs, réduits à quelques formes spécifiques ancrées dans la mémoire et recherchées dans la perception du monde. Comme l'a observé Nadia Seremetakis :

« The grandma and child collaborate in the sensory and narrative refiguration of the rural landscape; a reconfiguration that also functions as a meta-commentary on the urban landscape because it recharges the marginalized and the ephemeral within the urban with exotic meanings. » (Seremetakis 1993b : 33)

2.3.2. Autour d'un décès, le partage familial des souvenirs familiaux

Incidemment, par les déménagements et déplacements d'objets qu'il suscite, le temps du deuil rend palpable aux individus l'écart important qui existe entre les niches odorantes des enfants et des parents, mais aussi la façon dont chacun a mis en place un environnement propre. Cette situation, je l'ai éprouvée à l'occasion du décès de mon grand-père et au placement en maison de repos de ma grand-mère, atteinte de la maladie de Pick. Autour d'une table, quelques semaines après avoir vidé leur maison, nous échangeons à ce sujet avec ma mère et ma sœur.

Ce qui m'a tout d'abord marqué, c'est la prédominance de l'odeur du corps étendu de ma grand-mère dans la définition partagée que nous avons de son environnement olfactif domestique, et plus largement dans l'ensemble des souvenirs que nous en avons. En vidant le contenu de ses meubles, en classant et distribuant au sein de la famille quantité d'objets, ma mère, ma sœur et moi avons été frappés tant :

« Ils sentent mamy, comme ses mouchoirs, et ses vêtements. Tout sentait la même chose chez elle. Ça sentait elle, ça sentait l'Eau de Cologne. J'ai retrouvé un mouchoir dans une poche, et c'était toujours l'odeur de mamy. Maintenant, elle sent le vieux, c'est une odeur de maison de repos. » (ma sœur)

Ce moment particulier, chargé d'émotions, a été l'occasion de revenir sur des souvenirs dont le partage nous était inconnu avant cette discussion, telle une préférence pour l'odeur de la crème *Nivea* et des produits *Avon* avec lesquels nous jouions enfant (ma grand-mère était représentante de la marque), et des eaux de Cologne lorsqu'il fallait soigner un « bobo » : aspergée sur le front, elle devait aider à faire partir la douleur. Ces gestes, nous en partageons le souvenir, comme le fait de se sentir le cou et de mettre du parfum sur les poignets en les frottant ensuite, opérations que nous connaissons et que ma sœur et ma mère continuent aujourd'hui de reproduire occasionnellement. Et aussi des routines : mettre les emballages vides de savon dans les armoires, ce que tous les trois nous continuons de pratiquer.

Quelques mois plus tard, nous sommes revenus dans la maison des grands-parents, vidée. L'odeur avait déjà disparu des lieux. Restent alors les odeurs des produits cosmétiques retrouvés, tournés ou non, que nous avons gardés, et une mémoire réorganisée. Ma mère, ayant retrouvé un flacon de produit à lessiver d'une marque particulière, de celle que ma grand-mère utilisait alors qu'elle était enfant, a commencé à l'utiliser pour laver les vêtements de sa mère, placée en maison de repos. Jusqu'à son décès un an plus tard, elle continuera à lui mettre du parfum dans le cou et les poignets, comme elle avait appris à le faire avec elle, et à la parfumer avec des crèmes et du déodorant :

« Même si, vu son état, je ne suis pas certaine qu'elle sente quelque chose. Mais... » (ma mère)

Ces moments de partage de souvenirs ont été l'occasion pour ma mère, ma sœur et moi de mettre en commun nos mémoires singulières et de contribuer à un recadrage de la mémoire de l'événement en intégrant une connaissance de son partage. En ce qui concerne la nourriture, par exemple, l'odeur de l'omelette du vendredi soir – qui a constitué l'ordinaire du vendredi soir pendant plus de dix ans pour ma sœur et moi – n'évoque rien de particulier à notre mère. Pour nous, par contre, elle est une référence partagée et très appréciée. Dans un autre registre, si pour ma mère et ma sœur, l'odeur de papy recouvre son bleu de travail, pour moi, ce sont surtout ses pieds, odeur que je retrouvais chaque semaine dans son bureau où je me rendais pour discuter avec lui et que, finalement, j'appréciais. Seule ma mère aura préservé le souvenir de l'odeur de sa peau :

« Son odeur à lui, qui est vraiment lui, et qu'il a senti jusqu'au bout, jusqu'au moment de fermer le cercueil. » (ma mère)

Plutôt qu'une occasion d'oubli, le décès de mes grands-parents a été un vecteur puissant de la constitution de ma mémoire olfactive de mes grands-parents, et de son partage parmi mes proches. Il fait la mémoire olfactive du familial.

2.4. Oncles, tantes et la famille étendue

Quoique plus rarement évoqués dans notre matériel, les souvenirs olfactifs des oncles, tantes et cousins jouent un rôle similaire à celui des grands-parents concernant la formation de catégories olfactives désignant une forme d'altérité connue :

« Le mot « odeur » ça me fait penser à mes vacances quand j'étais à Thônes, en Haute-Savoie avec mes cousins. On marchait dans les champs, qui avaient ces odeurs de fleurs, il y avait l'âne, qui sentait pas bon, mais c'était drôle, on faisait de la cuisine

comme ça, des crêpes, etc. dans le chalet... Il y avait l'odeur du bois brûlé, de bois humide, un peu une odeur de chèvre, ... ça te rend nostalgique. » (Virginie)

Dans deux romans autobiographiques, *Le roman d'un enfant* (1890) et *Prime jeunesse* (1912), Pierre Loti montre la forme que recouvre cette altérité apprivoisée en évoquant le souvenir de sa tante Berthe.

« On rencontrait aussi quelquefois des troupeaux de moutons, avec des bergères qui les gardaient, bien plus paysannes, plus noircies au grand air que celles des environs de la ville. Et ces Chaumes mélancoliques, brûlés de soleil, étaient pour moi comme le vestibule de la Limoise ; ils en avaient déjà le parfum de serpolet et de marjolaine. » (Loti 1890 : 99)

« Au moins, si les autres étaient rentrées, j'étais sûr de trouver là tante Berthe, seule, toujours indépendante de caractère, et dédaigneuse des rhumes du soir, des fraîcheurs du serein ; après m'avoir embrassé, elle flairait mes habits, en reniflant un peu pour me faire rire, et disait : « oh ! tu sens la Limoise, petit ! » Et, en effet, je sentais la Limoise. Quand on revenait de là-bas, on rapportait toujours avec soi une odeur de serpolet, de thym, de mouton, de je ne sais quoi d'aromatique, qui était particulier à ce recoin de la terre. » (Loti 1890 : 116)

« Encore aujourd'hui, quand il m'arrive de jeter les yeux sur quelqu'un de ces objets que je rapportais de là-bas pour mon musée, ou sur quelqu'une de ces petites lettres que j'écrivais chaque jour à ma mère, je sens tout à coup comme du soleil, de l'étrangeté neuve, des odeurs de fruits du Midi, de l'air vif de montagne, et je vois bien alors qu'avec mes longues descriptions, dans ces pages mortes, je n'ai rien su mettre de tout cela. » (Loti 1890 : 136)

« La Limoise, elle a même son parfum particulier, parfum d'aromates que l'on y respire partout. La Limoise !... » (Loti 1919 : 92)

« C'est surtout aux environs de midi que l'on respire dans ce jardin le parfum aromatique, qui est l'odeur de la Limoise, et qui ne peut avoir d'autre nom ; on y devine mieux qu'à toute autre heure les solitudes pastorales qui l'entourent et au silence qui y règne se mêlent des petits bruissements de sauterelles agitant leurs élytres ou de cigales se promenant parmi des feuilles sèches. « tu sens la Limoise, petit ! » me disait toujours tante Berthe, en flairant mes vêtements quand je revenais d'ici. » (Loti 1919 : 112)

Ce savoir littéralement extra-ordinaire de la tante de Pierre Loti contribue à l'élaboration d'un lien d'attachement avec un territoire qui, parallèlement aux voyages et aux déplacements de l'auteur, s'est doté du statut particulier de lieu des origines où la mémoire et les émotions semblent le rattacher. Dans le domaine des odeurs du corps tout au moins, la relation d'attachement avec les oncles et tantes conditionne le jugement affectif avec une catégorie d'odorants :

« Et il continua sa promenade sans parler à personne. Le soir il demanda à sa nièce si l'odeur du tabac lui serait désagréable. - [Madame Papofski] Du tout, mon oncle, au contraire ! Je l'aime tant ! Je me souviens si bien comme vous fumiez quand j'étais petite ! J'aimais tant ça à cause de vous ! » (Ségur 1863 : 49)

« Mais, quand j'étais petite fille, je ne faisais pas vraiment attention à l'odeur de la femme. Pour moi, il n'y avait que l'odeur de ma mère, et ma mère sentait bon. Mais, j'aimais quand même plus l'odeur de mon père. L'odeur de mon père ça me fait quelque chose, j'aimais. Et mon oncle aussi. Et mon grand-père, il puait un peu, mais j'aimais quand même. Parce que mon père et mon grand-père, ils sont mécano, alors, je ne sais pas, ils avaient un peu de cette odeur, ils puait un peu. C'est comme mon père et les chemises et le parfum, et euh, moi j'aimais aussi l'odeur de mon grand-père, mais il puait aussi, et mon oncle il fumait la cigarette et j'adorais aussi ça, cette odeur de l'homme, de parfum et de cigarette, j'adorais. Mon oncle, vraiment, comme je l'aimais, j'étais amoureuse de mon oncle, peut-être encore plus, parce que le père c'est toujours le père, mais l'oncle ! Il avait une moto, il m'emmenait avec sa moto, et il m'appelait poupée, et il me prenait dans ses bras, il était plus jeune que mon

père, j'étais sa poupée et je l'adorais, je l'aimais. Il avait l'odeur de la cigarette, et d'ailleurs je fume. Et mon père ne fume pas, personne ne fume dans ma famille d'autre que mon oncle. » (Sandra)

Le rapprochement est certes un peu rapide, mais cette deuxième description, impressionnante par sa précision, met en lumière le caractère sexué de l'attachement aux individus dans le contexte familial, et en particulier une forme d'attachement avunculaire qui résonne avec les classiques de la littérature anthropologique sur la parenté et le rôle privilégié de l'oncle dans l'éducation de l'enfant.

2.5. Des patrimoines singuliers

« Mettre le parfum que ma mère a toujours porté, c'est comme avoir son prénom. C'est lui piquer son identité en fait. » (Anaïs)

Cette présentation des formes de partage entre apparentés – réalisées dans les souvenirs – ne doit pas faire oublier l'importance qualitative et quantitative des différences concernant les patrimoines olfactifs des membres d'une même famille, tant d'un point de vue diachronique que synchronique :

« Il y a la vie, il y a ce que eux y font (les parents), et ce qu'ils apportent, et puis il y a ce qu'on fait, ce qu'on retrouve, ce qu'on aime. Après, en avançant, tu te crées des odeurs, des trucs que toi tu aimes, des... que tu aimes retrouver quoi. » (Maud)

« Chaque génération crée des trucs qui ne seront simplement pas récupérés. » (Rose)

Plusieurs mécanismes contribuent à la singularisation des patrimoines olfactifs des enfants vis-à-vis de celui des parents. Le premier tient à la plasticité des processus de catégorisation olfactive, qui forgent des associations susceptibles de disqualifier les usages des odorants concernés.

« Ma mère, elle utilisait la lessive avec le parfum citron. Pour moi, c'est la même odeur de thé au citron que tu peux consommer à la machine. Donc chaque fois que j'essaie de boire le thé au citron à la machine, thé nature et thé citron, je trouve que ça a franchement la même odeur que la lessive que ma mère utilisait, donc j'arrête d'utiliser cette odeur. » (Misaki)

Un second facteur tient à la distance qui réside entre une niche odorante et l'environnement olfactif. Les souvenirs olfactifs de l'enfance ne remplissent pas l'ensemble du vécu mais, au contraire, apparaissent ponctuellement :

« C'est vrai que quand tu sens des trucs, tu te dis : « ça me rappelle trop quand j'étais petite ». » (Déborah)

La mémoire olfactive est donc bien plus étendue que les souvenirs, mais ce hiatus contraint l'inscription du passé dans le présent. Rose, informatrice dont le métier est aujourd'hui de concevoir des produits cosmétiques à l'aide de recettes recherchées dans de vieux ouvrages, n'a eu de cesse de nous le souligner :

« [A propos de « trucs » olfactifs] *Combien de fois n'ai-je pas entendu : Oh, mon dieu, ça je le savais ?* » (Rose)

Pour contribuer à la production d'une niche odorante, ces « trucs » doivent subir l'épreuve du réel en s'inscrivant dans les différentes compétences que nous avons décrites au troisième chapitre. Sans cela, elles sont des balises mémorielles jetées au hasard des expériences, permettant à la personne de se raccrocher à son passé mais non de construire une route ou encore de la guider. Ainsi, de nombreux pans des niches odorantes domestiques ne sont pas élaborés explicitement en fonction de critères olfactifs :

« *Comme odeur de lessive, j'essaie de ne pas mettre de parfum, mais ils sont tous parfumés ! Moi, quand je choisis les lessives, ce n'est pas par rapport aux parfums, ça ne m'intéresse pas parce que je sais que ça sent trop fort, parce qu'ils en ont mis exprès. Donc, je préfère choisir les lessives en fonction de leur utilité.* » (Mélanie)

De même – troisième facteur – lorsque le choix est donné entre plusieurs odeurs, ce qui s'avère courant au sein d'une culture matérielle riche en biens manufacturés, les logiques de sélection du produit ne renvoient pas toujours à une préférence stable dans le temps.

« - [Nous] *Et qu'est ce que tu prends comme gel douche ?*
- [Fanny] *Moi, en général ? Tout ce qui sent bon ! Non, je ne sais pas, je ne sais pas. D'une manière générale, ce que je prends le plus souvent ? Ça dépend, franchement, ça dépend.* »

Dans bien des cas :

« *On se fout de l'odeur, tant que ça ne pue pas.* » (Olivia)

A contrario, nombre d'odorants qui déterminent la qualité de la niche odorante domestique sont présents en raison des hasards des événements biographiques. Ces hasards vont parfois servir de point de départ à des attachements durables et structurants dans l'organisation des connaissances et préférences :

« *Après, c'est des rencontres. Escada Couture, c'est un cadeau, et puis Angel Innocent, c'est un cadeau aussi, parce qu'on m'avait proposé de m'offrir un parfum, et j'ai demandé s'ils avaient Angel, et ils m'ont dit « on l'a pas », et ils m'ont proposé celui-là, et c'était un truc vachement agréable, une rencontre agréable.* » (Anaïs)

Un quatrième facteur, enfin, contribue à accroître encore un peu plus cet écart. Il s'agit du rôle de l'expérimentation, du jeu et de l'exploration, des pratiques dont nous avons montré l'importance dès l'enfance dans la constitution d'un patrimoine olfactif singulier.

« Il y a de ce fait toujours quelque chose de créatif dans les minuscules situations du quotidien. Une des manières d'apprécier le fait qu'il n'y a de « reste », qu'il n'y a pas les actes sérieux et les actes « pour rire », c'est de comprendre l'importance du geste dans la vie sociale. » (Maffesoli 1979 : 176)

Cela vaut tout particulièrement dans le cas des parfums où l'expérimentation est récurrente. Ils sont des prétextes à la recherche de savoirs sur les odorants, s'exerçant également dans les parfumeries, lieux de l'expertise professionnelle et « bibliothèque de référentiels d'odeurs » aisément consultables:

« [Est-ce un parfum] (...) de supermarché ou de parfumerie ? Promis, si je le vois, je le sens et je te dis. » (S4, femme)

« J'ai tendance à tout sentir. C'est bête, mais je ne peux pas m'empêcher de sentir, ça m'arrive même de sentir les choses. Tu vois, je vais faire un truc, je vais le sentir pour voir si ça sent bon, et puis après je vais le goûter, mais d'abord, je vais le sentir (...), même les produits d'entretien ! » (Déborah)

Les expériences olfactives quotidiennes sont le fruit d'une exploration souvent individuelle. Combinées au principe de bricolage, elles peuvent conduire à un déplacement des usages selon les époques et les personnes.

« Ca, c'est le parfum que mon proprio a laissé, je pense que c'est un parfum pour homme, c'est pas mal, oui... pour les toilettes [rires]. Mais après, si on demande ce serait quoi exactement, je ne sais pas. Ça sent bon, c'est tout [rires]. » (Laurence)

Et ce parfum de servir, effectivement, de désodorisant de toilettes ! En considérant conjointement les quatre facteurs que nous venons de rappeler, nous comprenons pourquoi la transmission familiale opérant par la formation de souvenirs singuliers rend possible une grande diversité des pratiques entre individus apparentés. La description des souvenirs olfactifs et de leurs régularités apporte un nombre limité de pièces au puzzle de la transmission. Néanmoins, elle permet d'identifier un certain nombre de ressources et logiques privilégiées dans la formation du legs familial.

2.6. Conclusion : une singularité encadrée. La mémoire des odeurs est téléologique

« C'est le paradoxe : l'odeur c'est intime, ça a tendance à individualiser. Mais en fait, même si ça t'individualise, ça te fait rentrer dans un autre cadre social. Et on peut dire que, finalement, vous serez plusieurs à vous sentir individuels avec la même odeur. Ça c'est le paradoxe, de dire que chaque individu a sa propre odeur, mais c'est aussi la manière de se reconnaître soi, c'est la manière de se distinguer des autres. Si tu veux, la conscience des odeurs, elle implique un rapport à autre chose, à une communauté d'hommes. » (Hakim)

Le psychologue américain Daniel Schacter, spécialiste de la mémoire, a bien résumé les propriétés des souvenirs olfactifs que nous venons de décrire :

« Memories that can be elicited only by specific tastes and smells are fragile: they can easily disappear because there are few opportunities for them to surface. But those that survive are also exceptionally powerful: having remained dormant for long periods of time, the sudden appearance of seemingly lost experiences cued by taste or smells is a startling event. » (Schacter 1996 : 27)

Entre mémoire et souvenirs, comment s'organisent les traces du passé dans le présent ? Dans cette première partie de la discussion, nous avons apporté trois réponses. La première concerne la formation de traces mémorielles dans l'esprit-cerveau à partir d'un apprentissage conscient de lui-même, soit chez les « apprentis », soit chez les « maîtres ». Nous avons identifié trois modalités de partage mémoriel :

- a. Apprentissage par frayage. Ce sont les explorations individuelles ou collectives des jeunes enfants et des adolescents indépendamment des parents.
- b. L'exercice d'une pédagogie parentale. Elle permet le partage de certaines catégories olfactives et l'établissement d'une norme dont la principale structure repose sur une différence des genres.
- c. Un apprentissage encadré par le parent qui contraint le contexte de la tâche pour l'enfant. Dans le langage de la cognition distribuée, on parle de « scaffolding » (Greenfield 1999). On rejoint ici le processus d'« imprégnation encadrée » que nous avons cité plus haut.

Dans le cadre de l'espace domestique et de l'intime, les données ethnographiques que nous avons présentées jusqu'ici nous permettent de soutenir l'argument d'une transmission qui opère d'avantage par la production d'une niche odorante et l'encadrement des environnements

olfactifs de l'enfant que par une transmission explicite de compétences dédiées spécifiquement aux composantes odorantes du monde.

La deuxième réponse que nous apportons concerne le rôle de l'attachement à un événement ou à une personne dans la formation de traces mémorielles les concernant. Le jugement olfactif est conditionné par la nature du lien affectif qui relie l'individu au monde, impliquant une dépendance forte à un curriculum biographique unique :

« L'odeur des pieds, c'est un bon exemple, parce qu'elle peut carrément te faire penser à quelqu'un aussi. Moi je dis ça parce que j'ai un cousin, il sentait des pieds, c'était une maladie ! Quand il entra dans la même pièce que toi et qu'il retirait ses godasses, c'est bon, tu savais qu'il était là ! Et du coup, dans un autre cadre, à un autre endroit, à un autre moment, tu ressens cette odeur des pieds, la première chose que tu te dis, ce n'est pas « ah ça sent des pieds », non, la première chose, c'est, tu repenses à ce gars ! C'est bizarre, ta première pensée elle ne va pas à l'odeur en te disant c'est désagréable, non, tu penses au gars, tu penses au gars que tu connais, tu penses « j'ai déjà senti ça quelque part ». Enfin, dans le cheminement de ta pensée, tu te dis ça, mais en fait tu le dis pas « j'ai déjà senti ça quelque part, ça me fait penser à quelqu'un », ça te fait directement penser à quelqu'un. » (Hakim)

Pour ces odeurs, leur partage est de ce fait, largement structuré par des réseaux de sociabilité et les relations entretenues avec chaque individu et par des lieux.

Soulignons enfin que la mémoire est autant fonction de l'encodage que de la récupération. La troisième réponse que nous apportons est la formation des souvenirs en tant qu'activité mémorielle située. Nous avons ici décrit les éléments qui constituent différents types de souvenirs olfactifs de l'enfance à l'âge adulte. Ces catégories sociales d'odeurs (odeur d'enfance, odeur des parents, odeur de papy, odeurs familiales, etc.) permettent de constituer l'accord au-delà des idiosyncrasies biographiques, et ce malgré une grande diversité des contenus à cet égard. Il peut dès lors s'exercer sur le contenu de la catégorie sémantique tout en préservant la singularité de son contenu perceptif.

On observe donc que la mémoire est susceptible d'être transformée, reconfigurant l'ordre du familier. Nous avons distingué trois périodes critiques dans la récupération de la mémoire qui exercent une contrainte structurelle sur sa transmission : **(a)** l'installation en couple dans un cadre domestique partagé, impliquant la négociation de nouvelles routines et d'une nouvelle culture matérielle, **(b)** la naissance des enfants qui transforme le statut du couple en parents et suscite une reconfiguration relationnelle radicale centrée autour des enfants et **(c)** le développement de nouvelles compétences pédagogiques qui inscrivent les comportements et compétences de l'enfant dans une filiation. Nous introduisons ces trois périodes dans la section suivante.

3. Le couple, ou la négociation du « normal olfactif »

« Hier au centre commercial, moi et mon amie, nous nous sommes faits encore la réflexion que beaucoup de gens sentent mauvais, même très mauvais. » (S4, homme, 30 ans, Loire-Atlantique)

Être en couple et prendre possession d'un lieu de vie commun constitue une importante épreuve de négociation des patrimoines singuliers, quels qu'ils soient. Ceci vaut également dans le domaine olfactif. Par rapport aux parents :

« (...) il y a une petite rupture qui s'est faite. Parce qu'on ne cuisine plus de la même manière que les parents, c'est certain, donc ... par rapport à moi, ils rajoutent peut-être un peu d'ingrédients qui te donnent un truc caractéristique à l'odorat, qui te donnent quelque chose que tu ne retrouves pas. Je crois que c'est comme ça que ça fonctionne. Et puis, tout dépend aussi de la personne avec qui tu vis. » (Marc)

L'opération minimale de négociation, en arrière-plan des éléments qui font l'objet d'une discussion explicite, consiste à mettre en place une niche odorante commune qui permette la cohabitation de sensibilités distinctes. Cette période montre la négociation « *du normal olfactif* » (François), l'instauration de modalités de tolérance vis-à-vis des singularités de chacun, autant que le développement de ruses et stratégies pour contourner la nouvelle normalité qui se met en place et qui, parfois, s'impose contre la volonté d'un seul. Car la singularité biographique perdure tout le long de la vie, se constituant dans des événements qui rendent palpable l'impossibilité d'un partage parfait d'un patrimoine olfactif :

« Je me souviens, quand j'étais jeune, en Afrique [Belge dont l'enfance s'est déroulée dans ce qui, à l'époque, s'appelait le Congo Belge], c'était beaucoup plus des odeurs de fruits et toutes ces choses et notamment la petite banane. J'ai un jour revu ça dans une grande surface, et ça ma fait tout bizarre : là il y a ton enfance qui revient, et tu le vis rien que pour toi, parce que tu sais très bien que les trois personnes qui sont autour de toi, aussi bien ma femme que mes deux enfants, peuvent pas se rendre compte, parce que ça je l'ai vécu pendant sept ans et là-bas, eux ne l'ont pas vécu, et je voyais ça, c'est quelque chose..., ça a un effet magique, c'est clair ! Mais, je n'ai pas l'impression d'avoir des chocs de style : ben tiens, je n'ai plus cette odeur là, ça me perturbe, ou ça me dérange quoi ! » (François)

La notion de *style* est un premier outil utilisé par nos informateurs pour organiser cette négociation dans le couple, en particulier au travers des justifications²³² qui soutiennent la répartition des tâches.

²³² François de Singly (2007b) observe que les « excuses » des hommes à leur moindre implication dans les tâches domestiques se répartissent en plusieurs catégories, selon des facteurs dits objectifs et attachés aux statuts sociaux : manque de temps, manque de compétence, standards du propre inférieurs, et des facteurs subjectifs, en particulier de « goût ». Dans le cadre d'une entreprise de sociologie des justifications, François de Singly explique que seule une approche quantitative serait à même de juger de la valeur de ces différences de compétences perceptives dans le couple (2007b : 10). Notre perspective est volontairement plus optimiste quant aux possibilités offertes par une démarche qualitative, puisqu'elle permet, comme nous le faisons, de faire émerger des régularités en croisant les discours aux différents âges de la vie d'une part, et en étudiant en détail la

« La référence éventuelle au fait d'avoir appris à être sensible à telle ou telle chose dans la vie quotidienne, au moment de son enfance par exemple, devient ici un « argument » que les individus peuvent mobiliser pour rendre compte de l'amplitude de leur investissement. » (de Singly 2007b : 9-10)

Un style possède un double fondement, public – une revendication ou une assignation – et privé – une tendance comportementale relativement durable²³³. Dans cette seconde acception, il est le résultat conjoint de la préservation, voire la production de singularité dans l'organisation sensorielle des tâches domestiques (Pink 2004) et du conservatisme des rôles (Kaufmann 1992, 1997) en lien avec le développement d'expertises dans le champ du domestique. Il se définit par des compétences cognitives, affectives, morales et esthétiques. Le terme d'*expertise* est choisi à dessein, car l'usage de cette notion va avec la reconnaissance ou l'affirmation d'une habilité supérieure, acquise ou nécessaire. Pour cette raison, l'attribution d'un style à un membre du couple ou de la famille, qu'il soit imposé ou négocié, est un vecteur puissant de l'association entre rôles et compétences olfactives. En définitive, dans le registre olfactif, aucun des couples que nous avons rencontrés ne montre ni ne revendique une réelle identité de compétences olfactives. Nous observons plutôt une attention à la préservation des spécificités de chacun qui prend appui, notamment, sur un clivage entre hommes et femmes dans les savoirs et savoir-faire olfactifs.

Ce qui est certain, c'est l'existence de changements importants tant pour les hommes que les femmes. Les récits de nos informateurs permettent d'identifier les principales transformations qui apparaissent dans les premiers temps de l'installation. Elles ont pour cadre la transition, parfois radicale, entre une culture matérielle qui reposait beaucoup sur des choix de biens de consommation par les parents, une logique de non-choix (exemple de la consommation très économique des étudiants), et le cadre de vie nouveau du couple nécessitant un aménagement des expertises²³⁴. Une période plus ou moins longue de négociation des rôles se met en place, évaluant les compétences de chacun et devant conduire à la répartition des tâches. Dans son étude consacrée à la gestion des odeurs en situation urbaine, Martin Manalansan IV (2006 : 46) a montré que la discipline des odeurs dans un contexte multiculturel était avant tout une compétence féminine, les hommes prenant en charge essentiellement des odeurs dans la vie

description des compétences perceptives elles-mêmes. De ce fait, on arrive à déceler des divergences entre le discours de justification et la description des compétences elles-mêmes, voir le chapitre 5, § 1.1.1.5. et sqq.

²³³ Nous entendons le style dans l'acception d'une manière habituelle d'appréhender, d'apprécier les choses et de se comporter. « Un style est une certaine manière de traiter les situations. » (Merleau-Ponty 1945 : 378)

²³⁴ Bien entendu, pour les besoins de l'argument, nous ne décomposons pas ici les multiples nuances qui marquent ce déplacement, constamment à l'œuvre. Nous décrivons ici une tendance dont le degré de précision est limité par la qualité des données obtenues.

publique. Cette articulation des axes privé/ public en parallèle avec la différence des genres apparaît de manière transversale à nos données.

La formation des habitudes et routines perceptives à l'adolescence est un agent puissant de la différenciation des expertises lors de la formation du couple :

« Ici, à la maison, c'était du Soupline. J'ai gardé, habitué à cette odeur là, donc j'ai gardé ... C'est de maman. »
(Christelle)

Sachant que les tâches sont réparties différemment entre partenaires, elles sont le moteur de pratiques de production de la nouvelle niche odorante domestique. Fondatrice du normal olfactif pour la personne qui prend en charge ce travail, ces habitudes augmentent chez l'autre l'étrangeté olfactive de ce monde. Pour cette personne, les relations évidentes forgées au gré de la socialisation primaire sont parfois radicalement transformées. Le familier change :

« J'ai eu l'impression, tu vois, que j'ai ré-acquis de nouvelles odeurs avec Christelle, qui a commencé vraiment à partir du moment où j'ai vécu avec elle et qu'on a commencé à faire notre propre vie, et sa manière de cuisiner, de laver le linge, ses produits d'entretien. » (François)

Face à ce changement qui s'avère parfois brutal, nous avons relevé trois stratégies. La première consiste à prendre acte du style de son ou sa partenaire.

« Quand l'individu nous explique: « Il faut que je nettoie, elle ne supporte pas » ou: « Il va gueuler parce que c'est le bazar », il intériorise la norme de l'autre. » (Welzer-lang & Filiod 1993 : 237)

La seconde prend forme au corps défendant du ou de la partenaire, une nouvelle définition de la normalité olfactive se constituant au gré de l'imprégnation :

« J'ai une anecdote par rapport au linge : je sais dire quand c'est Christelle qui a repassé le linge, ou quand c'est notre femme de ménage qui a repassé le linge (...). A la rigueur, ça me fait plus plaisir quand c'est Christelle qui l'a repassé, je reconnais l'odeur de son parfum et quand c'est une autre, ce n'est pas pareil. » (François)

Enfin, il est possible que sur certains points, l'accord ne se réalise jamais, et la différence entre styles revendiqués constitue une source de tensions qui dureront le temps du couple. Mais même dans ce cas – que nous décrirons avec plus de détails dans la suite – on observe un rapprochement minimal des compétences olfactives des deux partenaires sous la forme d'une connaissance des qualités odorantes des lieux et des corps motivée par le ou la partenaire.

3.1. Odeurs reconnues

« Je vais reconnaître Laurence parce qu'elle met toujours le même parfum, donc ça c'est sûr et certain et si je croise quelqu'un dans la rue qui a mis le même parfum que Laurence [respiration], ça va m'attirer. » (Luc)

La proximité des corps dans l'intimité autorise une plus grande expression des odeurs du corps cru et étendu que lors des situations de rencontres interpersonnelles publiques (Hall 1971). Outre le simple fait de la réduction de cette distance, la vie en couple est traversée par une importante attention aux odeurs de son partenaire, sous la forme de flairages autorisés, voire, parfois, sollicités. L'extrait qui suit d'un roman de l'américain John Irving illustre avec des traits burlesques une situation pourtant ordinaire quant à sa structure et son usage. Le héros, accusé par son épouse de l'avoir trompé, donne pour preuve un examen approfondi de l'odeur de son propre corps, signifiant ainsi une bonne interconnaissance des odeurs du corps de chacun.

« - Sois assez aimable pour la sentir d'abord, dis-je en faisant progresser mon ventre sur la douceur de sa joue. (...) - Sens-moi, je t'en prie, et dis-moi honnêtement ce que tu sens. Dis-moi si mon membre le plus précieux exhale une odeur étrangère, le moindre relent de harem. Et dis-moi si tu ne reconnais que mon odeur. Ses genoux ralentirent leur sarabande. Je vis ses narines se dilater. (...) - En ton âme et conscience, Biggie, et compte tenu de ton champ d'expérience en la matière, à savoir mon odeur corporelle, pourrais-tu affirmer que tu détectes quoique ce soit d'inhabituel ? Oserais-tu parier que ce ventre est entré en contact avec un autre ventre et en a capturé la senteur ? » (Irving 1988 : 131-2)

Cette connaissance des odeurs du corps de son partenaire concerne autant le parfum et le cosmétique que les odeurs du corps cru et celles qui échappent à la vigilance de l'hygiène, comme la mauvaise haleine du matin, que seul le couple et les enfants peuvent connaître :

« Au matin, j'osais pas faire de bisous à ma mère parce qu'elle sentait trop mauvais de là, enfin, elle puait quoi. Et c'était pareil tous les matins (...) on en rigolait avec papa. » (Isabelle)

« Je pensai à Grégorio qui prenait toutes les précautions possibles pour éviter que je respire la fumée de sa pipe. Et je l'aimais cette fumée. Lorsqu'il est mort, je suis entré plusieurs fois dans le bureau pour retrouver parmi les livres et les objets au moins un vestige de l'odeur de tabac. » (Fagundes Telles 1996 : 206)

Les cosmétiques constituent néanmoins un domaine de connaissance dont le partage tend également à croître. Il n'est pas rare qu'il soit pris en charge par la compagne :

« Aussi bien mon after-shave que mon parfum, c'est Laurence qui les a choisis. L'odeur de ces deux là, c'est parce que Laurence, justement, elle a l'odorat très développé et il y a beaucoup de choses qu'elle ne supporte pas au niveau des odeurs, et il y a des choses qu'elle aime bien. Donc quelque part, depuis que je la connais, j'ai le Cacharel ou du Drakkar, et le Nivéa comme after-shave, et c'est tout. Et depuis vingt ans, c'est la même chose. Peut-être que dans dix ans, je changerai parce qu'elle aura trouvé une odeur qui lui plaît, mais si l'odeur ne lui plaît pas, elle prend la bouteille et elle la fout à la poubelle. Même pour elle, on a déjà essayé plusieurs fois d'autres parfums et des choses comme ça, mais non, je garde ça, voilà. » (Luc)

Cet extrait montre la transformation de la sensibilité de Luc par la modification de la niche odorante domestique dirigée par Laurence. Cette transformation repose sur différents modes d'action, relevant d'une transformation de la culture matérielle locale ou bien, comme nous l'avons montré pour les enfants, d'une socialisation de l'attention, notamment sous une forme ludique :

« La première fois [qu'elle a senti son déodorant Axe], je lui ai dit « ben », il en mettait même sur moi, sur la porte, il faisait : « sent, Déborah », tu sais comme dans la pub ! Et il me dit « allez, vas-y, frotte-toi à la porte » ! » (Déborah)

« Nous on fait des concours du pet le plus fort, le plus long, le plus puant, le plus gras ! Car il y a plusieurs sortes de pets ! » (S4, femme, Marseille)

Nous discuterons avec plus de détails au prochain chapitre (§ 3.3.3.) de ces jeux d'odeurs qui troublent l'ordre normal de l'hygiène. Il nous importe pour le moment de montrer que la vie commune s'accompagne d'un partage de connaissances concernant les *préférences* de chacun – une autre notion qu'il faut rapprocher, par sa relative indétermination et son rôle de « boîte sémantique », du style – dans le registre cosmétique comme dans le domaine culinaire :

« [Suite à un repas indigeste en couple] La volaille a fini à la poubelle, et depuis nous avons une aversion pour la pintade. Je n'aurais jamais l'idée d'en acheter. Cette odeur me vient aussitôt dans le nez ! » (S4, femme, Lorraines)

« Oh ! Tu te rappelles nos réveils à Kaprun. Avec toute la neige accumulée contre la fenêtre, dont un peu avait coulé dans la chambre... Et l'arôme du petit déjeuner ! (...) tous les skis et les bottes entassés dans le vestibule. » (Irving 1988 : 63)

Des événements partagés – tel ce voyage de noces évoqué séparément par deux anciens époux aujourd'hui divorcés, qui leur a laissé le souvenir de « l'odeur ignoble de fraise dans la chambre de l'hôtel » (Claire) – vont poser des jalons communs dans le partage mémoriel. N'oublions pas, cependant, que le partage n'est pas le simple fait de l'imprégnation, et qu'un même contexte contribue à des patrimoines olfactifs singuliers. Ce sont les situations d'attention conjointe qui sont à l'origine des quelques formes de partage des environnements olfactifs. Or, celles-ci sont d'autant plus rares que le partage des tâches est organisé de manière clivée, comme nous le décrivons plus loin. Lorsque François explique (plus haut) qu'il est capable de reconnaître qui, de sa femme ou de la femme de ménage, a repassé le linge, son savoir-faire concerne en réalité la catégorisation du « normal olfactif » dans le domaine du textile. Comme il explique par la suite :

« Mais par contre, si [sa femme] change d'adoucissant ou de truc comme ça, je m'en rends pas compte. Si, je vais sentir que l'essuie²³⁵ est peut-être plus rêche. Ça nous est arrivé une fois de nous dire : « tiens, cet adoucissant là, il a vraiment une odeur particulière, il ne faut plus le prendre, je ne me ressens pas dans cette odeur », mais de dire quelle odeur il avait, je n'en sais strictement rien. » (François)

²³⁵ En Belgique, désigne la serviette.

3.2. L'arrivée d'un enfant : rupture au sein des environnements olfactifs

L'arrivée au monde d'un enfant est considérée comme une source importante de transformation des qualités odorantes de l'espace domestique. Outre l'introduction de nouveaux odorants (cosmétiques en particulier), les parents développent une attention nouvelle à certains d'entre eux :

« Mais je comprends parfaitement l'odeur vu que mon plus vieux vomissait régulièrement son lait.... sur le tapis, le fauteuil et sur maman bien sûr ! » (S2, femme, 30 ans, Québec)

On observe également des formes inversées de la socialisation de l'attention : l'enfant attire l'attention sur des portions de la niche odorante jusqu'alors inaperçues par les parents :

« [Parlant de la cuisson d'une tarte] Ca y est, elle est cuite, lorsque nous sommes rentrées de l'école, ma fille m'a dit mais ça sent bon dans la maison, et c'est vrai qu'il y avait une bonne odeur. » (S2, femme, 36 ans)

Cette relation perdure après la naissance, parfois encore à l'âge adulte, qu'il s'agisse d'un renouvellement de la culture matérielle :

« Par contre pour ma fille, on m'a déjà parlé de cette pierre d'alun. Où je peux la trouver ? En pharmacie ? » (S3, femme, 38 ans)

ou de nouvelles formes de préférences, comme l'explique Nathan, 10 ans :

« J'aime bien l'odeur de la maison quand maman nettoie et met le produit. Mais parfois, elle en met de trop, alors c'est trop fort. Alors, et bien quand je sens que c'est trop fort, je dis stop à maman, et elle arrête et elle va faire la chambre de Lucas. Parfois, elle n'en met pas assez parce que ça ne sent pas. Parfois, elle en met trop fort parce que ça sent trop fort, et cette semaine elle en a pas mis assez alors ça sent pas trop fort. » (Nathan)

Cette transformation s'entame dès la naissance de l'enfant, voire avant même son arrivée dans l'espace domestique : les parents évaluent l'odeur des boiseries et des peintures de la chambre du futur bébé afin de déterminer la toxicité de l'atmosphère. D'une manière générale, les qualités de la niche odorante font l'objet d'un contrôle et d'une attention orientée vers le bien-être du futur nourrisson :

« J'aime bien qu'une lessive sente vraiment et longtemps mais je ne veux pas prendre n'importe quoi pour être sûre que la peau de mon bébé supporte. » (S4, femme)

« [Du Lait Maternel Nestlé] Je ne lui en ai pas vraiment donné... car je trouvais que ça puait ! Ca sent une odeur tellement bizarre...et c'est tellement pas bon. » (S4, femme, 22 ans, Québec)

3.3. Être « ménagère ». Un modèle de compétences olfactives

La transformation de l'économie olfactive domestique par l'enfant est filtrée par la médiation des rôles parentaux. Mise en œuvre avant même la naissance du nourrisson, la double figure de la mère et de la ménagère permet de comprendre la façon dont se réalise la répartition normative des rôles dans l'économie domestique. Elle assigne à la femme la gestion des pratiques d'entretien, ce qui, malgré un discours qui tend globalement vers plus d'égalité, reste une réalité de fait, comme nous l'avons rappelé au début de ce chapitre. Cette hiérarchie des activités est un phénomène dont la compréhension reste complexe, notamment quant à la place des compétences perceptives dans les rapports sociaux qui s'instaurent sur cette base.

A ce propos, les quelques travaux ayant pris au sérieux cette dimension de la vie en couple montrent un attachement féminin à des environnements olfactifs associés à des tâches domestiques et dont les « lettres d'amour du repassage²³⁶ » commentées par Jean-Claude Kaufmann (1996) révèlent leur rôle dans l'évaluation et l'apprentissage du « bien-faire » (Kaufmann 1997, 2005a, Pink²³⁷ 2004 : 90). Du fumet de la cuisine aux odeurs du propre, le plaisir de la perception des odeurs accompagne la répétition des routines domestiques et leur donne une dimension plaisante révélée et mise en forme dans le discours de valorisation du rôle de ménagère.

Source de valorisation inscrite dans la production d'une identité singulière, l'expertise sensorielle ménagère revendiquée par les informatrices de Sarah Pink constitue également un outil de pouvoir vis-à-vis de leur compagnon, qui prête un caractère quasi-magique à cette maîtrise pour lui inaccessible, sentiment renforcé par le tropisme strictement féminin de l'héritage de mère en fille (Pink 2004 : 94). Ce discours met en forme l'imaginaire d'une sensibilité féminine naturelle (voir le traitement des femmes rousses, chapitre 3 § 3.1.4.), c'est-à-dire innée et biologique.

Nos données confirment l'analyse de Jean-Claude Kaufmann et de Sarah Pink, mais montrent également le processus d'incorporation des rôles qui se manifeste dans l'obligation de compétence inhérente au rôle de ménagère. On l'observe tout particulièrement dans le

²³⁶ Il nous semble important de rappeler que cet attachement sensoriel n'est pas partagé par l'ensemble des informatrices rencontrées par Jean-Claude Kaufmann et fait également l'objet d'un fort discours critique chez d'autres.

²³⁷ Jean-Claude Kaufmann a travaillé auprès d'informatrices françaises, tandis que le travail de Sarah Pink repose sur la comparaison d'entretiens conduits auprès d'informateurs espagnols et britanniques.

témoignage de l'angoisse et du stress ressenti lorsque la compétence vient à manquer, ce qui n'est pas le cas des hommes que nous avons rencontrés. Ce contraste est transversal aux anecdotes que nous avons produites et qui présentent à cet égard un schéma identique. Seules nos informatrices ont décrit le souvenir très clair d'échecs culinaires forgé dans la mémoire sous la forme d'une mauvaise odeur devenant – comme l'odeur d'un œuf brûlé avec sa coquille alors qu'étudiante, elle avait quitté son logement sans éteindre le feu – un exemple prototypique de l'ignoble, mais aussi du honteux, ponctué d'un « *plus jamais ça* » (S2, femme, 33 ans, Vesoul) qui souligne son rôle dans l'acquisition d'un savoir-faire. Pour nos informateurs, au contraire, nous n'avons relevé aucun souvenir de ce type. Seule la mémoire féminine accorde de l'importance à cet écart de compétence, comme en témoigne cette autre informatrice rapportant un souvenir culinaire d'enfance :

« Mon père, un jour, il a voulu nous faire des crêpes et s'est trompé en confondant la farine de blé et la farine de manioc... Résultat: des crêpes immondes! Et on ne comprend pas comment il a pu confondre car la farine de manioc a une odeur qui en a déjà fait fuir plus d'un ! » (S2, femme, 28 ans, Bruxelles)

Dans ces deux situations choisies parmi d'autres similaires, la maîtrise de l'information sensible est déterminante dans l'acquisition des compétences domestiques. Nous pensons que cette attention spécifique contribue de manière décisive à la formation du clivage des compétences entre genres, en lien avec une dynamique de reproduction genrée des rôles. Sur les forums Internet étudiés, c'est au moment d'entamer sa carrière de « *jeune femme de maison, et donc il y a quelques ratages dans le ménage* » (S2, femme), que cette conscience de la compétence nécessaire au rôle émerge face aux ratés²³⁸ et aux obligations nouvelles et se constitue en expertises perceptives.

3.3.1. L'expertise olfactive féminine : savoir prévoir, avoir confiance

L'expertise olfactive féminine recouvre en réalité plusieurs dimensions complémentaires qui la distinguent des compétences masculines, qui, il faut bien le garder présent à l'esprit, ne sont pas nulles. Tout d'abord, cette expertise tire une part de son efficacité d'une compétence de *savoir prévoir*, c'est-à-dire anticiper la perception olfactive à la manière des enchaînements de perception que nous avons mis en évidence dans le cadre de l'activité culinaire. Cette propriété s'observe d'une manière générale dans le registre étendu des savoir-faire domestiques²³⁹ :

²³⁸ Pour donner la pleine mesure de cet exemple, rappelons à nouveau l'importance du raté dans l'apprentissage des savoir-faire culinaires, comme nous l'avons montré au § 2.2.3. de ce chapitre.

²³⁹ « Avec des variations, liées au milieu social d'appartenance ou à la pression de ce milieu, nous avons observé que les femmes ont des actions *préventives* du désordre là où les hommes ont des actions *curatives*. » (Welzert & Filiod 1993 : 248)

« Sois absolument sûr à deux cents pour cent de ta recette. Car sinon tu peux avoir un débordement et je ne te raconte pas la mésaventure en pleine nuit, les odeurs et bonjour pour récupérer ta machine à pain ensuite. Et pour un peu que tu l'aies mise près d'un rideau, bonjour l'incendie ! Je t'en parle en connaissance de cause et côté machine à pain brûlée, les odeurs restent un moment pour toutes tes prochaines cuissons. » (S4, femme, 46 ans, Saône-et-Loire)

Cette dimension de la compétence est fréquemment explicitée en entretien. Elle est définie en opposition avec un modèle de savoir-faire masculin qui reposerait sur une absence de recherche d'information et la passivité face aux qualités odorantes des biens de consommation, subies plutôt que choisies :

« Mais il y en a [des hommes] qui réfléchissent pas ! Parce que moi, personnellement, quand je fais mes courses, je mets du temps. (...) L'autre jour, j'ai vu ça : le mec, il est en train de parler à quelqu'un, il regarde discrètement, mais vite fait, il prend un truc, le premier truc qui est à sa portée, il l'a pris, il l'a mis dans son panier ! Il n'a même pas regardé ce que c'était ! Et la personne elle a dit : « mais tu prends comme ça », et il a fait : « oui, je m'en fous ». Et il prend ! Il y en a, comme ça, ils s'en foutent, ils ne cherchent pas. Pour eux, c'est juste utile, « gel douche », ils ne cherchent pas à savoir pourquoi, si ça va sentir bon ! Alexandre [son compagnon], des fois, il est comme ça ! Il va te prendre un truc, mais il s'en fout ! Je ne comprends pas ! » (Déborah)

Une seconde propriété est la *confiance* dont témoignent les informatrices *dans leurs propres compétences* :

*« - [Nous, à propos d'un gel douche] Pourquoi tu achètes ce gel ?
- [Nathalie] Déjà, il y a une question de confiance : parce que je sais que ça sent bon ! Alors je vais le prendre. »*

Radicalement opposée au « quant à soi masculin », la confiance féminine renforce l'écart entre partenaires : elle donne à l'individu qui sait la capacité d'initiative que l'autre s'interdit. Cette double différence d'intérêt et de confiance sert d'argument au déséquilibre dans la répartition des tâches²⁴⁰ concernant la production et l'entretien d'une niche odorante domestique :

« Il m'a demandé si je voulais être locataire avec lui, comme ça on réduit les frais et tout, j'ai dit bon d'accord, et, je suis allée chez lui, alors c'est un garçon qui habite tout seul, chez lui, pour moi, ça pue ! Alors quand je suis arrivée là-bas, j'ai dit : « il faut que je fasse quelque chose, ce n'est pas possible, je ne peux pas habiter comme ça ». Alors d'abord j'ai commencé par assainir, tout assainir. » (Sandra)

3.3.2. L'homme face aux savoir-faire ménagers

Le discours des informateurs confirme cette hiérarchie des savoirs et savoir-faire.

²⁴⁰ Une troisième dimension de ce déséquilibre, que nous n'avons pas interrogée au moment de l'enquête, concerne les activités « éducatives » de la femme vers l'homme. « Pour amener le partenaire à agir, il faut le contraindre à « voir » la saleté en procédant à une véritable éducation de l'œil masculin (...). » (Mougel-Cojocaru & Paris 2007 : 92)

« Quand je me suis retrouvé à vivre seul après plus de vingt-cinq ans de vie en couple, je vous assure que j'ai compris le travail supplémentaire que la majorité des femmes accomplissent chaque jour. Je cuisinais déjà, je nettoiais et faisais le ménage. Par contre pour les lessives, j'ai dû me recycler et je vous dis pas pour le repassage. » (S2, homme, 50 ans, Hainaut, Belgique)

La résistance masculine à s'appropriier les tâches domestiques a fait l'objet d'un éclairage stimulant dans une étude conduite au début des années 1990 par Daniel Welzer-lang et Jean-Paul Filliod (1993) dans le cadre d'une étude ethnographique conduite auprès d'hommes adultes parmi les plus impliqués en faveur d'un partage des tâches entre partenaires²⁴¹. Les compétences perceptives ponctuellement décrites dans leur analyse montrent que cet écart s'organise dans une économie des pratiques au sein du couple, identique à celle rencontrée dans l'ensemble de nos données. Ainsi :

« Dans l'ensemble, Eric se considère « nul » en ce qui concerne la nourriture. Mais surtout, il est surclassé par Marianne, qu'il trouve « plus véloce et imaginative » et qui, à son goût, « n'a pas fait trop bénéficier de ses connaissances ». » (Welzer-lang & Filiod 1993 : 91)

Leur analyse montre également comment cette hiérarchie se traduit dans la topologie de l'espace domestique : le caractère secondaire du rôle des hommes se marque dans l'occupation et la maîtrise de lieux secondaires, aux limites géographiques de l'espace domestique : garage, grenier ou jardin. On constate une adéquation entre cette lecture spatiale de la répartition des formes de l'expertise domestique et la qualité des souvenirs olfactifs que nous avons décrite plus haut – du père, on se rappelle l'odeur du bleu de travail, du jardin, du garage – ainsi qu'avec la description des compétences botaniques, elles aussi « typiquement » masculines (chapitre 3 § 4.2.).

Malgré le partage, tant par nos informateurs et nos informatrices, de la croyance à une absence de savoirs et savoir-faire proprement masculins, ceux-ci ne sont pourtant pas inexistantes. Tout comme ladite expertise féminine est en fait le fruit de la répétition d'une pratique et d'un intérêt depuis l'enfance pour les informations olfactives, l'acquisition de compétences spécifiques est tout autant envisageable par des hommes et dans des domaines d'activité distincts. Il nous semble pertinent de souligner l'existence de compétences qui sont masculines au sens où elles sont revendiquées par des informateurs.

L'affirmation et la croyance dans l'existence d'une réelle hiérarchie de compétences doit être rapportée aux enjeux de ces énonciations. Dans son étude, Sarah Pink a montré l'exigence masculine de négocier sa propre identité dans le contexte des qualités sensibles de l'espace

²⁴¹ En effet, leur enquête sur les savoir-faire domestiques a été conduite auprès d'hommes sélectionnés en raison de leur participation, plusieurs années avant l'étude, à un projet de stérilisation masculine. Les auteurs y voient un gage de leur sensibilité pour le partage des tâches, des rôles et des difficultés du vivre en couple.

domestique. Ces discours valorisent la distance aux rôles ménagers, dont le caractère routinier, qualifié de « manique », associé aux ménagères, serait le principal défaut, et mettent en scène des pratiques d'exploration « aventureuses » qui répondent aux exigences ponctuelles de la vie quotidienne (sortie, réception) plutôt qu'à un impératif systématique. Dans cet argument masculin, la créativité prime sur la compétence d'ordre, et le savoir-prévoir devient un défaut disqualifiant. Le modèle traditionnel, féminin, constitue une ressource à laquelle il s'agit de s'opposer. Contrairement à ce que l'on pourrait entendre un peu trop rapidement, les femmes aussi doivent défendre leurs choix de routines et en démontrer l'intérêt à leur compagnon :

« [Après la réussite d'un premier pain d'une femme, un commentaire la félicite et ajoute :] *et ton mari n'osera plus se moquer !* » (S2, femme)

La compétence de dégustation des alcools, bières et vins, pratiquée entre le beau-père et le gendre²⁴² en particulier ou la réalisation des « *plats du dimanche* » sont des activités traditionnelles qui jouent cette fonction de distance en privilégiant leur caractère analytique²⁴³ et la créativité²⁴⁴ :

« J'aime bien cette recherche, même si je suis totalement nul au niveau des odeurs (...). Le vin, je n'aime pas l'alcool, mais j'aime bien l'effort d'analyse pour goûter le vin. » (Cyril)

et sa dimension sociale²⁴⁵ :

« Pour la nourriture, j'étais du côté plaisir, et puis ça vient peu à peu, l'envie de construire quelque chose, et puis le nombre de gens chez qui tu vas manger un jour, et qui te font des petits trucs, tu te dis : merde, quand même, qu'est-ce que j'ai l'air con, je ne sais même pas faire un truc pareil, tu te dis : tiens, j'essaierais bien [rires]. Non, mais c'est vrai, hein. » (Florian)

Pour deux informateurs, par ailleurs membres du mouvement Slow Food, c'est par le vin que le goût de la dégustation des produits alimentaires a pris naissance :

« Le déclin, ça a été de m'intéresser au vin, notamment par un ami qui fait de l'import-export de vin bio. Et je me suis vraiment intéressé à ce domaine-là petit à petit, à travers différents forums. Parce que j'étais pas du tout un consommateur, et là j'ai appris à y réfléchir et à m'intéresser aux goûts et aux odeurs. » (Xavier)

²⁴² Une pratique parfois partagée de père en fille, mais qui occupe une place marginale dans notre corpus. En outre, dans cet unique cas, plus que la technique, « *c'est le plaisir de déguster, il m'a appris à sentir le vin avant de le boire* » (Anaïs) qui est valorisé. En l'absence d'un intérêt ultérieur, notre informatrice explique aujourd'hui être incapable de décrire un vin.

²⁴³ Un trait spécifique des nouveaux amateurs de vins est bien de « ne plus boire idiot » (Albert 1989).

²⁴⁴ Même si cette curiosité est feinte, le repas du dimanche se réduisant parfois chez certains à la reproduction d'un plat identique.

²⁴⁵ Il faudrait aussi ajouter les savoir-faire professionnels qui sont, parfois, utilisés dans le cadre des activités domestiques. C'est le cas de Marc, membre de la Sécurité civile, qui reconnaît les essences de bois dans un feu. Bricoleur, cette compétence ponctue sa maîtrise du bois chez lui ou dans sa maison de campagne ardéchoise où les fumées sont des sources d'information dans un environnement peu peuplé.

Grâce à l'identification de ce patrimoine technique masculin, on peut intégrer des savoir-faire qui sont pourtant exclus du champ de l'expertise olfactive par nos informateurs eux-mêmes. Ainsi, il est un domaine dans lequel une autorité est affirmée – quoique différenciée par nos informateurs de ce qu'ils qualifient comme une réelle expertise olfactive (telle qu'ils l'associent à leurs épouses, conjointes ou amies) – qui tient dans la maîtrise d'un savoir encyclopédique incluant des informations olfactives et permettant une description systématique d'une matière valorisée. Sur les forums Internet, l'usage régulier fait par les hommes des références à des ouvrages et des publications semi-scientifiques (« *Guide du consommateur* » (S4, homme, 55 ans, Namur, Belgique), un rapport de la Commission européenne sur les limaces dans l'environnement, intitulé « *Alerte aux limaces...* » (S2, homme, 49 ans, Hainaut, Belgique), etc.) ou comme l'emploi d'un vocabulaire technique ou de terminologie de la chimie, en est l'expression. Ces compétences, jamais explicitées par nos informatrices, peuvent donc être considérées comme spécifiquement masculines dans un double sens : revendiquées et pratiquées.

3.3.2.1. Un savoir-faire analytique masculin. L'exemple de Xavier

L'entretien que nous avons réalisé avec Xavier présente l'intérêt de se situer en marge des discours typiquement masculins tout en présentant d'intéressantes similitudes. Il permet de ce fait de rendre lisible l'écart entre la compétence pratiquée et les croyances organisées par une idéologie du genre. Un point de divergence important concerne l'intérêt que Xavier porte à la cuisine quotidienne, à la différence de nos autres informateurs qui soit ne la pratiquent pas, soit privilégient la cuisine d'exception ou « du dimanche », qu'ils ancrent dans un récit familial. Ce que ses parents lui auraient transmis, ce n'est pas tant des savoir-faire particuliers, mais un savoir-être marqué par une curiosité pour le goût. Bien qu'il dise partager peu d'intérêts communs avec sa compagne, la cuisine est le lieu d'une rencontre sur la base de ce capital technique :

« Avec ma compagne, au niveau culinaire, on se retrouve complètement parce que nos deux familles ont les mêmes pratiques : repas de famille, appréciation de l'alimentation. J'ai aussi beaucoup appris de mes grands-parents. » (Xavier)

L'histoire de Xavier est pourtant identique, d'un point de vue structurel, à celle des autres couples que nous avons rencontrés. Ses parents se partageaient les rôles de manière classique et sa carrière culinaire a pris forme lorsque, étudiant :

« Je me suis mis à la cuisine parce que j'étais seul sans mes parents. Et plutôt que de toujours manger les chish kebab de la Grand Place, je me suis mis à faire de la cuisine. (...) Et là, je me suis mis à faire des plats bien basiques et pas trop chers,

assez simples, de la cuisine de tous les jours, à base de pommes de terre et en essayant d'interpréter²⁴⁶ des recettes de ma mère. »
(Xavier)

Il dit également apprécier une grande diversité de cuisines. Ce goût s'alimente de quelques souvenirs olfactifs remontant à l'enfance, des voyages, et d'une mémoire des odeurs partagées en famille, d'une manière identique à celle que nous avons observée chez nos autres informateurs. Ce qui distingue Xavier, c'est son intérêt pour la découverte dont témoigne son engagement, qu'il définit par son caractère militant, au sein d'une organisation de défense des produits alimentaires locaux :

« C'est une curiosité permanente pour moi. Quand il y a quelque chose qui me dégoûte, j'essaie de savoir pourquoi pour passer outre. » (Xavier)

Dans cette perspective, la consommation de produits labellisés « de terroir » ne renvoie pas à un souci de « faire tradition », mais au contraire, à une recherche de nouveauté, une curiosité qu'il entend rendre systématique. Mais c'est aussi cette compétence qui sert de lien entre une histoire familiale et un parcours singulier revendiqué tel :

« C'est une curiosité de famille. L'odeur c'est ce qui guide tout. » (Xavier)

L'origine de cette compétence, il la situe au moment de sa découverte du vin :

« Le vin ça m'a permis de plus travailler mon odorat. Parce que je ne l'avais jamais trop travaillé avant. C'est intéressant de classer par rapport à ce qu'on sait. Et finalement, on progresse très vite dès qu'on a un peu de méthode. » (Xavier)

Son mode opératoire est aujourd'hui bien défini. A partir d'un premier « *coup de cœur pour un vin découvert par hasard* », Xavier explore un large panel de vin de cette région vinicole avant de se lasser et de changer pour une autre :

« Je pars d'un élément que j'aime, puis je creuse. Et du coup ça me donne plus d'assurance et je vais creuser ailleurs, j'ai moins de complexes. » (Xavier)

Nous l'avons montré, cette confiance en sa propre compétence est centrale dans l'économie domestique de l'expertise. Le résultat est qu'aujourd'hui, dans ce domaine :

« Je guide plus mon père sur les vins que l'inverse. » (Xavier)

²⁴⁶ Cette expression « interprétation » et le processus technique qu'elle recouvre est typique du discours gastronomique professionnel, témoignant de la maîtrise d'un savoir technique sur le sujet.

Ce cheminement exploratoire conduisant à une expertise analytique confiante, nous l'avons également observé chez d'autres amateurs tels que Cyril, qui explique :

« Je n'ai pas eu l'éducation qui m'a appris à apprécier les choses fines. (...) Quand j'étais enfant, j'ai été privé de cette recherche de la nuance. Et maintenant, je suis plus enclin à m'intéresser à ces faits-la. » (Cyril)

Ainsi, tout en reproduisant un schéma très clivé entre genres, en valorisant la compétence de dégustation, l'organisation analytique de la connaissance olfactive, et le goût pour l'expérimentation aux marges du quotidien (quand il est seul), Xavier – en ce point identique à Gilles et Cyril – peut aujourd'hui occuper et défendre une position d'expert dans l'organisation domestique des savoirs et savoir-faire. Statuts et compétences s'entremêlent donc – ici comme dans l'ensemble de notre discussion – puisque ce processus de définition d'une expertise s'est réalisé en lien avec une amélioration de la compétence analytique²⁴⁷ dans ce domaine de la dégustation :

« Au niveau des odeurs, comme au niveau du goût, il y a les odeurs qui sont fortes que j'aime, comme les odeurs de bananes, et les odeurs qui sont plus subtiles qu'il m'a fallu apprendre à apprécier. » (Xavier)

4. Des odeurs familières aux odeurs familiales

« Des compotes. En remuant des confitures dans la bassine en cuivre, elle se mit à vendre de la pâte de goyave aux connaissances du quartier²⁴⁸, les morceaux, durs comme des briques, enveloppés dans du papier sulfurisé. Je ne tardai pas à avoir horreur de l'odeur de goyave, ce n'est que beaucoup plus tard, après l'héritage, que je me suis réconcilié avec ce fruit et qu'alors, lorsqu'on m'offrait de la goiabada avec du fromage, j'avais ce regard de douce nostalgie que personne ne remarquait. » (Fagundes Telles 1996 : 312)

Dans ce chapitre, nous avons montré comment, de l'enfance à l'âge adulte, les compétences olfactives de chacun sont encadrées par l'activité directive, intentionnelle ou non, de quelques proches. La transmission familiale des compétences olfactives repose sur (a) l'encadrement des frayages, (b) une pédagogie, (c) la formation d'un répertoire de souvenirs organisés selon la valeur de l'attachement relationnel entre soi et ses apparentés et, enfin, (d) la négociation du familier au sein de la sphère domestique à l'âge adulte, au moment de devenir parents. Nous avons indiqué par ailleurs que la transmission procède de deux étapes : la formation et la mobilisation d'une mémoire. Dans la perspective temporelle d'une génération, chacun de ces processus aboutit à la formation de « morceaux » de compétences en ce sens que le

²⁴⁷ Cette compétence analytique ne résume cependant pas l'expérience olfactive quotidienne de Xavier. Il explique en effet apprécier « que la cuisine ait un côté non analytique. A l'exception du vin, c'est aussi agréable. »

²⁴⁸ La mère de l'héroïne.

transmis est rarement un savoir ou un savoir-faire opérationnel, mais un ensemble de contraintes (les points a, b et d) et de composantes (les points b et c) qu'il faut réunir, interpréter et éventuellement compléter pour agir ensuite « à la génération suivante »²⁴⁹. La suite et fin de ce chapitre est consacrée à cette opération de mise en commun.

S'agissant de la transmission familiale, un certain nombre d'« outils » guident ce travail de re-production des compétences olfactives dans la direction de l'identique familial. Parmi ceux-ci, il y a les récits, des « biographies sensorielles » qui relient le singulier au familial. Ils permettent de forger des héritages familiaux, ressources patrimoniales conscientes d'elles mêmes qui servent de point d'ancrage dans le partage familial de compétences. Après avoir décrit les mécanismes de ces récits, nous montrerons dans un second temps comment les héritages familiaux en tant que ressources pour la reproduction des compétences techniques domestiques, autorisent une transmission familiale de savoirs et savoir-faire olfactifs qui, quant à elle, s'ignore.

4.1. La mise en récit de soi : les « biographies sensorielles »

Seuls, les souvenirs olfactifs n'expliquent pas pourquoi certains informateurs expriment des jugements aussi assurés concernant une association entre leur famille et une catégorie olfactive :

« Ma famille ? La friture... [rires]. » (Déborah)

Pour qu'une telle association puisse avoir lieu, il est nécessaire que l'odeur en question constitue un élément de la mémoire familiale qui est, comme l'a montré Anne Muxel (1996), une fiction biographique ayant pour fonction de relier ceux qui s'en réclament à une histoire commune. Elle est composée des souvenirs d'expériences olfactives vécues dans le cadre d'une niche odorante partagée. Parce qu'il s'agit d'une fiction, ces souvenirs singuliers participent d'une mise en ordre qui les rattache entre eux au sein d'une trame temporelle identifiée comme la colonne vertébrale de l'histoire familiale. Ainsi enchâssés, ces souvenirs constituent un lien véritable, devenu nécessaire, entre soi et le groupe des individus apparentés. Les catégories d'odeurs sociales que nous avons décrites au troisième chapitre y contribuent pour beaucoup en

²⁴⁹ Autrement dit, nous reformulons ici ce que nous avons énoncé plus haut à propos des processus de transmission familiale (§ 1.2. et 1.3.). Dans la suite, nous abordons de ce fait la question de la négociation des rôles et compétences au sein de la communauté familiale (point b. du § 1.2.) et l'articulation de ces compétences et attachements dans l'élaboration d'un héritage familial, outil à la reproduction d'une identité singulière (point d. du § 1.2.).

tant que ressources sémantiques pour constituer l'accord tout en préservant la singularité de la mémoire olfactive.

Le cas de Déborah est éloquent à cet égard. Sa préférence pour les odeurs de la mer renvoie explicitement à une origine familiale, son père marin portugais, et à un partage d'expériences vécues en famille durant l'enfance :

« Je me rappelle, quand j'étais petite, ce qu'on faisait, avec mes sœurs, et que j'adore, beaucoup plus que mes sœurs, on aimait bien quand notre père achetait le sac plastique avec tout dedans, les moules, les bigots. C'est ce que j'adore, et puis tu sentais, et tu avais vraiment l'odeur de la mer, l'odeur du fruit de mer, quoi. Tu vois ce que je veux dire. Et pour moi, c'était caractéristique. » (Déborah)

Outre les fruits de mer, les souvenirs de l'habitation d'enfance au bord de la Méditerranée, à Cannes, ou les nombreuses fins de semaines passées sur les yachts dont s'occupait son père, renforcent à dessein cette catégorie aux frontières floues de l'« odeur de la mer ». Naturellement, ces odeurs qui sont catégorisées de la sorte sont attachées à des odorants distincts, et il n'y a pas de raison de douter que notre informatrice ne sache par ailleurs pas très bien les distinguer « perceptivement ». Mais elles peuvent également s'inscrire dans une même catégorie qui sert de point d'ancrage dans la définition de sa propre famille :

« Pour moi, la mer fait partie de... c'est comment dirais-je, c'est un élément de la famille Silva. » (Déborah)

C'est grâce à une autre informatrice, Virginie, que nous avons compris l'importance du discours et de la mise en récit dans la formation d'un patrimoine familial. Rappelons que nous avons défini le patrimoine olfactif comme l'ensemble des savoirs, compétences et préférences olfactives qui font sens en tant que capital identitaire et social pour un individu ou un ensemble d'individus (chapitre 1 § 1.). Un patrimoine familial implique donc les ressources qui permettent à chaque individu de constituer sa propre identité familiale et, par conséquent, de partager un lien non nécessairement réciproque avec les membres de la famille considéré.

Nous appelons *biographies sensorielles* ces récits structurants qui réalisent ce travail de rapprochement des identités au travers d'une mobilisation des souvenirs des sens. Ce concept est à l'origine un outil méthodologique forgé par Robert Desjarlais (2003) afin d'éviter les pièges d'une approche culturaliste des sens.

« Most of this research aims to show how the dominant sensory orientations of the modern West are historically distinct, and it tends to focus on culturally pervasive themes and dynamics. My goal here is to

understand how sensory modalities and dispositions play themselves out in individual lives, how members of single society live out different sensory biographies. » (Desjarlais 2003 : 4)

Le patrimoine familial comme forme sociale intermédiaire entre le singulier et les collectifs plus amples (local, « ethnoque », national, etc.) mobilise les souvenirs d'événements de l'enfance autant que des traces mémorielles tacites qui contribuent au sentiment de familiarité. Le cas de Virginie illustre une tension très forte dans la constitution du patrimoine familial à partir de deux attachements territoriaux constitués en opposition dans le cours de sa propre biographie. Sa mère née cambodgienne, son père savoyard – selon les catégories sociales qu'elle propose dans sa description – la présentation des souvenirs olfactifs de Virginie est marquée par ce clivage dont les contours odorants ont été mis en place très tôt dans son enfance :

« Effectivement, quant, petite, je passais des dimanches dans des familles asiatiques, dans un quartier, un HLM, et qu'il y avait ces odeurs hallucinantes de rouleaux de printemps de nuoc man, de ces choses-là, et que je passe de l'autre côté à des odeurs savoyardes, de chèvres, dans les chalets. Tu sais, cette odeur, un peu de bois brûlé, tu vois, il y a quelque chose qui est tellement privé, qui est différent. Et effectivement, du coup, tu as un lien avec ces odeurs-là. » (Virginie)

Le récit de Virginie est tiraillé entre un attachement exclusif au père ou à la mère, selon les épisodes, ainsi qu'aux odorants qu'elle associe à chacun d'eux. Dans son cas, les odeurs familiales sont devenues familiales lorsqu'elles ont été réunies par ce lien maternel d'attachement avec l'Asie, en tant que lieu des origines familiales²⁵⁰.

« Parce que quand je pense à l'odeur de ma mère, je pense à un parfum qui est un parfum d'Yves Saint-Laurent qui s'appelle Opium. C'est un parfum super fort. Et il fait partie de ces choses, effectivement, qui ressemblent beaucoup à ce parfum, à cette odeur un peu asiatique. » (Virginie)

Outre les odeurs culinaires, c'est avant tout dans le domaine des odeurs cosmétiques et du corps étendu que s'affirme ce clivage entre la France (« comme mes copines, elles mettent des odeurs fraîches ») et l'Asie (« des odeurs très fortes, qui vont avec des peaux très mates », qu'elle associe aux parfums *Shalimar* et *Opium*). Aujourd'hui lyonnaise, visitant régulièrement sa famille savoyarde, elle est de fait hantée par le passé cambodgien de sa mère depuis toute petite :

« J'ai aussi un rapport aux odeurs avec mon père, mais je lui ai prêté moins d'attention, parce que tu romances ta vie, tu romances tes sensations, et je les ai romancées du côté de ma mère, en fait, peut-être un peu moins du côté de mon père... » (Virginie)

²⁵⁰ Lieu qu'elle n'a par ailleurs jamais visité et vis-à-vis duquel elle ne manifeste pas le désir d'une « retrouvaille ».

Cette référence à la filiation maternelle met donc en ordre les événements olfactifs de sa propre biographie dans la perspective d'un patrimoine familial²⁵¹. Du divorce des parents aux rapports conflictuels qu'elle a longtemps entretenus avec la famille de son père, Virginie explique par l'incompatibilité des mélanges d'odeurs le sentiment constant de manque qu'elle a ressenti jusqu'à une première visite chez ses grands-parents cambodgiens, émigrés aux USA. A l'occasion de ce voyage, le souvenir de l'alimentation reste le plus vif :

« Là, j'ai su qu'on m'avait beaucoup donné de ça, de ce patrimoine-là. C'est vraiment du patrimoine, c'est-à-dire qu'on ne donne pas de la nouveauté, mais j'ai l'impression qu'on me donnait ce qui m'appartenait, on me rendait ce qui m'appartenait ! Ce n'était pas égal avec ce que ma mère m'avait donné. Ma mère, elle m'avait beaucoup, beaucoup moins donné que ça. »
(Virginie)

Ce patrimoine, explique-t-elle, il faut le construire soi-même en interrogeant constamment sa mère et en se rendant disponible, c'est-à-dire en se montrant capable d'être affectée par cette niche odorante particulière, comme notre informatrice citée plus haut qui cherche la présence sensorielle de son père décédé (§ 2.1.2.2.). Une dernière anecdote le montre bien :

« Ma mère, elle me fait beaucoup de bisous, pas avec la bouche, mais avec le nez, en respirant. Et, elle faisait du bruit en respirant. Et ça, c'était le bisou de ma mère ! Un jour, je regardais un film cambodgien, et ils s'embrassaient comme ça. A un moment donné, dans le film, ils disaient : « on embrasse en respirant l'odeur de l'autre », ou quelque chose de ce type. Et du coup, j'ai demandé à ma mère : « je m'étais toujours posé la question de savoir pourquoi tu faisais des bisous comme ça, et c'était toujours bizarre, tu faisais beaucoup de bruit avec ton nez, et j'ai vu un film où ils le faisaient ». Et elle me dit : « ben oui, c'est comme ça qu'on fait ! C'est-à-dire qu'on n'embrasse pas avec la bouche, mais on respire l'odeur de l'autre ». Et ça, c'est quelque chose que je ferai avec mon enfant, quand j'ai des amis qui ont des petits enfants, c'est comme ça que je fais ! Je respire son odeur, je fais du bruit... C'est marrant, c'est comme si, finalement, transmettre et donner à la personne quand il prend du générationnel, c'est une manière d'inscrire ta filiation qui est en toi, tu vois, en faisant ça avec un enfant, c'est une manière, moi, d'être l'enfant de ma mère ! Et, oui, j'aime bien. » (Virginie)

Dans cet exercice entre la mère et la fille, il y a pour celle-ci, en quelque sorte, « mise en pratique » du rôle de mère, faisant suite à l'identification ancienne d'une particularité comportementale dont la signification récente renforce la possibilité d'une patrimonialisation. Ce témoignage confirme l'importance de la prise en charge réflexive dans le processus de transmission, qui met en ordre les compétences acquises « sur le tas » au sein d'une histoire familiale racontée pour soi.

²⁵¹ Ce récit de l'appropriation révèle également la singularité olfactive des fratries. Vis-à-vis de sa propre sœur, de quatre ans son aînée, elle affirme : *« Je la sens beaucoup plus prise par ces odeurs, par ces choses là. Beaucoup plus que moi. Elle adore ça, le boulet de coco, j'aime bien, tu vois, j'aime bien, mais je ne suis pas fan, et elle, je sais qu'elle adore ça, vraiment ! L'encens, pareil, c'est un truc, elle en met beaucoup plus que moi. Je crois qu'elle est beaucoup plus olfactive que moi. Oui ! Beaucoup plus. Et plus naturellement, je trouve. Oui, plus naturellement. J'ai l'impression que moi, c'est une recherche de quelque chose. En fait, ma sœur, elle est plus naturellement dans ça. »* (Virginie)

4.2. Stratigraphie mémorielle : entre transmission et héritage

Cette analyse du récit familial illustre la diversité des mémoires des odeurs qui prennent part à la constitution du legs familial. Pour en comprendre l'articulation, nous proposons de considérer la typologie proposée par Joël Candau (1998 : 11-15), qui distingue trois niveaux cognitifs de traitement de l'information.

Le premier niveau, appelé *protomémoire*, est une forme de mémoire de bas niveau. Selon Joël Candau, elle renvoie à une hexis corporelle, c'est-à-dire aux formes procédurales de la mémoire. On étendra cette catégorie à l'ensemble des traces mnésiques qui déterminent le développement épigénétique de l'esprit-cerveau, et dont l'efficacité fonctionnelle ne repose pas sur un déploiement du jugement dans l'espace mental. La protomémoire est la marque des événements passés qui continuent d'influer le comportement d'un individu une fois qu'ils ont été oubliés. Elle est notamment le « capital de manières » (Kaufmann 1992 : 145) acquises au contact des experts dans la formation d'un patrimoine olfactif.

La *mémoire* proprement dite, ou *mémoire de haut niveau* est une mémoire de rappel ou de reconnaissance. Selon les termes que nous avons proposés, il s'agit des manifestations mémorielles qui se déploient dans l'espace de la conscience, tels que les souvenirs. Elle est donc, par nature, réflexive et implique ce qu'Antoine de la Garanderie appelle des « gestes mentaux » (1989).

Enfin, la *métamémoire* est la mémoire revendiquée :

« (...) qui est, d'une part, la représentation que chaque individu se fait de sa propre mémoire, la connaissance qu'il en a et, d'autre part, ce qu'il en dit, dimensions qui renvoient au « mode d'affiliation d'un individu à son passé » et également, comme le notent Michael Lambek et Paul Antze, à la construction explicite de l'identité. La métamémoire est une mémoire revendiquée, ostensive. » (Candau 1998 : 14)

Le discours sur la mémoire familiale est une forme spécifique de métamémoire.

« Obéissant au principe de localité (importance de l'enracinement dans des lieux), elle est produite par sélection d'éléments particuliers au fil des générations, afin de mettre en ordre, donner sens et cohérence à la lignée et à la trajectoire dont *ego* ou ses enfants constituent le terme provisoire. » (Candau 1996 : 53-4)

L'articulation de ces trois formes mémorielles explique le fonctionnement du développement des compétences olfactives singulières. La mémoire familiale y joue un rôle

important, en ordonnant un ensemble de protomémoires acquises sans lien nécessaire entre elles, grâce au travail de la mémoire de haut niveau et aux opérations de réorganisation réflexive telles que celles que nous venons de décrire avec le cas de Virginie. Concernant la possibilité d'un legs intergénérationnel de patrimoines olfactifs, il s'agit donc de distinguer les effets de la transmission des savoir-faire d'une part, et de la production d'un héritage d'autre part (Wathelet 2009a pour une discussion plus complète).

Constituer en héritage, c'est en effet contribuer à la production d'un ensemble de ressources catégorielles disponibles pour la production d'une métamémoire familiale sous la forme de souvenirs associés à des séquences de vie en famille (les souvenirs d'odeurs d'enfance, de la mère, etc.) et qui sont pensés comme partagés par les personnes impliquées. En revanche, la *transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs* désigne l'ensemble des opérations qui concourent à ce que soient reproduites des compétences olfactives du point de vue des techniques. Comme nous l'avons montré au troisième chapitre, elle repose sur l'identification d'activités et la capacité à inscrire des prises olfactives en leur sein. La relation avec des catégories sociales est donc également présente, mais elle joue un rôle secondaire dans ce processus.

Ces deux modalités de mise en relation du passé dans le présent impliquent un travail mémoriel distinct. Dans le cas des biographies sensorielles, ce sont les formes sémantiques et épisodiques de la mémoire olfactive qui sont privilégiées, tandis que la transmission des savoirs et savoir-faire mobilisent plus volontiers les formes procédurales de la mémoire. Le cas exemplaire est celui de la routine, dont l'apprentissage se réalise dès l'enfance :

« Maman, elle dit qu'on fait ça une fois par semaine, mais le produit qui lave fort, on ne fait pas ça une fois par semaine. On le fait une fois par mois. » (Guillaume)

Fonctionnellement distinctes, ces formes mémorielles contribuent pourtant de concert à la formation des patrimoines olfactifs familiaux. Le cas de la participation des ressources olfactives à la transmission des compétences culinaires constitue un bel exemple de l'articulation de ces deux dynamiques. Pour le comprendre, nous avons dû prendre en compte une des surprises de notre étude, à savoir la découverte de la contribution des formes horizontales de la transmission au processus de transmission familiale des patrimoines olfactifs. L'espace domestique familial est, du point de vue des compétences qui s'y déploient, un espace à la fois clos et ouvert, qui repose sur ce que, depuis Etienne Wenger (1998) on appelle des communautés de pratique. Prenant appui sur cette dynamique, la transmission des compétences olfactives nécessaires au savoir-faire culinaire illustre distinctement les mécanismes à partir desquels des

ressources mémorielles de nature pourtant différentes s'articulent pour permettre la réalisation de compétences techniques domestiques et, incidemment, réaliser une transmission olfactive visant à la pérennisation de ses composantes familiales.

4.2.1. Un cas exemplaire d'apprentissage qui s'ignore : la cuisine

« En culinaire, on se croit grande, mais quand il faut se lancer toute seule, c'est autre chose... »
(Christelle)

Nous avons précédemment montré comment des compétences olfactives prennent forme lors de l'apprentissage des activités culinaires (chapitre 3, § 2.). Leur contenu dépend de l'expérience individuelle et de la mobilisation de savoirs et compétences transmises préalablement. Étrangement, si la cuisine est un objet d'étude relativement ancien de l'anthropologie, la transmission des savoirs et savoir-faire culinaires est aujourd'hui encore largement ignorée, malgré quelques tentatives dans la perspective de l'ethnographie des techniques (Verdier 1969, Balfet & Pelras 1983, Sabban 1983a, 1983b, Esparragoza 1983, Cousin & Monzon 1992, Robinne 1994, Giard 1994, Bataille-Benguigui & Cousin 1996, Chastanet, Fauvelle & Juhé-Beaulaton 2002, Mahias 2002, Ruhlmann 2006). En outre, les compétences perceptives y sont rarement documentées, et les chaînes opératoires culinaires sont présentées selon un enchaînement formel d'actes qui les rapproche de la formulation des recettes.

Quoique d'un usage ouvertement polémique – aucune enquête ethnographique n'ayant véritablement été conduite pour soutenir ces divergences de vue – c'est précisément sur la discussion de l'usage des recettes dans la transmission culinaire que Tim Ingold et Dan Sperber se sont opposés. Pour Ingold, un savoir-faire culinaire ne peut se réduire à l'exécution d'une liste d'opérations mémorisées. Il faut également tenir compte de l'acquisition de tours de main, qui se transmettent par des opérations de socialisation de l'attention. Nous avons montré au premier chapitre l'intérêt, mais aussi les limites, d'une telle critique. Pour Bernard Conein, un des rares chercheurs à avoir approché la question culinaire du point de vue de l'ethnographie cognitive :

« Plutôt que de dramatiser l'opposition entre l'exécution de l'action et la représentation de l'action, il est plus intéressant de voir comment ces deux aspects, la situation et les intentions, concourent à lier les actions entre elles et à ajuster les actions au terrain. » (Conein 1990 : 105)

Malheureusement, cette approche n'a pas été suivie dans le cadre culinaire. Ce n'est que très récemment que plusieurs ethnologues et sociologues ont entrepris d'étudier la technique culinaire dans un cadre similaire (de Léon 2003a, 2003b, Leschziner 2005, 2006, James 2006,

Hernandez & Sutton 2003, Sutton 2006, à paraître a, à paraître b, Sutton & Hernandez 2007, Patel 2008). Parmi les travaux actuels, nous avons retenu la contribution de David Sutton, présentant l'avantage à nos yeux de s'inscrire dans le projet d'une anthropologie des sens.

Bien qu'il reprenne à son compte les arguments de Tim Ingold en faveur d'un apprentissage des savoir-faire plutôt qu'une « transmission des représentations » (selon le sens que Tim Ingold donne à cette expression), David Sutton privilégie le concept de socialisation de la mémoire à celui de socialisation de l'attention. La différence est importante : elle implique la prise en compte des représentations mentales qui contribuent à l'historicisation de la pratique culinaire, ce que la perspective défendue par Tim Ingold ne propose pas. Au contraire, reprenant des arguments similaires à ceux formulés par Bernard Conein, David Sutton montre que l'activité culinaire combine une planification des actions sous la forme de recettes et des compétences incarnées dont le ratio varie entre les informatrices rencontrées (Sutton 2006 : 109). Selon nous, la description de cette articulation constitue une clef ethnographique au problème de la transmission familiale des savoirs et savoir-faire culinaires en général, et olfactifs en particulier.

4.2.1.1. Une absence d'héritage ?

Du point de vue restreint des compétences olfactives, nous retrouvons, dans le cas des savoir-faire culinaires, une trame générale de la transmission propre à l'ensemble des compétences olfactives. Ce domaine montre le rôle joué par la singularité des références acquises socialement d'une part, et d'autre part une organisation de l'apprentissage selon plusieurs étapes biographiques clefs.

A première vue, les discours de nos informateurs concernant la transmission dans le registre culinaire font état d'une brisure, voire une rupture, entre les régimes alimentaires des parents et des enfants, dont rend compte de manière extrême Maud, informatrice végétarienne au grand désespoir de ses parents. Dans son cas, le stock de connaissances olfactives concernant la matière carnée est peu utilisé. Sa propre cuisine est très différente de celle de ses parents, à l'exception de quelques condiments, composantes périphériques des plats :

« - [Nous] *Est-ce que tu as repris un peu de sa cuisine ?*

- [Maud] *Ben, en fait, non, parce que je me suis mise à arrêter de manger de la viande et du poisson, donc, ben, on ne peut pas trop... je fais des gras, parfois, des trucs comme ça. J'utilise un peu les mêmes épices, mais... pas comme elle. Quasiment pas. »*

Même sans emprunter cette forme extrême, la transformation récente de la culture matérielle culinaire concourt à rendre nécessaire l'acquisition de savoirs et savoir-faire nouveaux :

« Fallait aussi savoir comment les cuisiner, parce que moi, les courgettes, j'en ai vu longtemps dans les magasins sans en acheter ! Je ne savais pas du tout comment cuisiner ça. » (Vinciane)

La cuisine est pratiquée « à ma propre façon », ce que confirme davantage le bricolage observé auprès des adolescents et jeunes adultes :

« La plupart du temps, je fais des trucs assez basiques, je ne vais pas utiliser des origans, des trucs comme ça, c'est pas du tout pareil. » (Maud)

Nous retrouvons ce sentiment de bricolage singularisant auprès de l'ensemble de nos informatrices, ainsi que dans les travaux de Sarah Pink et David Sutton (Pink 2004 : 94, Sutton 2006). Il s'accompagne d'une croyance en l'absence de transmission :

« De ma faute, parce que je ne voulais faire que des gâteaux ou des trucs comme ça, ma mère, elle, elle voulait. » (Anaïs)

Cette affirmation s'accompagne d'un discours sur la transmission des pratiques dont aurait bénéficié, en revanche, la génération des mères :

« Elle faisait tout, elle faisait un peu artisanal. Le pain, ma mère elle le fait elle-même, elle a appris ça de sa mère, et elle aime bien le faire. » (Déborah)

En lien avec ce type de témoignages, plusieurs des jeunes femmes que nous avons rencontrées soutiennent qu'elles mangent très mal, et réalisent des plats de mauvaise qualité en comparaison de ceux réalisés par leur mère. Les quelques « trucs » et connaissances acquis seraient, selon elles, le fruit des tâtonnements de l'adolescence ou des apprentissages avec les moyens du bord expérimentés avec quelques amis.

*« - [Fany] Ce que je fais à manger, ah, ben... [rires] du surgelé et des boîtes ! Non, des fois je fais la cuisine, mais ce n'est pas souvent. Carrément pas. Je fais des tartes ! C'est bien, et puis la pâte, ce n'est pas facile ! Non, je ne fais pas la pâte ! [rires] J'achète la pâte, et puis je mets un peu des trucs dedans, voilà, c'est avec de la salade, souvent, sinon, un plat que j'aime bien faire, c'est la tartiflette. D'ailleurs, je pense que je vais faire une petite soirée tartiflette bientôt !
- [Nous] Et ça, c'est inspiré de tes parents ?
- [Fanny] Et bien non ! [rires]. Ca c'est inspiré de la vie en collocation, j'ai vécu deux ans avec une nana, et c'est venu de là, la tartiflette. Ben, c'est elle qui m'a appris. Je pense à faire la tartiflette, sinon, non, franchement, je ne sais pas faire grand chose ! »*

Pourtant, les souvenirs olfactifs de l'enfance ne sont pas avares de descriptions de pratiques culinaires partagées en famille, ou du moins sous l'autorité de la mère :

« Quand on était petites, on faisait beaucoup de marmelades avec ma mère. Donc dès que je vois, ou que je sens des confitures de coing, etc., ça me rappelle trop quand j'étais petite. » (Béatrice)

Ce partage peut prendre des formes complexes, soumis aux interventions ponctuelles et discrètes de la mère. On retrouve la forme de l'apprentissage encadré :

« J'ai beaucoup appris de maman, parce que je suis quand même restée à la maison tout le temps, je n'ai pas quitté la maison, je ne suis pas partie en colocation, j'étais là tout le temps. Donc au départ, c'était : « on le fait à deux », donc on fait les courses à deux, et puis « Christelle tu prépares le souper tout seule et je surveille », c'était on apprend au fur et à mesure. On fait les courses, on regarde ensemble, on choisit ensemble, les morceaux de viande : Ah celui-là il est beau parce que ceci, ça si tu prends un rôti tu dois le couper dans ce sens là, tout des trucs qu'elle savait, elle les a appris, on essaie de retenir tout ça. Et, le truc du rôti quand tu le sens, une fois c'est bon, une fois c'est pas bon ! Voilà. » (Christelle)

4.2.1.2. Une transmission qui s'ignore

Il apparaît donc nécessaire de revenir sur l'affirmation d'une incapacité culinaire que revendiquent nombre d'informatrices, pour souligner que celle-ci est tout d'abord l'expression d'une définition restrictive de la transmission qui impliquerait la reproduction totale d'une recette en actes – c'est-à-dire la succession des opérations de jugement et d'action de la chaîne opératoire culinaire elle-même – et une activité pédagogique identifiée comme telle. Or, les souvenirs sont rares à ce propos, les pédagogies olfactives concernant soient d'autres domaines (en particulier l'hygiène), soit impliquant une information spécifique et ponctuelle du registre culinaire.

Julie, qui a montré tout le long de l'entretien une vive opposition aux valeurs inculquées par sa mère durant son enfance, a elle aussi utilisé l'argument de l'absence de transmission, ici à des fins critiques. Son discours, sans concession, est représentatif de la façon dont, selon nous, les choses se passent durant l'enfance et l'adolescence :

« Tu vois, ma mère, elle ne m'a rien transmis en cuisine : j'étais bonne pour couper les pommes de terre, bonne pour couper les poireaux, mais tout ce qui était émulsion, mélange, je n'ai jamais appris, ma mère n'a jamais voulu. (...) Ma mère, elle m'a toujours dit : « quand tu partiras toute seule, tu apprendras à faire à manger. » Elle m'a rien appris. Comme faire les fonds de sauce, comme le roux, elle ne m'a pas appris, et donc là je vais demander à des amis qui très prochainement vont m'apprendre à faire le roux. (...) En fait, je suis vraiment en train de me reconstruire à zéro. Et la nourriture, c'est un moyen. Et je ne veux pas que mes gamins vivent ce que j'ai vécu. Et j'ai envie de faire découvrir à mes parents aussi. J'ai très envie de faire goûter à ma mère des tas de plats, des tas de choses. (...) Ce que ma mère m'a transmis, c'est d'être une femme qui tient la maison. Ma mère m'a appris à faire le ménage, à bien m'occuper de mon mari en fait, et ça je l'ai complètement rejeté après. » (Julie)

Ce que Julie relie dans son discours, c'est la capacité à se définir soi-même malgré, ou plutôt grâce à cette absence revendiquée de transmission. Son discours identifie pourtant des composantes qui indiquent un processus normal de transmission encadrée conduisant à

l'acquisition d'un savoir-être. Si elle rejette explicitement cette manière d'être dans cet extrait, plus loin dans notre entretien Julie expose néanmoins le souci de garantir l'ordre et la propreté lorsqu'elle reçoit des amis. Ce goût des choses bien organisées, qu'elle valorise comme un trait « germanique » (elle est originaire de Lorraine), constitue également un prérequis aux expérimentations culinaires végétariennes qu'elle réalisait alors. Ainsi, si elle s'oppose sur la forme en privilégiant un mode alimentaire végétarien contre les souvenirs de plats en sauce et une préférence de ses parents pour la viande, elle reproduit un ensemble de dispositions à agir sur la matière, une attention spécifique à certaines informations sensorielles et un ensemble de préférences concernant la structure du savoir-faire lui-même, condensés et réfléchis en tant que style. Même dans ce grand écart générationnel, quelque chose de fort et de structurant a été transmis.

4.2.2. Un apprentissage périphérique

Parmi les stratégies pédagogiques que nous avons identifiées au début de ce chapitre, nous avons souligné le rôle des opérations d'encadrement des comportements de l'enfant par les parents au sein d'un contexte d'activité qui n'est pas nécessairement identifié comme une situation d'apprentissage par les partenaires impliqués, mais qui contribue néanmoins à échafauder (la traduction du terme anglais « scaffold », que nous avons introduit plus haut § 2.6.) les compétences du novice. Ainsi, d'une manière générale, les interactions sociales avec des experts (la mère dans le domaine culinaire), constituent un amplificateur culturel pour étendre les compétences cognitives de l'enfant. Jean-Claude Kaufmann parle à ce propos d'un « apprentissage de l'autonomie sous contrôle » (2005a : 145). Nos données montrent que ce processus vaut également dans le domaine des compétences perceptives, et en particulier dans l'apprentissage culinaire. Les deux extraits qui suivent montrent de quelle manière l'expertise émerge sous une forme distribuée au sein de la famille, coordonnée par la mère comme maître culinaire. Par la même occasion, celle-ci transforme ses propres compétences vers plus d'efficacité en regard des impératifs domestique de la cuisine :

« Mille fois bravo pour ton expérience très enrichissante, cela conforte mon idée au sujet du levain fermentescible dont je ne peux plus me passer. Par contre, j'ignorais qu'on pouvait le mettre en poolish, les conseils de Burgonde sont judicieux, ceux de Thierry65, et tous les autres aussi. Moi je trouve qu'on progresse bien dans l'ensemble, j'ai des retours au niveau des testeurs familiaux (au début tout le monde est ravi), après quelques semaines les critiques s'affinent et s'affirment, on finit par ne plus avoir le droit à l'erreur. (...) Ce que j'ai appris et qui me sert bien: vérifier son pâton, être exigeante sur son aspect, même son odeur, son toucher, ne pas hésiter à arrêter le programme pour laisser lever un peu plus s'il faut et faire un programme cuisson, savoir diminuer l'eau, la levure, ou augmenter, bref tâtonner et recommencer souvent. Je crois qu'un essai par jour c'est le minimum. » (S2, femme, 55 ans, Bouches-du-Rhône)

Outre le rôle de canalisation par la mère de l'accroissement partagé de l'expertise de critique – singulière et collective – autour d'un plat spécifique (marqué par une confiance dans la parole critique supérieure), ces deux extraits montrent la nature collaborative de l'élaboration du bon dans l'enceinte domestique. Cette collaboration est cependant inégalitaire en termes de compétences et du degré d'attention des acteurs impliqués dans la constitution d'une mémoire olfactive.

Si la mère donne une lecture analytique de ce processus, et engage des ressources réflexives pour tenir compte de l'ensemble des informations dont elle a le retour critique, les souvenirs d'enfance et les témoignages des parents montrent que ceux-ci occupent une position différente. Le rapport à l'alimentation passe, semble-t-il, dans un premier temps par la forme passive d'apprentissage qu'est l'*imprégnation* (au sens de l'anthropologie des techniques que nous avons proposé au premier chapitre § 3.2.7.3.), favorisée par la propagation des odeurs culinaires :

« (...) Tandis que Pauline, la petite des Boche, une enfant rousse de quatre ans, assise par terre, regardait sagement cuire un morceau de veau, baignée et ravie dans l'odeur forte de cuisine montant du poêlon. » (Zola 1877 : 153)

A ce titre, il semble juste d'affirmer que :

« Learning culture is a process of gradual familiarization in practice. » (Hastrup & Hervick 1994 : 7)

Les héritages olfactifs dans le domaine alimentaire prennent appui sur ces formes d'apprentissage. Patrimonialisés, ces éléments deviennent des balises dans la recherche de reproduction de techniques. Virginie, dont nous avons raconté l'histoire ci-dessus, a acquis de sa mère le goût de reproduire une cuisine asiatique avant toute chose. Si sa technique est très personnelle, elle vise néanmoins la reproduction de la catégorie « odeur d'Asie » qui s'est constituée en héritage comme nous l'avons montré plus haut :

« J'aimerais transmettre la nourriture cambodgienne, faire des rouleaux de printemps avec mon enfant comme ma mère a fait avec moi, faire des soupes, manger avec des baguettes, moi j'aime bien, c'est un truc que je fais chez moi, tout le temps, donc j'aimerais bien transmettre ce genre de choses, transmettre des odeurs, des fruits, enfin les goûts : les litchis, les mangues, l'ananas, couper l'ananas comme ma mère faisait en diamant, tu vois, ces choses-là. » (Virginie)

Ces savoirs et savoir-faire sont, pour Virginie, autant de manifestations d'un patrimoine asiatique qu'elle cherche à (re)produire. Ce témoignage montre également une observation très fréquente dans notre corpus qui concerne la participation à des tâches périphériques encadrées par l'autorité du parent :

« Mes bons souvenirs d'enfance, c'était d'être par terre sur le carrelage de la cuisine et puis faire les rouleaux de printemps et les rouler, les rouler, les rouler, et puis éplucher, et éplucher, et puis voilà, tout ça. » (Virginie)

Cette forme d'apprentissage culinaire périphérique s'observe dans le cadre professionnel (Durão 2001 : 97, Gauchet 1998), semi-professionnel (Augor & Lhuissier 2006) mais aussi dans un contexte domestique (Verdier 1979, Garabuau-Massaoui 2001, 2002). Comme l'ont observé Jean Lave et Etienne Wenger (1991), l'apprentissage implique tout d'abord l'acquisition d'une position d'apprenti au sein d'un collectif, sous la direction d'un maître qui lui assigne dans un premier temps – voire jusqu'au terme de son enseignement – des tâches secondaires vis-à-vis des objectifs partagés.

« In summary, rather than learning by replicating the performances of others or by acquiring knowledge transmitted in instruction, we suggest that learning occurs through centripetal participation in the learning curriculum of the ambient community. » (Lave & Wenger 1991 : 100)

Par conséquent, non seulement l'imprégnation est retravaillée selon des impératifs biographiques singuliers, mais elle est de nature différente selon la position de chacun dans l'économie des savoir-faire domestiques.

4.2.3. Les compétences qui passent

« Quand maman cuisine, ça sent alors ! On sent les lardons, la sauce, (...) alors il y a aussi... Ah oui, la sauce rouge, la viande, les champignons ! » (Guillaume)

Des savoirs et savoir-faire sont donc transmis de manière incidente et faiblement dirigée et conscientisée. Que pouvons-nous dire de la nature de ces compétences qui passent ? Nous avons cherché à distinguer les compétences olfactives qui se développent dans ce cadre, du point de vue de l'enfant.

Un premier trait concerne un autre niveau élémentaire de l'apprentissage olfactif culinaire qui est celui de l'acquisition d'un savoir-être, relationnel, définissant le savoir-faire de la cuisinière maternelle sous la forme d'un style. Il repose nécessairement sur deux compétences : (a) une attitude bienveillante à l'égard des bénéficiaires de la cuisine :

« [Pain italien fait maison par la mère] Quand on trempait un morceau de ce pain dans un ragoût, c'était le mariage de l'amour de la maman et de sa dextérité. » (S2, femme, 25 ans, Paris)

« Ma mère, elle n'avait pas le temps de cuisiner, on peut pas dire qu'elle m'ait appris. Par contre, ma grand-mère²⁵² qui vivait avec moi à Cannes, elle était vraiment une excellente cuisinière qui faisait ça vraiment par amour, par amour parce que, vraiment, elle faisait plus qu'à manger ! » (Suzanne)

La seconde compétence, quoique moins fréquemment souligné – peut être en raison de sa dissonance avec le champ sémantique de la tradition dans lequel s'inscrivent les représentations du savoir-faire culinaire en France (Fischler & Masson 2008) – concerne (b) une capacité d'innovation, dont témoignent certains plats :

« (...) qu'on adore [son mari et ses deux garçons] et c'est maman qui a découvert et qui a fait ! » (Christelle)

Un deuxième processus de transmission concerne la formation d'une mémoire olfactive alimentaire « sur le tas », contribuant à définir la normalité olfactive de ce domaine dans un cadre domestique et familial :

« Maintenant, je suis habitué à la cuisine de Christelle [son épouse], et à la cuisine, ce sont toujours les mêmes odeurs qui vont revenir. » (François)

La présentation répétée tout au long de l'année va contribuer à l'élaboration d'une protomémoire sensorielle de l'aliment, articulée autour de quelques prototypes olfactifs, odeur d'un condiment ou d'un plat :

« L'odeur la plus forte qui va ressortir, c'est l'ail. Mais, c'est vrai que si tu prends une sauce bolognaise, par exemple, tu as les tomates, l'ail, la viande, et tout ça, ça a une odeur très particulière. Tu te dis ça sent la sauce bolognaise, point à la ligne, il n'y a pas d'autre possibilité. Ça ou alors la ratatouille niçoise, ça a aussi une odeur bien particulière, quand tu rentres et que tu sens ça. » (François)

L'acquisition de la mémoire s'organise selon le degré d'intérêt, et donc d'attention, qui sera fourni pour l'activité culinaire. Sa forme est intimement associée au savoir-faire pratiqué dans la rencontre répétée avec les odorants, comme nous l'avons soutenu en discutant le modèle de l'imprégnation en psychologie. Dans le cas que nous venons de citer, la connaissance acquise relève d'une compétence d'identification générique, entendue au sens taxonomique du terme. Ce qui est connu et reconnu concerne quelques prototypes saillants et des catégories olfactives sous la forme de plats récurrents et/ ou appréciés. Ce savoir contraste avec les différentes opérations d'identification des odeurs inscrites dans une succession de gestes techniques – ceux que nous

²⁵² Il n'est pas inutile de souligner ici le rôle de la grand-mère dans la définition d'un savoir-être qui contraste avec les fréquents aveux des mères de ne pas avoir le temps de cuisiner comme il le faudrait. Cette place des grands-parents dans la définition du savoir-faire culinaire participe du sentiment d'une absence de transmission en contrastant des économies domestiques dont la temporalité est très peu comparable tant l'organisation sociale a changé en cinquante ans en France et en Belgique.

avons décrits au troisième chapitre au sein d'un environnement olfactif dont la structure temporelle organise l'opération de détection :

« Quand on cuit du pain, il y a un type particulier de pain que ma mère cuisait, comme un pain de campagne, qu'on essaie de refaire. Ça me rappelle vraiment quand on la regardait faire, quand on a voulu apprendre. Ça a été dur ! Il y a plein de petits trucs comme ça, enfin, je ne sais pas moi, c'est peut-être des connotations, qui me sont restées. Moi, par exemple, quand je vois du pain artisanal, je pense à ma mère, ben, des fois je me mets à penser à ma mère comme « ah, tiens, maman, elle faisait ça quand on était petites, elle faisait ça au four » et tout, tu vois, et pleins de petits trucs comme ça, et puis l'odeur. » (Olivia)

La familiarisation avec la matière culinaire s'organise donc d'après deux logiques au moins, selon qu'elle contribue à la connaissance d'une attention pour les rythmes et la succession des gestes ou qu'elle relève d'une perception moins précise, décrite dans les termes d'une atmosphère organisée selon la prégnance des odeurs présentes, ce que nous avons décrit au troisième chapitre comme un environnement olfactif prêtant peu de prises perceptives en raison de la faible implication attentionnelle de l'individu concerné. La recherche d'information se concentre sur l'effet que cela fait, donc le sujet et sa propre émotion. Dans ce cas, comme nous l'avons montré, cette prégnance est réalisée par une attente spécifique pour une catégorie d'odeurs (connaissance des odeurs normales de la cuisine de sa compagne). L'effet de l'imprégnation repose donc sur l'articulation entre saillance et prégnance qui renvoie aux exigences pratiques de chacun dans la réalisation de la tâche.

4.2.4. Une transmission plus ou moins périphérique selon le genre

A ce titre, la mémoire des hommes et des femmes contraste fortement, clivage révélateur de l'attention différentielle apportée à la préparation elle-même, durant l'enfance comme dans le quotidien de la vie en couple. Alors que les témoignages de nos informatrices soulignent l'articulation de la connaissance olfactive à l'opération de réalisation du plat :

« [Exemple, déjà cité, de la préparation du stockfisch niçois] On se régale mais attention, ce plat est fort en odeur à la préparation (souvenirs d'enfance, ma grand-mère nous le préparait souvent). » (S2, femme, 35 ans, Alpes-Maritimes)

« J'ai des souvenirs d'odeur de nourriture quand je faisais à manger avec maman, et que j'essaie de retrouver dans les plats que je fais moi-même. » (Bénédicte)

Nos informateurs, au contraire, mettent en avant leur exclusion de cet espace de coproduction, ce qui concourt à une faible implication attentionnelle :

« Je n'ai pas tellement de souvenirs de l'odeur de la cuisine de chez mes parents. Pourquoi ? Parce que ma mère préparait tout avant qu'on rentre de l'école et de mes activités et ainsi de suite. Et dans la cuisine on ne passait pas beaucoup de temps, quand on arrivait à table, tout était prêt. » (Quentin)

C'est ainsi que la compétence d'identification des odeurs culinaires de nos informateurs masculins s'acquiert à l'occasion de tâches périphériques auxquelles ils participent dans le couple (réalisation des sauces, plat du dimanche et non journalier, barbecue de temps en temps, ...) voire, lorsqu'il s'agit du quotidien, prend place... dans le hall d'entrée :

« Quand je rentre du boulot et que j'ouvre la porte, je sais dire si le souper a déjà été préparé, je sais dire ce qu'on va manger rien qu'à l'odeur. C'est vrai que, il y a des jours tu dis : « oh merde, ça c'est le truc que je n'aime pas », « ça c'est mon plat préféré, hmm », tu ouvres la porte et tu as la bonne odeur du spaghetti avec l'ail en fond, tu dis, hmm, je vais bien manger, je vais passer une bonne soirée. » (François)

Les odeurs reconnues, non seulement concernent des légumes et des viandes qui ont été achetés en début de semaine (ce qui restreint les catégories olfactives possibles) mais sont :

« (...) des légumes qui sentent naturellement beaucoup plus fort, comme le chou, et il y en a d'autres que tu reconnais, ou la viande, ça sent bon, comme on dit, et, oui, il y a certains légumes qu'on reconnaît. » (Jacques)

Il n'est donc pas étonnant que nos informateurs décrivent ces odeurs comme si elles étaient « *naturellement beaucoup plus fortes* », leur prégnance ne relevant pas d'une activité d'exploration du monde – nous proposons de parler dans ce cas d'une *prégnance technique* – mais d'une attention flottante encadrée par des attentes minimales pour des prototypes particulièrement prégnants – une *prégnance atmosphérique* qui repose sur l'articulation entre saillance, et un mécanisme d'imprégnation au sens psychologique du terme :

« En cuisine, il y a la vanille ou des trucs ainsi, automatiquement, c'est des senteurs qui sont plus importantes, la lavande, tout ce qui est, tout des trucs qui sont quand même assez prononcés. » (Marc)

De ce fait, la mémoire olfactive des hommes, constituée à l'enfance auprès de la mère et prolongée à l'âge adulte dans le couple, trouve ses limites dans quelques prototypes représentatifs d'une catégorie d'odeurs alimentaires, quelques références émergeant hors d'une atmosphère.

« J'ai toujours été comme ça : quand j'étais gosse, à la maison, on rentrait : « ah, maman a fait du poulet, maman a fait du lapin, maman a fait une bonne soupe, on le sent bien, ça sent les légumes du jardin. » Bon, là, tu ne sens pas de légume particulier, mais tu as une odeur de légumes du jardin. Dans le temps, il y avait plus de jardins, tu rentrais dans la maison, même si elle ne faisait que de les éplucher, la soupe n'était pas encore faite, tu sentais une fraîcheur de jardin, de légumes du jardin, tout. Parce que, évidemment, pour faire une soupe, elle prenait des bettes, elle prenait des carottes, elle prenait des pommes de terre, elle prenait des poireaux, donc c'était quatre, cinq, six légumes, et ça faisait une fraîcheur dans la maison. Chez mes parents, tu rentrais dans le corridor et ; » ah maman est en train de préparer une bonne soupe du jardin. » On le sentait, le lard, tu le sens, en général tu le sens. La côtelette, ça sent aussi, tout ce qui est porc, ça sent très fort, oui ! » (Jacques)

Dès lors, les compétences d'identification des hommes et des femmes se distinguent nettement lorsque l'on quitte le registre des odeurs les plus typiques d'un régime alimentaire partagé. Alors que Jacques reconnaît l'odeur de chou cuit lorsqu'il rentre dans le hall d'entrée de son domicile actuel, le savoir d'identification de sa compagne Vinciane présente une complexité taxonomique supérieure :

- « - [Jacques] *Tous les choux, ça pué²⁵³, maintenant tu ne sauras pas déterminer un chou d'un autre.*
- [Vinciane] *Ca n'a pas la même odeur entre un chou-fleur et un chou rouge.*
- [Jacques] *Oui, enfin, après, c'est une forte odeur désagréable, hein, le chou.*
- [Nous] *Toi, tu sens une différence entre un chou-fleur et un chou-rouge ?*
- [Vinciane] *Ab oui, pour moi, ça ne sent pas pareil.*
- [Nous] *Comment tu décrirais la différence ?*
- [Vinciane] *Ab ça, c'est difficile de le décrire. Si tu me les fais sentir je saurai dire c'est celui-là ou celui-là, mais, [rires], c'est quand même dans le même genre, mais ce n'est pas pareil. »*

Une des raisons de ce décalage genré tient il est vrai à la différence statistique concernant le temps accordé à l'activité culinaire par les hommes au regard de leur compagne. Mais l'opposition entre passivité-à-la-périphérie et activité-et-attention-au-centre est plus structurante encore et contribue fortement à l'existence de décalages durables même dans des situations de partage qualitatif des tâches. Jérôme, qui cuisine pourtant plus fréquemment que son épouse, explique :

« *Quand on fait à manger, je fais toujours autre chose en même temps, donc je ne m'attarde pas trop, je ne suis pas très attentif, tu vois. J'essaie juste de garder une sorte de contrôle, que ça ne brûle pas, et puis voilà, quoi. Ça sent bon, ça sent pas bon, heu ? »* (Jérôme)

Au contraire, nos informatrices, lorsqu'elles cuisinent, montrent un intérêt constant pour la composition des plats :

« *J'aime bien de savoir quand il y a un plat si, j'aime bien d'essayer de reconnaître ce qu'il y a dedans. »* (Vinciane)

Dans cet autre couple où homme et femme cuisinent chacun à tour de rôle, lui dit apprendre beaucoup d'elle, mais selon un schéma identique à celui que nous venons de dresser, c'est-à-dire qu'il s'implique dans des tâches périphériques dans la production du plat :

« *Avec Chloé, moi j'ai vachement pris d'elle. Plus les petits trucs : utiliser des herbes, les façons de faire les sauces, les petits trucs qui font que ça change ta manière de faire. »* (Karim)

²⁵³ Observons par la même occasion le poids de la catégorisation hédonique dans la description de l'individu « moins compétent ».

Cette opération aux marges lui permet de conserver une identité culinaire propre tout en acquérant une compétence nouvelle et en renforçant le partage des compétences culinaires dans le couple. Les différences de compétences dans le couple non seulement se maintiennent, mais se renforcent, car elles opèrent dans la façon dont chacun s'engage avec le monde et non dans la fréquence d'un contact avec des odorants ou dans la durée d'une imprégnation.

4.2.5. Transmettre le « savoir-organiser » les savoirs olfactifs

Cette différence d'engagement explique également que les connaissances des chaînes opératoires et la mémoire du geste associée à l'odeur, sont essentiellement le fait de nos informatrices :

« Il y a encore vingt ans, à Paris, les poulets étaient vendus juste plumés. Les mères de famille devaient savoir les vider. Ma mère incisait la peau au bas du cou pour le couper au ras du corps. Ensuite, elle retournait le poulet sur le ventre, introduisait sa main dans l'orifice, et ramenait à elle le jabot et le gésier. Puis elle coupait le croupion et, de l'index, le déponillait des intestins et des viscères. Elle allumait le plus gros feu de la gazinière, saisissait les pattes du poulet d'une main, de l'autre le tronçon du cou, et le flambait rapidement. Une odeur de chair brûlée envahissait la pièce. Ma mère reniflait un petit coup. L'odeur aussi était un indice de fraîcheur et de qualité. » (S4, femme, 27 ans, Val-d'Oise)

Ces souvenirs sont ponctués de nombreux :

« [Mode de cuisson d'une ratatouille] *C'est ce que fait ma maman.* » (S2, femme, 26 ans, Essonne)

« [Préparation d'un poisson] *Moi, ma mère faisait ça.* » (S2, femme, « 100 ans »)

« [Garder les œufs dans un saladier] *J'ai toujours vu ma mère qui faisait cela.* » (S2, femme, rurale)

C'est à ce titre que la connaissance des recettes constitue un levier important de la transmission des patrimoines culinaires, mais également olfactifs. La recette en tant que succession d'ordres et sélection d'ingrédients, met en place des repères qui permettent la constitution de chaînes opératoires qui, quoique nouvelles du fait de ce bricolage, s'avèrent « relativement » proches de celles réalisées par les parents. La recette est donc un outil pour organiser les fragments de la mémoire olfactive contenus sous des formes accessibles à la conscience, comme des souvenirs, ou non conscients tels les savoirs procéduraux ou des capacités de reconnaissances associées à une tâche spécifique. Elles fournissent une trame pour intégrer ces savoirs et savoir-faire olfactifs acquis et encadrés dans le contexte familial au sein de nouvelles routines qui, à terme, permettront l'abandon de l'usage de ce guide²⁵⁴ car :

²⁵⁴ Une phase intermédiaire dans la transmission des recettes consiste dans les nombreuses annotations qui commentent, critiquent et modifient les indications transmises. Les documents qui nous ont été donnés à voir présentaient tous ces marques qui sont le signe d'une appropriation de la recette par l'usage. On note dans ce

« Une vraie cuisinière cuisine au nez, pas avec une recette. » (S2, femme, 45 ans, Lens)

La recette permet de gérer ce qui est (encore) mal connu :

« C'est un fromage blanc spécial par chez nous on n'en trouve plus beaucoup, je ne sais pas comment le cuisiner. Je demanderai la recette à ma mère. » (S2, femme)

L'opération de transmission repose donc sur une capacité de chaque individu à organiser ses propres savoirs et savoir-faire perceptifs, et plus largement des traces matérielles de différentes natures (mémorielles, outils culinaires donnés, culture matérielle, etc.) dans le cadre d'une nouvelle activité qui sera reproduite. C'est à ce titre que les héritages constituent des ressources essentielles et structurantes. Ils conditionnent l'acquisition d'un savoir-être et la reproduction d'un rôle social, en lien avec la production d'une identité familiale. Les souvenirs olfactifs et compétences acquis auprès des grands-parents constituent des jalons forts. C'est auprès d'eux que leurs enfants ont pu apprendre des recettes :

« Alors qu'avec sa mère, elle n'avait pas le temps de s'occuper de tout et qu'il mette le désordre comme ça [en cuisinant avec elle]. » (Cyril)

Ils jouent ainsi un rôle important dans la transmission en compensant partiellement l'absence de transmission supposée entre parents/ mère et enfants. :

« Je me souviens de la ferme et de ses odeurs de nourriture, mais c'est grâce à mes grands-parents, mes grandes-tantes. J'ai l'impression que mes parents ont rejeté cette culture agricole. Ils ont eu une culture du travail, des ouvriers. » (Julie)

La famille étendue fournit, en quelque sorte, les outils nécessaires à la reproduction d'un patrimoine olfactif alimentaire maternel. Toutefois, dans ce même cas, la référence ne signifie pas reproduction. Les souvenirs olfactifs des grands-parents maternels de Xavier sont nombreux, à quoi il faut ajouter la connaissance de quatre ou cinq recettes héritées.

« Elles constituent un peu le repère aujourd'hui, je n'essaie pas de le refaire, comme je n'ai pas les produits : le lapin et les pommes de terres, c'est difficile de le refaire avec les produits frais. En fait, je n'essaie même pas. J'ais jamais essayé. Il y a vraiment une grande différence entre ce que je mangeais chez ma grand-mère et ce que je fais aujourd'hui, il y avait vraiment des saveurs. Ça constitue des références, des odeurs très précises. Mais ça ponctue un peu mes références, par exemple, au niveau du jardin, par exemple, j'ai planté des fraises, et pas autre chose. » (Xavier)

travail graphique un sujet de recherche passionnant pour comprendre comment la pratique s'inscrit sur le papier et concourt à une planification de l'activité à la fois reproduite et singulière

Ces odeurs constituent des références utiles dans la réalisation de certains plats, gages de qualités, mais elles ne sont pas nécessairement recherchées et reproduites telles quelles. Car en fait, dans la pratique culinaire de Xavier, l'odeur donne « *un supplément d'âme au plat* », mais elle n'est pas une finalité. Cet exemple nous rappelle la nécessité de considérer conjointement changement et reproduction dans la transmission. Pour que notre démonstration soit complète, il faut donc que nous expliquions comment ces changements s'intègrent dans le processus de transmission. Ce paradoxe que nous avons évoqué plus haut se résout lorsque l'on considère la question des rôles sociaux, entre reproduction et besoin de singularisation.

4.2.6. Un art singulier : une transmission de la créativité

« En cuisine, j'ai la sensation que c'est tellement compliqué parce qu'il y a des trucs que tu veux cultiver, que tu veux garder, que tu veux préserver pour ne pas te menacer et bien préserver ton intégrité. Et il y a des choses en même temps qui t'insupportent, dans ce qu'on t'a donné, quand tu as cet héritage là. Il y a des choses, oui, qui t'énervent, qui t'empêchent de t'affirmer presque. Tu as aussi envie de t'affirmer dans la différence de ce qu'on t'a transmis, et en même temps, tu veux en garder aussi. Mais c'est compliqué ! » (Virginie)

Nous espérons avoir montré qu'une reproduction à l'identique des compétences, olfactives et culinaires, est tout simplement impossible pour deux raisons au moins. La première concerne les *spécificités locales des moyens technologiques* de l'acte culinaire, comme l'explique un professionnel sur un forum Internet :

« Pour la cuisson, lorsqu'on est du métier, on cuit souvent à l'odeur et à la couleur ainsi qu'au toucher. Je crois que c'est la meilleure façon car chaque four est différent. On ne peut pas donner de temps exact pour une recette. Je pense que « Papy » sera de mon avis. » (S2, homme, 58 ans, Marseille)

Ainsi que l'a montré l'anthropologie des techniques ou encore les recherches du MAP que nous avons décrites au premier chapitre, le vecteur technologique est le principal frein au transfert des compétences entre cadres pratiques : les outils « encapsulent » des savoir-faire car ils sont partie intégrante des opérations qui les manipulent. Par conséquent, de nouveaux outils, de nouvelles ressources, rendent nécessaire une phase d'adaptation aboutissant à la formation de compétences distinctes des précédentes (pour une synthèse récente, voir Sennett 2008). La seconde limite est inhérente aux spécificités de la *fidélité de la mémoire* humaine, considérée à l'échelle de l'esprit-cerveau ou sous une forme distribuée :

« Bon, je dois dire que l'on ne trouve presque plus les greubons au temps d'aujourd'hui, généralement chez le boucher, mais on peut donc utiliser du lard coupé en petits cubes. Je me souviens plus exactement, j'avais vu ma grand-mère les faire elle-même. Mais moi-même, j'utilise du lard que je coupe en petits morceaux. » (S2, femme, Suisse)

La transmission opère par des opérations de créativité qui permettent tout à la fois singularité et conservation du lien avec les recettes d'origine :

« (...) ensuite deux variantes : 1/ recette de ma grand mère (moelleuse et très bonne au goût) (...) 2/ ma recette (plus sèche, plus forte en goût). » (S2, homme, Réunion)

La création de pratiques inédites, l'acquisition de nouvelles compétences perceptives, permet donc de concilier l'impossibilité de transmettre à l'identique et la préservation du lien familial qui est plus ou moins recherché selon les informateurs. Mais son rôle est plus important encore. Au-delà de la contrainte technique et mémorielle, le résultat de la cuisine est toujours dépendant de la personne qui la réalise et qui la définit ce faisant. Chaque cuisinier marque en effet son activité d'une touche personnelle reconnaissable. L'odeur, en tant qu'indice classificatoire supra-ordonné est une ressource importante pour identifier ces différences de tours de main :

« - Les beignets sont excellents, Katel, excellents ! Il est facile de reconnaître que tu as suivi la recette aussi bien que possible. Et cependant, écoute bien ceci - ce n'est pas un reproche que je veux te faire, - mais ceux de la ferme étaient meilleurs ; ils avaient quelque chose de plus fin, de plus délicat, une espèce de parfum particulier, - fit-il en levant le doigt, - je ne peux pas t'expliquer cela ; c'était moins fort, si tu veux, mais beaucoup plus agréable.

- J'ai peut-être mis trop de cannelle ?

- Non, non, c'est bien, c'est très bien ; mais cette petite Sîzel, vois-tu, a l'inspiration des beignets, comme toi l'inspiration de la dinde farcie aux châtaignes. » (Erckman-Chantrin 1864 : 92)

La cuisine maternelle se signe d'une particularité olfactive dans les souvenirs de l'enfance qui, plus facilement que la recette, sera mémorisée :

« [Potage à la farine grillée] J'ai également le souvenir de la bonne odeur de cette soupe, surtout en hiver. Ma mère y ajoutait une ou deux pommes de terre râpées. » (S2, femme, 44 ans, Rhénanie, Allemagne)

Pour retrouver ces indices olfactifs, il faut donc accepter de se méprendre et « faire comme si » les odeurs présentes étaient identiques à celles expérimentées jadis. Virginie, dont on a rapporté l'histoire partagée entre deux filiations, explique ne rien avoir appris de sa mère dans le domaine culinaire. Néanmoins, elle tient à utiliser du *Maggi* pour cuisiner, une solution à base de glutamate de sodium et dont le goût, l'unami, est propre à certains régimes alimentaires de l'Asie. Avec l'encens qu'elle diffuse chez elle, elle a « fait les choix de son monde familial (...) pour cultiver sa culture » (Virginie) dans la filiation asiatique à sa mère. Ces perceptions olfactives sont différentes des souvenirs olfactifs de l'enfance, mais elles répondent à cette exigence d'identité au sein de la catégorie « odeur d'Asie » qu'elle recherche et tente de fabriquer. Ce qui ne l'empêche pas par ailleurs d'adorer le fromage de chèvre que fabrique la famille de son père !

La créativité, c'est donc la possibilité de mettre en place un lien entre les univers olfactifs et culinaires de la mère et de l'enfant malgré une culture matérielle alimentaire et culinaire plus ou moins différente et l'absence d'une transmission de compétences perceptives telles quelles. Le concept de « plat fait maison » permet par exemple cette articulation, en contribuant à intégrer dans la catégorie des plats et odeurs familiaux des éléments de cultures matérielles nouvelles ou, plus largement, extérieures aux habitudes culinaires de la famille (Moisio, Arnould & Price 2004) :

« Si je re-cuisine les plats que faisait ma mère, oui ! Mais j'ai changé ma façon par rapport à ce que faisait ma mère. Parce que déjà, on a plus de produits, et puis je varie plus. Ma mère, c'était toujours la margarine pour cuisiner, elle avait fait beaucoup à l'huile aussi, c'était plus ou moins moitié/ moitié. Moi, j'utilise l'huile d'arachide ou bien l'huile d'olive, en fonction de ce que je cuisine, donc ça a évolué. Maintenant je pense que je ne suis pas la seule, c'est certainement un phénomène général parce qu'on a plus de produits, et plus d'idées aussi. Vu qu'on a des gens aussi qui donnent des recettes, et pas que des belges [rires] ! »
(Vinciane)

Le « plat fait maison » contribue à l'illusion – souvent consciente si on interroge plus avant nos informateurs – d'une identité des aliments entre générations. Il constitue de ce fait un agent puissant de la transmission culturelle des patrimoines olfactifs en fabriquant du partage en son absence. En témoignent les récits d'emprunts culinaires issus d'expériences de séjours à l'étranger, entre échange étudiant, courtes vacances et mutations professionnelles. Xavier, dont nous avons raconté précédemment comment lui est venu le goût de la dégustation, explique :

« C'est ma théorie anthropologique. J'aime bien découvrir un pays par la gastronomie. Et si je n'arrive pas à la goûter, je ne me sens pas à l'aise avec le pays. Bon, par exemple, le Brésil, où je suis allé lorsque mes parents y ont déménagé, je n'ai pas aimé. »
(Xavier)

Au contraire, les séjours réalisés en Belgique, Allemagne, Grande Bretagne, Canada ou Mexique ont été l'occasion de découvertes pour lui fascinantes.

« Et du coup, je m'amuse à intégrer ces aliments, même au quotidien. » (Xavier)

Ces apports restent cependant marginaux dans l'économie culinaire familiale. En fait :

« Quand je suis en famille, on fait des trucs classiques, et j'ai un petit outil que j'ai fait sur mon ordinateur pour planifier mes courses et mes repas, j'innove plus quand je suis tout seul (...). Parce que les filles sont contentes quand il y a de la viande, mais moi je peux m'en passer. Donc je reproduis le schéma classique avec les enfants. Avec les amis, je peux me permettre autre chose. Mais bon, ce n'est pas le quotidien. Ce que j'aime bien, c'est vraiment de faire la cuisine au quotidien : entre nutrition et plaisir. » (Xavier)

Ce n'est que lorsqu'il cuisine pour lui-même qu'il se permet de réaliser des associations nouvelles, parfois peu réussies à son goût. Ceci nous montre que si la compétence créative des

parents est rarement soulignée dans le discours, elle constitue néanmoins un levier déterminant pour la préservation du lien. La créativité est nécessaire pour faire l'héritage et constituer la tradition. Un corollaire tout aussi important de cette démonstration implique que les formes horizontales de la transmission des compétences culinaires et olfactives soient susceptibles de contribuer au processus de transmission verticale.

4.2.7. La compétence maternelle « retrouvée » : faire jouer les réseaux de sociabilité

Les réseaux féminins de communication jouent un rôle essentiel dans la transmission des compétences olfactives (Verdier 1979, Pink 2004 : 140). La diffusion récente de l'usage des machines à pain dont nous avons parlé au précédent chapitre illustre ce processus : c'est en effet à propos de la production du levain et de l'attention aux odeurs durant et après la cuisson du pain que les forums Internet culinaires ont montré le plus de descriptions d'odeurs. L'appropriation d'une nouvelle technologie a rendu nécessaire la formation d'un environnement olfactif (et sensoriel en général) inédit dont les frontières et les repères sont définis et conceptualisés grâce aux échanges d'information sur les forums Internet. Cette densité des interrogations montre la nouveauté de la technique et le temps nécessaire à la constitution des automatismes, de sorte que l'environnement soit contrôlé sans qu'il doive être problématisé. Certains lieux de l'espace public deviennent ainsi les vecteurs d'une transmission du domestique. L'émergence dans les années 1930 des magazines d'art ménager²⁵⁵ marque une étape décisive dans la « technologisation » des communications féminines :

« C'est une presse du savoir-faire, qui semble destinée à des générations de femmes privées des conseils de leur mère. » (Segalen & Le Wita 1993 : 33)

Nous associons les forums Internet à cet ensemble de technologies de la transmission des compétences domestiques. Comme la presse²⁵⁶, ils permettent de contourner les aléas de la transmission mère-fille :

« Ma maman me demande aujourd'hui au téléphone si je me souviens de ces drôles de pastilles « chaussons » vendues en pot vert avec un couvercle rouge? C'était des cubes bouillons (enfin pas cube plutôt forme de pastille ovale) très foncés genre Viandox niveau goût et odeur. » (S2, femme)

²⁵⁵ *Femmes d'Aujourd'hui* est publié depuis 1933.

²⁵⁶ Dans le domaine culinaire, l'impact de ces outils de communication semble profond. Non seulement on observe en France depuis la deuxième moitié des années 1990 le lancement de cours de cuisine, mais depuis peu, livres de cuisine et émissions de télévision se renouvellent en même temps que les blogueurs diffusent leurs recettes. La demande d'apprentissage de la cuisine est une tendance forte, actuellement en hausse (Hébel 2008).

Cette articulation complexe entre transmission verticale et transmission horizontale est propre à chacun. Christelle, en se comparant avec ses deux sœurs, conclut :

« Je crois, sans fausse modestie, des trois, celle qui se rapproche le plus de la cuisine de maman, ben c'est moi. Je suis restée longtemps chez elle, j'ai eu des conseils, je ne vais pas dire jusqu'à la veille de mon mariage, mais quasiment. Donc j'avais les conseils culinaires, quotidiens, des conseils comme ça, ce qu'il faut faire. » (Christelle)

En interrogeant ses deux sœurs, nous avons constaté que cette croyance était partagée. Toutefois, nous avons également observé que chacune disposait de son propre capital transmis, mis en forme selon des logiques biographiques différentes. Christelle privilégie le lien construit durant cette période. Mais plutôt que de hiérarchiser la transmission, ce qui s'avère impossible en l'absence d'une enquête quantitative, il faut reconnaître, comme le souligne Christelle elle-même, que :

« On s'est chacune adaptée en fonction de ce qu'on a fait quand on s'est lancée toute seule dans notre cuisine, et même si les bases sont les mêmes, le résultat est à l'opposé. » (Christelle)

Cette articulation entre singularité et reproduction est spécifique à l'activité culinaire, car c'est uniquement dans ce domaine que la transmission familiale de l'information olfactive est à ce point valorisée. Dans le cas des cosmétiques, nous le montrons en détail au prochain chapitre, prime un processus d'individuation. S'agissant de la chaîne du propre, le frais et la recherche de l'hygiène l'emportent sur l'odeur elle-même. Pour cette raison, l'innovation et le bricolage tendent vers la production d'un héritage familial avec plus de force encore dans le domaine culinaire parce que la production du lien familial y constitue un objectif explicite²⁵⁷. Ils montrent cependant la part des pairs dans la reproduction du familial et constitue un projet de recherche décisif à nos yeux.

Cette dynamique peut elle aussi être appréhendée. Au deuxième chapitre, nous avons montré la contribution des « trucs » dans la transmission des savoirs et savoir-faire. Formes encapsulées d'informations, et notamment olfactives, ils traversent les différentes sphères de la vie sociale et alimentent les compétences domestiques. Si les savoirs et savoir-faire maternels sont des ressources principales :

« Au départ, on prend plus de ce qui vient de l'apprentissage maison, de maman quoi. » (Christelle)

²⁵⁷ Une spécificité française ? C'est en tout cas l'hypothèse que soutient David Sutton (à paraître-b et communication personnelle) au regard de son étude de cas conduite en Grèce où la valeur contemporaine dominante serait l'abandon du modèle et de l'autorité maternelle.

ceux-ci s'avèrent parfois inadaptés aux nouvelles situations de la vie contemporaine qui nécessitent la production de savoir-faire *ad hoc*. Nous avons identifié plusieurs réseaux de communication qui interviennent dans la transmission des « trucs » et répondent à cette exigence. A chaque réseau correspondent des formes de relations sociales privilégiées et un type de contenu cognitif qui concourt à ce que leur apport respectif se distingue au sein d'une transmission familiale :

Très nombreux, les (a) « trucs » d'amies concernent autant les recettes :

« [Recette à base de paprika frais] *Une copine m'a donné une recette, je vous la donne.* » (S2, femme, 31 ans, Alsace)

que le partage d'odorants sous diverses formes :

« *J'ai acheté Very Irresistible Sensual et une copine m'a filé Hugo Woman qui est pas trop mal, mais mon prochain sera sûrement Alien de Thierry Mugler, il sent fort, mais j'aime beaucoup, il suffit de ne pas trop en mettre.* » (S4, femme, 25 ans, Rhône)

et des jugements dans le domaine des cosmétiques :

« *D'ailleurs, il ressemble un peu trop au Angel, parce que quand je fais la bise aux copines, elles croient que je mets du Angel.* » (S4, homme²⁵⁸, 23 ans, Paris)

Il en va de même des (b) « trucs » de collègues de travail :

« *Pour vous dire que même au boulot, on parle cuisine, même avec ses responsables.* » (S4, femme, 39 ans)

mais aussi des (c) collègues du mari :

« [Recherche d'une lessive dont l'odeur dure. Comparaison avec la lessive d'une collègue du mari qui semble avoir réussi] *Je fais tout pareil qu'elle et ça ne sent rien. Mon mari me dit qu'elle sent à trois mètres ! Il ne comprend pas et sa collègue non plus.* » (S2, femme)

Les (d) savoirs transmis entre une belle-mère et sa belle-fille (l'inverse existe, mais nous l'avons rencontré moins fréquemment) reposent sur une relation ambiguë, les fonctions de mère

²⁵⁸ Un des très rares cas de présence masculine dans les discussions sur le parfum. Il faut néanmoins rappeler que ceux-ci interviennent dans tous les domaines de connaissance olfactive discutés, ce qui doit nuancer notre présentation qui à certains égards, pour les besoins de la clarté de l'exposé, tend à accroître les différences entre genres.

et épouse se superposant au sein d'un rapport de pouvoir parfois antagoniste²⁵⁹. Néanmoins, cette relation peut également prendre des formes positives entre coproduction et échange d'information sur le mode mère-fille, éventuellement inversé :

« Ma belle-mère, ça la faisait toujours rire quand je lui disais : j'étais à peine à la maison et je disais : « ab, on mange ça ! » Et elle me disait : « ab ben oui ». Et puis quand on goûtait : « oh, Christelle, qu'elle dit, j'ai l'impression qu'il manque quelque chose dans la sauce ? », alors on goûtait et puis on disait ben oui, « il y a ça, il y a ça, il y a ça, il y a ça, il y a ça dedans » et alors, parfois, elle retrouvait ce qui manquait. » (François)

Ceci vaut également pour les relations *entre belles-sœurs* :

« [A propos d'un produit à lessiver] *J'ai même réussi à convertir ma belle-sœur.* » (S4, femme)

En revanche, (e) entre mère et belle-mère les éléments à notre disposition montrent avant tout l'existence d'une relation conflictuelle plutôt que la production d'échanges, comme nous l'avons exposé au troisième chapitre dans la gestion du linge des enfants.

Pour être complet, il faut citer les (f) experts professionnels qui sont mobilisés au titre de conseillers dans leur champ de compétence. Ont été évoqués dans nos entretiens et sur Internet : le plombier, le vendeur de chats, les vendeuses de vêtements, les conseillères *Marionnaud*, la présentatrice *Tupperware*, mais aussi les médecins, infirmières, sages-femmes, pédiatres, gynécologues, et le corps médical dans son ensemble, qui occupent une place importante dans la gestion des odeurs du corps cru.

On doit bien évidemment souligner (g) la contribution d'Internet (forums, blogs, boîtes mails, sites spécialisés). Les utilisatrices n'hésitent d'ailleurs pas à rediriger les questions posées sur les forums soit vers d'autres sujets déjà postés, soit vers d'autres sites, ce qui nous a notamment permis de réaliser notre propre « terrain virtuel ». Quant aux blogs culinaires, ils sont eux-mêmes motivés par le souci de transmettre des savoirs acquis dans la sphère familiale ou dans le cadre de relations sociales quotidiennes (Chapoutot 2006 : 32).

Dans des (h) magazines on puise en particulier des « trucs » ou des recettes :

« [« Truc » pour atténuer les odeurs de friture] *Il s'agit d'une astuce que j'ai trouvée cet après-midi dans un magazine, je vous en ai de suite fait part.* » (S2, femme, 25 ans, Dijon)

²⁵⁹ Ce rapprochement thématique est également fréquent dans les entretiens conduits par François de Singly et son équipe (de Singly 2007d : 53).

Comme les (i) ouvrages spécialisés (dictionnaires, livres de cuisine), ils apportent des savoirs encyclopédiques relatifs aux usages et modes d'action des matériaux mobilisés :

« J'ai le livre du vinaigre et dedans, il est expliqué que les moisissures et les odeurs de moisi ne résistent pas au vinaigre blanc... Et bien moi, je n'ai pas pensé à consulter mon livre. » (S2, femme, 42 ans)

Toutefois, lorsqu'ils entrent en concurrence, l'expérience prime sur la connaissance livresque, le vécu sur l'information brute, de sorte que la source de la lecture importe peu face à la réussite :

« En règle générale, les odeurs d'agrumes sont celles qui vont le mieux cacher celles de cuisine (lu je ne sais plus où mais il s'avère que c'est vrai !) » (S2, femme, Rhône)

Nous observons également des pratiques de mémorisation de « trucs » à toute fin utile, leur mise à l'épreuve étant reportée, comme en témoigne la récurrence de ce type d'information :

« [Mettre du parfum sur les ampoules des lampes du salon] C'est un truc que j'avais lu quelque part, et que je n'ai jamais testé. » (S4, femme, 29 ans, Pas-de-Calais)

Enfin, on a repéré la contribution de la (j) radio et de la (k) télévision, en particulier avec le développement des émissions de décoration ou de cuisine, mais aussi des dessins animés :

« Je croyais être la seule à détester l'odeur de l'école ! Jusqu'à ce que je réalise que Jimmy Neutron (le petit bonhomme que mon fils regarde en dessin animé) a inventé un neutraliseur d'odeur d'école sous lequel il passe en rentrant chez lui ! Quel génie ce Jimmy Neutron. » (S4, femme)

Ces pistes de recherche concernant la contribution des différents canaux de communication à la transmission des savoirs et savoir-faire donnent forme au projet d'une épidémiologie des représentations olfactives, en considérant les dispositifs communicationnels qui concourent à l'existence de CCC. Ces éléments confirment par ailleurs la nécessité, pour étudier la transmission familiale, d'étendre la production de données au-delà du cadre familial. L'étude de la formation et diffusion des « trucs » démontre en effet la dépendance de la transmission verticale avec les échanges horizontaux, en particulier sous la forme de savoirs encyclopédiques et de culture matérielle. Il est toutefois important d'observer que ceux-ci ne peuvent avoir un sens et une utilité que si, au préalable, un triple capital mémoriel, normatif et identitaire est constitué dans le creuset familial, rendant nécessaire l'implémentation de nouvelles représentations.

5. Conclusion. Réunir les traces pour faire patrimoine : un moteur de la transmission familiale

« Les odeurs familières, ce sont les odeurs que soit, quand tu les sens à l'insu de ton plein gré, tu connotes à quelque chose que tu connais, ça te crée une émotion parce que c'est lié à quelque chose. Puis, il y a celles que tu provoques, parce que tu vas bien aimer. Tu va mettre l'encens ou tu vas cuisiner tel plat, avec tel truc, parce que tu aimes bien cette odeur là et ce goût là. » (Hakim)

Notre discussion du registre culinaire nous a permis de mettre en avant les principales logiques à l'œuvre dans la transmission familiale d'un patrimoine olfactif. Tout d'abord, nous avons montré l'existence d'un processus d'encadrement de l'acquisition de compétences singulières. Celui-ci repose dans un deuxième temps sur l'intériorisation d'un modèle comportemental, un rôle social, qui pérennise des différences de compétences entre genres et la recherche de savoir-faire nécessaires à la mise en œuvre d'une expertise attendue par ces rôles. Les compétences tacites acquises sont alors mobilisées, transformées et réorganisées au bénéfice d'une quête d'un héritage qui prend forme de la sorte. Sans cette opération, certaines n'auraient pas d'impact sur le présent.

L'articulation de ces deux processus de transmission des savoirs et savoir-faire d'une part, et de constitution d'un héritage familial d'autre part, oriente la transmission familiale des patrimoines olfactifs. Celle-ci n'est donc pas « totalement » consciente d'elle-même, tributaire d'enjeux différents (être capable de cuisiner, assurer son rôle, etc.). Ce processus permet d'expliquer comment une singularité importante des compétences olfactives coexiste dans le cadre de la cellule familiale, qui nécessite pour la réussite du vivre ensemble un certain nombre de ressources : récits, partage du souvenir d'événements communs, actes pédagogiques, encadrement de la singularité... Pour relier ces deux dimensions de la transmission, nous avons identifié le rôle des croyances concernant la possibilité d'une transmission (familiale) dans le domaine olfactif. Comme l'a clairement démontré Maurice Bloch dans un travail récent, les théories naïves d'un collectif sur le fonctionnement de l'esprit jouent un rôle déterminant dans la construction sociale de la pensée de ses membres (Bloch 2006). Nous observons que cela vaut également dans le cas des compétences olfactives.

Un exemple très explicite est le cas de Sylvie. Au cours de notre entretien, à plusieurs reprises, elle a justifié son absence de compétence vis-à-vis des qualités olfactives de son environnement en contrastant ses propres savoir-faire avec l'acuité de son mari, celui-ci détectant des odeurs là où elle ne sent rien :

« Moi je suis persuadée que je n'ai pas [d'odorat] non plus, donc voilà, je ne cherche pas : s'il ne me le met pas sous le nez, il ne me fait pas faire attention ou prendre conscience du truc, heu, je suis moins attentive, voilà. » (Sylvie)

Dans l'entretien, elle justifie cette incompétence par une absence de socialisation de l'attention olfactive des parents²⁶⁰. Alors que son conjoint valorise et définit sa propre acuité olfactive à partir d'anecdotes attachées à des expériences finalement très spécifiques (voir chapitre suivant § 1.5.5.1 et 1.5.5.2.), elle, au contraire, entend souligner sa dépendance vis-à-vis de son conjoint quand il s'agit de détecter la présence d'odeurs. Pourtant, au fur et à mesure du déroulement de notre entretien, elle a révélé sa maîtrise de compétences olfactives spécifiques et une connaissance des qualités olfactives de son environnement plus experte, dans bien des domaines, que son conjoint. Elle-même en témoigne au bout d'une heure d'entretien, revenant sur cet héritage :

« Enfin, en même temps, en le disant, je me rends compte que ce n'est pas tout à fait vrai. » (Sylvie)

En réalité, nous avons observé chez eux le clivage de genres que nous avons décrit plus haut, auquel cette croyance dans une absence de transmission donne une saveur particulière et implique une organisation des savoir-faire en assignant à chacun une posture dans la prise en charge de l'environnement olfactif familial. Aussi, plutôt que de parler d'une absence de transmission, il nous semble plus juste de décrire une transmission incluant la croyance sur sa propre effectivité, aboutissant en des régimes distincts d'attention à l'information olfactive.

Ces croyances influent également d'une autre façon sur le processus de transmission des compétences olfactives. La transmission culturelle repose sur plusieurs mécanismes impliquant, à des degrés et des temporalités distincts, des éléments de transmission horizontale et verticale, voire également oblique. Entendu comme un legs des parents aux enfants, le concept de transmission verticale laisse entendre un lien direct, presque automatique, de reproduction d'une génération vers l'autre. L'enfance se distinguerait comme la période déterminante dans la socialisation des patrimoines olfactifs, la suite du développement biographique consistant en un travail de conservation (encadrée ou non) et d'accroissement de ce stock de compétences initiales. En décrivant la part de transmission horizontale dans le processus général, nous mettons en question ces différentes affirmations en montrant un processus dynamique de création à partir de traces (extérieures et « internes » à l'esprit-cerveau) acquises aux différents âges de la vie. Quand

²⁶⁰ Peut-être qu'en approfondissant cette question, nous y verrions la marque positive d'une *pédagogie de l'inattention*, tout aussi nécessaire à l'apprentissage du vivre ensemble que son versant positif (Kaufmann 2009).

bien même les traces inscrites durant l'enfance jouent un rôle prépondérant, leur caractère partiel au regard des enjeux techniques que nous avons décrits dans ce chapitre implique de considérer avec autant d'attention les différents événements qui constituent les patrimoines.

Dans ce cadre, la croyance en une absence de transmission motive l'acquisition de formes de compétences olfactives nouvelles. Cette recherche, nous l'avons vu, dépend pour une grande part de l'endossement de rôles sociaux nouveaux : « parent », « épouse » et « mari »²⁶¹, Ainsi, la transmission culturelle repose sur trois composantes fondamentales et d'égale importance : le contenu représentationnel, le processus de communication (deux entrées du modèle sperbérien), et la *motivation* de la transmission. De la sorte, les composantes normatives et cognitives, « privées » et « publiques » sont liées au sein d'un processus général de transmission. On comprend ainsi comment une opération de transmission peut avoir lieu même en l'absence d'un encadrement pédagogique. C'est le cas de la tradition, comme l'a récemment rappelé David Berliner (2005a), dont le fonctionnement procède d'une négociation intergénérationnelle des mémoires, portée dans le discours, aboutissant à sa perpétuelle re-création par les générations les plus jeunes. Cette observation est importante. Néanmoins, elle ne doit pas nous conduire à abandonner le projet de comprendre les dispositifs cognitifs qui permettent aux individus de se remémorer le passé (Berliner 2005b), car les formes de transmission, mêmes lorsqu'elles reposent sur des processus de constante re-création, comme dans le cas de la tradition, sont :

« (...) la combinaison d'une transmission protomémorielle et mémorielle qui interagissent l'une sur l'autre, faisant par exemple de la tradition religieuse un « système organisé de pensées et de gestes ». » (Candau 1998 : 116)

Au chapitre précédent, nous avons montré la contribution des activités de production et de transformation de la niche odorante domestique sur le partage familial d'un environnement olfactif. Dans ce chapitre, nous avons expliqué comment l'acquisition des compétences cognitives dans le domaine des odeurs était non seulement encadrée par les parents, mais s'inscrivait aussi dans un cadre plus large, relationnel, au sein duquel l'attachement au fait familial constituait une ressource dans la transmission de savoirs et savoir-faire. Dans le cas de l'activité culinaire, la transmission familiale apparaît comme un « effet secondaire » de la recherche d'une acquisition de compétences efficaces, tout en étant motivée par une volonté de reproduction d'un héritage.

²⁶¹ Ou leurs avatars contemporains, compte tenu de la diversité des formes d'institutionnalisation de la vie en couple.

Dans le chapitre suivant, nous prolongeons ces observations pour décrire le partage de la dimension affective de l'expérience olfactive à partir d'une éducation des sensibilités.

« Elle respirait par grands souffles prolongés en songeant à tout ce qu'il avait dit sur les parfums errant dans le vent. « C'est vrai, pensait-elle, qu'il m'a enseigné à sentir l'air ». Et elle retrouvait toutes les odeurs, celle de la vigne surtout, si légère, si fine, si fuyante. » (Maupassant 1887a : 85)

5.

Compétences olfactives.

Préférer, être affecté

La première partie de notre étude a décrit les facteurs cognitifs de la transmission des compétences olfactives. Nous proposons maintenant de rendre compte des affects, de leur contribution aux expertises perceptives et de leur place au sein de la constitution et du partage des patrimoines olfactifs. Cette division thématique de l'argument ne témoigne pas d'une hiérarchie des fonctions, cognition et affect agissant souvent de concert, ce que nous entendons montrer ici en discutant de la *sensibilité*. Mais en raison de l'importance aujourd'hui accordée à l'axe hédonique dans la définition de l'expérience perceptive elle-même, nous avons jugé opportun de considérer la question des affects de manière spécifique. Ayant montré la complexité des dimensions cognitives de l'olfaction, nous allons maintenant opérer la synthèse entre ces deux formes d'enchaînements causaux dans l'activité perceptive.

En guise de première étape, il faut regarder de plus près cette conception particulière de l'articulation entre odeur, affect et cognition qui traverse la littérature scientifique en sciences humaines, que nous avons exposée au premier chapitre – notamment les travaux qui réduisent les odeurs à des expériences incarnées pré-cognitives – autant que le discours de nos informateurs. En témoigne le marketing sensoriel qui s'est considérablement développé ces quinze dernières années. Expression spécifique d'un mouvement de fond plus étendu concernant l'avènement du marketing d'expérience d'une part (Schmitt 1999, Hetzel 2002, Smilansky 2009), et la « mise en bien » (« commoditisation ») de l'expérience sensorielle d'autre part (Classen & Howes 1994), il soutient et propage un modèle conceptuel du *consommateur plurisensoriel* (Rieunier 2006, Giboreau & Body 2007) à la recherche du bien-être par la stimulation des sens. Le cas du marketing olfactif est exemplaire de cette tendance (Barbet & al. 1999, Balez 2002, Heilbrunn 2009). En sélectionnant une gamme de biens aux odeurs plaisantes et en éliminant les odeurs jugées désagréables, le consommateur non seulement crée un environnement confortable lui permettant d'exprimer sa propre individualité et de se procurer un sentiment de bien-être au gré de la recherche d'expériences nouvelles (plaisir de la découverte), mais ravive également la mémoire des événements passés particulièrement agréables²⁶².

Cet ensemble de disciplines et de représentations qui définissent un arrière-plan idéologique quant à la place des odeurs dans les activités quotidiennes met au cœur de la définition de l'expérience des odeurs la notion de *préférence*. Or, si ce terme renvoie à une

²⁶² L'enjeu des odorisants domestiques est de transformer la tâche des « ménagères désespérées » en une aventure de détente et de relaxation. « (...) If you once had a blissful encounter at a scent-filled spa, bringing that same fragrance into your home wouldn't be a bad idea. It just might give you that spa-day feeling – while you clean up after the kids and sort the laundry » s'enthousiasme Eils Lotozo dans une chronique du *Lasing State Journal* (Michigan) du 13 mars 2005.

définition relativement large – un jugement par lequel on donne à une personne ou une chose la prééminence sur une autre – il prend un sens fort et restrictif d'une disposition stable dans le temps – un « goût pour » – dans le cadre dominant de la théorie de l'imprégnation que nous avons critiquée au premier chapitre. Le travail de Lucienne Roubin, comme nous l'avons montré au troisième chapitre, s'inscrit clairement dans ce paradigme. Il fournit la matière pour trois hypothèses critiques que nous proposons de développer dans la suite.

« La rencontre avec le monde extérieur passe pour l'ensemble des sociétés humaines par la perception du complexe particulier d'odeurs et de senteurs dans lequel chacune d'entre elles se trouve journallement immergée, et la faculté dont usent les animaux d'approprier par l'odeur leur territoire est encore inscrite dans le cerveau humain. Dans cette multitude odorante, le groupe discrimine des faisceaux qu'il privilégie et ces tonalités, reconnues entre toutes, portent le sceau de son identité. C'est ce réseau d'odeurs propres à un groupe que l'on se propose de désigner ici comme le *champ olfactif préférentiel* de celui-ci. » (Roubin 1989 : 185, souligné par nous)

Il est donc déterminé par le :

« (...) biotope local et des activités implantées en ces lieux [qui] a mis en place des façons d'agir, des formes de sensibilité, que les hommes maintiennent au cœur de leur style de vie. » (Roubin 1989 : 186)

Dans l'ouvrage de Lucienne Roubin, il n'est fait nulle part mention des processus cognitifs qui concourent à cet attachement pour des odorants spécifiques. Au contraire, elle met en avant le fait d'une immersion journallement répétée conduisant *de facto* au partage d'une discrimination des odorants privilégiés par un groupe d'individus. Or, au troisième chapitre de notre étude, nous avons démontré les limites de ce modèle en définissant l'environnement comme le produit d'une activité située de perception. Selon nous, la formation des préférences olfactives repose sur la médiation des jugements au sein d'activités partagées, tout en préservant une profonde singularité entre individus.

« Chacun a son patrimoine. Mais toi, tu pars de toi. Mais si tu pars d'un contexte plus large, de vie en communauté, et si tu prends plus ponctuellement la famille, les parents, enfin ta mère, quand elle va cuisiner, voilà, toi et ta sœur vous sentez la même odeur ! » (Hakim)

Notre seconde hypothèse critique concerne la durée dans le temps des préférences olfactives individuelles. Selon la théorie des *modèles perceptifs* de Edward Hall (1971 : 65), similaire à cet égard aux hypothèses de Lucienne Roubin, l'éducation fixerait dès l'enfance un ensemble de compétences et de préférences sensorielles spécifiques et stables tout au long de la vie. Or, si certains dégoûts et préférences ont manifestement leur source dans des événements très anciens, remontant à la petite enfance, dans de nombreux autres cas, la mémoire de l'enfance acquiert une valeur affective ultérieurement, sous la forme d'une configuration nouvelle, tels les souvenirs qui se constituent lors de leur sollicitation à différentes étapes biographiques. Ils dépendent donc

pour une part importante des conditions locales, situées, de l'activité perceptive. Ces mécanismes d'articulation entre valeurs et qualités affectives, d'une part, et activités, d'autre part, sont médiatisés par des dispositions physiologiques et cognitives sous-jacentes aux enjeux sociaux que nous décrivons ici. Ainsi, la description des situations dans le cadre d'une trame biographique – telle que nous l'avons mise en place au précédent chapitre – a-t-elle contribué à l'identification de tendances fortes concernant l'acquisition et la transformation des dispositions affectives à certaines périodes de la vie. Nous discuterons en particulier des odeurs du corps à l'adolescence pour illustrer l'existence de transformations dans l'ordre des préférences.

Enfin, troisième hypothèse critique : la valeur des préférences pour des odeurs se mesure à leur usage ? Dans la littérature en psychologie cognitive, les préférences olfactives de l'enfance sont considérées comme les piliers de la vie affective olfactive qui se déroulera tout au long de la vie de l'individu (voir la synthèse dans Herz 2006). Julie nous a longuement parlé de certaines odeurs dont la trace mémorielle suscite aujourd'hui de vives réminiscences :

« Quand j'étais petite, j'adorais le coq au vin, le poulet, la peau du poulet grillée craquante, le lapin à la polenta. Mais je sais que je n'en mangerai plus. » (Julie)

Végétarienne, elle a radicalement transformé son environnement olfactif culinaire en excluant un certain nombre d'expériences olfactives attachées aux habitudes alimentaires, et en sollicitant indirectement d'autres odeurs :

« Ce qui me motive, effectivement, ce n'est pas le goût et l'odeur, c'est d'utiliser des produits bio, sains, mais j'ai besoin de savoir que la vache, par exemple, elle n'a pas été élevée dans des conditions que je répugne totalement (...). Quand tu t'ouvres au bio, tu t'ouvres à d'autres odeurs. » (Julie)

Or, ces odeurs de viandes exclues depuis plusieurs années, associées à des contextes festifs, sont identifiées comme des composantes de son propre patrimoine olfactif familial et pourraient être considérées, dans un contexte expérimental par exemple, comme des exemplaires typiques de « préférences olfactives ». Du point de vue de l'activité, leur valeur est cependant distincte des préférences qui conditionnent des expériences quotidiennes, dans le choix d'un aliment ou d'un parfum par exemple. La notion de préférence présente donc une grande diversité de contenus au regard de la fréquence de son expérimentation. C'est pourquoi, nous proposons de distinguer les *préférences actives*, dont l'expression est fréquente, des *préférences virtuelles* qui ne sont présentes que sous la forme de dispositions tacites, mais dont la culture matérielle locale et/ ou les systèmes pratiques ne permettent pas l'actualisation.

L'articulation de ces deux régimes de préférences repose sur des choix accessibles au questionnement ethnographique. La volonté de « retrouver » une expérience olfactive dont on possède un souvenir imparfait – activé à l'occasion d'une rencontre fortuite – est déterminante dans la transformation du mode virtuel en un mode actif, et donc dans la transmission des affects olfactifs en général. L'activité patrimoniale qui vise la « recherche du passé » est un facteur important dans ce processus : elle active des préférences virtuelles en même temps qu'elle les transforme ou leur donne un cadre d'application nouveau. L'intérêt que porte Nathalie à l'odeur de poudre de riz, qu'elle associe dans ses souvenirs aux cosmétiques de son arrière-grand-mère, illustre les principaux enjeux de cette « recherche » :

« [Nathalie] *En fait, mon arrière-grand-mère a une odeur qui est la poudre de riz, c'est son odeur à elle, sur ses habits. En fait, elle était couturière. Je ne sais pas pourquoi, tout le linge sent la poudre de riz, même si je ne le sens pas réellement, il sent la poudre de riz ! Cette poudre de riz, il en reste une boîte chez ma mère, j'adore, elle est restée en état avec sa petite pipette, et j'ai discuté avec la dame avec laquelle je travaille, Rose. Elle a appris que l'odeur avec laquelle elle est faite, ce n'est pas l'odeur de la poudre de riz parce que la poudre de riz n'a pas d'odeur, c'est le musc. Et effectivement, c'est quelque chose qui me colle depuis une éternité et que je n'arrive pas à qualifier depuis longtemps. Je me souviens d'une nana au collège qui sentait, ben elle avait un parfum qui me transcendait, et ce parfum c'était Musc. Mais je n'ai jamais réussi à faire le rapprochement entre le musc et Musc !* [rires]

- [Nous :] *D'accord, mais tu savais que c'était la même odeur que ta grand-mère ?*

- [Nathalie] *Non, je ne savais pas, mais ce parfum m'attirait ! Et voilà, et il y a des fois, chez les gens je le sens, parce que c'est très présent comme odeur dans les parfums. Et en fait, c'est une odeur qui me pique le nez et que j'adore, je ne sais pas comment expliquer ? (...)*

- [Nous] *Et tu la retrouves de temps en temps ailleurs ?*

- [Nathalie] *Et bien, il y a des maquillages qui sentent cette odeur, qui sont à la base de ça, et à chaque fois, je fais la relation avec mon arrière-grand-mère. Je pense que si je me souviens bien, c'est avec ma mère, aussi, que j'ai fait cette association. Parce que cette odeur, moi je la nommais, jusqu'à ce que je connaisse Rose, « poudre de riz ». Et je ne sais pas, j'ai lié ce truc, la poudre de riz avec ma mère, je ne sais plus comment, on en a parlé, en tout cas, la phrase, c'est « ça sent mémé ». Mémé, c'est pas du tout péjoratif, hein, en fait ! »*

Dans ce cas très précis, à partir de ces souvenirs partagés entre mère et fille, la quête de l'« odorant original » a donné lieu à des recherches d'objets et de cosmétiques jusque dans les armoires et greniers de la fille, de la mère et de la grand-mère, l'enquête se concluant par l'identification et le partage entre mère et fille d'une catégorie olfactive « odeur de musc » convoquant chez elles le souvenir de la grand-mère. De virtuelle, cette préférence de Nathalie est devenue active, puisque suite à cette longue démarche elle a acquis une poudre contenant du musc pour s'en parer occasionnellement. Parallèlement, les contenus perceptifs des catégories olfactives de la mère et la fille ont été modifiés, sous la forme d'une nouvelle distinction entre les catégories « odeurs de musc » et « odeurs de poudre de riz ». Enfin, nous ne pouvons manquer de relever que ce travail s'est déroulé dans le cadre d'un questionnement sur le lien familial. Pour ces trois raisons, cette anecdote illustre les tours et détours de la transmission familiale des préférences olfactives. La construction du lien familial conditionne (a) la valence et (b) l'intensité

affective de l'événement odeur en lien avec la constitution de (c) catégories olfactives durables et (d) partageables.

Dans ce chapitre, nous discutons l'enchaînement de cet ensemble d'opérations pour préciser l'usage du concept de « préférence olfactive ». Une première partie de la présentation est consacrée à une analyse ethnographique des affects olfactifs tels qu'ils s'expriment au quotidien. Partant des notions d'« odeurs préférées » et d'« odeurs déplaisantes », nous aboutissons aux manifestations de la sensualité, formes positives de la sensibilité. En opérant ce trajet, nous expliquons comment les registres cognitifs et affectifs s'articulent dans l'expression quotidienne des affects olfactifs.

Une deuxième partie rend compte des mécanismes de formation des héritages familiaux dans le domaine de la sensibilité, à l'adolescence et lors des premiers temps de la vie en couple. Comme nous l'avons fait au précédent chapitre, nous montrons de quelle manière transmission de compétences (affectives) et formation d'héritages concourent ensemble à une transmission familiale qui est en partie inconsciente d'elle-même. Attachée aux différences de rôles, les distinctions de sensibilité entre hommes et femmes constituent un axe central dans ce processus de transmission que nous étudions en détail.

La troisième partie de ce chapitre élabore une théorie relationnelle des odeurs du corps comme cas particulier d'une approche modulaire des affects olfactifs. En nous servant des observations produites dans le domaine de l'intimité des odeurs du corps cru d'une part, et des expérimentations de l'adolescence d'autre part, nous proposons des outils pour rendre compte des odeurs qui sont, tout à la fois, bonnes et mauvaises.

Enfin, nous concluons le chapitre par une analyse de la formation et du partage des sensibilités dans le contexte de migrations transnationales. L'objectif de cette ultime réflexion est de démontrer la fécondité de notre approche pour appréhender des processus macrosociaux. A nouveau, la reproduction des cuisines nous sert d'objet pour penser le lien entre les individus.

1. Préférences et déplaisir, une bipolarité fondamentale ?

Une première piste pour discuter les trois hypothèses critiques que nous avons énoncées ci-dessus consiste à étudier les ressources qui rendent possible l'exercice d'un jugement affectif.

Rapidement, nous avons identifié le rôle de deux catégories olfactives, les odeurs préférées et odeurs déplaisantes, non pas en tant qu'expressions et indices de préférences sous-jacentes, mais comme ressources pour la formation et le partage des affects olfactifs. Objets saillants dans le discours de nos informateurs ainsi que dans les conversations ordinaires que nous avons documentées, ces catégories sont souvent confondues avec des dispositions affectives. L'enjeu de la suite de notre discussion est de montrer comment ces deux niveaux s'articulent entre eux et ce qu'ils nous apprennent des processus du partage affectif.

1.1. Les odeurs préférées

*« De tout temps, Guillaume Tell avait été un type. Quand, à la pharmacie Bézuquet, on jouait aux préférences et que chacun écrivait sous pli cacheté le poète, l'arbre, l'odeur, le héros, la femme qu'il préférerait un de ces papiers portait invariablement ceci :
« L'arbre préféré ? - le baobab.
« L'odeur ? - de la poudre. » (Daudet 1885 : 52)*

Les odeurs préférées sont des repères biographiques sur lesquels s'arrêtent souvent les informateurs en ce qui concerne leurs préférences olfactives. Elles sont d'autant plus aisément signalées en entretien que l'habitude de définir et verbaliser ces odeurs est grande. Malgré cela, ces catégories recouvrent une palette très large de perceptions se caractérisant premièrement par une grande hétérogénéité :

« L'odeur du petit-déjeuner (pain grillé, café...). L'odeur de la sauge blanche ça, ne me demandez pas pourquoi, aucune idée, j'adore.... L'odeur de la violette, l'odeur du parfum Fahrenheit, et l'odeur de la fête foraine... (Ce mélange de gaufres, pommes d'amour, barbe à papa...). » (S4, n.c.)

Toutefois, si l'on regarde au-delà de cette diversité, ces odeurs permettent de comprendre comment fonctionne la production des jugements affectifs olfactifs. La plupart répondent à deux conditions. Premièrement, si elles s'ancrent dans des souvenirs remontant parfois jusqu'à la période de l'enfance, elles existent parce qu'elles sont volontairement recherchées :

« Si quelqu'un pouvait m'aider, ce serait merveilleux. Quand j'étais petite, il y a de cela 20-25 ans environ, je me souviens d'une odeur dans certaines maisons qui m'enivrait. J'adorais cette odeur que je n'ai plus retrouvée. C'était une odeur très sucrée je dirais et à chaque fois, il y avait des pontres. Je pense que c'était l'odeur de la cire pour les pontres. Mais j'ai beau sentir les cires au miel dans les grandes surfaces, ça n'a rien à voir. » (S2, femme, Lyon)

Deuxièmement, ces perceptions olfactives « sont connotées » (Hakim), c'est-à-dire qu'elles possèdent une signification qui contribue à une appréciation affective de l'événement *odeur*. Cette signification ne présente pas nécessairement un caractère conscient et langagier. Présentes en toile

de fond de descriptions d'expériences olfactives, lorsque celles-ci sont partagées, elles focalisent le jugement affectif dans des directions communes.

1.1.1. Une préférence partagée pour le corps de certains proches

Une première analyse de notre corpus de données montre la place importante qu'occupe la mère dans les domaines des odeurs préférées, alimentaires et corporelles, à plus forte raison lorsqu'elles s'inscrivent explicitement dans une histoire familiale. Une des odeurs préférées de Maud est l'odeur du riz que préparait sa mère :

« Elle en faisait toujours, donc ça, ça reste. Donc, on va dire que c'est une odeur connotée positivement [rires]. » (Maud)

Or, comme elle nous l'a expliqué dans la suite de notre entretien :

« [Sa] mère est réunionnaise. Donc elle en a mangé toute sa vie, et elle en mangera toute sa vie [rires]. Son dernier repas sera du riz ! Et donc, elle en faisait midi et soir. Elle ne mangeait que du riz. Même si elle mangeait autre chose à côté, elle avait toujours sa marmite de riz qui cuisait. C'était une odeur qui était, qui est toujours, récurrente chez moi. Et ça m'a marquée. Et il y a des fois, si je ne mange pas du riz pendant une semaine, ou si je ne sens pas l'odeur du riz, ça me manque. » (Maud)

Pour Maud, l'odeur de riz signifie l'espace domestique de ses parents, où Maud ne se rend que très ponctuellement depuis qu'elle habite en colocation dans une autre ville. En utilisant un auto-cuiseur à riz – cadeau maternel offert à l'occasion de son installation – elle reproduit pour elle cette odeur qu'elle apprécie beaucoup et que son régime alimentaire lui permet de retrouver fréquemment²⁶³. Le lien maternel apparaît particulièrement structurant ici. Toutefois, ce primat du maternel n'est pas exclusif, et les odeurs préférées concernent également l'attachement aux hommes :

« Pour moi, c'est Eau Sauvage (mon papa) et Kouros (mon premier amour-passion), mais aussi le lait Mustela (parfum de bébé). » (S4, femme, Paris)

Dans ce cas, les odeurs du corps cru à l'occasion des relations sexuelles occupent également une place importante dans notre corpus :

« Les odeurs que j'aime ? L'homme quand il transpire sur toi quand il fait sa besogne [rires]. » (Maud)

²⁶³ Au troisième chapitre, nous avons discuté l'hypothèse de David Sutton d'une perte de compétences olfactives par l'usage d'outils technologiques (Hernandez & Sutton 2007). Dans ses travaux, il leur oppose les outils techniques dont le couteau, transmis de mère en fille chez ses informatrices grecques, serait tout à fait représentatif. Ce cas de transmission de l'autocuiseur à riz – par l'achat ! – va dans le sens de notre critique, qui veut qu'une appropriation des outils technologiques concourt également aux dynamiques cognitives et identitaires que David Sutton leur refuse (voir Pillon & Vigarello 2007 pour un argument similaire au nôtre).

D'une manière générale, les odeurs préférées dessinent une géographie extensive des affinités depuis soi (son propre parfum) aux autres significatifs (enfance, père, premier amour...) pour lesquels la « *qualité affective* » de la relation « *connote positivement* » (Maud) l'odeur. Lorsque l'odeur est associée à un être aimé, deux formes d'attachement s'entremêlent pour fonder l'affect :

« [A la question du parfum favori :] *Un parfum porté sur elle.* » (S4, homme)

« [A propos de son compagnon] *Oui, parce qu'il prend du Axe, et le Axe, ça sent super bon !* [rires] *Comme dans la pub, et c'est vrai ! Et maintenant j'apparente, et voilà, tout bête, j'apparente l'odeur de Axe, à Alexandre. C'est bête, mais c'est vrai. Parce qu'il aime bien, et moi j'ai l'habitude de sentir cette odeur sur lui.* » (Déborah)

A la croisée de ces deux formes, l'odeur de la relation d'attachement elle-même constitue une catégorie olfactive particulièrement chargée en affects :

« *C'est à chaque fois, l'odeur, oui. C'est l'odeur de l'amour, quoi !* » (S4, femme, 29 ans)

C'est ainsi que pour Maud, les odeurs du corps cru sont des bonnes odeurs, ses « préférées » : « *j'adore, parce que ça sent, oui, ça sent le vrai* » (Maud). En effet, « *elles ne mentent pas* », ce qui est une qualité essentielle de toute relation sociale réussie. Parce qu'il met en jeu la formation de catégories olfactives, le processus de formation de ces préférences implique donc une forte composante cognitive qui intervient dans le jugement perceptif global. Au-delà des attachements biographiques, ces odeurs sont également associées à une aire culturelle étendue en tant que catégorie représentative, comme les préférences évoquées pour la lavande (Maud), la vanille (Déborah), la lessive de grand-mère (Isabelle), la pluie (commun), etc., ou des catégories d'odeurs : odeurs florales et légères (Nathalie), etc. Elles servent de référentiel pour constituer une niche odorante, notamment sous l'égide de la mère :

« *Le meilleur [shampoing] testé et approuvé par tous, odeur divine et qui tient pas mal, mais dont le conditionnement est très encombrant à mon avis, c'est celui au savon de Marseille de la marque Chantecler (chez Auchan, notamment). Il me rappelle exactement l'odeur des gros blocs de savon suspendus aux lavabos des écoles de mon enfance. Enfin c'est ma madeleine d'institut, ça.* » (S2, femme, 32 ans, Lyon)

Dans cet exemple, on observe l'existence d'une dynamique du contrôle des valences affectives de certaines catégories d'odeurs : le produit est proposé à l'appréciation de tous au sein de la famille, mais il entre dans le cercle familial sous le contrôle de la mère, qui opère une sélection sur la base de ses propres préférences parmi les différentes composantes de la culture matérielle locale. C'est à ce titre que l'on peut observer la contribution de la préférence identifiée

comme une ressource cognitive pour le partage des affects olfactifs, ici sous la forme d'un « cadrage » des affects.

1.1.2. Idiosyncrasie des préférences

Ces mécanismes de cadrage des préférences laissent peu de traces dans la mémoire de ceux qui les vivent. Aussi, il semble logique d'observer qu'en deçà des ancrages dans des histoires personnelles et des récits familiaux, la plupart des odeurs préférées pour lesquelles nous avons récolté le témoignage semblent échapper à toute explication en termes de partage social du goût :

« Quand tu vas t'asseoir en face d'une cheminée, tes vêtements, à un moment, ils vont être imprégnés d'une certaine odeur. Et bien j'adore cette odeur. » (Déborah)

Cette odeur de la cheminée dans le chalet où Déborah passait ses vacances durant son enfance est décrite comme une perception que « *tout le monde déteste normalement* », tout comme son goût ancien pour l'encens qu'elle est « *la seule de (sa) famille à aimer (...), d'ailleurs* ». Par conséquent, les odeurs préférées ne sont pas, automatiquement, la preuve d'un champ olfactif préférentiel partagé tel que le définissait Lucienne Roubin. En revanche, elles sont attachées à des souvenirs, traces mémorielles conscientes d'un événement du point de vue affectif et cognitif de celui qui en est le porteur :

« Je déteste l'odeur du shampoing, ça me rappelle de mauvais souvenirs, les coiffeurs ils puent tous le shampoing... » (Ryû 1980 : 315)

En tant que souvenirs, les odeurs préférées vont ainsi connecter des événements passés, voire une période de vie ou une époque, au présent de la perception. Leur portée est cependant plus complexe qu'une simple réduction temporelle. Si chaque souvenir est unique, les traces mémorielles qui concourent à son existence et à sa reproduction font l'objet de transformations constantes au fur et à mesure de leur mobilisation au quotidien. On identifie deux processus de transformation, au moins, selon que le souvenir relève de la mémoire sémantique ou de la mémoire épisodique (selon les éléments discutés dans Neisser 1982a).

Le premier relève de la transformation progressive d'une mémoire de l'événement sous une forme épisodique vers une forme sémantique (i.e. Linton 1982). Ce processus s'accompagne d'une modification des significations attachées à l'événement, ainsi que de leur valeur affective, au gré des opérations de remémoration qui concourent à transformer l'ensemble des traces

mémorielles qui supportent ces souvenirs. C'est à ce titre que les récits biographiques et la qualité de l'attachement relationnel aux lieux et aux individus sont de puissants agents de transformation de la mémoire.

Le second concerne les souvenirs qui préservent dans le temps leur caractère épisodique, motivés par la perception d'une odeur spécifique. On parlera dans ce cas de « flashbulb memory » (Brown & Kulik 1982, Neisser 1982b). Cette forme mémorielle a longtemps intrigué les chercheurs, qui ont également relevé la contribution exceptionnelle des perceptions olfactives dans ce registre (voir chapitre 1 § 3.2.4 et suivants). A partir d'une perception involontaire, elles suscitent des expériences mémorielles vives, dont la force affective et la qualité phénoménologique – décrites sous la forme d'un sentiment intense d'être plongé dans ce contexte passé précis, et d'en ressentir à nouveau la valeur affective – est remarquable.

« C'est fou ce que les odeurs nous ramènent des souvenirs : qui n'a pas fait un bond dans le passé, juste en sentant un parfum sur un inconnu. » (S4, femme, Paris)

Ouverts sur un événement précis, ces souvenirs donnent à la préférence une densité au-delà de la « monade expérientielle » que constitue un sentiment de satisfaction :

« Pour moi, la châtaigne c'est vraiment le fruit de l'automne, d'énormes souvenirs de mes promenades dans Barcelone avec ma grand-mère où nous mangions des châtaignes grillées que nous avons achetées dans la rue, une odeur, un parfum fantastique. » (S2, femme, 63 ans, rurale, Isère)

Aussi, quelle que soit la nature du processus mémoriel en jeu, les odeurs préférées sont des jalons qui ponctuent l'univers du senti, sous la forme d'événements locaux qui interviennent en marge des environnements olfactifs ordinaires. Les odeurs préférées vont plutôt constituer des repères à l'occasion de situations de grande incertitude de jugement olfactif, et en particulier lorsqu'il est question d'exprimer un jugement de goût esthétique ou identitaire :

« Si il y avait une odeur qui doit me caractériser, si moi on me parle de ça, à un moment, comme j'adore la vanille, je mettais souvent tout ce qui est à base de vanille. Donc, souvent, les gens ils me disaient : oh, tu sens bon, tu sens la vanille ! Tout le temps. » (Déborah)

Pour Déborah, la vanille est l'odeur des premiers parfums qu'elle a mis au collège. Si ce n'est pas le cas pour Déborah – qui associe cette odeur à sa personnalité mais qui utilise d'autres parfums en cosmétique – les odeurs préférées de ce type constituent des jalons dans la gestion du choix des cosmétiques sans pour autant fonder, ni organiser de manière exclusive les odeurs appréciées :

« *Mes eaux préférées sont toutes les senteurs vanille. En ce moment, c'est Pur désir de mimosa*²⁶⁴. » (S4, femme, 41 ans)

Demander et exposer ses préférences olfactives est une pratique courante. Les odeurs préférées participent de ce fait d'un système d'attentes et de justifications dont le fonctionnement, cependant, n'est pas automatique. Nos informateurs se surprennent ainsi parfois à apprécier ce qui, normalement au regard des odeurs préférées, ne devrait pas l'être :

« [A propos de l'*Huile prodigieuse de Nuxe*] *Moi je dirais caramel léger ou quelque chose genre orchidée ... Ça sent quand même l'été et le doré. Mais par exemple, je ne supporte pas la vanille ou le patchouli et là, c'est très bien passé.* » (S4, femme, 27 ans)

Les odeurs préférées sont des repères, non les manifestations strictes de préférences stables dans le temps et communes selon les usages. C'est pourquoi il est important de comprendre comment ces référentiels sont mobilisés pour servir des jugements olfactifs dans une perspective située.

1.1.3. Une idiosyncrasie reliée : le référentiel biographique

Certaines de ces odeurs préférées vont faire l'objet d'un investissement singulier sous la forme d'une attention répétée, voire d'une recherche de stimulation récurrente :

« *J'adore l'odeur du bois en fait, je pense que le parquet, je l'ai senti d'entrée quand je suis entré ici. J'aimais beaucoup quand j'étais plus jeune, par exemple, à Chevetogne*²⁶⁵, *dans les chalets en bois, j'adorais sentir cette odeur de bois, et je la sens, toujours, c'est très agréable. J'aime bien, quand je vais dans les magasins, quand il y a du bois, dans les Brico*²⁶⁶ *ou ce genre de magasins, sentir ces odeurs de bois. Je trouve toujours ça agréable.* » (Marc)

Identifiées en tant qu'odeurs préférées, valorisées pour leur capacité à susciter du bien-être ou à définir un lien d'attachement entre deux ou plusieurs personnes, il n'est pas rare d'observer une volonté de transmission à leur égard :

« *La violette et je retrouve la petite fille nichée dans le cou de mémé à respirer le parfum de sa poudre de riz... et mes petits-fils adorent mon parfum à la violette, j'ai droit à plein de poutous.* » (S4, femme, 50 ans, Côtes-d'Armor)

Cette attention aux événements olfactifs anecdotiques est cohérente avec les observations du chapitre précédent concernant les processus d'éducation de l'attention soucieux de sensibiliser l'enfant au plaisir provoqué par certaines perceptions (chapitre 4 § 2.1.4.). Cette transmission

²⁶⁴ Faut-il préciser que ce parfum est supposé dégager une odeur de mimosa ?

²⁶⁵ Parc d'animations belge caractérisé par une forte présence de bois.

²⁶⁶ Chaîne de magasins spécialisés dans le bricolage, en Belgique.

repose sur la croyance en une efficacité objective et identique pour tous de l'odeur comme agent opérant sur le sujet. Une propriété notable de ces odeurs préférées valorisées et « enseignées » est ainsi de contribuer à diverses manifestations affectives, entre plaisir et bien-être, illustrées par des odeurs de fêtes ou les « odeurs de saisons » :

« Ça me rappelle l'automne. En fait, j'aime beaucoup l'automne, les odeurs de l'automne, j'adore ça. » (Déborah)

La contribution de ces souvenirs à la formation d'une sensibilité partagée est cependant variable entre odeurs préférées, notamment en raison de leur permanence. Si certaines odeurs préférées semblent constituer des jalons durables, d'autres se montrent moins résistantes :

« Après avoir longtemps porté des Guerlain, j'ai envie d'un parfum plus léger, un parfum qui sentirait comme une odeur de linge frais, vous voyez ce que je veux dire? On m'a parlé de White Linen d'Estée Lauder, le connaissez-vous? Pourriez-vous le décrire? Tient-il bien? » (S4, n.c.)

Dans le domaine du corps cru et étendu plus particulièrement, la durée de vie d'une odeur préférée est fonction des relations sociales qui en conditionnent la valeur affective (ainsi, Claire s'est mise à détester le parfum de son ex-mari à la suite de leur séparation) et de la fréquence de la prise olfactive. Trop rare, l'odeur est oubliée ; trop souvent présente, « elle lasse » (Fanny). Pour entretenir la constance du plaisir, il s'agit de restreindre la fréquence de perceptions, soit en limitant les occasions :

« J'aime bien quand je prends un pull, de le renifler. C'est du Woolite, pour lainage, c'est la même odeur que ce que j'ai toujours connu avec mes pulls, celle qu'utilisait maman, et j'adore ça, et il n'y a qu'avec les pulls que je fais ça. » (Christelle)

soit par un changement des habitudes odorantes, évoqué à propos de parfum dont l'usage « lasse ». Dans ce deuxième cas de figure, lorsque l'odorant source est au cœur d'un attachement relationnel, on observe alors un conflit d'intérêts entre les partenaires « attachés ». Ainsi, dans le cas du « parfum de maman », catégorie fortement investie affectivement dans le sens d'un attachement de la fille pour sa mère, le projet de la mère de changer de parfum motivé par une certaine lassitude, est perçu par la fille comme une rupture douloureuse :

« Ma mère, son parfum, alors là, elle a le même depuis que je suis enfant, c'est vrai que c'est quelque chose. D'ailleurs, quand elle a parlé d'en changer, c'était presque traumatisant, c'était perturbant. » (Anaïs)

A l'inverse, des préférences virtuelles peuvent attendre un certain temps avant de devenir réelles et de s'inscrire dans un comportement quotidien ou routinier. C'est le cas de Fanny, dont nous décrivons en détail plus loin l'intérêt pour les odeurs qu'elle associe au Maroc (§ 4.1.) et qui,

dans un gel douche offert par sa mère, a « retrouvé » un parfum qu'elle ne connaissait que de son séjour dans ce pays, et pour lequel elle avait un attachement fort :

« Elle s'en est achetée deux, elle m'en a filé un. Et j'ai trouvé, vraiment, que ça sentait la même chose. (...) Et du coup, maintenant, depuis, j'en rachète de temps en temps. » (Fanny)

En conclusion, les odeurs préférées sont une catégorie de l'expérience affective qui ne renvoie qu'à une portion de l'espace olfactif perçu et vécu. Elles sont toutefois des ressources importantes dans la gestion des affects et de leur partage en tant que références facilement identifiables pour soi-même. Inhérentes à une biographie personnelle, elles s'inscrivent dans une économie des relations sociales à différentes échelles, entre l'attachement du couple et les liens familiaux.

De ce fait, bien qu'elles ne représentent qu'une portion restreinte des expériences affectives olfactives, les odeurs préférées révèlent un trait essentiel du fonctionnement général du partage familial des affects olfactifs, sous la forme d'un paradoxe : alors qu'elles sont, pour une grande part, constituées dans des relations entre individus, l'attachement qui fonde la qualité affective de l'odeur repose sur une relation à sens unique parce que dépendante de la biographie singulière de celui qui perçoit. Le contenu perceptif de la catégorie « odeur de grand-mère » et sa valeur effective n'existent que pour la petite-fille :

« Ma grand-mère, c'est une grand-mère avec qui j'ai eu énormément de liens, alors, des fois, certaines odeurs qui peuvent être désagréables, peuvent me faire penser à chez elle et, du coup, ce n'est plus désagréable. » (Sandra)

1.1.4. Acquérir une expertise de la préférence : le cas du parfum

Le plus long enchaînement de tours de paroles rencontré sur les forums de discussion Internet concerne la question suivante :

« Quel est le parfum que vous mettez le plus souvent? Combien en avez-vous? Les noms de ces parfums? » (S4, femme, rurale, Haute-Vienne)

Celle-ci a suscité pas moins de quatre-vingt douze réponses traitant explicitement d'odeurs. Ce nombre se démarque clairement de notre corpus, dont les échanges ne dépassent pas en majorité dix tours de paroles dans ce domaine²⁶⁷. Ce décalage quantitatif – renforcé par la longueur des autres discussions dans le domaine des parfums – confirme le rôle joué par le

²⁶⁷ Et cette remarque de conclure les échanges lors de cette longue discussion sur le forum Internet : « J'ai mal à la tête rien qu'à vous lire, on se croirait chez Sephora à la fermeture. » (S4, femme)

parfum en particulier et les cosmétiques en général dans la production de savoirs discursifs olfactifs.

Nous rapprochons cette observation de l'hypothèse formulée au troisième chapitre (§ 3.2.3.) concernant la contribution de l'usage des parfums au développement des compétences olfactives cognitives et esthétiques en général. Dans le domaine des affects, ces données permettent d'identifier plusieurs formes d'usage qui concourent à la qualité affective d'une odeur de cosmétique, ainsi que de premiers éléments en faveur d'une théorie du partage social du jugement affectif.

1.1.4.1. Usages et attachements aux parfums

La première logique à l'œuvre repose sur la restriction des usages au « *parfum que je mets le plus souvent* » (S4, femme, 46 ans, Meurthe-et-Moselle²⁶⁸). L'exclusivité de l'attachement concerne soit un parfum particulier :

« *Coco mademoiselle. Je l'adore! Le problème c'est que depuis que je le porte (environ un an), tous les autres parfums me donnent la nausée, ce qui fait que je ne peux pas en changer.* » (S4, femme, 20 ans, Eure-et-Loir)

« *J'ai le même depuis qu'il existe : Cerruti 1881 pour femme. Et je meurs le jour où il disparaît.* » (S4, femme, 32 ans, Paris)

soit la fidélité pour une maison de parfumerie/ cosmétique :

« [Après une liste de cinq parfums de marques différentes] *Tous les ans je craque pour les éditions limitées d'Escada.* » (S4, femme, 30 ans, Val-d'Oise)

A ce type d'usage caractérisé par sa fréquence élevée, correspond un marquage identitaire appuyé, donnant du sens au caractère quotidien de son emploi :

« *Ça c'est mon parfum, celui qui me correspond le mieux (le basique de tous les jours quoi).* » (S4, femme)

A l'inverse, de nombreux informateurs soulignent au contraire un intérêt très mesuré pour les parfums en général :

« *J'ai quelques parfums qu'on m'a offerts (Jungle de Kenzo, Mademoiselle, Noa ...) mais je n'en mets que ... deux fois par an.* » (S4, femme, Hérault)

²⁶⁸ Une liste parfois longue, comme dans ce cas : *Flower, Enjoy de Patou, White Musc de Body Shop, L'Instant de Guerlain, Pour l'amour de l'Inde et Ambre d'Yves Rocher.*

Ou pour certains parfums en particulier. Dans les deux cas, leur usage varie dans le temps biographique :

« En ce moment, je porte le plus souvent Boss Intense. Sinon dans ma salle de bain on trouve : (...) Loulou Cacharel que j'ai très longtemps porté exclusivement (...). » (S4, femme, 30 ans, Pas-de-Calais)

La composante affective est valorisée pour elle-même, puisqu'il s'agit également :

« (...) alterner pour ne pas me lasser. » (S4, femme, 21 ans, Seine-et-Marne)

Ces deux tendances transversales se déclinent en réalité au travers d'usages très différents au gré des conditions locales, c'est-à-dire en prenant en compte un certain nombre de facteurs qui augmentent le nombre de dimensions de l'attachement aux parfums. Parmi ceux-ci, nous avons identifié :

a. Les saisons :

« L'été je mets eau de soin sensuel Kenzoki de Kenzo. » (S4, femme)

« En hiver et en soirée : Cristal Noir de Versace. En été : Eau Pivoine de Melvita... » (S4, femme, 28 ans, Meurthe-et-Moselle)

b. Le rythme de la journée :

« Le jour je porte Burberry Brit de Burberry , je le trouve vraiment génial , j'ai même le déo ! Il est doux, classe, tient bien et me correspond vraiment. Et avant de me coucher je mets Aroma Calm de Lancôme mais Lancôme ne le fabrique plus (et je n'en trouve plus sur ebay !) alors j'économise au max mes flacons de réserve, snif. » (S4, femme)

« [Un parfum aspergé sur l'oreiller le soir] Ça peut être n'importe lequel. J'en ai pas mal en fait, qui m'ont été offerts, donc, un parfum agréable, pour mettre la tête dessus. » (Anaïs)

c. La qualité sociale des activités : un parfum pour rester à la maison, mais :

« Aux occasions aussi, le soir, bien sûr, avant de sortir ou pour aller au boulot. » (Anaïs)

d. « En fait ça dépend de ma tenue » (S4, femme, 23 ans, Nord) vestimentaire :

« J'ai aussi un parfum d'Etam que j'ai acheté il y a pas longtemps, celui-là je m'en sers plutôt pour parfumer mes fringues. » (S4, femme, 19 ans)

e. Au seul but de se faire plaisir, auquel contribuent par exemple les « *p'tits sent-bon* » (S4, femme, 29 ans, Paris) :

« *En ce moment, je mets un parfum que je portais ado' donc cela me plaît de le reporter de temps à autre.* » (S4, femme)

Cette recherche du plaisir s'accompagne d'un fort tropisme mémoriel. Ces parfums sont appréciés et recherchés en tant que *condensateurs mémoriels et affectifs*, c'est-à-dire en fonction de leur capacité à créer l'expérience d'une période ou d'un événement passé, situation chargée d'affects. C'est dans ce contexte que les odeurs qui sont perçues comme relevant de la catégorie du « parfum que portait ma mère durant l'enfance » jouent un rôle important :

« *Le parfum de ma maman ben oui, il n'existe plus.....et il embaumait ses placards et ses vêtements, sa voiture....et laissait un sillage derrière elle.....* » (S4, homme, 33 ans, Paris)

« *Idem le parfum que portait ma mère : En Avril un soir, cette odeur est liée à plein de souvenirs.* » (S4, femme, 26 ans, Eure)

f. D'autres parfums, au contraire de cette appréciation reliée à une histoire, sont jugés à partir d'un « coup de cœur olfactif » (S4, femme, Hérault) :

« *Jungle de Kenzo est le parfum que je mets depuis des années et auquel je reste fidèle sinon j'ai déjà essayé: (...) et là j'aimerais m'en acheter un mais je sais pas lequel donc j'attends d'avoir le coup de cœur.* » (S4, femme, 25 ans, Pyrénées-Orientales)

Ce panorama introduit et illustre la multiplicité des axes classificatoires qui contribuent au jugement affectif d'un parfum. Ce jugement résulte d'une tension entre une *logique de la situation* (contexte social, état émotionnel, coup de cœur, ...) et une *logique patrimoniale* (recherche du passé, régularité de l'usage et habitude). La singularité n'est donc jamais totale et la transmission toujours imparfaite, ouverte aux déterminations locales. C'est dans cet entre-deux que se réalise le partage social du jugement affectif.

1.1.4.2. Un partage social du jugement affectif

L'acquisition de l'expertise affective du parfum, reposant sur la maîtrise des dimensions que nous venons d'énumérer, nécessite donc de procéder régulièrement à des choix. La contribution des formes de communication horizontale identifiées au chapitre précédent dans le contexte culinaire (§ 4.2.7.) vaut également dans le domaine du parfum. Mobilisant ces ressources

distribuées dans l'espace et le temps, les prises de décision, quoique singulières par nature, contribuent néanmoins à renforcer le rôle d'attracteur social structurant du parfum dans la production d'un patrimoine olfactif personnel :

« Mais je changerais bien pour un qui sent le savon. Sur un autre poste dont le sujet était « parfum qui sent le savon », il y a pas mal de noms! Je vais aller sentir ça chez Sephora très prochainement. » (S4, femme, 31 ans, Seine-Saint-Denis)

Ces choix reposent sur l'identification et l'appréciation du partage social de la valence du jugement affectif:

« Camélia je le mets, j'aime bien et on m'a souvent dit que ça sentait bon ! » (S4, femme, Yvelines)

et cognitif :

*« Celui que j'adore, c'est le A*Men de Thierry Mugler, il ressemble au Angel, mais pour homme. »* (S4, homme, 33 ans, Paris)

en même temps que les parfums eux-mêmes se transmettent :

« Une copine m'a filé Hugo Woman qui est pas trop mal. » (S4, femme, 25 ans, Rhône)

Dans cette économie du choix à trois entrées, le rôle des parfumeries comme lieux pour exercer cette sagacité affective est régulièrement cité. Enfin, le jugement repose également sur l'observation des modes et des usages contemporains sous la forme d'une comparaison entre soi et le groupe :

« Lolita Lempicka me sature : tout le monde le connaît, même les minettes, je le mets juste pour moi (ces deux-là ça fait un bail que j'ai les flacons). » (S4, femme)

1.2. Les odeurs déplaisantes

Les odeurs déplaisantes constituent une deuxième catégorie importante du jugement olfactif. Comme dans le cas des odeurs préférées, derrière ce regroupement entre en jeu un ensemble de dimensions qui organisent l'opposition entre bonnes et mauvaises odeurs. Avant de discuter de la nature de ces dimensions, et de poser l'hypothèse de leur partage, nous proposons une typologie des formes du déplaisir ayant émergé de manière inductive de notre corpus de données, au-delà des idiosyncrasies propres à chacun, tel :

« *Les œufs pourris des oiseaux, ça sent pas bon !* » (Nathan)

Cette liste nous donne un aperçu des dimensions en jeu dans la formation du jugement de déplaisir.

a. Les odeurs « *trop intenses, trop fortes* » (Maud) :

« [Huile d'argan. A propos des goûts du compagnon] *Il trouve que ça pue. C'est pas vrai ! Ça sent fort, c'est un parfum auquel on n'est pas habitués, va respirer un géranium au soleil au printemps...* » (S4, femme)

Comme le montre cette anecdote, ce sont donc également des odeurs qui ne sont *pas familières*.

b. Les odeurs qui « *montent à la tête* » (Maud), c'est-à-dire celles qui provoquent des maux de tête. Ce mal est fréquemment associé aux « *odeurs chimiques* », relevant conjointement de la catégorie « non naturelle » et à celles des odeurs :

« (...) *qui laissent une petite trace dans le nez.* » (Maud)

c. La catégorie des odeurs pas naturelles dans trois sens, au moins, que recouvre le concept polysémique de « nature ». A savoir :

- Ce qui est indépendant de l'activité de l'Homme, comme en témoigne le rejet récurrent des « *odeurs de la ville* » (Béatrice) qui sont définies comme l'odeur de cette activité par excellence (mais aussi, les « *odeurs de voiture* », « *de pollution* », « *de pots d'échappement* », etc.)
- Ce qui est le résultat d'un phénomène biologique, dont on trouve l'expression chez certains informateurs qui disent, par exemple, préférer les odeurs de transpiration au « *parfum pour mec, ça pue.* » (Mélanie)
- Ce qui n'est pas à sa place, qui n'est pas pertinent, comme « *un dentifrice au chocolat, ah ça non, beurk ! (...) c'est le goût et l'odeur qui ne sont pas très appropriés, pour l'usage de ce produit.* » (Misaki)

- d. Certaines odeurs alimentaires qui ont en commun d'être extérieures au régime alimentaire, sans que cette condition soit suffisante :

« *Quand Vince [un colocataire, trentaine] fait des steaks, ça pue la viande. Des odeurs de barbecue. Donc j'en mange pas, alors, beurk. Donc, oui, des odeurs de steak, de saucisse, donc, ça pue, quoi.* » (Maud)

ou, plus largement, des aversions alimentaires spécifiques :

« *Tout ce qui est la friture, non, je ne peux pas !* » (Mélanie)

« *Le camembert, le roquefort, ça, je peux pas !* » (Misaki)

- e. « *Les odeurs qui sont connotées* » (Hakim) à un événement ou une représentation jugée négativement indépendamment du concours de l'expérience olfactive, et en particulier celles associées à une *relation sociale déplaisante* :

« *L'odeur de la Nivea, je supporte plus maintenant, parce que quand j'étais petit, ma mère m'obligeait à mettre de la Nivea. On dit souvent que ça ne sent pas grand-chose la Nivea, que c'est neutre, mais, pour moi, c'est un peu une agression, je ne supporte pas, enfin, c'est un grand mot, mais je n'aime pas ça, pour moi, ce n'est pas agréable.* » (Cyril)

- f. Certaines odeurs corporelles comme la transpiration ou l'odeur des pieds semblent susciter un large consensus, quoique non définitif, sur leur caractère déplaisant.

A partir de cette première organisation de nos données, nous identifions cinq critères impliqués dans la formation du jugement affectif. Le premier relèverait de la physiologie de l'olfaction. Les odeurs « trop intenses », « pas naturelles » ou « trop artificielles » provoquent un dégoût dont la description révèle une importante dimension physiologique. Le deuxième, considérant en particulier les odeurs associées à un événement alimentaire ou à une relation sociale déplaisante, mobiliserait des mécanismes associatifs de sorte que le jugement de la source de l'odeur conditionne la valence affective de l'odeur elle-même. Le troisième processus concerne l'hypothèse d'une détermination pan-humaine de la valence affective du jugement de certaines odeurs, corporelles en particulier, qui susciteraient un dégoût partiellement indépendant du processus d'apprentissage. Ces trois critères et leurs dynamiques propres sont aujourd'hui, sinon parfaitement identifiées, bien connues des psychologues et biologistes de l'olfaction. Toutefois, comme nous l'avons argumenté au premier chapitre (§ 3.2.3.), ces théories présentent deux défauts : la culture y est considérée comme un épiphénomène et les données discutées dans ce cadre correspondent à des odeurs prototypiques, quelques exemplaires sélectionnés pour être représentatifs de chaque groupe social considéré à l'échelle populationniste.

Deux autres critères discutés à l'occasion de notre analyse des actes culinaires (chapitre 3 § 2.2.2.3.), les jugements de pertinence et de prégnance olfactives, permettent d'introduire l'activité et le jugement au sein de ce dispositif analytique. Jugements multidimensionnels, ils prennent pour point de départ l'identification d'une activité en cours et la position d'un événement olfactif dans une séquence. Ils désignent respectivement le processus par lequel un odorant s'impose localement à la conscience (à la différence de la saillance, qui est la condition neurophysiologique innée) et l'évaluation de l'odeur vis-à-vis des autres formes olfactives co-présentes. Sur base de la prise en considération de ces processus d'évaluation, il devient possible de dépasser le clivage entre bonnes et mauvaises odeurs pour considérer la question de la sensibilité en général.

1.3. De la pertinence olfactive

Le jugement de pertinence se joue en deux phases : la (a) réussite ou l'échec de la catégorisation et la (b) coexistence jugée plaisante ou déplaisante de l'odeur catégorisée avec les autres odeurs en présence (Candau 2002). Le premier processus considère l'événement olfactif au sein de la *ligne mélodique des stimuli consécutifs*.

« La mélodie olfactive est une coexistence parfaitement ordonnancée (du point de vue d'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. » (Candau 2002 : 73, italiques de l'auteur)

La seconde cause met en jeu une conception de l'*unité harmonique* des odeurs en présence.

« L'harmonie olfactive peut être définie comme une coexistence heureuse (toujours du point de vue du même sujet percevant) des stimuli. » (Candau 2002 : 74)

Nous en avons donné plusieurs exemples au troisième chapitre, dont celui, qui nous semble significatif, de cette jeune femme qui préfère ne pas se parfumer à l'occasion d'un rendez-vous galant lorsqu'un repas est prévu²⁶⁹ :

« *Parce que ça gâche le goût de l'aliment que je suis en train de manger.* » (Mélanie)

²⁶⁹ Toutefois, « *après le dîner, je vais aux toilettes, et je me parfume, ça c'est possible* [rires]. » (Mélanie)

Tout au long de la chaîne culinaire, de la préparation à la consommation, le jugement de pertinence joue un rôle effectivement très important, combinant l'ensemble des facteurs déterminants dans la définition de la normalité olfactive au bénéfice d'une conception située du bon à manger :

« Je suis incapable de manger quoique ce soit quand il y a une odeur qui n'est pas propre à l'alimentation que je suis en train de manger. » (Mélanie)

Le cas de l'organisation temporelle d'un repas exemplifie très bien cette mécanique d'évaluation de la pertinence, entre succession de perceptions et respect constant d'une unité harmonique durant la consommation (Candau 2004), mais aussi, comme nous l'avons montré précédemment, lors de la composition du plat, nécessitant la mise en œuvre de principes d'accords. Pour le chef Marcel Lorquin, cité et repris par Jean Lenoir, il s'agit de respecter le principe suivant :

« Similis similibus (« qui se ressemble s'assemble »). Les asperges, par exemple, à cause de leur verdeur et de leur acidité, sont très difficiles à marier avec un vin, d'autant qu'elles exhalent une très forte odeur. » (Lenoir 1993 : 144)

En guise d'exemple, Marcel Lorquin cite l'accord qu'il juge magnifique entre une truffe cuite au gros sel et des vieux Pomerol, car ces vins

« (...) recèlent déjà eux-mêmes une odeur de truffe. On joue sur la proximité des odeurs exprimées par le vin et le plat. Mais on peut aussi jouer sur l'opposition (...). » (Lenoir 1993 : 144)

Outre la comparaison immédiate entre odeurs présentes de manière contingente ou successive, le jugement de pertinence fait appel aux *attentes* des individus, anticipations associées à un environnement olfactif :

« Les pires que j'ai essayés sont ceux à l'odeur de savon de Marseille: une horreur... rien à voir avec le vrai savon de Marseille. » (S2, femme, 25 ans, PACA)

C'est le cas en particulier des odeurs dites synthétiques. Le modèle cognitif repose sur l'identification, mais aussi sur son intensité :

« L'amande douce, ça sent fort ? Je ne pensais pas. » (S4, femme)

L'odeur produite (par une technique) n'est pas celle attendue. On retrouve alors la connaissance de la chaîne opératoire (mais également ce que nous avons appelé un « chemin olfactif ») :

« Dans ce Lavomatic, il y a un séchoir : quand ça sort, ça ne sent pas ce à quoi c'est lavé ! » (S4, n.c.)

Dans ce cas, l'habitude détermine la pertinence de l'odeur :

« Je ne sais pas si c'est la chaleur, mais mon poolish avait une sacrée odeur de vinaigre hier. D'habitude, il a une petite odeur aigrelette mais là, ce n'est vraiment plus agréable du tout. » (S4, femme, Paris)

Le jugement s'établit donc à l'aune de deux catégories de mémoire, sémantique et procédurale selon qu'il se réfère à l'environnement olfactif ou au chemin perceptif. Dans les deux cas, ce mécanisme de pertinence est hautement conservateur : il ne supporte pas l'écart à la norme cognitive ou technique. Au point que, dans le cas de l'odeur du linge, par exemple :

« Moi j'ajoute quelques gouttes d'huile essentielle d'orange douce pour avoir une bonne odeur sur mon linge car ça me perturbait de ne pas avoir d'odeur. » (S4, femme, 31 ans, Tarn-et-Garonne)

De ce fait, le jugement de pertinence, construction conjointe des systèmes affectif et cognitif, constitue le nœud de croisement entre les qualités odorantes d'un lieu et les compétences perceptives acquises. Ces deux dimensions permettent de redéfinir le concept de sensibilité au bénéfice d'une conception située de la perception.

1.4. De la prégnance à la sensibilité : penser la raison du nez

« Une à une j'ai dû gravir les marches de cet interminable escalier recouvert d'une espèce de vieille natte de coco couleur poussière. Cela sentait mauvais ; j'ai les narines très sensibles. » (Freeling 1968 : 151)

Le concept de sensibilité, bien que très présent dans la littérature en sciences sociales discutée au premier chapitre, se prête à des interprétations multiples. Dans une première acception, il désigne la propriété des êtres vivants supérieurs d'éprouver des sensations, c'est-à-dire d'être informés des modifications du milieu extérieur et intérieur par l'intermédiaire des récepteurs du système nerveux. Dans la littérature philosophique, la sensibilité désigne également une faculté distincte de l'intelligence et de la volonté, relevant de l'affectivité. En particulier, on associe à la sensibilité la faculté d'éprouver de la sympathie, de la compassion ou de l'amour, ce qui vaut autant dans le domaine des relations humaines que dans le champ de la création

artistique (sensibilité musicale, sensibilité à l'élégance, etc.). Elle implique donc une posture non réflexive en ce sens que l'information est donnée et non recherchée. Enfin, dans une acception technique, la sensibilité désigne le plus petit écart du perçu, en deçà duquel l'individu n'est pas informé.

La définition de la sensibilité que nous avons proposée au troisième chapitre en discutant des parfums est à l'interface de ces trois conceptions. Nous parlons d'une forme de présence au monde qui reçoit les effets des choses d'un point de vue strictement affectif (au sens large) dans le cadre d'une posture (parfois volontairement) passive. A ce titre, la sensibilité est une modalité de l'activité perceptive parmi d'autres, contrastée en fonction du degré d'attention qu'elle mobilise. Dans le domaine des odeurs, elle constitue le fondement phénoménologique de

l'environnement olfactif, à partir duquel des expériences plus complexes vont prendre forme.

Pour qu'il soit opérant et s'intègre dans le dispositif théorique élaboré dans cette recherche, nous proposons deux amendements à ce concept. Le premier, nous l'avons discuté préalablement, consiste à intégrer les jugements de pertinence et de prégnance comme composantes de la sensibilité. La sensibilité s'appréhende depuis le point de vue du sujet, et sa description ne peut prendre appui sur une géographie des odorants dont la saillance perceptive n'explique pas leur prégnance, ceci quand bien même, au regard des autres



Fig. 5.1. C'est le métier qui rentre ! Extrait de Ludovic Deleurme, 2006, *Lucille*, Futuropolis : non paginé.

postures réflexives de relation entre l'individu et le monde, la sensibilité est celle qui s'en rapproche le plus.

Deuxièmement, la sensibilité n'est pas une disposition inhérente à l'individu, durable et stable dans le temps. Pour nous, elle désigne une forme d'expérience, localisée dans le cours d'une activité et bornée par celle-ci. En ce sens, notre proposition s'éloigne d'une autre conception, très présente chez nos informateurs, qui définit la sensibilité en tant que disposition affective durable et partagée chez une certaine catégorie d'individus. Il nous est effectivement possible, en acceptant de nous méprendre un peu, de distinguer des traits de sensibilité acquis par un ensemble d'individus, dès lors que nous discutons de contextes spécifiques. Au-delà, et sans ces précautions, la sensibilité désigne en réalité une croyance dans le partage d'une compétence, croyance quant à elle aisément partageable et qui, au même titre que les récits familiaux que nous avons décrits au chapitre précédent, contribue à organiser une sensibilité personnelle et à favoriser sinon son partage, au moins la possibilité d'une coexistence heureuse des sensibilités, en particulier dans les sphères de l'intime. On parlera dans ce cas d'une sensibilité comme style (chapitre 4 § 3. : le style olfactif de chaque partenaire dans le couple).

L'efficacité de cette notion pour représenter des dispositions pourtant variables dans le temps et différentes d'un individu à l'autre tient précisément dans sa capacité à rendre compte d'une très grande diversité de comportements sous la forme d'une disposition unique. Propre à un métier (comme ci-dessus la figure 5.1. qui illustre l'apprentissage de la sensibilité du marin), à un genre (que faire de la croyance dans une sensibilité des sexes ? Voir plus loin § 2.) ou à un groupe social, la sensibilité est autant un enjeu de socialisation important qu'un outil de discrimination qui impose son autorité. Réalité des compétences olfactives et croyance quant aux dispositions d'autres individus, elle est, à ce double titre, une donnée centrale pour comprendre comment s'exercent, s'acquièrent et se partagent en famille les patrimoines olfactifs. Ayant discuté préalablement des pédagogies de l'hygiène – exemple de transmission « en négatif » de la sensibilité – nous discutons maintenant de la sensualité, sensibilité plaisante.

1.5. La sensualité : une forme cultivée de la sensibilité plaisante

« Moi je suis très sensuelle au niveau des odeurs. Les sens ont beaucoup d'importance. Je me suis rendu compte : en voyage, je prends des photos, et c'est curieux, je ne les développe pas ! Pas souvent. Je fais comme les autres pour faire comme les autres, et en fait, j'ai tout en mémoire. J'ai tout en mémoire, et l'odeur ça me remet l'image. C'est vraiment très lié chez moi. » (Suzanne)

Nous l'avons montré au chapitre précédent : même dans le creux des routines domestiques, le plaisir des sens est possible.

« La vie de tous les jours est une succession de menus plaisirs et de menues peines, de petites accolades et de petits grognements, parfois traversés par de grands éclats de joie ou de colère. Ce que Giddens appelle les « épisodes » de l'existence quotidienne ne sont pas tissés que de comportements, d'« activités » au sens weberien du terme (« orientées vers autrui et porteuses de sens »), mais servent aussi, et surtout, de trame à l'expression d'émotions. » (Javeau 1998 : 63)

Plus qu'une dimension de l'existence, la recherche d'un bien-être par les sens constitue un des objectifs explicites de certains des dispositifs domestiques que nous avons décrits, passant par la production d'une atmosphère domestique :

« (...) les qualités des ambiances qui constituent les enveloppes sensibles de notre corps : lumière, air, chaleur, son, vue, toucher... Issues de dispositifs techniques bien repérables, ces ambiances parlent à nos sens plus qu'à notre corps physique, elles participent à notre bien-être spontané. » (Sèze 1994b : 121)

ou dans des satisfactions moins systématiques qui prennent forme dans les comportements les plus anodins, tels :

« (Sentir) *l'odeur d'un livre neuf.* » (Claire)

« (...) *hummer les odeurs de bougies à Noël.* » (Suzanne)

Nous voyons dans ces différentes manifestations des expressions de la sensualité :

« Considérons la sensualité comme l'aboutissement d'une sensorialité positive, travaillée : la sensorialité s'élabore quand elle devient sensualité car comme en témoignent les arts plastiques, la musique ou plus simplement l'art de la cuisine, il s'agit d'un plaisir des sens retrouvé à travers une activité secondaire. » (Thompson 2002 : 102)

Le concept de sensualité défini ici sous une forme minimale émerge à l'interface de plusieurs problématiques qui restent aujourd'hui encore éloignées des principales réflexions de l'anthropologie, telles que les thèmes du confort (Le Goff 1994, Sèze 1994a) du bien-être et du bonheur (Berthon & al. 2009). Ces concepts sont particulièrement polysémiques et l'absence de projet de recherche structuré en rend complexe l'usage. Pour avancer prudemment, nous préférons décrire des formes de structuration saillante plutôt que de trancher *a priori* sur les catégories d'expériences à mobiliser. L'évocation du plaisir des sens dans la définition de Caroline Thompson que nous avons choisie, à défaut d'être totalement satisfaisante, met en avant les dispositifs physiologiques de production du plaisir. De ce fait, on peut affirmer que la sensualité est *a minima* un dispositif du bien-être et – pour le montrer, il faudra avancer la recherche dans ce sens – une ressource de l'être heureux.

De nombreux travaux en psychologie montrent que les odeurs affectent l'humeur des individus (Herz 2002) et contribuent au sentiment de bien-être. Alors que les témoignages de personnes souffrant d'un désordre olfactif, tel que la perte partielle ou totale de l'odorat (anosmie), présentent des signes troublants de déséquilibre émotionnel (Hummel & Nordin 2005, Fletcher 2005 ou le témoignage mi-amusant, mi-dramatique de Michel Doriez 2005), la vitalité des pratiques d'olfactothérapie ou aromathérapie indique au contraire la croyance très vive en une contribution positive des odeurs au bien-être. Durant les années 1970, les travaux du psychologue américain Marvin Zuckerman (Université Delaware) ont démontré l'existence d'une recherche de stimulation sensorielle, variable selon les individus. Chaque personne est « sensation seeker », dont l'intensité se mesure sur l'échelle de Zuckerman-Khulman. Ce cadre théorique invite à prendre en considération les très nombreux événements qui visent directement une jouissance pour soi.

« Lorsque tu vas dans une parfumerie, prends plein de bâtonnets à parfumer et mets-y tous les parfums que tu aimes, chez toi mets les dans les armoires ou tiroirs et à chaque fois que tu ouvriras tu auras une très bonne odeur, tu peux aussi faire cela avec des sachets de thé cerise, fraise etc... » (S2, femme, 32 ans, Tourcoing)

Il existe ainsi des odorants ou des espaces odorants ressources susceptibles de susciter sur soi-même ce bien-être olfactif :

« Bon, je vais aller faire un tour renifler les parfums d'hommes... chez Sephora... » (S4, femme)

Nous distinguons deux formes de sensualité olfactive selon leur mode technique de production et de contrôle des ambiances (Augoyard 2004) : **(a)** la résolution d'une tension liée au caractère déplaisant de la présence d'une odeur²⁷⁰ et **(b)** l'accroissement d'un état de bien-être conduisant à des formes de valorisation positive, plaisante. Dans la pratique, ces deux dimensions sont fréquemment intégrées au sein d'un même usage, comme en témoignent l'utilisation de l'encens et d'autres formes de fumigation de ce type (exemple du papier d'Arménie).

« (Ils) assainissent et désodorisent. Parce que ça pue souvent la clope, comme on est beaucoup de fumeurs. » (Maud)

De ce fait, la sensualité est une technique qui procède d'une action sur le monde autant que sur l'effet que cela fait de sentir :

²⁷⁰ Nous pensons, par exemple, à la question du stress, consubstantielle de l'expertise de certains métiers, sinon de tous, et qui est trop souvent réduite à un facteur perturbateur alors qu'elle constitue un levier même du geste technique (Martin 2007). La littérature en psychologie renforce notre attention pour ce phénomène en indiquant le rôle des odeurs dans le contrôle de la tension physiologique, tel que le stress : « *J'allume des bougies votives parfumées à la citronnelle pour adoucir l'atmosphère, calmer la tension, et il fait tellement froid dans l'appartement qu'on se croirait dans un igloo.* » (Easton Ellis 2000 : 39)

« L'odeur, ça donne l'envie, et cette envie, on peut la garder et la prolonger un peu plus loin. » (André)

« Madame Lerat gardait déjà, dans son armoire, le drap pour l'ensevelir, et elle le parfumait toujours d'un bouquet de lavande ; elle tenait à avoir une bonne odeur sous le nez, quand elle mangerait les pissenlits par la racine. » (Zola 1877 : 360)

1.5.1. Faire le bien-être par les odeurs : considérations générales

Plusieurs catégories d'odeurs sont des outils privilégiés des dispositifs de la sensualité :

- a. Les nourritures nostalgiques (Assouly 2004), c'est-à-dire :

« Des odeurs qui manquent (...), c'est l'odeur du feu de bois. L'hiver et tout ça. J'adore. » (Maud)

Selon les cas et les informateurs, ces perceptions interviennent tantôt de manière imprévisible, au gré d'activités dirigées vers d'autres buts, tantôt sont le résultat d'élaborations volontaires. Tel est le cas de Suzanne qui, ayant récemment redécouvert un petit tube de crème qui appartenait à sa grand-mère, ressent, lorsqu'elle ouvre le flacon :

« Des flashes de souvenirs, mais à la fois, c'est mélancolique, c'est affectif, ce sont les sons et les odeurs du moment en mémoire. J'ai ressenti la crème trois jours après, j'ai fait exprès de l'oublier, et... c'est revenu (...). J'en pleurais tellement c'était, c'était fort. » (Suzanne)

La préservation de ces odorants contribue à une économie singulière des affects entre regret du passé et tristesse de l'éloignement du « pays natal », mais surtout – et contrairement au sens littéral du terme « nostalgie » – la jouissance suscitée par le sentiment de revivre un moment qui appartient à ce passé signifiant.

- b. Les nourritures quotidiennes. Le fait culinaire quotidien et la culture matérielle gastronomique qu'il définit et reproduit sont porteurs de satisfactions dont l'absence révèle l'importance :

« Il faut que j'apprenne à faire sans huile par rapport aux graisses saturées pour cuire. Ce qui m'embête, c'est ce bon goût d'oignons frits et cette odeur qui vont me manquer et le petit frémissement qui va avec, avez-vous un substitut ? Le plaisir de la vue, l'odeur, l'ouïe, enfin je me sens punie. » (S2, femme, 50 ans, Sète)

Au moment de notre enquête sur Internet, nous avons observé un vif engouement pour les machines à pain. Outre la revendication de plusieurs qualités – leur caractère ludique,

économique et sain –, leur dimension sensorielle est une des motivations fréquemment évoquées de leur usage :

« Je vis dans une odeur fantastique ! Le hasard peut-être, je viens de cuire deux baguettes sur poolish mon dieu que ça sent bon! Cela fait des années que je recherchais cette odeur dans ma maison. Je fais du pain complet, du pain comme ci, comme ça, mais mes tentatives de baguettes échouaient au niveau de l'odeur, elles étaient belles, bonnes à peu près mais pas l'odeur ! » (S4, femme, 54 ans, Gard)

c. Les odeurs des corps étendus, de cosmétiques :

« À l'aide d'un chiffon, appliquez de l'extrait de parfum sur le dessus des ampoules. Quand vous allumerez l'ampoule, l'odeur se diffusera dans la pièce. L'extrait de lavande est bien. Et pour une ambiance intime, utilisez votre parfum. » (S1, femme)

ou celles des individus aimés. Garantir leur diffusion accroît et rend effectif le sentiment de bien-être. A ce titre, souvenons-nous des chaînes opératoires du propre décrites au troisième chapitre (§ 3.4.1.), mobilisant une riche culture matérielle (parfums, huiles essentielles, assouplissants ou lingettes dans l'aspirateur, voir aussi Roche 1997) :

« Pour obtenir une bonne odeur dans la maison, il suffit de faire bouillir une casserole d'eau dans laquelle on aura mis un peu d'assouplisseur liquide pour vêtements, comme Downy ou Soupline. » (S1, femme)

A partir de ces trois catégories d'odeurs, des *techniques du bien-être sensoriel* se distinguent nettement chez nos informateurs. En effet, si ces catégories sont partagées, l'aptitude de chaque informateur est très variable. Nous observons l'existence de style singuliers et personnels – modes d'expression propres à un individu ou un groupe de personnes –, différents dans la manière et la fréquence dont sont produits ces événements de bien-être. Chaque individu est susceptible de maîtriser une ou plusieurs de ces techniques et, peut-être, de réaliser son propre bonheur :

« Le Bonheur ? C'est un mot de plainte. Vous, vous le personnalisez, vous l'identifiez, vous le définissez. Peut-on vraiment parler de lui comme vous le faites ? Quand un parfum plaît, on cherche à le retenir, à le retrouver ; on ne s'en laisse pas complètement griser, afin de pouvoir l'analyser et s'en imprégner peu à peu, au point d'en avoir la sensation physique rien que par le souvenir ; quand le parfum revient, on le respire plus lentement, plus doucement, pour sentir les effluves les plus ténus. Une bouffée brutale de parfum fait tourner la tête, mais laisse une sensation irritante d'incomplet, d'inachevé. Ou bien c'est une suffocation désagréable dont on voudrait se débarrasser afin de respirer librement, ou bien c'est une griserie brutale trop tôt finie parce que seul l'être nerveux a été touché. C'est du bonheur d'être bouleversé et de ne plus rien savoir. Mais avoir encore un petit coin de conscience qui toujours sait ce qui se passe, qui, parce qu'il sait, permet à tout l'être intellectuel et raisonnable d'avoir aussi à chaque seconde quelque chose du bonheur qui arrive, avoir ce petit coin de conscience qui apprécie lentement l'évolution de la joie, la suit jusqu'à ses fins les plus extrêmes, n'est-ce pas du bonheur ? » (Sauvageot 1934 : 14)

En tant que technique de bien-être, la sensualité est susceptible de faire l'objet d'un apprentissage, une éducation qui, comme nous l'avons montré (Chapitre 4 § 2.1.4.), procède plus par une socialisation de l'attention que par une pédagogie conceptuelle :

« Je pense que, si je trouve un truc qui sent bon, comme je le fais remarquer à Jérôme [son époux], je pense que, si j'ai des enfants, je leur ferai sentir, quoi. » (Tatiana)

Nos données permettent d'identifier quatre techniques du bien-être, agissant tantôt sur les dimensions externes, tantôt internes, du dispositif de bien-être. Il s'agit **(a)** d'agir sur la saillance olfactive du monde, **(b)** apprendre à se laisser affecter, **(c)** résoudre les tensions et **(d)** créer des liens et mettre en récit. Toutes, elles contribuent à diriger dans le sens d'un patrimoine familial une part du capital affectif olfactif de chacun.

1.5.2. Technique sensorielle du bien-être : 1. Agir sur la saillance olfactive

La première de ces techniques agit sur la niche odorante : elle repose sur la *propagation des odeurs* plaisantes dans l'espace domestique, afin d'étendre la zone de diffusion, réelle ou factice, des formes olfactives que nous venons d'identifier :

« Pour obtenir une bonne odeur dans la maison, on peut mettre un peu de cannelle moulue dans une petite casserole d'eau et faire chauffer sur la cuisinière. » (S1, femme)

Ces odeurs, culinaires en particulier, peuvent coupler un fort caractère nostalgique, comme dans le cas de cette informatrice qui nous a parlé du gâteau au chocolat dont elle tente de reproduire l'odeur connue de son enfance pour ensuite « *la diffuser dans toute la maison* » (Claire). Cette activité est fréquente lors des *événements festifs* durant lesquels des informateurs sont attentifs, par exemple, à ouvrir à intervalles réguliers le four pour diffuser en direction des convives l'odeur de la viande en cuisson. A plus d'un titre, Noël est l'événement festif par excellence pour porter aux qualités olfactives de l'espace une attention systématique et explicite, en vue du partage du bien-être sensoriel.

« Alors moi je mets ça dans un brûle-parfum, ceux avec une grosse coupelle, pas une toute petite coupelle, pour quelques gouttes d'huile parfumante, ou une grosse coupelle dans laquelle je mets quelques clous de girofle et parfois même, je laisse infuser un sachet de thé, déjà utilisé, une demi-heure dans la coupelle, puis je le jette et l'eau obtenue je la fais brûler au brûle parfum. Ça fait une bonne odeur de Noël je trouve. » (S4, femme, 25 ans, Bruxelles, Belgique)

Des condensateurs mémoriels et affectifs sont créés, capables de réaliser des connexions existentielles heureuses avec le passé :

« L'odorat, ce mystérieux aide-mémoire, venait de faire revivre en lui tout un monde. » (Hugo 1862b : 377)

Outre un effet sur la mémoire, l'action sur la niche odorante peut également affecter la prégnance des odeurs et renforcer leur caractère distinct en jouant sur les qualités de saillance connues. Par exemple, le fait de changer régulièrement de produit d'entretien dans l'usage quotidien permet de le rendre de nouveau perceptible :

« Le produit vaisselle, quand on faisait la vaisselle à la main, c'était jamais deux fois le même. Parce qu'il y a des odeurs que j'aime bien, mais au fur et à mesure, à s'en servir, on n'y fait plus attention. Je ne sais pas si on ne le sent plus, ou si on y fait plus attention. Et alors, après, un bidon d'autre chose, qui sent bien bon aussi, j'en reprends tu sais [rires]. Comme ça, je sens toujours bon. » (Vinciane)

Vis-à-vis des odeurs plaisantes, particulièrement dans le cas du textile, comme nous l'avons montré au troisième chapitre, la quête de l'odeur repose sur une succession d'essais et d'erreurs dont le modèle maternel constitue un référent susceptible d'être dépassé :

« C'est comme la lessive, je n'utilise pas du tout les mêmes produits que ma mère. Et ça, par contre, j'adore ma lessive. J'ai vraiment trouvé le truc qui me plaisait. Enfin, au niveau, produit à lessiver, et adoucissant, j'adore vraiment. Et alors, j'adore quand je viens de laver mes draps, et que je change mes draps. Ça, j'adore. Tu rentres dans ton lit et tes draps sentent bon, hmm. Oui, j'ai rien repris de ma mère. J'ai vraiment essayé plusieurs produits à lessiver, et voilà, en me disant que j'ai vraiment trouvé, au niveau de l'odeur, celui que j'adore, quoi. » (Elizabeth)

Ici, la référence de départ est l'odeur de la lessive de sa belle-mère :

« La lessive, je trouvais celle que sa mère, à lui, prenait sentait très bon, donc au début j'avais pris celle-là, et puis un jour, je ne sais pas, j'avais envie de changer, j'ai pris, j'en ai essayé d'autres, et puis, j'ai vraiment trouvé celle que j'aimais bien. » (Elizabeth)

Le lien est reconstitué à l'aune des goûts personnels et des contraintes de la vie domestique. Ces deux dernières remarques montrent que l'action sur l'environnement a pour finalité un effet sur celui qui perçoit. Dans le cadre de sa recherche sur la lecture sensorielle de l'espace urbain, la géographe Lucille Grésillon (2005) a proposé d'opérer une distinction entre deux types de lieux : les *espaces capacitants* et les *espaces invalidants*. Sa réflexion, stimulante, suggère que leurs propriétés dépendent :

« (...) d'une certaine alchimie entre deux capacités : celle d'exciter agréablement les sens et celle de permettre l'adaptation de leurs propriétés sensibles aux inclinaisons des usagers. Les espaces « invalidants » ne résulteraient-ils pas de ces deux impossibilités ? » (Grésillon 2005 : 42)

Dans cette perspective, considérons un deuxième ensemble de techniques qui visent explicitement une action sur la capacité à se laisser affecter.

1.5.3. Technique du bien-être sensoriel : 2. Apprendre à se laisser affecter

Nous avons distingué la mie en œuvre de plusieurs compétences.

- a. La première compétence en jeu concerne l'attention portée aux odeurs selon un axe passif – actif. En fonction de cette attention, l'organisation de l'environnement olfactif sera différente :

« Moi, la première fois que j'ai pris des fraisias, qui sentent bon aussi, je ne les ai pas pris parce qu'ils sentaient bon. Je les ai pris parce qu'ils étaient beaux. Je ne pense pas avoir jamais acheté une plante parce qu'elle sentait bon, enfin, des fleurs coupées en tout cas. Par contre, ici, je dois absolument remettre des giroflées, parce que ça sent si bon la giroflée, la giroflée sent le clou de girofle. Et c'est une odeur que j'adore. Le chèvrefeuille, j'adore pour l'odeur. Le bouquet, je ne vais pas acheter pour l'odeur, parce que c'est pour offrir et mettre sur une table, c'est pour la beauté. Alors que, à la limite, c'est aussi important qu'une plante sente bon chez toi, je vais dire. Dans le jardin, je mets des plantes pour leur beauté, ou pour leurs odeurs. » (Jacques)

Inscrire le mode actif dans l'ordre routinier de la reproduction des choses nécessite un travail régulier d'ajustement à l'ordre des choses perçues sous la forme d'une répétition :

« Ensuite c'est comme tout, il faut sentir. » (S2, homme)

Cette volonté de percevoir n'est pas l'état « attentionnel » de base. Au contraire, d'une manière générale :

« C'est présent les odeurs, et on ne cherche pas ! Enfin, moi ça été longtemps comme ça. » (Vinciane)

Le domaine culinaire constitue à ce titre une exception, chez cette informaticienne et chez d'autres, activité dont elle revendique l'expertise et dans le cadre de laquelle elle a explicitement cherché à découvrir de nouvelles odeurs :

« (...) pour se faire plaisir ! » (Vinciane)

Dans le domaine culinaire, lorsqu'il convoque la figure de l'expertise, ce plaisir de sentir va de pair avec une systématisation de l'exercice de perception au sein d'un domaine odorant restreint :

« Je sens les thés beaucoup, le thé ! J'aime bien sentir le thé, tu vois, quand je me fais le thé, souvent, tu vois je me mets le nez dedans, comme ça. » (Fanny)

- b. Être capable de se laisser affecter par les qualités odorantes de l'environnement et en préserver le sentiment de manière assez durable pour réaliser le bien-être :

« Un chaud samedi d'automne à Barbary Lane, Mary Ann s'étira paresseusement au lit, savourant le parfum de l'eucalyptus qui se trouvait juste devant sa fenêtre. » (Maupin 1978 : 209)

« Lundi, je vais au marché, parce que il y a tous les encens, et on vous les fait sentir. Donc, je sens, je touche, il faut que je le fasse, c'est comme les légumes, il faut que je les sente, c'est pareil. » (Suzanne)

Il ne suffit pas de se souvenir ou de disposer d'une niche sensorielle dont les qualités se prêtent au bien-être, il faut également se montrer attentif à en fédérer les différentes expressions pour réaliser des formes élaborées de bien-être, voire un état d'être heureux, ce qui rappelle le rôle des compétences cognitives dans l'élaboration d'un savoir-faire affectif :

« La tentation était grande de se laisser aller à une rêverie où le passé défilait en images souvent embellies, tantôt floues, tantôt précises. Elles arrivaient en ordre dispersé, agitant le spectre du retour à la vie, trempées dans des parfums de fête, ou, pire encore, dans des odeurs du bonheur simple : ah ! l'odeur du café et celle du pain grillé le matin ; ah ! la douceur des draps chauds et la chevelure d'une femme qui se rhabille... Ah ! les cris des enfants dans une cour de récréation, le ballet des moineaux dans un ciel limpide, une fin d'après-midi ! Ah ! que les choses simples de la vie sont belles et terribles quand elles ne sont plus là, rendues impossibles à jamais ! » (Ben Jelloun 2001 : 29)

- c. Encourager l'expression d'une émotion :

« Le collier de lapis-lazuli. Le parfum qui me rendait euphorique, je le sentais et il me donnait envie de me mettre à danser. » (Fagundes Telles 1986 : 332)

- d. Rechercher et utiliser les marqueurs biographiques olfactifs :

« C'est un parfum qu'on m'a offert quand j'étais jeune, c'était Mademoiselle de Funet, c'était un parfumeur du Cannet et on m'a offert ça, ce parfum, quand j'étais grande disons ! Je ne sais pas, treize ans, quatorze ans, j'avais un parfum pour ma vie de jeune fille, disons. Et ce parfum, j'ai retrouvé la bouteille, et je l'ai là. Bon, je n'en consomme pas, il y en a pas trop, mais je le garde, je crois qu'il va faire mon chemin de vie, pour avoir cette odeur qui rejoint l'adolescence quoi, à un moment où je devais être très bien. Un moment qui a été fort ! » (Suzanne)

- e. Être capable et vouloir, se détacher de l'attention aux impératifs des actions en cours pour prêter une attention aux qualités de l'*atmosphère*, en véritable « *libertinage du nez* » (Vallès 1879 : 69) :

« Les odeurs, oui, j'aime bien, je te dis, pour moi, c'est de la détente. » (Tatiana)

« L'odorat ça compte pas mal. Ça ouvre l'esprit, (...) je pense que depuis que je suis à Slow Food et que je m'intéresse à toutes ces choses, je fais plus attention à l'environnement qu'avant, quand j'étais dans mon monde avec la musique, mes écouteurs, je n'étais pas du tout concerné par ce qu'il y avait aux alentours. C'est plus une attention. » (Gilles)

- f. Enfin, inscrite plus spécifiquement dans le mode actif de la perception, une dernière technique consiste à rechercher une information sensorielle spécifique, comme nous l'avons évoqué dans le cas très particulier de ce témoignage d'une jeune femme qui recherche, littéralement, l'odeur de son père défunt :

« Je désire ardemment me laisser porter, écouter les « sensations ». » (S4, femme, 31 ans)

Autrement, il peut s'agir d'une disposition plus commune, attitude qui alimente le quotidien d'une manière générale.

« - [Tatiana] *Mais j'étais une petite fille curieuse, aussi, donc, j'étais beaucoup plus curieuse quand j'étais petite fille aussi, d'ailleurs. ... Et, et donc oui, j'étais forte à toucher à tout, et à tout sentir et à tout, ...*
- [Nous] *Et demander, enfin, confronter au regard des autres, ou c'était plus dans ta bulle ?*
- [Tatiana] *Non, c'était plus dans ma bulle. Oui. Plus dans, enfin, tu vois, c'était dans mon petit moment, quoi, oui, c'est vraiment ça, j'associe vraiment ça à de la détente, à un monde de calme, de paix, le fait de sentir, oui. Donc, pas nécessairement partagé, en fait. ... Que ce soit avec mes parents, ou avec Jérôme, [son époux] ou... »*

Cette recherche semble parfois tellement vive, que nous ne pouvons que revenir aux théories de Zukerman concernant l'hypothèse d'un besoin pan-humain de stimulation sensorielle.

« *Ab oui, la lavande, quel délice...j'allais me shooter dans l'armoire discretos !* » (S4, homme, 33 ans, Paris)

1.5.4. Technique du bien-être sensoriel : 3. Résoudre les tensions

« *Et donc quand on est fragile, en effet, ça fait du bien de se remémorer des odeurs des fragrances, des esters qui permettent de se calmer et de se situer dans un autre lieu, s'évader.* » (Suzanne)

Une troisième catégorie de techniques concerne directement l'interface entre l'individu et le monde, c'est-à-dire la qualité de la présence au monde (Piette 2009). L'action sur l'odeur concourt à la réduction d'une tension, psychologique (nostalgie, absence de pertinence) et/ ou physiologique qui confine au mal-être. Les dispositifs routiniers du quotidien contribuent grandement à en réduire les effets. Toutefois, la perception d'une mauvaise odeur n'implique pas une transformation de la niche odorante. Dans bien des cas :

« - [Maud] *Chaque fois que je rentre, je trouve que ça pue ! Mais ça dure pas longtemps, après je le sens plus, mais, je trouve que ça pue.*
- [Nous] *Tu fais un truc pour enlever ?*
- *Non, après non, parce que je sais que ça passe.*
- [Nous] *Ça pue quoi ?*
- [Maud] *Ben ça pue, je ne sais pas, la clope, le renfermé. Alors que c'est aéré tout le temps, et voilà. Il y a une odeur, un petit truc qui pue. La première impression, c'est celle-là, mais après, bon, ça passe. Je suis habituée. Après on sent plus, donc ça va », de sorte que, d'une manière générale, « c'est vrai, on la subit plus [l'odeur]. Mais c'est normal : on ne peut pas avoir un environnement et après, créer des odeurs. »*

La tension ne se manifeste pas seulement dans l'existence d'odeurs déplaisantes, mais aussi dans l'*envie* : un désir plus ou moins violent que l'on peut considérer comme une propriété de mise en relation entre soi et le monde que les odeurs, et plus particulièrement les odeurs alimentaires et corporelles, convoquent :

« Les odeurs, mais ça, ça me donne l'envie ! Ça me donne envie, tant sur le plan alimentaire, que sur le plan sexuel. »
(André)

Corollaire de l'envie, certaines odeurs servent à combler un état de *manque* :

« Tu comprends, quand tu t'en vas, ton odeur me tient compagnie, c'est presque comme si tu étais encore là. Elle me console. Mais elle commence à s'atténuer au bout de quelques jours. Alors je cours à travers la maison à la poursuite d'une petite trace d'elle comme une toxico en manque. J'ouvre ton placard, j'enfouis mon nez dans tes vêtements, dans ta taie d'oreiller, dans nos draps. Quand ton odeur a finalement disparu et qu'il ne me reste rien d'elle pour me réconforter, il me semble que je deviens folle tellement tu me manques. » (Jha 2005 : 298)

Cette référence à la toxicomanie marque la dépendance, comme dans le cas de la cigarette :

« Même si tu refuses de me donner une cigarette, viens fumer à côté de moi, laisse-moi inhaler cette fumée qui me manque tant. » (Ben Jelloun 2001 : 52)

Le mal-être présent et le bien-être à venir prennent appui sur une disposition physique dont les composantes affectives sont susceptibles de prendre des proportions dramatiques dans le cas de l'attraction sexuelle :

« Elle s'ébroua gaiement ; il y avait un triangle humide au bas de sa jupe, là où son imperméable s'était écarté. L'odeur de la terre et des bois trempés par la pluie vous montait à la tête; l'ivresse lui fit presque mal, et elle frissonna. » (Freeling 1965 : 205)

Un point commun de l'ensemble de ces descriptions est de ramener les affects olfactifs à des déterminations physiologiques : la source du jugement est localisée dans une raison du corps dont le principal trait est de se justifier en elle-même, telle une humeur, dans une relative indépendance de sa propre volonté. De là à en déduire que ces formes sont innées, il n'y a qu'un pas que nous ne franchirons pas. Elles nous permettent simplement d'identifier le type d'informations pertinentes pour permettre aux individus de juger de ces formes affectives. Ainsi, à l'opposé de cette échelle physiologique, un autre type de dispositif concourt au partage de formes affectives au sein d'ensemble sociaux de taille restreinte telles que les familles. Les récits biographiques, outils d'organisation catégorielle dont nous avons montré la contribution à la

formation d'un héritage familial au quatrième chapitre, contribuent également au processus de patrimonialisation des affects olfactifs, selon une même logique de singularité reliée.

1.5.5. Techniques du bien-être sensoriel : 4. Créer des liens, mettre en récit, œuvrer pour l'être heureux ?

Dans nos recherches sur l'être heureux (Berthon & al. 2009), une distinction transversale de la littérature en philosophie de tradition grecque met en avant une distinction morale entre deux conceptions du bonheur. La première, qui a pénétré le concept contemporain de bien-être, privilégie les formes satisfaites du corps en tant qu'hédonisme. La seconde, *eudemonia*, identifie un état de satisfaction entière au regard de sa propre vie, dans la perspective d'un jugement éthique sur ce qui a été accompli, la place occupée par un individu avec ses semblables. Avec des contours mouvants et flottants, cette distinction donne prise à une lecture contemporaine des affects. Donnons un exemple.

Pour étudier les représentations du bonheur en milieu rural, Daniel Bley (2005) a conduit une enquête auprès d'élèves du Gers. Désireux de comprendre en quoi bonheur et qualité de vie sont des notions différentes, il relève que si la seconde se caractérise principalement comme « bien-être » (27.7 % des réponses), le bonheur, en revanche, serait essentiellement une question de « relation à l'autre » (31.06 % des réponses, contre 9.2 % de la définition de *qualité de vie*). La compétence olfactive que nous décrivons s'ancre clairement dans une dynamique relationnelle. Nos observations sont congruentes avec les recherches de l'anthropologue Kay Milton dans le domaine des émotions (Milton 2002, 2005a, Milton & Svaseck 2005). Inspirées des théories de James Gibson et de son usage par Tim Ingold, elles proposent une analyse écologique des émotions.

« An ecological approach to emotion locates it in the relationship between an individual and their environment, whatever that environment may consist of. (...) I suggest that emotions are part of a general learning capacity that enable us to learn from any particular part of our environment, human or non-human. » (Milton 2005 : 205)

Son travail éclaire la façon dont les *modes d'engagements personnels* avec l'environnement génèrent des connaissances et affects distincts. En l'occurrence :

« (...) emotions are what links us, as individuals, to our surroundings. » (Milton 2005b : 25)

Cet engagement se forge dans des habitudes perceptives et les postures attentionnelles qui organisent le lien, affectif et cognitif, avec autrui. Comme nous avons commencé à le montrer, la relation d'attachement avec le monde est au cœur de l'anthropologie des odeurs et une composante nécessaire des trois techniques que nous venons de présenter. Dans ce cadre, nous ajoutons une quatrième et dernière technique qui joue un rôle particulier dans l'opération de transmission affective des odeurs. Certains de nos informateurs qui ont montré un attachement exceptionnel à l'espace ont également insisté sur la nécessité de transmettre une capacité à réaliser un travail de mise en relation entre soi et des collectifs qui dépassent le travail sur la co-présence qui caractérise les éléments discutés au cours des trois derniers paragraphes. Pour y parvenir, et constituer le bonheur dans sa conception eudémonique, l'opération de mise en récit apparaît sinon nécessaire, au moins importante, surtout dans des situations où l'écart entre le projet de vie et sa réalisation est grand (voir l'exemple des néo-ruraux décrits par Cyril Isnart 2009). Le témoignage de Florian, Parisien habitant aujourd'hui dans la Drôme, illustre notre propos.

« - [Florian] *En tant que petit parisien, je vais vers le sud, je suis imprégné de ce qui va devenir le symbole des vacances, du bonheur, de la liberté, solaire, où je mets des années à comprendre que ce qui symbolise les vraies vacances, c'est soit l'odeur de l'ode marin, soit l'odeur du thym et de la lavande. Et ça, ça a évoqué tellement longtemps, que j'ai décidé de venir habiter ici dans le coin, dans le Sud. A chaque fois c'était une boussole qui me permettait de me repérer : je savais que si j'étais là, j'étais bien. J'étais au paradis, parce que ça sentait le thym sauvage des montagnes, ou la lavande sauvage ou les pins du bord de mer, et ça, les yeux fermés, je savais que je pouvais m'asseoir là, construire une maison, y habiter, parce que j'étais dans le symbole vacancier, dans le symbole de la liberté, c'est-à-dire le symbole du « juillet-août » et foutez moi la paix le reste de l'année. Et c'est vrai que ces odeurs-là ancrent une vie entière. Et ce qui est emmerdant, c'est que évidemment à force de vivre dedans, au bout d'un certain nombre de mois, voire d'années, ben ça s'estompe, donc il faut s'arrêter mentalement, avoir des moments d'arrêt, avoir des moments d'arrêt sur image, et se dire stop : respire là ! Là tu es en plein milieu d'un champ, d'une colline de thym sauvage : ne bouge plus, ferme les yeux, respire moi ça, et ça évoque évidemment dix ans en arrière, vingt ans en arrière, vingt-cinq ans, etc., Et c'est une reprise de conscience de réalité, mais qui s'estompe (on s'habitue) c'est effarant, c'est effarant !*

- [Nous] *On s'habitue, oui, oui... et vous faites ça, vous prenez le temps ?*

- [Florian] *Ah oui, oui. C'est impérieux, c'est nécessaire, sinon ça va tellement se diluer qu'il va falloir que j'aille habiter quelque part où il y a du Seringa, donc, en Andalousie, où il y a ces odeurs tellement marquées d'un territoire, donc il ne faut pas que j'oublie le parfum de la lavande, le parfum du thym où j'habite tous les jours, sinon on a le sentiment de perdre quelque chose, de perdre un bout d'odorat, comme lorsque l'on mange un excellent plat qu'on aime beaucoup des fois où on est enrhumé. Il n'est plus excellent. Ben, c'est moins excellent, si on oublie l'odeur du thym alors qu'on habite en plein milieu des garrigues. C'est pour ça que c'est important : se désenrhumer l'odorat régulièrement, c'est important. Ça devrait être écrit dans la loi, ça ! [rires]. »*

De manière frappante, ce témoignage privilégie la production d'un lien heureux avec des espaces valorisés comme territoires signifiants pour soi. Nous en donnons ici trois exemples :

- a. S'agissant de la possibilité d'une transmission de la cuisine, Florian dit vouloir refaire les plats qui en valent la peine, c'est-à-dire :

« *Qui réfèrent à des moments agréables.* » (Florian)

- b. Cela étant, sa cuisine d'aujourd'hui est faite d'une grande part d'innovation :

« On a envie de construire, créer, de faire des parfums en plus, puis de piquer des idées de l'endroit où on aime bien être. »
(Florian)

Il évoque en particulier une paella qui ravive le souvenir des séjours à Valence.

- c. Enfin, la Provence est un de ces lieux particuliers, qu'il définit comme le territoire des vacances par excellence, et dont l'odeur du pin – le bois qui a servi à la construction de sa maison – suffit à évoquer des moments de bonheur de sa jeunesse. Florian et sa compagne justifient aujourd'hui leur implantation dans le sud de la Drôme par cette envie de « *vivre dans les odeurs des vacances* ».

Deux logiques contribuent à organiser ces différentes pratiques. La première est celle du récit, qui relie entre eux ces différents événements. L'histoire de Florian qui émerge durant notre rencontre est celle d'un Parisien qui aura progressivement découvert le monde rural. La seconde est celle d'une catégorie d'odeurs, les « *odeurs vives, franches et naturelles* » (Florian) qui rythment leur existence en tant que repères attachés à ce récit, à savoir les différentes odeurs de lavande ou les odeurs des arbres de leur environnement proche qu'ils reconnaissent et savent identifier en fonction du vent, « *surtout Florian* » (Sylvie). Le récit sert à mettre en ordre leurs perceptions pour vivre, en couple et en famille, l'espace projeté, rêvé.

1.5.5.1. Un récit inhibiteur

Mais le récit peut également desservir la transmission de compétences et des préférences. Sylvie, l'épouse de Florian, prétend qu'elle est « *moins sensible que mon mari* » (Sylvie), dont la reconnaissance experte des odeurs de plantes dans la région drômoise est le témoin partagé entre eux de cette hiérarchie (voir chapitre 4 § 5.). Or, tout au long de la partie de l'entretien conduit en duo, nous avons retrouvé les mêmes écarts entre elle et son mari qu'entre tout informateur masculin et féminin. L'origine de cette croyance de Sylvie tient dans ce souvenir :

« Mon père disait qu'il n'avait pas d'odorat. Donc moi je me suis dit, depuis que je suis petite, que je n'ai pas d'odorat non plus. » (Sylvie)

Dans le couple, le partage de cette sensibilité prend forme autour de l'opposition entre la vie parisienne, que Sylvie a vécue depuis l'enfance, et la Drôme ou Florian est parti habiter avant elle (c'est un second mariage pour lui) :

« - [Florian] *Mais je n'ai peut-être pas l'odorat esquiné par la vie parisienne intra-muros²⁷¹. J'habitais dans les champs, moi.*
- [Sylvie] *C'est vrai qu'à Paris, il y a peu de choses, quoi, quand il pleut à Paris. »*

Ainsi, elle le soutient en observant le fait que son mari :

« En rentrant à la maison, il dit » ah, ça, c'est des épinards », ou bien, bon, voilà, il reconnaît à l'odeur ce qu'on va manger, ou enfin, il y a plein de petites choses. » (Sylvie)

et par son habitude de détecter la présence d'un feu dans la région. Concernant la première de ces deux compétences, nous avons montré au chapitre précédent qu'elle était en réalité périphérique vis-à-vis de la maîtrise de l'acte culinaire (le fait de reconnaître l'aliment cuisiné en entrant chez soi). Quant à la seconde²⁷², nous l'avons rencontrée chez plusieurs autres informateurs. Elles ne peuvent donc nous suffire pour affirmer la supériorité de l'un sur l'autre en matière de savoir-faire olfactif. Ce que ce discours légitime, c'est le rôle de guide de Florian dans la sélection des odeurs qui font le patrimoine du couple :

« S'il ne me le met pas sous le nez, il ne me fait pas faire attention ou prendre conscience du truc, je suis moins attentive. »
(Sylvie)

Cette socialisation de l'attention organise dans le couple le partage de l'environnement olfactif. Le récit biographique est un opérateur structurant du partage des compétences et des affects olfactifs, dont les limites sont aussi celles de la compétence acquise au quotidien, différente selon qu'elle met en ordre un patrimoine acquis (cas de Florian) ou qu'elle doit prendre en charge une relation (cas de Sylvie). Dans les deux situations, il est déterminant pour contribuer à une mise en ordre des sensibilités entre elles.

²⁷¹ Décalage d'expertise entre elle et lui par le fait du mode de vie ville / « campagne ».

²⁷² « *Ca s'est ancré dans la petite enfance avec des histoires de louveteau, de boy-scout, de colonie etc., à huit ans, à sept ans tu apprends à faire un feu, paumé en pleine montagne, où tu sais que si tu fais une connerie tu fous le feu à toute la région, ça marque tellement.* » (Florian) Ici, la compétence est spatiale et associée à un seuil de détection très bas. Or, cette compétence de cognition spatiale est partagée, comme ils en témoignent plus loin : « *Selon les vents, on est capables, sur notre balcon, de savoir à peu près d'où vient le vent, parce que là c'est une odeur de genêts pas possible, et on sent que le vent est à l'ouest parce qu'on a un champ de genêts qui est sous ouest, et si le vent souffle d'ouest, on sait qu'il est d'ouest parce qu'il vient de ramasser un certain nombre de parfums qui nous arrivent. Et, selon les provenances du vent et tout, on se dit, tient, là il est passé au-dessus du champ de thym, ou au dessus du champ de lavande, ou au dessus du champ de genêts, et en plus c'est vrai que ça varie non seulement au niveau spatial, et en plus ça varie avec les saisons.* ». Et Sylvie de renchérir : « *Les champignons, quand il va y avoir les champignons, on le sent sur le balcon.* »

1.5.5.2. Un récit structurant : la sensibilité du couple contre la sensibilité parisienne des parents

« Alors, si on parle d'aujourd'hui pour revenir dans le passé, aujourd'hui il y a des choses qui sont harmonisées, et puis des choses qu'on s'est fait découvrir l'un l'autre, qu'on ne connaissait pas du tout. Moi, le monde du parfum, j'ignorais totalement ce que c'était. » (Luc)

Cet écart au sein du couple se réduit dans l'élection d'un projet de vie partagé, dont la sensibilité aux lieux, nouvelle, est définie dans l'opposition avec un modèle commun ; le parisianisme de leurs parents respectifs. Une anecdote en témoigne :

*« - [Sylvie] Dans la partie en bois de la maison, ça sent super, j'adore cette partie de la maison avec cette odeur-là, parce qu'on sent fort le pin. On se croirait dans un chalet. Et un jour, ma mère vient nous voir, et elle dit : « j'aime bien chez vous, ça sent le miel ». Alors, bon, on a du miel, comme tout le monde, mais je veux dire, [rires] le miel !
- [Nous] Pas au point que ça infuse dans toute la maison !
- [Sylvie] Oui, voilà. Ça m'a étonnée, cette odeur, d'autant plus que c'était une parole gentille, donc, ça m'étonnait d'autant plus, et je n'ai jamais compris pourquoi elle avait parlé de miel alors qu'elle n'en mange pas, que c'est pas son truc. Voilà, alors du coup, souvent, très souvent je fais attention, je me dis que cette odeur, c'est vrai qu'il y a une odeur à la maison, comme dans tous les foyers, moi que je trouve agréable, qui sentirait le miel, alors ça, c'est [rires], j'essaie de la retrouver, souvent, cette odeur de miel, mais non. »*

Au contraire, Sylvie et Florian décrivent les multiples prises qu'ils sont capables de réaliser au sein de leur maison, odeurs de bois, de plantes, de feu ouvert, variables selon les heures de la journée et de la saison, comme le bois, qui sent différemment l'été ou l'hiver. L'anecdote de l'odeur du miel est le symbole de l'écart entre la sensibilité parisienne et la sensibilité nouvelle qu'ils ont acquise dans ce lieu. Pour la mère, l'espace se réduit à une seule forme olfactive ; l'odeur de miel. Un écart cognitif et affectif s'est creusé entre les deux générations, au gré de la formation d'un espace domestique, de son inscription dans un territoire signifiant dans une relation de porosité voulue et entretenue. Une rupture encore renforcée par le choix des produits biologiques, et le refus :

« (...) des odeurs de détergents de mon éducation judéo-chrétienne, quand tout devait sentir le propre » et que « nous, on a rangé dans les odeurs dégueulasses ! » (Florian)

Le témoignage de cette sensibilité en rupture avec la norme générale illustre la transformation, certainement progressive, de leur système des préférences olfactives. L'environnement olfactif partagé de Sylvie et Florian s'est construit autour de cette attention partagée et répétée pour ce qu'ils appellent « les odeurs de la Drôme ». Qu'il rende compte de pratiques discursives réelles ou qu'il soit élaboré *a posteriori* – nous nous attendons à ce qu'il s'agisse en réalité d'un mélange des deux – le récit permet l'inscription de l'environnement domestique dans un contexte écologique régional, peuplé de références olfactives. Ainsi, leurs

compétences perceptives dans ce domaine sont particulièrement importantes, cises dans l'exercice d'une sensibilité experte au regard des savoirs et savoir-faire des parents, même pour Sylvie, elle qui, au trois-quart de notre entretien, s'interrompt et se demande alors :

« C'est peut-être à cause de ce que je vous ai dit tout à l'heure. C'est marrant : mon père disant qu'il n'a pas d'odorat, moi je suis persuadée que j'en ai pas non plus, donc voilà, je ne cherche pas (...). Enfin, en même temps, en le disant, je m'en rends compte que ce n'est pas tout à fait vrai. » (Sylvie)

L'objectif de cette première section était effectivement de montrer l'existence de formes de compétences affectives ignorées par leur protagoniste et, de ce fait, expliciter des formes de leur médiation au-delà de la formation « aléatoire » de préférences et dégoûts olfactifs. La clef de notre analyse a été d'identifier les formes relationnelles qui organisent la rencontre entre chaque individu et le monde. Réfléchis (exemple des « bonnes odeurs ») et organisés (à l'instar des récits), les affects olfactifs font l'objet d'une mise en ordre qui contribue à leur partage. Ils font également l'objet d'un apprentissage, orienté par la qualité de l'attachement à la source de l'odeur (voir les souvenirs de l'enfance) ou au contraire motivé par le souci de « se faire du bien ». Le concept de sensibilité que nous avons enrichi s'inscrit à la croisée de ces deux processus : ressource pour juger autrui sous la forme d'un style, la sensibilité est aussi un dispositif perceptif et affectif attaché à un mode d'être relativement durable. Cognition et affectivité sont deux domaines reliés de traitement de l'information.

Le processus de transmission familiale émerge donc à trois niveaux au moins : **(a)** dans les pédagogies parentales destinées à orienter durablement les dispositions au jugement affectif des enfants (apprentissage de l'hygiène, formation d'une « sensualité », définition de la pertinence olfactive, etc.), **(b)** de manière incidente en « connotant » les odeurs de la valence affective inhérente à l'attachement pour la source de l'odeur (les odeurs du corps et des parfums en particulier) et **(c)** au sein des opérations de mise en ordre biographique, lors de la recherche d'un héritage qui organise le jugement dans des formes valorisées. Les périodes clefs de l'adolescence, de la formation du couple et de la naissance des enfants que nous avons discutées précédemment, montrent dans ce domaine également une importante activité de reconfiguration du patrimoine olfactif.

2. Les préférences en héritage : découvertes adolescentes, constructions adultes

Dans la suite de notre démonstration, nous discutons de trois étapes clefs des curriculums biographiques, particulièrement sujettes aux changements : l'adolescence (à partir de l'exemple de la découverte des cosmétiques et parfums), le partage d'un environnement olfactif domestique entre partenaires et la naissance de l'enfant. Ces trois étapes constituent des périodes clefs pour comprendre les processus de transmission familiale à l'échelle générationnelle. Outre la grande instabilité inhérente aux transformations parfois radicales de statut qui contribuent au dynamisme de ces deux périodes, on observe d'importants enjeux quant à la catégorisation des genres et leurs expressions olfactives sous la forme de sensibilités définies comme des styles en opposition entre eux.

2.1. Adolescences

Au chapitre précédent, prenant appui sur l'observation des techniques culinaires, nous avons qualifié l'adolescence de période d'ouverture vers des formes horizontales de transmission dans le domaine des compétences perceptives. Une culture matérielle différente de celle pratiquée jusqu'alors, ainsi que l'ouverture à de nouveaux jugements attachés à des logiques patrimoniales différentes du contexte familial, favorisent une phase importante d'exploration et de bricolage. Le lien ne disparaît pas, mais il s'inscrit dans des enjeux propres à la définition d'une identité volontairement multiple.

« Un garçon ou une fille n'est pas seulement « fils de » même avec ses parents, tout comme une femme n'est pas seulement « épouse » même lorsqu'elle est avec son mari. Chacun est défini comme auparavant par sa place, mais il peut également être considéré en tant qu'individu à part entière, en tant que personne. Le processus d'individualisation exprime un refus devant la réduction identitaire. » (de Singly 2006 : 12)

Ce principe général vaut également pour la formation affective des patrimoines olfactifs. Les usages cosmétiques en général, et l'attachement aux parfums en particulier, sont les meilleurs indicateurs pour le montrer.

2.1.1. Le goût du parfum : nouveauté de l'adolescence

« Mon père il ne supportait pas les cosmétiques, il disait toujours à ma mère « pourquoi est-ce que tu mets ça ? » Et du coup, quand je suis partie de chez mes parents, je me suis lâchée, j'ai acheté les pires gels douche avec les petits grains, qui te font des je ne sais pas quoi, des déodorants qui sentaient, tout ça ! » (Nathalie)

L'adolescence inaugure concrètement la formation d'une expertise du parfum au double sens sociologique du terme « expertise », à savoir la formation d'une compétence distinctive et la reconnaissance d'une maîtrise par les pairs. Le processus d'acquisition de compétences identificatoires et classificatoires est consubstantiel à l'émergence de préférences clairement identifiées, mieux assurées au fil des essais²⁷³. Au premier temps de cet apprentissage, les parfums sont jugés à l'aune de deux catégories supra-ordonnées : (a) « l'odeur de parfum » en tant que telle, c'est-à-dire des « odeurs artificielles » souvent plaisantes et (b) les odeurs de « sent-bon », formes olfactives non composées attachées à une unique catégorie olfactive. L'acquisition d'une expertise consiste précisément dans la manipulation de références plus complexes, c'est-à-dire impliquant l'identification de plusieurs catégories distinctes au sein des formes olfactives, et leur articulation sur un axe taxonomique vertical, allant du général au particulier.

Cette trame de l'apprentissage de la compétence dans ce domaine conduit à une hiérarchisation très nette des parfums entre eux. Une fois cette expertise des formes complexes acquises, les odeurs identifiées comme similaires à celles des premiers parfums tendent à être jugées déplaisantes en raison de la grossièreté de leur forme, de leur propension à exprimer le parfum pour lui-même.

« Avant d'aller à la maison, j'ai fait un tour sur les Champs-Élysées et je suis entrée dans ce hall immense qu'est la parfumerie Sephora ; je me suis appliqué sur les mains et derrière l'oreille plusieurs parfums à succès, et j'ai essayé quantité de rouges à lèvres. Du coup, je me suis rappelé Prophétie, le parfum bulgare de ma jeunesse; il schlinguait à mort. » (Valdès 1997 : 14)

Au contraire, les odeurs du type « sent-bon », « des Eaux-Jeunes, des trucs de petite fille » (Anaïs), si elles ne sont « pas assez raffinées » (S4, femme, 35 ans, Paris) pour être un « vrai parfum » (id.), s'agrègent dans une catégorie nouvelle, des « odeurs des (parfums de) l'enfance », renvoyant

²⁷³ Une expertise affective qu'a bien décrite dans le domaine des séries télévisées Dominique Pasquier dans *La culture des sentiments* (1999). Elle démontre à ce propos l'existence d'un très fort sens critique qui identifie très clairement les conventions narratives de la série, en particulier au regard des rapports de genres. Cette distance critique que nous observons également, n'est cependant pas la même pour tous les jeunes téléspectateurs de *Hélène et les garçons*, et les classes populaires se distingueraient des autres par une plus forte adhésion explicite aux valeurs de la série. Cette distinction de taille pointe de ce fait une limite de notre étude qui n'a pas opéré de distinction à cet égard entre nos informateurs.

à des formes olfactives « basiques » et associées à l'enfance (le sucré, la vanille, le bonbon, le biscuit, ...) :

- « - [Anaïs] *Ça c'est Innocent, il est vraiment pour petite fille.*
- [Nous reniflons] *Petit-beurre ?*
- [rires, Anaïs] *Voilà. Là tu sens le biscuit, voilà.*
- [Nous] *Oui, c'est plus « régressif » comme parfum !? Et tu le mets aussi aujourd'hui ?*
- [Anaïs] *Oh, ça c'est plus pour m'amuser, les petits-beurre, c'est vraiment pour sentir le biscuit... »*

L'apprentissage du parfum repose donc dans un premier temps sur l'identification d'une série de prototypes, dont l'intensité et la saillance relèvent de prises élémentaires au regard de ceux qui, experts ayant appris à percevoir au-delà, y décèlent une marque de naïveté dans le domaine des parfums, comme s'en moque ici George Sand :

« A vrai dire, le Diomède barbare aurait eu grand besoin de son secours pour comprendre l'usage et l'importance des objets de luxe et de toilette mis à sa disposition. Il déboucha plusieurs flacons, reculant avec méfiance devant les parfums les plus suaves, et cherchant celui qui devait, selon lui, représenter le suprême bon ton, la vulgaire Eau de Cologne. Il redouta les pâtes et les pommades d'une exquise fraîcheur qui lui firent l'effet d'être éventées, parce qu'il était habitué aux produits rancis de son bagage ambulante. Enfin, s'étant accommodé du mieux qu'il put pour faire disparaître la poussière de sa chevelure et de son brillant uniforme, il retournait au salon, lorsque, se voyant toujours suivi du domestique français, il se rappela qu'il avait un service à lui demander. Il commença par lui demander son nom, à quoi le serviteur répondit simplement. » (Sand 1899 : non paginé)

Si les parfums de l'enfance et de l'adolescence sont des formes olfactives mono-catégorielles, les « vrais parfums » relèvent d'intensités plus faibles :

« Après avoir longtemps porté des Guerlain, j'ai envie d'un parfum plus léger, un parfum qui sentirait comme une odeur de linge frais, vous voyez ce que je veux dire ? » (S4, femme)

et de qualités plus discrètes, attachées à une taxonomie olfactive infra-ordonnée :

« Il semble que la rusticité n'est autre chose qu'une ignorance grossière des bienséances. L'on voit en effet des gens rustiques et sans réflexion sortir un jour de médecine, et se trouver en cet état dans un lieu public parmi le monde ; ne pas faire la différence de l'odeur forte du thym ou de la marjolaine d'avec les parfums les plus délicieux ; être chaussés large et grossièrement ; parler haut et ne pouvoir se réduire à un ton de voix modéré. » (La Bruyère 1688 : 26)

L'expertise olfactive dans le domaine des parfums repose donc sur la profondeur verticale des taxonomies olfactives au sein de cette catégorie d'odeurs. Des « odeurs lourdes » (S4, femme), il s'agit, par exemple car d'autres facteurs motivent le choix d'un parfum, de s'acheminer vers des gammes dont le jugement de l'intensité et l'identification mettent en lumière des variétés infra-ordonnées. Troisième propriété, cette compétence de discrimination s'accompagne d'une réduction de l'emprise du parfum sur la personne :

« Ah oui, de Guerlain. Ce n'est pas mon style, trop capiteux, trop oriental. L'odeur vous enveloppe comme une couverture. »
(Jha 2005 : 177)

Au contraire, en se réifiant dans le cours d'un processus de traitement cognitif et affectif, l'odeur perd en même temps sa qualité relationnelle (les affects qu'elle suscite dans la relation d'attachement à autrui) pour devenir une abstraction, un concept olfactif dont les propriétés affectives sont également attachées à sa seule forme.

Combinées, ces trois propriétés s'articulent pour former un axe distinguant d'une part le « raffinement », et d'autre part la « grossièreté », du point de vue de l'expertise analytique mais également, comme l'indique l'usage du terme « rustique » dans le commentaire de La Bruyère reproduit plus haut, des qualités sociales des individus. Celles-ci valent au regard de données attachées à une époque, dont la temporalité est plus ou moins courte (modes, tendances, ...). De ce fait, à la différence de l'apprentissage des compétences culinaires, qui valorise l'enseignement des anciens vers les plus jeunes, il est attendu que l'acquisition des techniques de perception des parfums se renouvelle aux différents âges de la vie. A ce titre, l'adolescence, plus qu'un stade important du processus d'apprentissage, constitue une période spécifique qui vaut pour elle-même :

« Je respire autour d'elle ce parfum commun, qu'on achète ici chez Maumond, le coupeur des cheveux, ce parfum qu'on respire, semble-t-il, avec les amygdales et qui fait penser à l'urine sucrée des chevaux, séchant sur les routes... »
- Adrienne, vous sentez le patchouli ! déçrète ma mère, qui n'a jamais su ce qu'était le patchouli. » (Colette 1922 : 57)

Les parfums, en tant qu'outils de la mise en scène des relations de genre, font en réalité l'objet d'un apprentissage à l'occasion des activités sociales qui marquent le début des processus de socialisation secondaire :

« Bien que ce fût pour Mikhaïl une nouveauté et pour moi une chose accoutumée, j'étais plus ému que lui en me rendant au bal. Tantôt je trouvais mes parfums trop vulgaires, tantôt je craignais que mon menton ne fut mal rasé, tantôt j'avais l'appréhension de glisser sur le parquet et de tomber en entraînant ma danseuse. » (Forche 1923 : 35)

Toutefois, cette ouverture hors de l'espace domestique ne signifie pas l'abandon des relations familiales. Lorsque nous avons interrogé mère et fille, chacune était capable de nommer quelques-uns des parfums de l'autre, ainsi que de rappeler leur origine ou des anecdotes concernant leurs usages. La communication mère-fille est structurante dans ce domaine. A ce propos, nous avons pu entendre, à plusieurs reprises :

« La transmission, c'est dans les deux sens ! » (Christelle)

En interrogeant Claire et Isabelle, par exemple, nous avons constaté les très nombreux emprunts réalisés depuis le premier parfum de la fille, qui se retrouvent aujourd'hui dans une relation inverse, la fille participant au renouvellement des parfums de sa mère en lui offrant échantillons et fins de bouteilles. On parlera dans ce cas d'une transmission verticale ascendante.

2.1.2. L'homme, éternel adolescent du parfum

« Si je mets du parfum, non, mais ma sœur elle doit en mettre, c'est une fille quoi. » (Karim)

Le parfum est une affaire de femme. Si le parfum pour hommes est aujourd'hui entré dans les mœurs, son usage et les représentations qui y sont associées sont très différents. Dans nos données, à l'exception d'un unique informateur identifié sur Internet, amateur et connaisseur de parfums dont les descriptions n'ont rien à envier à la précision classificatoire des informatrices les plus investies, l'écart entre les compétences et la nature des préférences des hommes et des femmes est manifeste. Cette différence – décrite comme une incompétence au regard de l'expertise féminine – repose sur trois aspects spécifiques de la transmission des patrimoines olfactifs chez les hommes.

Premièrement, plutôt que le parfum, pour nos informateurs masculins, ce sont les eaux de Cologne, after-shave et déodorants qui définissent les cosmétiques par excellence, comme en témoignent les souvenirs olfactifs du père durant l'enfance. Comme pour les jeunes filles, l'adolescence des garçons est marquée par la découverte et l'exploration de ces produits :

« Donc l'after-shave, j'en ai eu quand j'étais adolescent, dès que je me suis rasé, j'ai mis de l'after-shave. Ensuite, je me rappelle que quand j'étais jeune homme, je mettais des lotions sur les cheveux, Pétrol Hahn. Quand j'étais tout petit, que c'était le dimanche et qu'on devait aller voir quelqu'un, ma mère me mettait de la brillantine, c'est déjà un parfum. » (Jacques)

Ensuite, les informateurs adultes ont tendance à déléguer à leur compagne le choix de parfums et cosmétiques, soit directement, en leur demandant d'exercer cette compétence, soit indirectement, en sélectionnant des cosmétiques dont ils savent qu'ils leur plaisent. Plus largement, c'est la pratique de se parfumer qui est motivée par la conscience d'autrui.

« Quand j'achète un parfum, en ce qui me concerne, j'achète plus par rapport aux autres, plus que pour ma présence sur un gaillard. Je pourrais très bien vivre sans mettre de parfum, quoi, je n'ai pas besoin de sentir des choses, par contre, je n'aimerais pas sentir la transpiration, tu vois ! » (Jérôme)

Rappelons l'importance de la compétence de maîtrise – la confiance dans l'efficacité de son propre savoir-faire (mis en évidence dans le domaine culinaire au chapitre 3 § 2.2.2.4.) – comme dimension centrale de la définition de l'expertise olfactive. Enfin, chez Jérôme, comme chez les autres informateurs masculins que nous avons rencontrés²⁷⁴, le goût du parfum est resté un quant à soi, limité à sa fonction hygiénique :

« Moi, je n'ai pas eu une culture de m'intéresser à ce genre de chose. On m'a plus inculqué, on va dire, de mettre du parfum pour pas puer, quoi. » (Jérôme)

Contrairement à sa sœur, dont :

« Je me souviens qu'elle essayait plein de trucs différents, des fois c'était des trucs qui étaient encore agréables, ça sentait bon. » (Jérôme)

Cette absence d'intérêt laisse l'initiative à leur compagne dans ce domaine :

« Et quand il en met sans que je lui dise, il est tellement content qu'il me le dit ! » (Isabelle)

Ces cosmétiques utilisés par les hommes ont en commun avec les parfums des adolescentes de proposer des formes olfactives mono-catégorielles. Jacques explique à partir de cette qualité sa méfiance vis-à-vis des « parfums d'aujourd'hui », à savoir les parfums des femmes qu'il sent parfois au hasard de trajets en ville ou dans des grandes surfaces, et les parfums de son épouse :

« Dans le temps, tu te promenais, et les gens mettaient de l'Eau de Cologne par exemple, et c'est vrai que ça sentait l'eau de Cologne. Maintenant, c'est moins précis, mais ça a toujours une odeur. Disons que maintenant il y a une sensibilité plus sucrée, c'est plutôt ça que de dire : je sens le lilas, par exemple, dans un parfum, c'est moins flagrant. » (Jacques)

Les souvenirs olfactifs de l'enfance servent de référence dans l'établissement de ce jugement, utilisés dans le cours des entretiens pour renverser la hiérarchie des niveaux de complexité au profit d'une valorisation des formes élémentaires. Pratiquement, la complexité formelle des parfums féminins contemporains ne donne pas de prise au jugement. Or, comme il apparaît dans le témoignage de Jérôme, évoquant son dégoût du parfum que sa mère portait alors qu'il était enfant, ce caractère multidimensionnel est présenté tel un défaut inhérent au parfum, et non comme un argument en faveur de sa propre incapacité perceptive :

²⁷⁴ Une lacune de notre étude concerne ce point : nous n'avons pas interrogé d'informateurs masculins experts dans le domaine du parfum. Or, à n'en pas douter, ils existent. Aussi, il faut prendre notre discussion comme l'explication d'une opposition entre hommes et femmes dans ce qu'elle peut avoir de plus extrême. Cela dit, nous soulignons le fait de la différenciation entre genres dans le domaine des compétences perceptives, bien plus importante que dans d'autres registres de comportements ou des représentations.

« Trop compliqué, je n'aurais pas su dire ce qu'il y avait dedans, en même temps je n'avais pas trop envie de savoir. » (Jérôme)

ce qu'il contraste avec les déodorants dont il faisait usage adolescent :

« Une bête odeur d'orange, ou une bête odeur de banane, je ne sais pas quoi d'autre, des trucs comme ça ! » (Jérôme)

Cette organisation des préférences en lien avec une forme olfactive privilégiée s'observe chez nos autres informateurs, avec des différences notables quant aux catégories olfactives privilégiées, car au-delà de cette économie générale du bon et du mauvais au regard de l'expertise, les goûts spécifiques pour des parfums particuliers permettent l'affirmation de la singularité des individus qui s'en parent.

2.1.3. Entre singularité et héritage familial

« Il y a des jours où on met des parfums, il y a des jours où on met d'autres parfums. Alors c'est curieux, mais c'est comme ça. Suivant comment on se lève, on va mettre un parfum ou un autre parfum. Suivant l'humeur du jour. » (Suzanne)

Les parfums se prêtent bien aux impératifs de production de la singularité identitaire, à partir de deux logiques au moins. D'une part, ils permettent l'extension du corps cru :

« Pour chaque peau de femme il existe un parfum qui exalte son parfum, une note de la gamme qui est tout à la fois couleur, saveur, odeur, douceur. » (Calvino 1990 : 19)

d'autre part, ils sont des ressources mobilisées dans la sélection de prototypes et de catégories olfactives qui concourent à la définition d'un style propre dont la singularité est revendiquée :

« (...) fort, mais pas trop épicé quand même. Je trouve qu'il y a des odeurs qui restent quand même très longtemps sur la peau, et... je veux quelque chose qui sente bon, mais sans plus, mais j'aime bien quelque chose d'assez corsé. » (Marc)

Cette visée de la singularité conduit à une prise de distance vis-à-vis des catégories attachées aux souvenirs olfactifs maternels :

« J'aime bien l'odeur mais c'est le parfum de ma mère donc pas pour moi ! » (S4, femme, 23 ans, Haute-Garonne)

Toutefois, dans ce domaine également, on observe un écart entre informateurs et informatrices. Pour les hommes, cet intérêt de la singularité ne constitue pas une valeur revendiquée :

« Je ne suis pas à fond à chercher les odeurs pour me parfumer, à chercher ce qui va me correspondre au mieux, que telle ou telle chose. Donc, oui, après, il y a des choses qui me plaisent plus que d'autres. Tout ce qui est musc j'aime un peu moins, mais bon, si j'ai un déodorant au musc, j'en mettrai, ce n'est pas grave, ça ne va pas me gâcher la journée. » (Walter)

Cette absence d'intérêt trouve sa justification dans les souvenirs de l'enfance, l'absence d'identification partagée en famille d'un enjeu de style.

« C'est vrai que mes parents, ils n'ont jamais eu des parfums attirés, avec des noms précis. Je n'ai jamais entendu mon père ou ma mère dire je veux tel parfum. Le parfum, il a toujours été là comme du dentifrice, c'était là parce qu'on en mettait pour ne pas sentir sous les bras, mais ce n'était rien de plus. Enfin, que ce soit parfum, ou savon, ou quoique ce soit. Il n'y a pas eu de marque, des odeurs à rechercher particulièrement. Ça a toujours été différent, et il n'y a pas eu un attachement à quelque chose de particulier. » (Walter)

Pourtant, cette nécessité de la singularité est présente même chez cet informateur peu intéressé par les parfums qui, plus loin dans l'entretien, précisera :

« Ça me passionne tellement peu, que je n'ai même pas choisi de parfum, mais, en fait, je n'aimerais pas qu'elle porte ce que je pourrais porter pour moi. Les odeurs qui me correspondent, non, je n'ai pas tellement envie de lui voir porter. » (Karim)

Ainsi, si l'attachement n'a pas donné forme à un style personnel constitué dans un récit biographique et identitaire, élaboré dans un contexte contrôlé par la mère, seule reste la fonction de singularisation, s'appliquant en quelque sorte de manière absolue, et non plus sur une catégorie olfactive spécifique comme l'exprime ailleurs un père :

« Ils ont construit leur adolescence, et leur identité, en désobéissant à la lignée des parfums paternels et donc ils achètent maintenant ce qu'ils veulent. Et donc, ça me rassure, ils n'ont pas l'air trop dépendants. » (Florian)

Au regard de ces éléments, il est raisonnable de mettre en avant, en guise de conclusion intermédiaire, la contribution du parfum aux processus de singularisation des patrimoines olfactifs individuels. Cette perspective, toutefois, ne rend compte que d'une part restreinte de leur contribution. Plusieurs éléments vont dans le sens d'une préservation, voire d'une création, des liens familiaux. Parmi les plus évidentes, il faut considérer les nombreux emprunts de culture matérielle entre mère et fille :

« [Éclat d'Arpège] Jusque-là, je le piquais à ma maman, qui du coup me l'offre à Noël... » (S4, femme, 22 ans, Côte-d'Or)

comme dans le domaine des textiles :

« [Difficulté avec les odeurs étant enceinte, la lessive « habituelle » n'est plus tolérée] *J'ai emprunté à ma mère une lessive qui sent moins.* » (S4, femme, 30 ans, Var)

De même, le premier parfum est souvent offert par les parents – et la marraine ! – ou, lorsque cela n'est pas le cas, il fait l'objet d'un choix encadré par la mère :

« *Mon premier parfum, c'est à quatorze ans. Avec maman, on a trouvé un parfum qui me convenait.* » (Christelle)

Enfin, on observe la permanence dans le temps de certaines préférences olfactives acquises tôt dans la connaissance des parfums, pendant l'enfance, constituant des repères durables du patrimoine olfactif :

« *Moi, je mets toujours le même parfum, c'était Angel de Mugler, et j'ai changé avec Escada Collection. C'est un parfum très sucré, j'aime bien les parfums assez sucrés. Ou je mets Angel Innocent pour l'été, mais ça reste sucré. C'est un truc que j'aime depuis toujours, depuis le premier flacon, même enfant [premiers parfums qui lui ont été offerts par sa mère], pourtant une petite fille c'est attiré par la vanille et pas du tout par le sucré, pas par des parfums assez forts quand même !* » (Anaïs)

De fait, la volonté de faire usage de parfums dont le goût a été acquis pendant l'enfance constitue également un moteur très fort de la transmission, rendu manifeste lorsque son support matériel disparaît. Cette absence motive la définition de catégories olfactives qui vont permettre de réaliser la permanence au-delà de la diversité des parfums qui se succéderont. On peut comprendre ainsi ce dont témoigne Christelle, qui a toujours pris soin de faire usage du même parfum que celui acheté adolescente avec sa mère, jusqu'à ce que :

« *Il y a quoi, deux trois ans, on retire ce parfum du marché. Le calvaire, pour en trouver un nouveau. Moi il me faut quelque chose de doux, de fleuri, quelque chose de tout simple, et à chaque fois, on me disait : « ah, mais c'est un doux, c'est un fleuri, c'est un ceci » et je rentrais et « ah, ça pue », j'ai la main qui pue, ça me dégoûte, je n'y arrivais pas, dès que je sentais ça me montait à la tête, ça tourne.... Donc, maintenant, j'ai retrouvé un parfum qui me convient et c'est tout. Bon, heureusement, c'est un basique, Channel n° 5, et j'en changerai plus jamais, mais ça a été très dur.* » (Christelle)

Autant que la formation d'une mémoire olfactive pendant l'enfance, la permanence de ces préférences dans le temps long des parcours biographiques est conditionnée par un désir de faire usage des cosmétiques :

« *C'est vraiment plus tard que j'ai commencé à changer un petit peu et à vouloir copier sur ma mère. Au moment où tu assumes un peu plus ta féminité, tu as un copain, tu es bien, voilà, tu assumes plus qui tu es... Il m'a fallu beaucoup de temps, je dirais même très longtemps. Ce n'est pas dix-huit ans, c'est bien vingt-cinq ans quand même.* » (Virginie)

Ce que sa mère a transmis à Virginie, c'est la capacité d'identification du parfum en tant qu'outil d'affirmation de soi autant que des souvenirs d'odeurs attachés à la présence de sa mère :

« L'autre fois j'étais dans un magasin, j'allais prendre un parfum, j'étais avec une copine, et elle va pour prendre un truc très marin, qui est très printanier. Et bien, à la limite, ça m'a énervée en fait ! Tu vois, ce truc : « exprime-toi, vas-y un peu plus » ! Et là, je pense à ma mère. Elle, elle s'exprime justement à fond, énormément. Et moi, je suis fière de ça, et donc, je vais plus de ce côté-là. Et puis c'est une odeur qui me parle, c'est une odeur qui m'est familière, c'est une odeur qui me rappelle les talons de ma mère quand elle rentrait du travail. » (Virginie)

Le récit de Virginie est plus complexe encore, car cet attachement s'inscrit dans des formes de contraintes qui perdurent aujourd'hui alors que, âgée d'un peu plus de trente ans, elle vit de manière indépendante. Elle explique :

« - [Virginie] Lorsque j'étais petite, on échangeait beaucoup sur les parfums. Plus tard, ce côté je suis une femme, lorsque j'allais chez elle, c'était la caverne d'Ali Baba dans sa salle de bain. Donc je fais le tour, je regarde, on en discute, j'essaie ce qu'elle a de nouveau, etc. : « je suis allée sentir le nouveau Prada, il sent très, très bon, tu devrais vraiment l'acheter, je suis sûr qu'il va te plaire ». Par exemple, il n'y a pas très longtemps il y avait l'anniversaire de son ami, j'arrive et elle me dit : « Virginie, tu ne t'es pas très bien coiffée », et elle me recoiffe un peu, c'est systématique chez elle, puis elle me parfume. C'est un petit truc qui est très important. Tu ne peux pas être sans parfum, ce n'est pas possible. C'est vraiment un truc qui était présent au moment de notre relation.

- [Nous] Elle te parfume, elle t'impose le parfum ?

- [Virginie] Ça m'arrive qu'elle m'impose le parfum, et c'est un petit peu énervant. Je me sens obligée de lui dire : « je sais, maman : il y a un parfum dans ta salle de bain que j'aime beaucoup, tu as bon goût, je vais y aller ». Et c'est le goût que, d'ailleurs, je mets systématiquement. Donc, voilà, c'est un peu des deux (contrainte et choix), donc, ça dépend. Il y a une forme d'indépendance quand c'est moi qui choisis les parfums, voilà ! »

Cet extrait illustre l'articulation difficile entre indépendance et reproduction, la transmission des goûts, d'une part, et la préservation de son indépendance d'autre part représente un double enjeu de la relation entre la mère et la fille. Pour chacune, la question centrale est de voir ses préférences du moment validées par l'autre comme compétences esthétiques, la qualité de la relation d'attachement important au moins autant que la réussite d'une transmission de préférences.

2.1.4. L'exemple de Fanny : de l'« odeur de frais » à l'« odeur marine », permanence et changement

L'attachement à certains parfums, comme les préférences olfactives associées, évoluent dans le temps. Les premières expériences dans ce domaine jouent néanmoins un rôle déterminant, non pas seulement comme trace mémorielle affective de référence qui déterminerait les mémorisations à venir, mais également comme point de référence stable qui, en tant qu'objet de conscience, permet la réalisation de jugements nouveaux. Fanny, lors de notre entretien, a montré comment un attachement pour un parfum d'adolescence a servi de point de départ et de

référence à une succession de jugements qui aboutiront à la formalisation d'une préférence pour la catégorie « odeur marine », aujourd'hui centrale lorsqu'elle perçoit l'odeur des corps étendus.

« - [Fanny] *Alors une fois on est partis en Espagne, toute la famille, en camping-car, et en revenant on s'est arrêtés à la frontière, aux boutiques free tax et j'avais trouvé un parfum. Oh, je ne sais pas quel âge j'avais, quinze ans, seize ans, ah non, j'allais plus en vacances avec mes parents à cet âge-là ! Quatorze ans, donc ! Il s'appelait Tais. Et c'était un parfum qui sentait, j'avais adoré, il sentait frais ! Il sentait vraiment le frais, comme un peu... comme quand tu croques dans une pomme, un peu ! Et, ce n'est pas le parfum capiteux, lourd, sucré. Donc, on l'avait pris et dans l'année je l'avais fini. Alors, au moment des vacances, j'avais dit à mes parents, qui repartaient en Espagne, arrêtez-vous, reprenez le même, parce que carrément, c'est celui-là ! Et donc ils y retournent, ils me retrouvent le même, trop contente, voilà. Puis, au final, ils y sont retournés une troisième fois, et là il n'existait plus. Donc, ils m'en ont pris un autre, qui sentait un peu le frais lui aussi, mais beaucoup moins. Très déçue, je me mets à la recherche de parfum, je m'en fais offrir. Et je reçois Jean-Paul Gautier... Forcément, quand on t'offre un parfum, c'est un beau ! Donc, Jean-Paul Gautier... ce n'est pas vraiment pareil [rires]. Enfin, tu vois, c'est mon ex qui me l'avait offert, donc je le mettais beaucoup à ce moment-là, maintenant j'ai du mal à le remettre, parce que...*

- [Nous] *Ça te rappelle des souvenirs ?*

- [Fanny] *Carrément, parce que, du coup, je me sens pas très à l'aise. Bon, maintenant, ça s'est passé, mais bon, parce que vraiment, les odeurs, ça ramène vraiment à des souvenirs ! Donc, bon, je ne le mettais plus trop, je me suis fais offrir du Chanel 5, alors là, c'est super classe, mais je ne peux pas mettre de Chanel 5 le matin, parce que franchement, ça me fout la gerbe, c'est trop fort ! Bon, il sent bon !*

- [Nous] *Tu le mets quand, celui-là ?*

- [Fanny] *Je le mets, quand je sors le soir, en fait ! [rires] Et donc, il y a pas très longtemps, j'ai une copine à moi de Valence qui vient, oh, elle sentait trop bon et tout : elle sentait le frais ! Je lui dis : « mais c'est quoi ton parfum ? » Elle me dit : « Réminiscence ! » Et donc, je vais à Sephora, je cherche le truc. On me dit : « ah oui, c'est le parfum qui a l'odeur de la mer ! » En fait, ce parfum, j'ai appris qu'il était assez connu, et que sa particularité c'est de sentir la mer ! Pourquoi il sent la mer ? C'est vrai que ça a une odeur marine, un peu, c'est léger, ce n'est pas sucré, pas trop, c'est frais, c'est... je ne sais pas, enfin... (...) j'aimerais savoir pourquoi ça sent la mer, c'est vrai. J'ai acheté un savon peu de temps après, rien à voir, Le Petit Marseillais « aigue-marine ». Et ça sentait pareil. Donc je ne sais pas pourquoi ; je ne sais pas, il y a peut-être un lien ? »*

Cette longue description est éclairante à plus d'un titre. Tout d'abord, elle montre comment une préférence virtuelle peut être actualisée de manière tout à fait accidentelle. Ensuite, elle explique de quelle manière deux catégories olfactives, l'« odeur de frais » et l'« odeur marine », prennent forme par une série d'opérations mentales qui visent à catégoriser des expériences et des odorants distants de plusieurs années. De l'« odeur de frais » identifiant la sensibilité de l'adolescence – dont on peut supposer qu'elle est le fruit de l'environnement familial de l'enfance comme nous l'avons démontré plus haut –, on observe l'émergence d'une nouvelle catégorie « odeur marine » qui la distingue de ses parents, qui ont confirmé ne pas avoir de préférence particulière pour celle-ci. Au contraire, Fanny utilise cette catégorie comme référence de ses goûts pour choisir certains cosmétiques ou produits d'hygiène comme ses gels douche. Son usage reste toutefois souple, et ne signifie pas une volonté systématique auquel on serait en droit de s'attendre dans le cadre d'un modèle des préférences comme expression directe d'un goût constant. C'est plutôt qu'aujourd'hui, la gamme des produits qu'elle utilise a été négociée avec son compagnon :

« Au début qu'on vivait ensemble, j'achetais des savons que je m'achetais d'habitude, et Nicolas, il me dit : « c'est quoi tes savons qui sentent la femme ? » » (Fanny)

Tenant compte des préférences de son compagnon, elle a alors fait certaines concessions en particulier lorsqu'il s'agissait des biens dont l'usage est commun. Même si :

« De temps en temps, il achetait son propre gel douche, tu vois les trucs Axe, là, bleu, qui sentent le mâle viril ! » (Fanny)

Ces aménagements dans le couple expliquent tout à la fois, entre permanence et changement, comment la nouveauté peut s'inscrire dans un récit qui relie au passé familial, et des usages en constant changement au gré des modifications des niches odorantes et de la formation d'un nouveau patrimoine familial forgé dans le couple en construction.

2.1.5. Une sensibilité comme style personnel ?

L'identification de ces différents facteurs et processus de transformation des préférences dans le temps illustre la double nature du concept de sensibilité tel que nous l'avons défini plus haut (§ 1.4.). La notion de sensibilité apparaît dans ce cadre comme une ressource catégorielle pour juger le rapport que chaque individu entretient avec l'olfaction et les opérations qui le relie à d'autres – des collectifs, des territoires et des personnes – sous la forme d'une croyance à l'existence de dispositions affectives et sensibles durables. En outre, pour le chercheur, elle permet de rendre compte de tendances dans les préférences des informateurs sous la forme de ce que nous avons appelé un « style », c'est-à-dire un mode d'expression revendiqué par un individu ou un groupe de personnes. Elle illustre des formes de cohérence au sein de trajectoires singulières, différentes par rapport à d'autres membres de la même famille. Ainsi, lorsque Maud explique qu'elle aime les odeurs naturelles, nous lui demandons :

*« - [Nous] Une odeur naturelle, c'est quoi ? Une odeur de plante ?
- [Maud] De plante... du corps, enfin qui sent légèrement, quoi. Pas quelqu'un qui pue vraiment des pieds ou qui pue la transpiration à dix kilomètres, c'est gênant pour tout le monde. Les pets, c'est gênant aussi [rires]. Mais après c'est, les petites odeurs légères, les petits trucs, les trucs qui sont connotés avec quelque chose comme... le riz avec le manger. »*

Le style personnel prend forme à partir de catégories olfactives supra-ordonnées qui guident l'attention dans la production des environnements olfactifs domestiques.

*« - [Sandra] J'ai essayé quand même quand j'étais dans ma chambre de retrouver l'odeur qui fait partie de mon identité. Je ne sais pas ? Pour moi c'est un peu, une odeur un peu... douce.
- [Nous] Quelque chose qui est, je ne sais pas, un peu fruité, sucré ?
- [Sandra] Oui. Un peu sucré, et... un peu... j'aime la vanille, j'aime le musc, ...
- [Nous] Tu en mets, de la vanille et du musc, par exemple ?
- [Sandra] J'ai des petits carrés de musc que je laisse dans des tiroirs, oui ! »*

Ces catégories émergent durant l'entretien pour définir un type de préférence relativement durable, inscrite dans le temps long d'un récit biographique à partir d'un ou plusieurs prototypes olfactifs « fondateurs », les parfums et odeurs préférés. L'attachement à des catégories supra-ordonnées, particulièrement inclusives, du type « odeurs chaudes » et « odeurs fraîches », permet de prendre en compte la diversité et les changements temporels propres aux sensibilités en actes, tout en maintenant une pertinence individuelle. De la même manière, ces catégories supra-ordonnées permettent de concilier un lien d'attachement tout en préservant la singularité du rapport à l'odeur :

« Je crois que ça m'est passé de ma mère. Heu, ma mère elle aimait beaucoup le patchouli. Des odeurs, un peu, chaudes comme ça, j'aime aussi les odeurs fraîches, mais j'aime plus les odeurs musc, vanille, comme ça pour moi, pour mes affaires, mais après j'apprécie les odeurs des autres qui sont différentes, mais je préfère un parfum pour moi comme ça. » (Sandra)

C'est à partir de l'identification de ces catégories que les choix sont réalisés, dans le domaine cosmétique en particulier. Comme le montrent ces deux derniers exemples, la sensibilité est donc un opérateur de continuité qui s'ancre dans une singularité (« *pourtant une petite fille c'est attiré par la vanille* ») tout en étant bornée par la mère et la marraine²⁷⁵ qui étaient, pour elle à l'époque, des références.

*« - [Nous] Et avec ta maman, et ta marraine, vous en parlez des cosmétiques, c'est un sujet dont vous parlez un peu ou pas du tout, ou c'est toi qui les vois faire ?
- [Anaïs] Alors, je pense que je les vois faire, on n'en parle pas tant que ça. Avec ma marraine, on n'en parle pas beaucoup parce que je ne la vois pas beaucoup, mais quand j'étais petite on en parlait beaucoup parce que je lui disais : « passe moi ton rouge à lèvres », donc je m'en mettais, je me barbouillais comme j'étais petite, et elle me disait, tiens, l'odeur encore, elle m'avait offert un étui de rouge à lèvres, et je dormais avec – c'est pour te dire à quel point j'étais attachée à ces trucs là – et je le sentais, et le regardais, je le sentais, je le gardais avec moi, et je l'ai gardé longtemps ce truc de rouge. »*

De ce fait, à la manière des matriochkas, la sensibilité comme articulation entre une disposition perceptive durable et un style revendiqué, définie par une catégorie olfactive privilégiée, permet l'articulation de plusieurs niveaux de partage social, depuis la singularité jusqu'à des formes collectives. De la sorte, par le jeu des récits et des catégories supra-ordonnées, une ou plusieurs sensibilités singulières peuvent exister de manière cohérente, non conflictuelle, avec d'autres systèmes de goûts. Parmi ceux-ci, la sensibilité du genre est peut-être la plus manifeste, car partagée par l'ensemble des informateurs selon certains axes identifiés comme ressources pour penser et parler de soi et autrui. Partant de cette échelle d'analyse, nous discuterons ensuite de la sensibilité familiale, organisée par la mère, puis des sensibilités dans le couple, où l'épouse joue un rôle déterminant mais non hégémonique.

²⁷⁵ Pour Julie comme Nathalie, il s'agit de leur tante. Une composante féminine oblique qui ne tronque pas le lien mère – fille tout en restant dans un cadre féminin.

2.2. Hommes et femmes : deux sensibilités distinctes et reliées

« Par contre, un truc qu'il aime pas du tout et qui a pas été cité : les crèmes... mon chéri déteste l'odeur de crème et la sensation... je vous dis pas la joie, j'ai la peau sèche... et idem pour le baume à lèvres, non seulement je peux dire adieu aux bisous mais il me tourne le dos. » (S4, femme, 23 ans, Rhône)

« [Huile de massage pour femmes enceintes] Moi j'aime, mais c'est vrai que l'affreux apprécie moins. » (S4, femme, Hérault)

On a montré au troisième chapitre la contribution des crèmes et des cosmétiques à l'extension de la catégorie des odeurs du corps dans une forme étendue qui en prolonge les qualités identitaires, contribuant de manière décisive aux premières étapes de la socialisation olfactive.

« Sa pire insulte c'est « beurk tu sens la crème »... la première fois ça m'a fait bizarre. » [S4, femme, 27 ans, USA]

Cette culture matérielle, pensée et élaborée sur la base de cette distinction selon le genre des usagers, joue un rôle important dans la formation des représentations concernant les différences de sensibilités entre hommes et femmes.

« La moindre mauvaise odeur le blessait très sensiblement, à ce point que quand le petit bossu venait lui tirer ses habits ou ses bottes, il tenait sous ses narines une fleur ou un flacon d'essence, quoique cet homme ne sentît pas le rance comme plus tard Pétrouchka ; il avait des nerfs de jeune demoiselle, et conséquemment il avait cruellement à souffrir dans un cercle d'hommes qui exhalèrent les alcools, l'ail et le tabac, et n'avaient point le sentiment de ce qui est bien ou malséant dans le langage et les manières. » (Gogol 1842b : 36)

La catégorie des « odeurs cosmétiques » est un outil puissant dans le jugement des comportements et dispositions attribués à autrui. Associée aux techniques d'entretien du corps, la catégorisation des odeurs dans ce domaine sert de point de départ pour expliquer un ensemble étendu de comportements et de préférences, entre contrôle féminin et laisser aller-masculin :

« Un bon coup de flotte avec une main propre suffit amplement. (Sans dire par là qu'il faut mettre de la flotte dans le vagin !). En plus, beaucoup de mecs ne supportent pas les odeurs de crèmes, gels douche, etc. Ils préfèrent amplement l'odeur du sexe de leur femme à ces odeurs synthétiques... » (S4, femme)



Fig. 5.2. Hommes et femmes, deux sensibilités.
Extrait de Jaime Hernandez, 2005, *Locas 2*,
Seuil : 86.

En-deçà du cosmétique, c'est donc l'odeur du corps cru qui oppose également hommes et femmes :

« J'ai remarqué que certains hommes (je n'ai jamais senti cela chez une femme) sentent parfois une odeur particulière. Cette odeur, je l'ai sentie chez plusieurs hommes différents et elle n'est pas systématique : quelquefois une personne peut avoir une odeur habituelle "normale" et sentir cette odeur de manière exceptionnelle ou pendant plusieurs jours consécutifs. Il ne s'agit pas d'une histoire d'hygiène dans la mesure où l'odeur reste même après une bonne douche et semble plutôt venir de l'intérieur. La personne elle-même ne la sent pas et paraît en parfaite santé. Je ne vous cache pas qu'il ne s'agit pas d'une odeur agréable mais plutôt de quelque chose de repoussant. Je me suis sensible mais après en avoir parlé à une amie, je me suis rendue compte que je n'étais pas la seule à l'avoir sentie chez quelqu'un. » (S4, femme)

Claire et Isabelle, mère et fille discutant à notre demande de leur compagnon respectif, témoignent de la même mauvaise odeur et de l'absence d'hygiène : les sous-vêtements sont changés moins fréquemment, le corps est lavé avec moins de précision. Toutes les deux partagent le même dégoût pour l'odeur des hommes après une nuit de sommeil²⁷⁶. Ces récits convoqués en entretien soulignent des différences entre genres dans l'attention ordinaire portée aux informations olfactives, inhérentes au corps, à des pratiques et à des rôles sociaux :

« Une fille, à l'âge de douze-treize ans, elle a déjà ses périodes. Là, l'apprentissage de son corps commence déjà. Alors que le garçon, jusqu'à cet âge, il l'ignore souvent, ce n'est pas son problème jusqu'à la maturité. Donc là, la fille commence déjà à faire attention à son corps, elle devient, entre guillemets, femme. Elle commence à se révéler, gérer son corps. Pendant ses périodes, il faut avoir ses dispositions, et tout ça. Les odeurs, ça rentre dans ce côté attention. » (André)

Ces écarts trouvent leur origine dans des différences d'attention portées aux composants de la niche odorante domestique, et non dans une hiérarchisation générique de l'expertise dans le couple.

« Chez moi, à G., j'aime plus les odeurs de nourriture, quand on fait à manger, il y en a souvent, dans l'appartement. Donc, des fois, moi je trouve que ça sent bon et Tatiana trouve que ça pue ! » (Jérôme)

Cet intérêt, Jérôme l'explique à un autre moment de l'entretien en soulignant l'importance des odeurs culinaires dans la formation de son propre patrimoine olfactif familial :

« C'est que ma chambre était juste au-dessus de ma cuisine, donc j'étais baigné tout le temps dans des odeurs de nourriture, que ce soit autant ma mère qui faisait à souper, que ce soit mon père, qui se faisait une gaufre, un petit truc vite fait, bien fait, à se réchauffer, j'adore ces odeurs-là. » (Jérôme)

A l'inverse, dans le domaine du linge :

²⁷⁶ Leur discours s'accompagne d'un jugement de classe, leur compagnon étant, dans leur récit, de statut socio-économique inférieur au leur.

« C'est marrant, parce que quelquefois il y a des odeurs que je n'aime pas et que Tatiana aime bien. Exemple, je sais qu'elle met un adoucissant spécifique pour les pulls, et je ne sais pas si c'est dû au fait de cet adoucissant, ou si c'est déjà avant, mais je trouve que les pulls sentent le rance, quelque chose de rance. Moi je n'aime pas trop l'odeur quand on met des pulls. Alors que le reste des vêtements, quand on les met, je trouve que ça sent bon, justement. Enfin, ce n'est pas trop désagréable. » (Jérôme)

De l'aveu de Jérôme, le linge :

« Je m'en fous un petit peu aussi tu vois. En général, je ne sens que l'odeur après. Une fois que tu mets le vêtement, justement, que ce soit une bonne odeur ou une mauvaise odeur, après cette odeur elle s'en va vite. » (Jérôme)

Entre hommes et femmes, l'écart se situe plutôt dans l'importance qui est accordée à la communication et à la préservation des affects suscités par des produits dont l'odeur est appréciée.

« Tu sens, ça sent bon, mais je ne vais pas dire : « oh, c'est extra ordinaire », ou « là, il faut que je regarde ce que c'est pour en racheter ». Je vais avoir le plaisir de ce que c'est quand ça sent bon, mais ça ne va pas être un réflexe de chercher à le reprendre. » (Walter)

En fait, explique Hakim, en ceci représentatif des descriptions de nos informateurs :

« C'est surtout un rapport utilitaire, pragmatique. Il y en a qui ont une sorte de sédimentation de l'habitude, et, bon, pour moi, c'est vrai, c'est plus quand on te le fait remarquer, ou qu'il y a une utilité, comme quand tu es avec une nouvelle fille et que tu as alors envie de faire attention à toi. Mais c'est ponctuel. » (Hakim)

Au contraire, pour nos informatrices, l'attention à produire le bon rend nécessaire cette recherche des affects, son articulation dans une routine et sa promotion. De cet écart dans la qualité de l'attention portée aux affects olfactifs émergent deux formes de sensibilité, attachées à deux façons de construire des environnements olfactifs distincts.

2.2.1. Une sensibilité de genre qui s'acquiert dans la famille ?

« Quand j'étais enfant, ma mère utilisait des produits pour le corps que j'adorais, qui... je ne sais pas comment te dire : toute la science sur les cosmétiques que je peux avoir maintenant, ça vient d'elle. C'est son flacon de lait Chanel, quand j'étais petite, on sentait cette odeur, de parfum qui n'était pas celui de son eau de toilette, c'est curieux d'ailleurs, celui de son rouge à lèvres, l'odeur de ma marraine, qui est une femme vraiment coquette, une odeur vraiment particulière, et ma mère, son parfum, alors là, le même depuis que je suis enfant, c'est vrai que c'est quelque chose. D'ailleurs, quand elle parle d'en changer, c'est presque traumatisant, c'est presque perturbant. » (Anaïs)

Cette dichotomie entre sensibilités masculine et féminine trouve ses racines dans la socialisation familiale et les échanges privilégiés ou antagonistes qui se nouent entre individus :

« Le parfum que normalement on doit mettre sur le corps, et bien il (son père) mettait le parfum sur les cheveux. Je ne sais même pas ce que c'était, exactement, mais... c'était horrible. Loin de ce parfum, cent mètres, deux-cents mètres, je le sentais et, pouah... « mon père, il arrive » [rires]. Comme le rapport entre fille/ père ce n'était pas terrible non plus, je reconnaissais le chemin qu'il avait... [rires]. Et c'était horrible, et moi je me disais avec ma mère que, comment les autres, les collègues au travail, ils pouvaient supporter cette odeur-là ! » (Misaki)

Nous avons observé à plusieurs reprises cette connivence mère-fille à propos du dégoût pour certaines odeurs paternelles. Le cas que nous venons de présenter est extrême en ceci que le dégoût s'attache ici à l'ensemble des odeurs paternelles. Mais, même dans des contextes relationnels plus ordinaires, l'hygiène de l'homme est un objet de critique partagée entre mère et fille. Cette stigmatisation féminine s'applique au-delà du seul cadre familial :

« En fait, il s'agit d'une odeur unique en son genre, très caractéristique même sur des hommes différents. On ne la sent qu'en étant assez proche de la personne mais un voyage dans le métro avec l'air qui souffle vers vous peut être très dérangeant. Moi je qualifie cette odeur « d'odeur de vieux » ce qui n'est pas très flatteur pour les personnes âgées et en plus, est sans rapport avec l'âge mais c'est le seul terme qui me semble convenir. C'est une odeur qui n'est pas alimentaire et qui est âcre et tenace. » (S4, femme)

Elaborée à partir de perceptions du corps cru et du corps étendu masculin, cette catégorie tend à étendre son contenu jusqu'à désigner une catégorie, très inclusive, d'expérience olfactive déplaisante.

« [A propos de la Quinoa] Moi, j'ai essayé et ma foi, personne n'en a repris après avoir goûté une bouchée, donc, bof, bof! Ça a une odeur d'homme si vous voyez ce que je veux dire. » (S2, femme, Espagne)

L'« odeur d'homme » désigne de ce fait une catégorie olfactive portant implicitement un jugement normatif, comme le confirme *a contrario* cette anecdote :

« Tu vois mon ami Alexandre, je me rappelle une fois, on était à la montagne, je l'ai vexé ! Pourquoi ? Parce que j'étais en train de lui parler, son parfum sentait bon et je lui fais : « ah, tu sens bon, tu sens l'homme ». Il l'a super mal pris ! Et tu sais pourquoi ? Parce qu'il a dit « ah, je pue ? ». J'ai dit « ben non, tu sens bon ». Je sentais son parfum Scorpion ou un truc comme ça, j'aime bien. » (Déborah)

L'attention au caractère déplaisant des odeurs du corps des représentants de l'autre genre n'est cependant pas le seul fait des femmes, l'intolérance aux odeurs de transpiration ou aux manifestations du corps cru étant tout aussi vive chez nos informateurs, et le souci de ne pas sentir mauvais tout autant exacerbé chez d'autres :

« Le pire, ce sont les pantalons. Je suis capable de percevoir l'odeur désagréable du pantalon que je suis en train de porter, en étant debout, le pantalon à environ soixante-dix centimètres de mon nez. Ma femme, elle, ne sent cette odeur que si elle plaque son nez sur ledit pantalon. » (S2, homme)

Par conséquent, la hiérarchie entre sensibilités féminines et masculines doit être réévaluée au bénéfice d'une description de la coexistence de deux régimes de sensibilité distincts et des deux systèmes de valeurs qui leur assurent une légitimité interne.

2.2.2. « Une agression de bonnes odeurs, non naturelles » (Walter)

Si la maîtrise du domaine du cosmétique et de la production du propre et de l'hygiène – dont nous avons montré qu'il s'agissait d'un outil de communication interpersonnelle (chapitre 3 § 3.4.) – est le fait de la mère et/ ou épouse, la capacité de prendre en charge et de ne pas être dégoûté par les humeurs corporelles, le sale et l'impropre sont à l'inverse une compétence masculine qui fait autorité dans le couple²⁷⁷ :

« Comme ça puait trop, j'ai laissé mon chéri s'en charger. » (S4, femme, 32 ans)

Anne Saouteur (1999) illustre cette valorisation des odeurs de vestiaires, de transpiration et de souillures sur les vêtements dans l'affirmation d'une solidarité spécifiquement masculine. Dans le monde du rugby qu'elle décrit, cette solidarité se constitue contre l'impératif du propre et, par extension, dans l'exclusion du féminin. Il y a une sorte de revendication, ou du moins de cohérence :

« (... A) sentir. Bon, si je me lave pas un jour, ce n'est pas grave, je reste dans mon odeur. » (Marc)

« Je peux rester quatre heures avec les pieds qui puent devant l'ordinateur et la chienne qui pue à côté, j'aurai pas besoin d'air frais. » (Walter)

Cette propriété « masculine » des odeurs naturelles du corps cru est célébrée et opposée à l'hygiène comme odeur moyenne, même si des aménagements et concessions sont réalisés au sein du couple :

« Si j'ai la flemme d'aller ouvrir, honnêtement, ce n'est pas grave, quoi. Je vais le faire, pour le bien de la sociabilité à l'intérieur de la maison [rires] mais disons que si je suis tout seul, si je reste tout seul une semaine dans la maison ici, je ne vais pas le faire. » (Walter)

Puisque, comme nous l'avons montré, les parfums en particulier et les cosmétiques en général sont définis par le fait d'identifier un caractère artificiel, cette catégorie olfactive constitue le point d'ancrage des dénigrement des habitudes féminines par nos informateurs masculins :

²⁷⁷ Dans certaines limites, toutefois. Pensons au rôle traditionnellement alloué aux femmes dans la gestion des humeurs corporelles des enfants, des malades et des personnes âgées.

« J'aime l'odeur naturelle, je n'aime pas quand ça sent artificiel, en fait. Bon, j'aime bien qu'elle se parfume et que les odeurs soient bien, mais, pareil, en parfum, ce qu'elle aime bien porter, c'est pas ce que j'aime d'elle. Si j' imagine Anaïs avec une odeur, ça va plus être une agression pour moi. Une agression de bonnes odeurs, non naturelles. » (Walter)

Habitudes et sensibilités s'articulent donc de manières distinctes chez les hommes et les femmes selon les catégories olfactives privilégiées, dont rend compte l'opposition entre les catégories olfactives « cosmétiques » et « naturelles », l'intérêt pour les odeurs du corps cru et du corps étendu. La sensibilité de l'homme intègre donc un goût pour sa propre odeur du corps cru.

2.2.3. Le couple : une intimité olfactive à mettre en œuvre

Dotés de sensibilités différentes, hommes et femmes bouleversent leurs représentations, compétences et préférences olfactives lorsque, mus par un sentiment amoureux, ils entreprennent de prendre en considération un ensemble d'odeurs nouvelles, celles de leur partenaire. Avant même de parler du partage d'une niche odorante commune, l'expérience du corps amoureux transforme de manière radicale la sensibilité aux odeurs :

« Depuis, je me suis dit bien souvent que Lady Mordaunt avait dû être mon premier éveil de sens, mon premier amour de petit garçon imaginatif et précoce ; et cette opinion, j'en trouve la confirmation dans le souvenir de maints et maints petits détails restés fixés dans ma mémoire, détails très minutieux, inhérents à la femme et dont se préoccupe peu, en général, l'imagination d'un enfant ; le souvenir de son parfum, par exemple, un parfum pénétrant et doux, dans lequel il y avait de l'iris et du jasmin, et que toute sa personne exhalait, tel en juillet un jardin en fleurs. Ce parfum entêtant et suave, tous ses vêtements en étaient imprégnés, et, longtemps après sa sortie de l'église, le bas de la nef, où elle entendait la messe auprès de nous, en gardait le persistant sillage. Ce parfum, je le respirais toute la journée du dimanche dans ma chambre, au salon, à table où le subtil effluve me parlait encore d'elle, et, les narines voluptueusement ouvertes, je n'avais qu'à fermer les yeux en le respirant pour revoir aussitôt ce délicat profil, cette bouche aristocrate et cette pâleur ombrée d'un large bandeau blond sous une capote de peluche noire. » (Lorrain 1903 : 17)

L'expérience des odeurs dans l'espace intime du couple présente des propriétés originales qui la singularisent des autres relations sociales et accroissent l'importance accordée aux odeurs du corps :

« Je me dis que si ça colle pas niveau odeur c'est que ça ne peut pas marcher...ne me jugez pas s'il vous plaît. » (S4, femme)

2.2.3.1. Reconnaître et apprendre à apprécier l'odeur du corps cru

« [Suite aux critiques de son compagnon, concernant l'odeur de son sexe] *Lorsque tu aimes une personne, tu aimes aussi son odeur (même propre ton corps vit et il répand une odeur ...). Un homme sensuel et amoureux ne dit pas ces choses-là...* » (S4, femme)

Cette transformation des environnements olfactifs a pour premier effet de modifier l'attention aux odeurs dans certaines activités nouvelles ou renouvelées. La proximité des corps, la découverte de sa propre sexualité, font partie de ces situations particulièrement structurantes :

« En ce qui concerne les odeurs sexuelles, j'ai l'impression même que c'est par ma découverte du corps de l'autre que s'est passée la découverte de l'odeur du corps. En ce qui concerne les odeurs de l'urine, ou du caca, ou des aisselles, ça, c'est depuis toute petite que ces odeurs, je les sentais, mais les odeurs du corps, à part la comparaison que je peux faire des chemises de mon père, ça c'est venu après. Comme l'odeur [rires] de la sexualité, c'est venu après... » (Sandra)

Deux formes de transformation des sensibilités et des pratiques concourent à la modification de cette attention. La première implique une transformation de l'expérience affective des odeurs vers la formation de catégories nouvelles pour les deux partenaires : le corps d'autrui sent bon ! Pour les informatrices, corps cru et corps étendu se confondent dans le plaisir de sentir son parfum :

« C'est trop kiffant surtout que les parfums de mec ça sent trop bon, ça donne envie. » (S4, femme, 24 ans)

Nous avons introduit au troisième chapitre les jeux olfactifs de la sexualité (§ 3.1.4.4). Il faut en réalité considérer un ensemble de pratiques ludiques plus large qui implique l'odeur du corps cru en général, dans d'autres contextes de rapprochement des corps. Ils aboutissent à une connaissance des odeurs intimes :

« Je crois que Mic' [surnom du compagnon] doit reconnaître mes pets, c'est ce qu'il dit en tout cas. » (S4, femme, 27 ans, Suisse)

Jouer avec les gaz n'est pas sans rappeler ce que nous avons montré de l'enfance et des folklores obscènes. Ce jeu trouve dans le couple un espace de tolérance neuf qui contribue à rapprocher les sensibilités autour de références nouvelles.

*« Elle passa un bras sous celui de Burke et posa sa tête sur son épaule.
-Est-ce que je pue autant que toi ? Lui demanda-t-elle. Il l'embrassa sur la tempe :
-Absolument !
-C'est charmant.
-On ne va pas prendre de douche quand on va rentrer, je veux baiser à même la moquette dans le salon.
- Beurk !
-J'adore les femmes qui sentent le bouc. »* (Maupin 1985 : 303)

2.2.3.2. Faire attention à son partenaire : réduire l'extension olfactive de son propre corps

« Quant tu fais l'amour, ça fait plaisir d'entendre que tu sens bon ; ça fait plaisir de le dire, et c'est inquiétant de penser qu'on sent pas bon. » (Béatrice)

La seconde forme de transition que nous avons observée est l'obligation nouvelle de sentir bon pour et en fonction de la sensibilité de sa/ son partenaire.

« [A un homme qui n'utilise que de l'Eau de Cologne] Maintenant, il y a plein d'autres parfums pour hommes qui plaisent à coup sûr aux femmes. Ne pense pas à l'argent que tu vas gagner par rapport à ton Eau de Cologne ni même pour l'eau, pense à faire plaisir et même à surprendre ta copine qui sera ravie. » (S4, femme, 24 ans, Nord)

« Il y a un moment donné, je changeais chaque fois que je devais acheter un flacon de parfum. Et puis, un jour Vinciane a dit : « Oh, j'aime bien celui que tu as », donc j'ai continué avec. » (Jacques)

Nous avons identifié cette attention à autrui en discutant de l'hygiène : elle est un moteur fondamental de la normativité olfactive qui se marque autant dans la production d'une odeur corporelle plaisante à autrui que dans la réduction de potentielles nuisances :

« Moi, j'ai laissé tomber un mec il y a quelques années car il ne se lavait que tous les deux jours. Et je peux t'assurer que c'était pas un prétexte. Alors douche-toi. Je ne comprends pas comment tu peux ne pas te laver chaque jour ! » (S4, femme)

« Je suppose que tu n'as pas de mec, car aucun n'accepterait ça, tu l'accepterais de ton mec ? Sinon, vos relations sexuelles sont limitées car pour certaines pratiques, c'est la gerbe assurée... » (S4, femme)

Pour cette raison, les idiosyncrasies personnelles sont ré-évaluées à la mesure du jugement

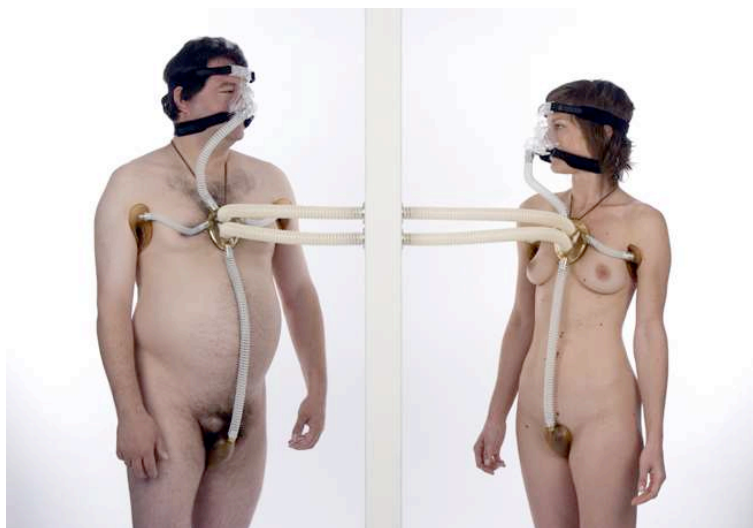


Fig. 5.3. Une intimité radicale : partage des odeurs du corps cru. Installation de James Auger : « Apocrine Gland Emission Transfer System », image Poppy Berry 2007.

du partenaire. Une informatrice adore faire du cheval, ce qui implique qu'elle diffuse un parfum typique au sortir de sa pratique équestre :

« En général, j'ai droit à un « Vade Retros Satanas, tu pue, ne m'approche pas », jusqu'à ce que je daigne entrer dans la salle de bain. Pourtant je l'aime moi cette odeur. » (S4, femme, 26 ans, Seine-Saint-Denis)

L'haleine du matin est d'un de ces événements

olfactifs anodins qui contribuent pourtant à une veille olfactive de son partenaire, à l'occasion des

réveils mais également lors des jeux sexuels ou des baisers. Chaque couple négocie ainsi les règles de ce qu'il est permis de laisser sentir de soi ou non, en fonction de pratiques partagées :

« Et comme ça donne une haleine de chacal, demande lui juste de se laver les dents avant de te faire des bisous. » (S4, femme, 42 ans, Yvelines)

L'intimité du couple se constitue dès lors dans une attention sans précédent pour les odeurs du corps d'autrui. Elle prend forme dans le cadre d'une relation nouvelle qui participe à la reconfiguration d'une géographie perceptives des corps impliqués :

« Il lui ordonna de tout enlever, et l'habilla à neuf de pied en cap. Il jeta son rouge à lèvres, son parfum. « Tu redémarras à zéro », lui dit-il. » (Freeling 1962 : 111)

Elle repose toutefois sur une connaissance des préférences de l'autre, savoir imparfait qui limite l'extension de ce processus d'harmonisation des sensibilités :

« Ce qu'il aime comme odeur en cosmétiques, alors là, c'est une bonne question. Les trucs qui sentent plus fort, je crois qu'il n'aime pas trop. Je suis même pas sûr, c'est fou, je ne le connais pas du tout à ce niveau-là ! » (Tatiana)

La raison est l'absence de communication verbale dans le couple au sujet de ces odeurs.

« C'est vrai que je ne pense pas qu'on en ait discuté une seule fois, quoi. En fait, je pense qu'il me dirait s'il trouvait que ça ne sent pas bon. » (Tatiana)

2.2.3.3. Un partage imparfait : seul ensemble

L'interconnaissance des préférences olfactives dans le couple est de ce fait fort imparfaite. C'est aussi cette logique que l'on retrouve dans le domaine culinaire :

« Je vais dire qu'on modifie ses habitudes en fonction de ce qu'on aime. Il y a des aliments qu'on mangeait régulièrement à la maison, et ça fait douze ans que je n'en ai plus mangé parce qu'il n'aime pas. Parfois, des soirs je fais ça pour moi, et je fais autre chose qu'il aime bien, mais c'est très rare : c'est plus facile de cuisiner la même chose pour tout le monde. » (Christelle)

Xavier, dont on a exposé au chapitre précédent le goût pour l'expérimentation culinaire qu'il partage avec sa compagne, s'arrange pourtant pour éviter un certain nombre d'odeurs, comme le salé le matin ou les préparations à base d'œufs, pour ne pas déranger sa femme :

« Ça, je le fais quand je suis tout seul. » (Xavier)

Au contraire d'une adaptation parfaite, nous observons la négociation de quelques routines devant conduire à la formation de nouvelles pratiques dans un cadre formel éprouvant les positions de pouvoir de chacun dans le couple. A ces occasions, les préférences des uns et des autres apparaissent clairement formalisées, définissant les sensibilités en tant que style :

« Mon ami déteste tous les parfums synthétiques. Il m'oblige à aérer. » (S4, femme)

Pour échapper à de telles contraintes – il n'est rien de moins évident que transformer une habitude – des tactiques de leurre entrent en jeu, afin d'autoriser tacitement la permanence de pratiques prescrites :

« Aujourd'hui je re-fume, mais en cachette, au boulot. Avant de rentrer chez moi, je me parfume et je mâche des chewing-gums à la menthe forte. » (S4, femme, Vosges)

L'entreprise est parfois vaine, tant les rapports de connaissances des partenaires sont inégaux, selon les domaines d'expertise olfactive en question :

« J'ai développé des trésors d'imagination pour redonner à notre cuisine familiale son odeur habituelle et découvert, à mes dépens, qu'il était vain d'essayer de tromper le nez d'une femme revenant (ou non) de son travail. Fût-elle enrhumée. On pourrait arguer qu'une odeur de brûlé est infiniment moins grave qu'un parfum de femme irrégulière, mais je ne le conseillerais qu'aux maris cloués sur leur fauteuil, car la pollution d'une cuisine et l'adultère ont des points communs insoupçonnés qui peuvent se transformer en coups de gueule très difficiles à différencier. » (S2, homme, Annecy)

Enfin, il faut considérer l'ensemble des tactiques qui font usage de la connaissance des sensibilités du partenaire, mais également de ses « faiblesses » et qui assoient la négociation de l'environnement olfactif domestique au sein d'une véritable guerre psychologique. C'est ce qu'illustre cette anecdote amusante d'une jeune femme qui, pour justifier l'achat d'une crème de massage dont l'odeur était supposée déplaire à son compagnon, a usé de la proposition de le masser pour le convaincre du caractère fondé de son choix, qui répondait à sa sensibilité exclusive :

« Testé et approuvé par Monsieur ... Il a même pas trouvé l'odeur pénible, tout content que je m'occupe de lui. » (S4, femme, Hérault)

L'accord, l'attention à la sensibilité du partenaire est donc un principe bien réel qui ne s'exerce toutefois que sur certains événements spécifiques ayant fait l'objet d'une négociation, parfois très longue lorsqu'elle perturbe les systèmes d'habitudes acquis durablement en amont. Aussi, le partage des sensibilités au sein du couple reste imparfait, tributaire de la nature

égocentrée des perceptions olfactives et circonscrit dans des rapports de pouvoir dynamiques entre partenaires.

2.3. Devenir mère

« Bon, j'étais comme toi: je sentais super fort de la fougère ! J'avais l'impression que ça sentait l'ammoniac, une horreur...Chéri trouvait pas que ça sentait si fort que ça, moi je supportais plus... »
(S4, femme, 23 ans)

Les mois qui précèdent l'accouchement ont été, pour nos informatrices qui ont vécu la maternité, le cadre d'une intense modification de leur sensibilité. Par son effet perturbateur quant au rapport au corps en général, ce nouvel état attire l'attention sur l'existence d'une sensibilité propre à soi et aux femmes. On sait, grâce à des observations éthologiques et au recueil de témoignages de jeunes mamans, le concours de ces transformations du corps à une modification des préférences des femmes enceintes (Schaal 1998, 2004b) :

« Voilà, avant j'utilisais Maison verte mais depuis la fin de ma grossesse, j'aime plus l'odeur ... » (S4, femme)

Tandis que, de manière variable selon les personnes et les matériaux, l'effet déplaisant de certaines odeurs se renforce :

« [Gel douche] Concernant l'odeur, je la trouve vraiment horrible, surtout qu'enceinte j'ai vraiment du mal avec les odeurs. »
(S4, femme, 26 ans, Bouches-du-Rhône)

chez d'autres, on observe le développement d'une hypersensibilité aux odeurs en général :

« Les odeurs, c'est l'horreur ! Le supermarché me flanque la nausée, le moindre gaz d'échappement c'est horrible et je ne vous parle pas des baleines douteuses ou de fumeurs ! Beurk ! (mais aussi dentifrice et gel douche). » (S4, femme)

Parmi les odeurs nouvellement intolérables, les plus fréquemment citées sont les odeurs de cosmétiques et, plus largement, la catégorie des « odeurs chimiques » :

« Tous les produits chimiques me font vomir! (...) Le pire pour moi étant la lessive, c'est une horreur. On a dû la sortir de l'appartement, elle est avec les compteurs. Je suis incapable de la faire, de l'étendre etc. ... J'ai emprunté à ma mère une lessive qui sent moins. » (S4, femme)

Mais, selon les témoignages, il faut aussi compter avec les odeurs culinaires, celles de collègues, ou les odeurs de l'espace domestique²⁷⁸. Les effets de ces différentes formes d'intolérance sont donc très variables d'un individu à l'autre. Ils fluctuent également dans le temps :

« Moi, ça a duré un mois et demi comme ça. Là, c'est beaucoup mieux, ça a disparu il y a deux semaines, à deux mois de grossesse en fait. Et pareil, je me serais volontiers douchée qu'à l'eau tellement je ne supportais plus ! » (S4, femme)

La transformation la plus difficile à supporter concerne le dégoût nouveau pour ses propres odeurs du corps, cru et étendu. Le fait de :

« Ne plus supporter ma propre odeur intime, c'est vraiment le pire. » (S4, femme, 30 ans, Essonne)

« Et bien moi aussi j'ai remarqué que depuis la fin de ma grossesse mon odeur avait changé, une sorte de sueur sucrée et je retrouve cette odeur sur mes vêtements. Je pense que, au niveau hormonal, ça doit changer et on ne reconnaît pas trop cette odeur, ça doit être fait exprès pour que le bébé nous reconnaisse car c'est notre odeur. » (S4, femme)

« Moi c'est le gel douche et la lessive qui se mélaient mal à l'odeur de ma peau! Change tout, tu verras si ça a un changement ou pas sur ton odeur ! » (S4, femme, Cher)

Outre le fait du dégoût, cette transformation des odeurs du corps implique une transformation de sa propre identité olfactive :

« Je n'ai jamais entendu parler de quelqu'un qui pue enceinte, ça fait comment exactement ? C'est un léger changement ou carrément tu ne te reconnais plus « olfactivement » ? » (S4, femme, 24 ans, Seine-Maritime)

« En fait, j'ai une très forte odeur intime, mélangé au fait que j'ai l'odorat sensible ... Pas top, je m'insupporte moi-même ! » (S4, femme, 30 ans, Essonne)

Cette attention aux odeurs des humeurs corporelles est renforcée par le contrôle de l'état de développement du bébé, qui, ici s'exerce dès la phase prénatale : une mauvaise odeur génitale de la mère peut être l'indice d'une infection. Quoique partageable dans le principe, ces transformations sont aujourd'hui encore des expériences uniquement féminines. Elles caractérisent de manière radicale l'expertise féminine : attention constante aux odeurs et expression claire de goûts et dégoûts. Enfin, elles mettent en scène les raisons du corps auxquelles la sensibilité féminine serait associée :

« [A propos des changements d'odeurs génitales] Ce qui m'énerve le plus c'est mon mari qui me dit constamment « euh je ne sens rien moi ». » (S4, femme, 28 ans, Hauts-de-Seine)

²⁷⁸ Conséquence rapportée par plusieurs informateurs et informatrices, cette transformation des goûts de la future maman est le prétexte d'un réaménagement (temporaire) de la distribution des tâches domestiques, culinaires ou ménagères, l'homme prenant en charge un plus grand nombre d'activités afin de réduire ce désagrément à sa compagne.

« Moi aussi j'ai remarqué qu'elle avait changé, quand je vais aux toilettes, ça me gêne et j'ai l'impression de puer... mais mon homme m'a dit qu'au contraire, il trouvait que ça avait perdu le goût salé et était devenu « neutre »... » (S4, femme, 30 ans, Essonne)

Bien que relativement courte, la période durant laquelle une jeune femme est enceinte contribue de ce fait à une identification de la différence des sensibilités entre hommes et femmes et son assise dans une condition physiologique, une raison du corps. L'attachement spécifique qui se noue entre la mère et l'enfant dans un second temps contribue à renforcer cette représentation.

2.3.1. De la mère à l'enfant : un attachement olfactif affectif unique

*« - Je me suis rendu compte que mon bébé ne sent pas le bébé... Lol ! Peut-être que c'est parce que je ne lui mets pas de parfum sur les cheveux... Quelle marque me conseillez-vous ? Ou d'autres produits pour que mon fils sente bon le bébé ! Hi hi hi... » (S4, femme, 25 ans, Ardèche)
- Réponse : « Mustella, c'est ce qu'on lui mettait à la maternité. » (S4, femme, 27 ans)*

Nous avons montré, en conclusion du troisième chapitre, comment les jeunes mères accordaient une attention toute particulière à la qualité olfactive des liens de communication entre elles et l'enfant, à partir d'échanges odorants au sein d'une niche odorante partagée de sorte que :

« Mère et enfant sont donc, avant comme après la naissance, plongés dans un univers olfactif commun. » (Boccaro 1998c : 322)

Une niche odorante spécifique se crée temporairement, où les odeurs de la mère et du bébé tendent à se rapprocher, sinon se confondre, au gré des transformations des odeurs de leurs corps étendus respectifs :

« Figure toi que je renifle dans tes sous-vêtements le produits de lessive que tu utilises, ça sent exactement comme ces crèmes pour bébé, ces trucs pour protéger leur peau sensible. Hein que tu as un enfant ? » (Ryü 1977 : 42)

Ces habitudes de perception contribuent à la définition d'une unité olfactive familiale et se marquent dans la préférence exclusive pour son enfant seulement :

« Oh oui beurk l'odeur des autres gamins. Il n'y a que les miens qui sentent bon, de toute façon... » (S4, femme)

Plongée au sein de cette écologie partagée plus profondément que les pères, les mères déploient des comportements de prise olfactive, exploratoire, ou comme techniques olfactives de bien-être, qui contribuent à renforcer cet écart entre parents :

« Quand elles sont au lit et qu'elles me manquent, je respire fort leur odeur dans les bodies rien de mieux que l'odeur de la peau d'un bébé. » (S4, femme, 27 ans, USA)

« Par contre je renifle à m'en shooter l'haleine de ma fille qui sent le lait. Ça sent si bon et même ses cacas sentent bon. Il paraît je suis « zārbi » (dixit le papa). » (S4, femme)

Comme nous l'avons également montré en proposant l'hypothèse du matrimoine dénaturé (chapitre 3 § 4.5.), cette communication olfactive entre la mère et l'enfant repose sur la préservation de la qualité et de la singularité de la relation d'attachement :

« Je suis comme toi j'aime qu'un bébé sente le bébé. » (S4, femme, 30 ans, Marne)

Pour cette raison, certaines mamans font usage de produits cosmétiques sans odeur :

« Avec un bébé il vaut mieux utiliser un gel douche sans odeur comme ça il reconnaît plus facilement l'odeur de sa maman. » (S4, femme, 28 ans, Hauts-de-Seine)

afin de favoriser une communication olfactive entre les deux, pensée et réalisée à partir de la croyance dans l'existence de dispositions communicationnelles innées de l'enfant, qui est confirmée par l'observation de sa recherche de stimulation olfactive. Cette compétence communicationnelle de l'enfant est également encouragée lorsqu'auprès du bébé endormi, les parents posent dans le lit un vêtement de la maman ou « un pyjama avec mon odeur » (S4, femme, 27 ans, Ille-et-Vilaine). Plus tard, lorsque d'autres odeurs entrent dans la niche odorante partagée par la mère et l'enfant et que des processus de socialisation secondaire perturbent ce lien privilégié, des pratiques d'ajustement mises en place par la mère ont pour objectif d'entretenir cette communication par un jeu de renforcement de la prégnance des prises olfactives, à l'aide cette fois-ci de cosmétiques :

« J'ai fait l'effort de trouver un parfum qui me plaise, que je puisse mettre tout le temps, et qui fasse que par exemple, ma fille ou Florian ou les enfants, qu'ils disent oui tu es passée dans le couloir, on reconnaît ton parfum, on met un de tes pulls : c'est ton parfum, c'est-à-dire que je sois identifiée à ce parfum-là. Et ça c'est récent. » (Sylvie)

Dans ce cas précis, l'objectif a été atteint puisque sa fille nous a confirmé le plaisir qu'elle ressent à l'odeur des écharpes qui sentent sa mère : forme olfactive décrite comme un mélange de crème cosmétique, de tabac et de parfum. Les fréquents flairages entre la mère et l'enfant ont donc une grande importance dans la transmission.

2.3.2. Être épouse et mère à la fois : des communautés de sensibilité féminines, cognitives et affectives

L'expérience de la maternité est unique :

« Je crois qu'il n'y a que celles qui l'ont subie qui peuvent imaginer ce que c'est. » (S4, femme, 30 ans, Essonne)

Pourtant, elle constitue un objet important de discussion qui contribue à la formation de savoirs techniques très précis. A ce titre, il faut mettre en avant la contribution des forums Internet dans leur acquisition, selon une logique similaire à celle décrite dans le cas de la transmission des compétences culinaires. A partir d'interrogations d'apparence triviale – mais en fait attachées aux enjeux que nous décrivons ici concernant le devenir du rôle de mère, en particulier dans les comportements de soin reliés à l'intimité du corps (Saillant 1999, Isaksen 2002, de Singly 2007d : 61), et de ce fait très précises quant à l'information discutée – des communautés de pratique se constituent, avant ou sans la médiation d'Internet.

Ces communautés de pratique sont également des communautés de sensibilité, tant il est vrai que ces femmes partagent à demi-mots, par l'intermédiaire d'expériences communes, des attentes très précises quant à la qualité de leur environnement olfactif, en particulier dans les échanges concernant les odeurs du corps du bébé :

« Louis qui sent la bonne odeur des champs si vous voyez ce que je veux dire, le bon air pur quoi. » (S4, femme, 26 ans, Pas-de-Calais)

à quoi il est répondu :

« Je l'ai eu moi aussi ce matin. » (S4, femme)

« Je vois tout à fait la bonne odeur dont tu me parles je connais bien. » (S4, femme, Isère)

Au rôle de mère répond celui d'épouse. Quoique très distincts dans leurs significations et applications, ces attributs ont comme point commun de déléguer à la femme la compétence normative de la définition du bon olfactif au sein de la communauté familiale. Le cas de l'hygiène que nous avons introduit plus haut le montre nettement. Une anecdote de Claire illustre un moment dans l'économie de ce rapport de pouvoir : jeune mariée en visite chez sa tante, elle entend une de ses jeunes nièces accuser son mari de sentir mauvais durant un repas de famille. Quoique très honteuse et ayant pris le parti de nier sur le ton de l'humour ce mot d'enfant, elle

partageait également son avis. L'évènement, par son caractère scandaleux et honteux, a été le point de départ d'une :

« (...) prise en main de son odeur. A partir de ce moment, je ne l'ai plus lâché pour qu'il change tous les jours de caleçon, et je lui ai imposé le déodorant. » (Claire)

Cette opération de prise en main se dessine avec, en toile de fond, l'identification d'une rupture avec l'environnement olfactif familial du conjoint, avant et après son installation avec son épouse, dont l'odeur du corps cru constitue un élément de comparaison. Isabelle, qui reproche sa mauvaise odeur à son compagnon, explique ainsi :

« J'ai l'impression que dans la famille de Rémy, ils ont tous la même odeur pas agréable. Mais bon, Rémy, il a changé toutes ses habitudes, mais quand il doit prendre sa douche, avant de se laver et qu'il sent la transpiration et tout ça, c'est cette odeur-là qu'il reprend. J'ai l'impression qu'il a l'odeur de chez sa mère à ces moments-là. » (Isabelle)

L'identification de la mère et/ ou épouse en tant que pilier des niches odorantes constitue une référence dans l'évaluation des sensibilités de chacun, et organise l'économie politique familiale de la transmission au sein d'un rapport de pouvoir négocié.

2.4 Conclusion. Une sensibilité familiale faite par la mère : forme minimale du partage des environnements olfactifs

« Il ne veut pas sentir le mec sophistiqué [rires]. Parfois, j'arrive par derrière, et je le parfume en douce, avant qu'on sorte, parce qu'il en met pas, il faut qu'il sente quoi. » (Anaïs)

L'ensemble de ces différents éléments laisse penser que la sensibilité, mais aussi la sensualité, de la cellule familiale est mise en ordre par la mère/ épouse. Trois opérations au moins y concourent de manière décisive :

- a. En mettant en place des modes de communication olfactive, comme cette jeune femme à propos de son compagnon :

« J'adore le sentir là [la tempe]. Parce que là, je ne sais pas, ça sent plus qu'ailleurs ! [rires] Je suis trop gênée. Souvent, je respire là. Et je lui dis en plus. Tu vois, quand il y a un peu de distance et que j'ai envie qu'on se rapproche, je le sens là. Et je trouve que là, ça sent vachement lui. Bon, après, il a toutes les odeurs de déodorant, après-rasage, parfum... » (Fanny)

- b. En gérant les qualités odorantes de l'espace domestique en faisant usage d'une capacité de discrimination supérieure à celle des autres membres de la famille :

« [Après le remplacement des lessives du commerce par la formule « savon de Marseille + vinaigre »] Très économique. Et personne n'a vu la différence à la maison. » (S4, femme, 43 ans, Province de Liège, Belgique)

« Mais tu dis que ton linge ne sent pas bon, et les autres qui ne font pas partie de ta famille, eux qu'en disent-ils ? Parce que tu sais, tu es tellement habituée à cette odeur que tu ne la sens plus, mais les autres eux la sentent peut-être cette bonne odeur. Je dis ça parce que moi aussi j'ai l'impression que mon linge n'a pas d'odeur. » (S2, femme, 54 ans, Pas-de-Calais)

Ce contrôle lui permet par ailleurs de traduire ses préférences dans la niche odorante familiale :

« - [Laurence] Niveau odeur, pour le linge, je ne mets que du bleu [produit de la marque Soupline bleu]. Les autres : je sens mes vêtements, et ça, je ne supporte pas. Je suis très difficile au niveau du nez. Et je n'arrive pas à supporter, ce n'est pas que ça me dégoûte, mais... c'est une odeur qui me monte à la tête, et voilà.

- [Nous] Donc tu as oublié tous les autres produits ?

- [Laurence] Si ce n'est pas du bleu, je ne prends pas ! [rires] On fera moins de lessives, on attendra qu'il y ait du bleu. »

Cette prise en charge s'exprime tout particulièrement dans la gestion des qualités odorantes des biens « appartenant » aux hommes et enfants, en particulier leurs textiles, extensions odorantes du corps cru :

« Je ne porte jamais un truc neuf sans le laver et je fais de même pour mon mari et je ferai de même pour notre bébé. » (S4, femme, 25 ans, Moselle)

Le processus fonctionne particulièrement bien lorsque la sensibilité de l'épouse est naturalisée par son mari :

- [Jacques] J'ai toujours transpiré beaucoup. Mais le déodorant je ne le mets que depuis que je suis marié. Je ne sais pas si j'en mettais quand j'étais jeune, je sentais la transpiration quand j'étais jeune, mieux que ça, j'aimais bien.

- [Nous] Maintenant, tu n'aimes plus ?

- [Jacques] Maintenant, ça me dérange. C'est marrant. Pour te dire, Vinciane me demande de faire les courses avec elle, quand elle a son bras qui lui fait mal [douleurs qui se sont récemment déclarées], et je lui dis : oui, ça va, comme j'ai fini plus tôt, je dis on ira faire les courses, et on est allé au Cora. Fait chaud pour l'instant, et bien non seulement je sentais les bras, enfin, la transpiration des gens, des gens qui sentaient la transpiration, qui sentaient mauvais, je sentais même les pieds qui sentaient mauvais. Sentir les pieds dans une galerie, alors ça, je trouvais ça désagréable, alors qu'adolescent, j'aurais vécu là dedans sans rien dire. »

Il faut toutefois préciser que ces transformations des pratiques sont négociées dans le cadre d'une économie des rôles propre à chaque couple. En outre, cette attention à autrui n'est pas unilatérale, en témoignent nos informatrices qui choisissent leurs parfums en fonction des goûts de leur conjoint.

- c. Cette connaissance des préférences du partenaire est cependant le lieu d'un troisième déséquilibre, nos informatrices se montrant plus précises que leurs compagnons dans la connaissance des goûts de leurs partenaires et de leurs enfants :

« [Préparation du pain] *Attention si tu crains le goût de la levure il faut mettre du citron car chez moi mes hommes n'aiment pas du tout cette odeur.* » (S2, femme, 46 ans, Saône-et-Loire)

Pour ces trois raisons, *nous définissons la famille comme une communauté de sensibilités orchestrée par la mère et/ ou épouse.* Ce rapport de pouvoir n'est bien sûr pas unilatéral et, comme nous l'avons montré, il masque l'autorité du mari et des enfants dans des domaines spécifiques. Hommes et femmes, en particulier s'opposent dans leur sensibilité. Celle-ci s'acquiert dans le cadre d'une socialisation familiale, très certainement renforcée à l'extérieur de celle-ci. Identifiée et transformée sous la forme de styles personnels ou collectifs, les sensibilités sont à la fois un vecteur de rassemblement et de distinction tout à fait cohérent avec l'impératif de singularisation sous la forme d'identités multiples dont nous parlent les sociologues du quotidien. Elles expliquent enfin le caractère durable de certaines dispositions affectives et de leur grande plasticité, chacune étant mise à l'épreuve dans la formation du couple. Dans la section suivante, nous proposons une théorie modulaire des affects olfactifs susceptible de rendre compte de cette double propriété, dans le cas particulier des odeurs du corps.

3. Modularité des affects olfactifs : une théorie relationnelle des odeurs des corps

En discutant du partage familial des préférences olfactives à l'aide du concept de sensibilité, nous avons posé la focale à une échelle ethnographique entre le singulier et les collectifs plus ou moins étendus, plus ou moins virtuels ; famille, région, pays, nation, genre ou exercice d'un métier. A la fois disposition perceptive et outil de catégorisation, la sensibilité est le fruit d'un apprentissage et de l'exercice de la pensée. Il manque pour être complet une troisième dimension : les contraintes pan-humaines qui contribueraient également à la formation et au partage de formes de jugements affectifs entre individus. Un objet privilégié de l'anthropologie cognitive est l'hypothèse modulaire.

Dans la perspective de l'ethnographie cognitive, il s'agit de faire précéder la discussion sur la modularité de l'esprit d'une analyse resserrée du terrain. Cette approche permet d'une part de distinguer différentes sources aux régularités comportementales observées (croyances locales, conséquences de dispositions présentes dans la langue, etc.) afin de distinguer les meilleurs candidats à la modularité, et d'autre part de décrire les CCCC impliquées en vue de proposer une description la plus fine possible du « module » et tenter autant qu'il est possible de dépasser ce

niveau de description pour aller au-delà de l'hypothèse modulaire (chapitre 1 § 2.2.4.). A ce titre, nous considérons l'hypothèse modulaire comme un palier intermédiaire de l'analyse, une « facilité » heuristique utile pour conduire le traitement de l'information jusqu'à un certain degré de précision.

Les intrications entre effets modulaires et résultats d'apprentissage sont toutefois difficiles à délier. Deux indices nécessaires mais non suffisants permettent un premier tri : l'intensité des affects olfactifs conjointement à la régularité d'une forme de traitement cognitif pour un domaine olfactif spécifique. Nous avons observé des associations de ce type dans le domaine alimentaire et dans l'appréciation des odeurs du corps. Dans le cas des aliments, nous avons discuté au troisième chapitre (§ 2.1.) de la définition du comestible et de son impact sur le jugement olfactif. Nous avons fait émerger des régularités d'un même ordre dans le cas de l'attraction sexuée et dans le rejet de certaines odeurs du corps au sein des systèmes de l'hygiène. Dans le second cas, les témoignages sont nombreux :

« Ah, comment s'habituer à ne plus se brosser les dents, à ne plus sentir cette odeur agréable du fluor au fond de la bouche, à accueillir la mauvaise haleine, les odeurs que dégage un corps mal entretenu... J'utilisais presque la totalité des cinq litres d'eau qu'on nous donnait pour faire ma toilette. Me laver malgré les conditions fut pour moi un impératif absolu. Je pense que sans eau j'aurais craqué. » (Ben Jelloun 2001 : 26)

« Il y a tout le monde qui a dit ça, ça sentait l'odeur des pieds, c'était horrible. Et tout le monde disait que c'était horrible, et on a tous pensé à ça, vraiment ! » (Hakim)

Les qualités affectives de ces odeurs inacceptables, aversives et répugnantes, sont généralement partagées et bien identifiées en même temps que leur valeur morale. Elles constituent un tronc commun de références qui renvoie aux arguments anciens de la sociologie des sens : l'odorat est le sens anti-social par excellence (Simmel 1908), c'est-à-dire le plus dangereux en raison de sa proximité avec l'univers naturel, comme l'expriment notamment la symbolique Suya (Brésil, Mato Grosso) décrite par Antony Seeger (1975 : 217) et l'histoire de la philosophie occidentale depuis Aristote (Le Guérer 2002a, 2002b). Le partage interculturel de cette observation ne manque évidemment pas d'intérêt.

Toutefois, s'il nous semble raisonnable de soutenir que la définition du comestible puisse présenter des traits de modularité – une hypothèse largement acceptée aujourd'hui, nous allons y revenir – le traitement affectif des odeurs du corps demande plus de précautions, surtout en ce qui concerne l'hygiène. Non seulement nous avons montré l'existence d'une éducation olfactive des parents vers les enfants très appuyée dans ce domaine, mais nous avons également soutenu l'hypothèse qu'il s'agissait d'un système de compartimentage des expériences olfactives, négocié

et attaché à la sphère des échanges publics. Au sein de l'intime, des comportements et affects sont différents.

Notre analyse, conduite en privilégiant les mécanismes de co-construction des catégories olfactives, montre au contraire que dans ce domaine le lien entre dégoût et certains odorants n'est pas immédiat. Le jugement affectif porte en réalité sur l'identification d'une absence d'hygiène, et non sur la perception d'un odorant spécifique. L'articulation entre odeurs du corps cru et odeurs du corps étendu l'indique tout particulièrement. Ensuite, nous avons montré le caractère relationnel des formes de l'attachement olfactif médiatisé par les odeurs du corps cru et les odeurs du corps étendu. Plutôt que de focaliser notre regard sur l'odorant, il faut prendre en compte la *qualité de la relation* entre individus, perspective par nature égocentrée et sociale. Dans la perspective du traitement modulaire en anthropologie cognitive, ce point de vue invite à un important décentrement puisqu'il ne s'agit pas ici de considérer la qualité des choses du monde, mais la qualité de l'attachement forgé à leur égard. Pour le montrer, nous devons discuter en détail des travaux en cours sur les affects dans les domaines de l'alimentation et du corps d'autrui.

3.1. Actualité des hypothèses modulaires : du dégoût alimentaire à la moralité de l'hygiène

En exergue de ce chapitre, nous avons contrasté les odeurs préférées avec les dégoûts olfactifs. Ce choix n'est pas anodin tant est prégnante l'opposition entre bonnes et mauvaises odeurs. Les travaux conduits dans le domaine olfactif montrent par ailleurs un partage plus important, et plus stable, concernant les mauvaises odeurs et les sources de dégoût en général. Les mauvaises odeurs apparaissent comme des intermédiaires puissants dans la formation de cette émotion, suscitant un fort sentiment de répulsion (Rozin, Haidt & MacCauley 2000). La formalisation la plus aboutie de cette théorie a été proposée par le psychologue de l'alimentation Paul Rozin et ses collègues, opérant une distinction entre deux mécanismes élémentaires de construction du dégoût : *core disgust* et *elaborated disgust* (Haidt & al. 1997), désignant respectivement une forme forte et viscérale du dégoût – caractérisée par un sentiment d'incorporation orale, le sentiment d'un caractère offensant, et un sentiment de contamination – et son extension dans d'autres domaines d'expériences, un modèle cohérent avec le paradigme modulaire (Nichols 2004, Sperber 2006). A partir de données produites en psychologie sociale expérimentale, ces théories s'inscrivent dans un cadre de recherches plus étendu qui montrent l'impact du dégoût physique sur la qualité du jugement moral. Plutôt que de relever d'une pensée

rationnelle, le jugement moral apparaît conditionné par des marqueurs somatiques (Damasio 2001), tel un dégoût via une odeur d'absence d'hygiène (des odeurs de gaz humains dans Schnall, Benton & Harvey 2008, Schnall, Haidt & al. 2008).

L'hypothèse du *core disgust* formulée et défendue par Paul Rozin et Jonathan Haidt suggère une prédisposition humaine au jugement négatif de certaines entités matérielles, prenant la forme de ce sentiment de répulsion très vif. Les odeurs qui seraient catégorisées comme les expressions de ces entités contribueraient à ce sentiment de dégoût. L'argument est de type modulaire au sens qu'en donne Dan Sperber : l'évolution aurait favorisé l'émergence, la distribution et le maintien de comportements en raison de leur valeur adaptative. A partir d'un ambitieux travail de recension et à l'aide d'expérimentations ingénieuses, Paul Rozin et ses collègues ont pu formuler une hypothèse forte, attribuant l'origine du dégoût à un rejet pour les aliments carnés chez les premiers hominidés, un moyen d'éviter les microbes présents sur ces substances (à la différence des végétaux), précaution qui présentait un avantage adaptatif en provoquant l'éloignement des nourritures potentiellement vectrices de transmission microbienne dont le caractère mortel était réel en l'absence de techniques culinaires élaborées chez les premiers hominidés.

A partir de ce premier mécanisme, des formes élaborées de dégoût ont émergé (*elaborated disgust*) par extension, articulant cette prédisposition viscérale dans le registre alimentaire aux corps vivants, humains en particulier. Paul Rozin et Johnathan Haidt soutiennent alors que l'animalité du corps, universellement reconnue comme en témoigne également les représentations olfactives du corps (chapitre 3 § 3.), étendraient cette disposition au dégoût des corps en général. Ils soutiennent de ce fait l'existence d'un mécanisme adaptatif progressivement constitué dans le cours de la phylogenèse humaine, entre le dégoût alimentaire inhérent au caractère omnivore de notre espèce et la morale en tant que principe générique (Rozin, Haidt & Fincher 2009). De fait, ce sont avant tout les dispositifs agissant sur le versant négatif du clivage hédonique qui ont été étudiés, leur caractère modulaire contribuant à des réponses mieux intégrées – et donc mieux partagées entre individus – que dans le « domaine positif » (le cas du bonheur est exemplaire à ce titre, voir la discussion de Nettle 2005).

Si on en juge par la richesse des données dans ce cadre, une théorie modulaire des affects est possible. Le cas particulier, souligné ci-dessus, des affects et représentations articulant corps et

alimentation²⁷⁹ est significatif. Dans ces deux domaines, celui de (a) l'attachement aux odeurs du corps, en particulier les odeurs qui marquent le caractère sexué du corps (les odeurs axillaires, capillaires et exocrines décrites au chapitre 3), et (b) des odeurs alimentaires, l'argument modulaire semble particulièrement opérant.

Dans ce dernier domaine, l'éthologue Nathaniel Dominy (Dominy & al. 2001, Dominy 2004) du Département d'écologie de l'Université de Chicago a proposé plusieurs arguments en faveur d'une appétence sélective pour certains aliments qui seraient, comme l'éthanol, l'indice de la valeur nutritive de certains fruits et fleurs pour les primates. Cette valeur énergétique serait inscrite dans le comportement du primate, en raison de sa forte valeur calorique. Cette appréciation du fruit est corrélée avec une attention pour le caractère visuel, mais aussi tactile et olfactif du fruit. De la sorte, l'Homme serait naturellement enclin à apprécier certaines odeurs, ce qui modifie de fait la valeur affective de la relation sociale portée par ces odeurs. Couplant ces différentes déterminations, positives et négatives, l'Homme aurait ainsi réussi à répondre au défi du paradoxe de l'omnivore (Fishler 2001) : bénéficiaire de la diversité de son régime alimentaire tout en se préservant des risques de cette ouverture. La maîtrise de ces deux impératifs aboutit à la formation d'un *principe de flaveur* :

« A consistent culture-specific flavor set of flavorings to most of their foods. » (Rozin & Rozin 1981 : 245)

3.2. Une théorie générale et modulaire des affects

Parmi les différentes théories qui proposent une interprétation cognitive des affects, une proposition récente de Joël Candau (2007, à paraître–a, à paraître–b) nous permet d'apporter un éclairage d'ethnographie cognitive en préservant l'équilibre épistémologique entre affects positifs et négatifs. Quoique nous éprouvions quelques réserves quant à sa capacité à articuler les échelles neurophysiologiques avec l'observation ethnographique – condition, de notre point de vue, à la formalisation d'une ethnographie cognitive – elle s'avère utile pour notre discussion par son modèle, qui distingue trois niveaux modulaires de traitement des informations émotionnelles.

²⁷⁹ Comme en témoigne la littérature française, les *histoires de bouches* sont aussi, souvent, des histoires charnelles (Châtelet 1986). Si le rapprochement est pertinent, rappelle le sexologue Willy Pasini, tant le langage ordinaire et artistique rapproche ces domaines, il faut également garder à l'esprit les différences notables entre les « pulsions » et dispositions affectives sexuelles et alimentaires. « On ne trouve ni transport, ni extase, ni orgasme en gastronomie et lorsqu'il y a du plaisir, il n'est pas paroxystique, il y manque l'acmé. Déguster, mastiquer et déglutir sont des activités qui satisfont notre côté hédoniste, mais elles ne suffisent pas à prouver que la nourriture provoque une excitation aussi intense que la sexualité. » (Passini 1994 : 51)

Le premier niveau concerne les protoaffects, que Joël Candau identifie comme les émotions primordiales de Denton ou les protoémotions de Patrick Colm Hogan, lorsque la physiologie du corps se met en tension. On décrirait mieux cet état comme un déséquilibre temporaire de l'homéostasie consciente du corps lorsque se manifeste un besoin, telle que, par exemple, la soif. On peut inclure dans ce cadre les formes olfactives qui suscitent la faim ou l'attraction sexuelle.

Un deuxième niveau constitue les affects primordiaux tels que l'amour, la colère, la honte, le dégoût définis par leur capacité à conduire une évaluation de la situation en cours d'activité. Enfin, le dernier niveau constitue les affects représentationnels et mobilise les mécanismes de haut niveau d'évaluation des affects. Nous avons introduit plusieurs exemples de ce type, tel celui des représentations concernant la source de l'odeur qui « connotent » le jugement affectif de la forme olfactive, pour reprendre les termes de notre informatrice Maud citée plus haut. Dans ces trois niveaux, on observe une articulation, toujours présente et nécessaire, entre les *inputs perceptuels* naturellement contraints et les *inputs conceptuels* culturellement orientés (Candau à paraître—a : 4-5). Cette proposition théorique nous permet de mettre en avant deux principes à nos yeux fondamentaux : le partage des affects olfactifs est possible, au même titre que l'odeur en tant qu'activité de perception fait l'objet d'une transmission, et ce partage se réalise au travers d'une multiplication des voies de transmission, reposant sur des dispositifs reliés mais distincts dans leur fonctionnement. En l'occurrence, les dispositifs neurophysiologiques naturels et les dispositifs de circulation et stockage des représentations s'articulent ici pour donner naissance à ces trois formes affectives.

Si nous avons souligné l'impact des représentations sur la formation des affects olfactifs, nous avons également montré la possibilité de déterminations sous-jacentes aux représentations conceptuelles. Plus spécifiquement, les deux domaines de l'alimentation (formes d'appétence et de dégoût) et des relations sociales (attraction ou répulsion vis-à-vis des êtres, relations amoureuses et dégoûts pour certaines odeurs de corps étrangers) présentent la marque de ces tendances fortes. En témoigne l'intensité de l'affect, accompagnée de l'aveu d'une « incapacité de résister » à une envie.

« Tellement ça sent bon, des fois j'ai envie d'y aller, j'ai envie de dire « Je peux manger avec vous », mais c'est hallucinant ! » (Déborah)

Ailleurs, nous avons ébauché une première application de cette théorie générale et modulaire en proposant de nous en servir pour distinguer des échelles de partage à partir desquelles les opérations de transmission prennent appui dans le contexte familial (Candau & Wathelet 2007). *A minima*, nous proposons de distinguer les comportements pédagogiques, qui, en rendant manifestes les règles de comportement et leurs raisons (sociales, comme dans le cas de l'apprentissage de l'hygiène), orientent la formation des affects représentationnels et les opérations de transmission, qui privilégient le partage de marqueurs affectifs non représentationnels, comme en cuisine la propension à rendre manifeste le plaisir de satisfaire sa faim, qui reposeraient davantage sur l'expérience partagée des *protoaffects* et des *affects primordiaux*. Les biographies sensorielles que nous avons décrites agiraient dans un second temps en tant que ressources représentationnelles. Spéculative, cette proposition de description de l'économie domestique des affects olfactifs constitue une hypothèse de base pour enrichir notre connaissance de la dynamique des préférences olfactives dans la perspective d'un processus de transmission.

Ce travail n'a pas été conduit ici, il demanderait en particulier que nous approfondissions notre connaissance des comportements infantiles. Toutefois, nous proposons une seconde application de cette approche en soumettant le concept de bonnes mauvaises odeurs, désignant les odeurs dont le jugement est le résultat composé de plusieurs affects, plus ou moins intégrés sous une forme harmonieuse. A première vue, cette observation est problématique dans le cadre théorique que nous avons mis en place. Elle constitue cependant une conclusion logique des prémisses épistémologiques de notre enquête : considérer les perceptions comme des jugements, c'est-à-dire des activités de pensée susceptibles de mettre en relation au sein d'une unique forme perceptive des traits non congruents du point de vue strictement formel. Comprendre comment intégrer ces formes complexes et paradoxales nous permet d'affiner notre modèle.

3.3. Quand les affects interfèrent entre eux : les *bonnes mauvaises odeurs*

Que faire de ces événements olfactifs qui semblent échapper à la mise en ordre de l'axe hédonique, abstraction clef des méthodes d'analyse sensorielle que nous avons nous même mobilisée dans notre étude ? Comment rendre compte des formes olfactives, pourtant nombreuses dans notre corpus, qui échappent à l'évidence du jugement tranché entre bon et mauvais, clivage catégoriel dont le caractère équivoque apparaît dans l'analyse que nous avons

conduite tant dans le domaine du bon à manger que de la définition de l'acceptabilité hygiénique (Wathelet, soumis) ?

A l'occasion de différentes étapes de notre discussion, nous avons fait état d'odeurs dont le caractère déplaisant était en réalité contingent à une activité particulière. Cette observation est classique : elle est considérée comme la preuve par excellence du caractère contextuel de la perception des odeurs, renvoyant à la singularité des apprentissages reposant sur le caractère aléatoire de la rencontre avec des odorants. Une analyse systématique montre néanmoins l'existence de régularités, non seulement au regard d'une structuration biographique des affects – selon la démarche que nous avons entreprise au chapitre précédent – mais également d'un point de vue formel, au regard des propriétés de composition des affects.

3.3.1. Bonnes et mauvaises à la fois ?

Nous avons distingué quatre autres formes olfactives qui, du point de vue de leur qualité affective, se distinguent de l'opposition entre bonne et mauvaise odeur.

- a. Les odeurs qui ne sont ni bonnes, ni mauvaises, dont le caractère affectif constitue une qualité négligeable du jugement.
- b. Les odeurs qui, bien qu'elles soient considérées comme mauvaises suscitent un jugement affectif positif. Il y a dissonance catégorielle entre les plans cognitif et affectif. Les catégories affectives et cognitives, quoiqu'interdépendantes, ne se confondent pas dans le jugement, comme nous l'avons montré dès le troisième chapitre en discutant des opérations qui concourent à la catégorisation des bonnes odeurs et des mauvaises odeurs. Le décalage entre composantes affectives et cognitives du jugement peut s'avérer spectaculaire dans le domaine de l'hygiène, lorsque les goûts ne répondent pas aux valeurs normatives :

*« Moi, ça me dérangeait pas, parce que c'était mon chien, je l'aimais, et puis après tu es habitué à vivre dedans (...) Maintenant, un chien, ça pue. Quand tu caresses un chien, il te laisse cette odeur sur la main ! Quand c'est ton chien, bon, je pense que tu as une relation affective ou quoi, mais quand c'est un chien qui passe, là, ça pue, c'est certain. L'affectif joue ! »
(Maud)*

Notre analyse des sensibilités de genre montre que ce décalage ne relève pas d'un défaut de socialisation – hypothèse première d'une sociologie du goût « à la Bourdieu » – mais

d'une articulation spécifique de déterminations au regard de l'individu concerné. L'extrait d'entretien suivant montre que le développement d'un lien d'attachement entre êtres conditionne la valeur affective de l'odeur, et contribue à une rupture avec le modèle normatif partagé :

« - [Anaïs] *Même, des fois, je les aime les mauvaises odeurs à elle.*
- [Nous] *Ab oui, la chienne ?*
- [Anaïs] *Ab oui, même son baleine, tout ce qui touche à elle, c'est bizarre. Je ne sais pas si ça a un lien avec l'affectif : parce que si c'est un autre chien qui me baillerait à la figure, ce ne serait pas supportable. »*

C'est pourquoi on observe fort logiquement des formes partagées d'écart aux modèles dominants, constituant des formes intermédiaires du partage :

« Quand j'étais dans un rassemblement chez les hippies-warriors, tu sais mes rassemblements dans les montagnes, on se lavait à la rivière avec de la cendre, pour enlever les crasses. Après tu n'as pas d'odeur, enfin, tu as ton odeur, mais tu n'as pas ton odeur pourrie (la mauvaise odeur du corps cru). Et, quand on voulait se faire vraiment affriolantes, on prenait des herbes sauvages et on se frottait, on se parfumait au thym... Après quand je suis redescendue chez moi, qu'on a passé un mois à vivre près du feu, à se laver dans la rivière et tout, tu as une odeur de feu, de fumée, mais ça, tu ne le sens pas quand tu es dans ton environnement. Quand tu sors de ce milieu-là, tu te rends compte de cette odeur qui se dégage de toi ! [rires] Ça, ça ne va pas le faire pour rentrer à la maison. » (Maud)

- c. Nous avons identifié une troisième catégorie des odeurs instables en ceci que le jugement est suspendu, oscillant entre les deux axes affectifs :

« Dès mon entrée, je sens l'odeur de chien qui emplit la maison - une odeur chaude, concentrée, inhabituelle, qui évoque la sueur, la viande et le vinaigre. Je fronce le nez. Je ne suis pas sûre de l'aimer, mais elle ne me déplaît pas non plus, tant elle est naturelle. » (Jha 2005 : 360)

« Quand tu as fait des trucs dans ta caisse [avec une fille], c'est puissant, l'odeur est là, quoi ! Sur cet aspect, là ce n'est pas évident d'émettre un jugement de valeur. Ce n'est pas évident. Je ne dirais pas que c'est super, mais ce n'est pas désagréable. Mais je te promets que ça me booste, moi. Ça stimule, ça te laisse dans l'atmosphère, ça te laisse dans le rythme, ça te motive. Mais ce n'est pas pour autant négatif. Je te promets, que ça te laisse con, quand tu réalises ça. » (Hakim)

Cet exemple, ainsi que les deux précédents, illustrent bien une modalité d'articulation entre les plans cognitif et affectif.

- d. Enfin, nous proposons de considérer les odeurs composées de deux sous-formes, opposées en termes de valence affective. Modalités stabilisées de la catégorie précédente de formes olfactives, elles sont plus rares dans notre corpus car associées à une compétence cognitive de discrimination très fine, renvoyant par exemple à l'expertise en parfum que nous avons décrite plus haut (§ 2.1.1.), reposant sur la démonstration d'une compétence de discrimination des nuances des formes olfactives :

« Elle allume son cigare avec précaution et la pièce s'emplit d'une fumée gris-bleu. L'odeur est un peu irritante mais donne un arrière-goût exotique plutôt plaisant. » (Weihui 1999 : 273)

Nous appelons odeurs oxymorons les événements olfactifs relevant de ces deux dernières catégories (c. et d.). Outil de description ethnographique qui permet de multiplier les dimensions du réel au regard des catégories expérimentales, ce concept permet d'apporter un éclairage neuf sur la question de la dynamique de transformation des affects olfactifs.

3.3.2. Odeurs oxymorons : du doudou aux odeurs des corps

L'« odeur du doudou » est peut-être la catégorie la mieux connue et la plus fameuse de ce que nous appelons les odeurs oxymorons. Elle contribue de manière déterminante à l'attachement entre la mère et l'enfant. Fort à propos, Benoist Schaal propose de parler à ce propos d'une « prothèse olfactive identitaire » (Schaal 2004b : 37). Avec les vêtements et accessoires du corps amoureux, les doudous relèvent de ces textiles pour lesquels la contagion de l'odeur du corps se pose en termes d'enjeux positifs :

« Ai-je dénaturé le doudou en le lavant? Il ne l'a que dans son lit mais il le mâchonne sans arrêt. Alors ce matin je l'ai lavé. J'ai fait quelque chose de mal ? Parce que là c'est l'heure de la sieste, « môssieur » est crevé mais hurle à la mort (et doudou est en train de sécher). C'est grave docteur ? » (S4, femme, 27 ans, Ille-et-Vilaine)

En effet, l'efficacité affective du doudou repose sur la capture des odeurs du corps cru du bébé – et en particulier ses mauvaises odeurs :

« Le doudou sent la bave et le vomi ! » (S4, femme, 31 ans)

– et, inversement, la capture de l'odeur du corps cru, voire l'odeur du corps étendu, de la mère :

« Bon je vais encore tenter un dodo avec une autre peluche et un pyjama avec mon odeur. » (S4, femme, 27 ans, Ille-et-Vilaine)

Du point de vue de la mère, la qualité affective, paradoxale au sens que nous venons de décrire en définissant l'odeur oxymoron, trouve son expression la plus manifeste dans cette formule :

« Le doudou de ma fille, ça pue tellement bon ! » (S4, femme, 31 ans)

De manière spéculative, nous pouvons considérer ce mécanisme comme l'expression d'un lien spécifique entre la mère et l'enfant, inscrit dans une dynamique plus étendue de *matrimonialisation* de la niche odorante de l'enfant. A cet égard, l'odeur oxymoron présente un certain nombre d'avantages. Non seulement elle singularise le lien affectif entre le bébé et la mère (voire le père, mais nous manquons de données) au regard des autres individus sous la forme d'une frontière affective rigide (le dégoût des odeurs du corps cru comme tendance commune) mais elle constitue un canal de communication accessible, et pratiqué par un nombre très restreint de partenaires, localisés au sein du cercle des intimes et/ ou des apparentés.

Au-delà du cas particulier du doudou, et selon un principe équivalent, les odeurs oxymorons émergent dans d'autres situations constitutives d'une sensibilité familiale. Nous en avons identifié trois:

- a. Les odeurs attachées à une singularité biographique et qui sont jugées positivement en dépit de leur caractère déplaisant. Par exemple, Fanny nous a parlé d'un savon noir qu'elle apprécie véritablement – elle prend du plaisir à en faire usage – depuis un séjour au Maroc. Et pourtant :

« Le plus marrant, c'est que c'est une odeur assez désagréable. Tu demandes à Nicolas (son compagnon), il te dira que ça pue, et en plus c'est un savon qui se délite un peu, ça fait des petits morceaux marron vert, c'est vraiment dégueulasse dans le lavabo, et en plus ça sent pas très, très bon ! Oui, ça ne sent pas très bon ! » (Fanny)

Dans ce cas, on peut supposer l'existence d'une tension entre affects représentationnels et affects primordiaux. La situation telle qu'elle est décrite montre que ce conflit affectif interne ne pose pas de problème dans la gestion de l'espace domestique parce que ces termes sont connus par notre informatrice : cette préférence olfactive est donc susceptible de perdurer dès lors que Fanny a identifié sa singularité et son origine, à condition toutefois que la valeur attachée à son usage reste constante.

- b. Une deuxième catégorie concerne les odeurs personnelles du corps cru :

« Je vais vous paraître peut-être gore, mais chacun a son odeur typique... Quand tu vas aux toilettes, tu fais des besoins, et quand tu y es, que tu sens ton odeur, ben, bizarrement, ton odeur tu la connais, et à la limite, ça ne te déplaît pas. Objectivement, faut pas être totalement hypocrite, tu sais que ça pue ! Mais, tu l'y fais, c'est ça qui est bizarre ! Comme c'est la tienne..., tu prends ta charge de responsabilité, quoi ! Tu l'assumes [rires]. Alors que si c'est pour assumer celle d'un autre... » (Hakim)

Comme les précédentes, le fait de cette ambiguïté dans le jugement permet d'assurer un rapport heureux à soi-même tout en s'inscrivant dans le flux des relations interpersonnelles avec autrui.

- c. Enfin, une troisième catégorie concerne les odeurs corporelles des intimes qui caractérisent un attachement relationnel spécifique (enfant, partenaire, etc.) dont nous avons parlé plus haut dans la formation du couple.

Dans ces trois situations, il s'agit d'odeurs jugées négativement du point de vue de la norme collective. Dans la perspective engagée par Albert Piette (2009), on dira au contraire qu'elles sont une composante existentielle nécessaire, en tant que ressources à la *reposité de l'action*. Plutôt que de représenter un cas aberrant dans l'économie sociale des préférences olfactives, les odeurs oxymorons sont au contraire des phénomènes essentiels, détails utiles à la coexistence harmonieuse de sensibilités distinctes, individuelles, intimes et collectives.

3.3.3. Gaz, odeurs génitales, transpiration,... les odeurs de l'intime

Dans le cas du doudou, il semble y avoir un consensus concernant la légitimité du plaisir de l'odeur déplaisante, peut-être parce qu'elle repose sur l'identification d'un attachement entre la mère et l'enfant, que sa matérialisation par le doudou, une petite peluche douce et hygiénique (dans le commerce), rend « suffisamment propre ». Néanmoins, de nombreux témoignages sur les forums insistent sur les risques d'un lavage fréquent, voire en interdisent l'usage. Aussi, en réalité, il nous semble que c'est essentiellement dans le domaine des odeurs du corps cru que prennent forme les odeurs oxymorons. Dans le couple, on pense en particulier au traitement affectif des humeurs corporelles lorsqu'elles s'inscrivent dans un contexte ludique :

« Et qui aime sentir ses propres pets ? Sous la couette par exemple, qui la soulève pour sentir l'odeur de son pet? Moi je le fais, j'avoue. » (S4, femme, 23 ans, Gironde)

L'intimité olfactive du couple que nous avons décrite plus haut (§ 2.2.3.) aboutit à des formes radicales de re-négociation des règles d'hygiène, notamment dans le cas du ludisme de gaz :

« Péter au lit... au début, je le faisais pas... puis quand lui s'est lâché, ben au bout d'un moment, j'en ai eu marre, et j'ai fait la même chose... il aime pas ça mais il avait qu'à pas commencer :). » (S4, femme, 23 ans, Rhône)

« J'avoue moi aussi je participe souvent et avec mon mari on se tape des fous-rires le soir, on secoue la couette. » (S4, femme, 31 ans, Doubs)

« Nous on fait des concours du pet le plus fort, du plus long, du plus puant, du plus gras ! Car il y a plusieurs sortes de pets ! » (S4, femme, Marseille)

La liste des « aveux » est longue, très longue. Elle montre, comme le rappelle ce dernier exemple et comme nous l'avons indiqué à l'occasion des précédents chapitres, qu'une connaissance des matières fécales est tout à fait possible et qu'elle s'accompagne d'un savoir-faire taxonomique qui prend forme dans un contexte ludique. Ce partage ludique d'une tolérance, mais aussi d'une attention positive aux odeurs de gaz, n'est évidemment pas le fait obligé de la vie en couple. Certains s'en prémunissent fermement :

« Non, je ne fais jamais ça et lui non plus, nous trouvons ça dégueulasse donc on ne fait pas ! » (S4, femme)

« Non sérieux, jamais de la vie, et il n'a pas intérêt à le faire non plus. » (S4, femme, 25 ans, Belgique)

Nous ne disposons pas de suffisamment de données pour expliquer l'existence de deux groupes : ceux qui ne tolèrent pas les odeurs de gaz, et ceux qui s'en accommodent, voire les développent. Nous observons toutefois quelques tendances dans le passage de la première forme à la seconde. Tout d'abord, il ne s'agit pas d'une absence d'hygiène, mais d'un déplacement temporaire de ses frontières qui favorise un certain relâchement normatif :

« Oui, on le fait, et comme je dis le début de l'intimité dans un couple, c'est quand on chie la porte ouverte... » (S4, femme, 25 ans, Marne)

« Ça fait presque quatre ans que nous sommes ensemble et au début, on essayait de se retenir mais maintenant... » (S4, femme)

Cette réduction de la tension inhérente au contrôle de ses propres odeurs n'est pas généralisée et, dans ces cas, les règles d'hygiène sont respectées dans l'espace public. L'intimité permet un relâchement temporaire, quoiqu'encadré, vis-à-vis de contraintes normatives. Le discours souligne à cet égard la catégorie « naturel » :

« [Enceinte] Oui ... et lui non plus ne se prive pas ... Ce sont des choses qui arrivent et comme j'ai les intestins très fragiles j'évite de me faire mal en les retenant à la maison ... » (S4, femme, 31 ans, Rhône)

« Moi je pouvais plus me retenir avec la péridurale... pas moyen ! » (S4, femme, 25 ans, Irlande)

Les suites de l'accouchement, en effet, s'accompagnent parfois de l'augmentation du nombre de gaz, qu'il faut aussi considérer dans le cadre d'une transformation de l'environnement olfactif domestique avec l'arrivée, au cœur de la niche odorante familiale, du nourrisson :

« Tu fais aussi des concours de pêts avec Rémy ? Parce que lui aussi doit en faire des forts et puants ? Telle mère tel fils, non ? » (S4, femme, 25 ans, Seine-et-Marne)

En ce sens, l'intime est l'espace de la naturalité contrôlée. De façon cohérente avec les représentations dont nous avons discuté plus haut entre hommes et femmes, un second argument, donné par des informatrices, assigne à l'homme le rôle de déclencheur de la pratique :

« Lui il le fait bien devant moi, alors pourquoi pas moi ? Au début je ne le faisais pas par respect, mais j'ai vu que lui ne se gênait pas alors qu'il savait que j'avais horreur de ça...il m'a même pété sur la tête quand je dormais alors tu vois, aujourd'hui moi non plus je ne me gêne plus...à présent c'est lui qui s'énerve ... hi bi bi ! A chacun son tour ! Comme ça il comprendra l'effet que ça fait ! » (S4, femme, 29 ans, Haut-Rhin)

C'est à l'homme que revient le titre d'expert en production des gaz :

« Par contre, pour lui c'est la guerre, lui qui ne s'en prive pas et ça me dégoûte ! » (S4, femme, 26 ans, Alpes-Maritimes),

« [En signature] Nadia qui intoxique son homme dès qu'elle peut (parce que c'est pas souvent alors que lui...) » (S4, femme, 25 ans, Irlande)

L'articulation entre l'intime et le public est donc au cœur de la production, connaissance et maîtrise des odeurs du corps. Les manifestations olfactives de l'intime que nous venons de citer ne renvoient pas à un défaut d'hygiène, mais au contraire à l'expression du caractère multidimensionnel de l'Homme que nous avons mis en scène dans toute notre étude à partir du modèle proposé par Bernard Lahire. Formé par des processus de modelages sociaux et développementaux multiples, il se présente sous la forme d'un acteur aux inclinations multiples et parfois contradictoires sur un plan formel.

Les compétences olfactives se déploient dans l'intimité de la culture : l'hygiène est une ressource pour organiser les préférences et non l'expression exacte d'un système de goûts imposé par une norme particulière et qui serait incorporée avec plus ou moins de succès. L'intimité du couple repose sur une fondation de normes nouvelles et négociées sur le modèle d'une naturalité contrôlée qui lui donne une primauté locale au sein du contexte familial, alors même qu'elle est pensée à l'aune de l'universalité, c'est-à-dire comme une conception valant pour tous en tout lieu. Ce qui est bon pour soi doit être bon pour autrui. Le hiatus entre cette croyance et la réalité des processus de construction des sensibilités est un moteur puissant de la formation, de la transformation et du partage des sensibilités olfactives : il forge les jugements catégoriels sur

autrui et contribue à la pérennisation d'une niche olfactive de l'intime dotée de qualités olfactives négociées dans le couple et érigées comme un cadre odorant « normal » aux enfants²⁸⁰.

3.3.4. Changements de préférences : l'ambiguïté de la transition

« Est-ce que lorsqu'on fait un cunnilingus ou une leurette, une odeur en ressort ? Est-ce qu'un goût ressort ? Est-ce bon à lécher ? J'aimerais tester avec ma copine très prochainement ! Ce sera ma surprise pour elle... si les avis qui vont m'être donnés me donnent raison. J'attends de bons commentaires de gens qui l'ont déjà fait. » (S0, homme, 15 ans)

Nous avons également utilisé le concept d'odeurs oxymorons pour appréhender le processus de formation des préférences olfactives. En effet, parce qu'elles sont le résultat d'une mise en commun de plusieurs systèmes de préférences attachés au même individu, ces formes olfactives peuvent également être considérées – dans une perspective diachronique et développementale – comme les manifestations de changements dans l'équilibre relatif des dispositions affectives des individus. En comparant nos données aux résultats de la recherche doctorale en psycho-éthologie de Camille Ferdenzi (Ferdenzi & Wathelet 2008), nous avons observé une présence importante d'odeurs oxymorons à l'adolescence, lorsque les qualités olfactives du corps font l'objet d'une attention nouvelle et, surtout, d'un traitement affectif partagé entre normes sociales, normes groupales (en particulier les sensibilités genrées) et sensibilité personnelle (olfaction allocentrée).

L'analyse que nous proposons de ce traitement « opportuniste » de données s'inscrit dans le cadre du paradigme de psychologie évolutionnaire sur lequel travaillait alors Camille Ferdenzi à l'Université de Liverpool en tant que post-doctorante²⁸¹. Il est notamment attendu un déplacement, orienté par la physiologie, des préférences des odeurs sociales des individus apparentés (parents) chez l'enfant pré-pubère vers les odeurs d'individus non apparentés (partenaires potentiels) chez l'adolescent pubère et post-pubère. Ce dispositif aurait pour valeur adaptative de contraindre à l'exogamie. Dans nos données ethnographiques, nous identifions cette transition au niveau de l'incertitude des adolescents quant à leur jugement concernant la qualité olfactive des odeurs du corps. Si l'humour, omniprésent, donne en surface l'impression d'une absence relative d'enjeu, quelques informations montrent l'importance de la prise en charge de cette transition entre le système des valeurs produites dans l'univers domestique et familial, et

²⁸⁰ Ce qui n'empêche pas une lecture critique des comportements odorants des uns et des autres, comme en témoigne le regard parfois sévère que les enfants portent sur l'hygiène de leurs parents, dont nous avons rendu compte à plusieurs reprises.

²⁸¹ Camille Ferdenzi est aujourd'hui (juin 2009) post-doctorante au Centre des Sciences Affectives de l'Université de Genève.

celui, nouveau, qui consiste en l'exploration du corps sexué et le développement de préférences incertaines²⁸².

« Je voulais juste savoir si c'était normal que le sexe féminin sente très mauvais et s'il y avait une solution pour y remédier. Pour information, je me lave tout le temps, donc ce n'est sûrement pas une question d'hygiène. Merci beaucoup pour votre aide. » (S0, n.c.)

L'odeur du sexe du compagnon interroge tout autant, comme le montre cette séquence :

- [1, une jeune fille] : « [Le sexe] de mon homme il sent et a un goût d'eau de Javel. Ça me file des aigreurs d'estomac »
- [2, une jeune fille] « Moi c'est pareil »
- [3, un garçon] « Ah ben ça me rassure, car le mien aussi a cette odeur. Ma copine me dit que c'est une odeur de chlore, mais c'est vrai que l'odeur de l'eau de Javel a une odeur similaire. Quelqu'un sait-il quelle en est la raison? »
- [2] « Ça sent la Javel »
- [1] « Tiens, je n'y avais pas pensé, mais maintenant que tu le dis. » (S0, n.c.)

Bien que partielles²⁸³, les données ethnographiques à notre disposition montrent clairement le décalage entre la sensibilité prise en charge en famille et celle acquise par l'expérimentation personnelle ou par des discussions entre pairs. Le témoignage de Sandra est très explicite à ce propos :

*« - [Sandra] Ma mère elle m'a dit que les règles ça sentait mauvais. Elle m'a dit : « les règles, ça sent mauvais ». J'étais inquiète... Moi, j'ai écouté à l'époque.
- [Nous] Et lorsque tu as eu tes règles ?
- [Sandra] Alors, à ce moment-là, j'ai pensé : mais les miennes, elles ne puent pas ! Mais maintenant je la comprends ! [rires] Parce que j'ai eu mes règles à onze ans, c'était tôt, mais à cet âge là, ça ne pue pas, on, heu, ... dès que la femme commence à avoir une vie sexuelle, elle change d'odeur aussi. Moi, j'ai changé d'odeur. Avant ça sentait, heu, la fleur [rire]. Maintenant ça sent les épices un peu, la cannelle, le gingembre [rires]. »*

De même, le fait de discuter et négocier la place des odeurs corporelles dans la niche odorante du couple est problématique, car elle nécessite, pour en parler, de passer outre certaines règles morales intériorisées :

« J'ai remarqué que mon chum²⁸⁴ puait des dessous de bras et je ne sais pas comment lui faire remarquer. Je trouve ça méchant lui dire qu'il pue et la dernière chose que je veux c'est lui faire de la peine. Alors, que devrais-je faire ? » (S0, femme)

²⁸² C'est donc le décalage entre les jugements post- et anté- adolescence qui va se manifester dans les odeurs oxymorons. On peut faire l'hypothèse, utile à de futures recherches, que celles-ci sont fonction de la socialisation primaire, essentiellement familiale, qui privilégiera ou non l'expression d'un jugement sur les odeurs du corps, selon que l'enfant aura incorporé ou non les normes sociale d'hygiène, vers lesquelles s'oriente le projet éducatif des parents.

²⁸³ A l'occasion d'un séminaire du LASMIC dans lequel nous avons discuté ces travaux, nous avons produit de nouvelles données à partir de forums Internet visités par des adolescents. Elles montrent l'intérêt de systématiser cette approche dans la perspective de ce questionnement spécifique, tant les anecdotes sur ce sujet sont nombreuses et explicites au regard de notre hypothèse.

²⁸⁴ « Petit ami » au Québec.

« Ma compagne me demande constamment de lui lécher longuement le sexe. Mais il dégage une forte odeur vraiment pas agréable et cela me refroidit. Je n'ose pas lui dire qu'elle ne sent pas bon. » (S4, femme, Yvelines)

Nous observons donc l'articulation de deux tendances antagonistes, l'une négative selon les normes sociales, l'autre positive selon des forces d'attraction dont l'origine n'est pas clairement identifiée par nos informateurs (attraits nouveaux pour certaines odeurs du corps), convoquant des arguments de nature physiologique. Pour expliquer ce second trait, il nous semble raisonnable de voir dans ces odeurs oxymorons une confirmation de l'argument de contraintes modulaires qui s'exercent *sur l'attachement* dans la relation de filiation (mère vers enfant²⁸⁵) et dans le couple. Celles-ci interviendraient de manière privilégiée à l'occasion de la formation de l'attachement amoureux, et au moment de la naissance de l'enfant. En ce sens, nous pouvons dire que le jugement affectif olfactif est naturellement relationnel. Ces dispositions émergent chez des individus qui, par ailleurs, ont acquis par socialisation primaire et secondaire un ensemble pas toujours cohérent de normes sociales qui tendent, d'une manière générale, à masquer l'odeur du corps (selon l'argument d'une société odorophobe qui traverse la littérature en sciences sociales sur les odeurs). Or, ces deux périodes-clés, de la formation de l'attachement amoureux et de la naissance sont caractérisées par une intense période de flairage allocentrée²⁸⁶.



Fig. 5.4. Installation de Susana Soares, 2005-7, *Sniffing Others*, RCA, Londres.



²⁸⁵ Une étude conduite par Trevor Case et ses collaborateurs (Case, Repacholi & Stevenson 2006) illustre la préférence des mères pour l'odeur des matières fécales de leurs enfants par rapport à celles des autres enfants. Les auteurs proposent un argument évolutionniste pour expliquer cet aménagement du dégoût nécessaire à la conduite des soins aux proches.

²⁸⁶ L'adolescence est une importante période de flairage égocentré. S'agirait-il d'un mécanisme d'apprentissage de l'attachement à soi ? Au vu des enjeux identitaires que nous avons montrés, cette hypothèse ne manque pas de pertinence.

« Le goût et l'odeur d'une femme varient beaucoup de l'une à l'autre. (...) Elles constituent l'empreinte olfactive de chacune et jouent un rôle important dans la stimulation du désir sexuel. (...) En ce qui concerne les odeurs génitales, je vous propose de les explorer lors des moments d'hygiène quotidiens ou encore en retrouvant l'habitude, fréquente chez les fillettes, de sentir leurs sous-vêtements. Vous y découvrirez entre autres la fluctuation odorante selon le moment de votre cycle menstruel. (...) Par ailleurs, il semble que les individus manifestement à l'aise dans l'univers des odeurs corporelles le soient dans la même mesure vis-à-vis de leur sexualité. » (S4, femme, 31 ans, Belgique)

Bien entendu, selon la logique de l'hygiène que nous avons exposée, ce commentaire d'un médecin extrait d'un journal ne manque pas de susciter la controverse sur la mise en routine nécessaire de l'hygiène et les formes qu'elle devrait prendre au regard de la définition singulière d'une sensibilité et des normes collectives. Ainsi, pour d'autres, la question est moins évidente.

« C'est cette histoire d'être à l'aise dans ses odeurs pour être à l'aise dans sa sexualité. Car chez moi, c'est à l'envers, plus je suis propre et plus je suis à l'aise dans ma sexualité. » (S4, femme, 53 ans, Creuse)

Cette divergence d'opinion illustre le fait que chaque individu met en forme, tout au long de son parcours biographique, une sensibilité propre négociée avec soi-même, ses propres tendances à réagir inscrites dans la matérialité de son corps et de son esprit, dispositifs formés au gré des processus de socialisation et du développement de la matière physiologique. Le concept de sensibilité comme style, élaboré dans un parcours biographique, constitue à ce titre un outil important qu'il faudra encore développer pour mieux comprendre comment dispositions affectives et cognitives non réflexives et compétences de jugement s'interpénètrent, projet ethnographique que nous avons mis en oeuvre dans cette étude à l'échelle de la cellule familiale.

4. Relier le local et le global. La sensibilité au regard des altérités patrimonialisées

« J'aime l'odeur de la lavande mélangée à la sève de pin dans la demeure familiale campagnarde : je retrouve toujours la même sensation quand j'y retourne surtout l'été, les cigales, le thym, la lavande, le pin, il ne manque plus qu'un verre de Get et je m'y croirais. » (S4, homme, Bouches-du-Rhône)

Au fil de ces cinq chapitres, nous avons montré l'existence de formes de sensibilités olfactives qui émergent et se partagent dans le cadre domestique et familial. Celles-ci font l'objet d'un apprentissage, impliquant hommes et femmes dans des rôles différenciés et complémentaires. Centrée sur ces formes de compétences et de sensibilité collectivement valorisées (dans l'espace familial d'une part, dans d'autres sphères sociales renforçant le clivage de genre, d'autre part), l'analyse a montré l'articulation de deux mécanismes de transmission : la constitution d'héritage d'une part, et des formes d'apprentissage d'autre part, modulées par les croyances concernant les mécanismes de la transmission.

L'approche d'ethnographie cognitive des perceptions que nous avons mise en œuvre et les matériaux que nous avons discutés se sont toutefois attachés aux cadres domestique et familial. Dans cette dernière section de l'étude, nous souhaitons mettre en perspective ces résultats avec d'autres formes de la vie sociale. L'intérêt est triple. Premièrement, comme nous l'avons démontré, la transmission familiale mobilise également des formes horizontales de transmission. Deuxièmement, parce qu'elles donnent aujourd'hui le ton à l'épistémologie de l'anthropologie des sens, il nous semble important d'intégrer les résultats de notre recherche et de notre démarche aux réflexions en cours concernant les cultures des sens au-delà de l'espace domestique, dans les sphères publiques de la ville ou dans les flux de la mondialisation. Enfin, si on accepte aujourd'hui volontiers l'idée selon laquelle l'intime en tant que régime d'expérience répond aux inclinations du social (voir Giddens 2004), il est plus rare que l'on procède dans la direction opposée pour illustrer comment l'intimité joue un rôle moteur dans la formation des formes collectives de la vie sociale. Nous voudrions éclairer quelque peu cette seconde option.



Fig. 5.5. Installation de Hilda Kozari, 2006, *AIR – Urban Olfactory Installation* (Helsinki, Budapest, Paris).

Plusieurs analyses devenues des classiques dans le champ de ce que nous appellerons, improprement peut-être, la « sociologie de la modernité avancée » – artifice nécessaire pour naviguer au travers des différents labels désignant notre époque « post- », « sur- », « hyper- » moderne – identifient, quoique de façon controversée, deux traits sociaux contemporains dont la prise en compte s'avérerait particulièrement féconde pour articuler le singulier au collectif dans la perspective d'une anthropologie des sens, voire, plus largement, mettre en œuvre le projet d'« une

anthropologie politique du sensible²⁸⁷ » (Lepecki & Banes 2007 : 4). Le premier concerne l'existence de nouveaux marchés reposant sur un renouvellement de l'intérêt pour le corps, les modes de jouissance, et le sensible en tant que moyen de l'esthétique (Prost 1987, Howes 2005c, 2005d, Corrion & Marcoux 2006), ce que Roger-Henri Guerrand a nommé l'« hédonisme démocratique » (Guerrand 2004 : 108). Le seconde relève de l'émergence d'un régime cognitif nouveau marqué par une « réflexivité permanente » (Kaufmann 2005a : 16, Giddens 2000)²⁸⁸.

4.1. Odeurs [hyper-, post-, sur-] modernes

Chez les auteurs que nous venons de citer, l'identité de l'Homme contemporain est décrite comme paradoxale (Aubert 2006), constamment renégociée, singulière et relationnelle, reposant sur une multiplication des ressources pour élaborer une définition de soi que le rapport à l'alimentation illustre bien. Cette attention constante et sans cesse renouvelée aux logiques de sa propre activité, impliquant une répétition des choix paradoxalement partagée entre l'individualisation du mangeur (Asher 2005) et l'essentialisation du terroir (Bérard & Marchenay 1995, Poulain 1997, Micoud 2000, Rautenberg & al. 2000, Judy 2001, Rautenberg 2003, Assouly 2004), favorise le développement de formes originales de rapport au savoir et à sa transmission reposant sur des systèmes experts portés par les usagers eux-mêmes (Trépos 1996, Fishler & Masson 2008 pour le cas de l'alimentation). On observe ainsi depuis une vingtaine d'années l'essor du *bricolage* non seulement dans la production des valeurs et des normes sociales, mais aussi dans la production de formes nouvelles d'expertises cognitives dans la pratique de consommation (Wagner-Tsukamoto & Tadajewski 2006) engageant une transformation simultanée et consubstantielle du rapport aux savoirs savants et aux pratiques quotidiennes. Les forums Internet que nous avons étudiés sont un exemple parmi d'autres de dispositif de distribution de l'expertise.

L'espace domestique et intime en tant que dispositif par excellence du bien-être sensoriel (Pezeu-Massabuau 1993, 1994, 1999, 2003, Sèze 1994a) fait également l'objet d'une attention,

²⁸⁷ Pour être exhaustif tout en restant pertinent, il faudrait citer d'autres traits, dont les procédures d'esthétisation du quotidien et la « technologisation » des perceptions (Bull & al. 2006) que nous n'avons que trop brièvement évoquées, et sur lesquelles nous reviendrons en conclusion de notre enquête. On voit par cet autre exemple l'urgence d'un discours anthropologique sur la sensibilité et les perceptions.

²⁸⁸ Ne nous méprenons pas, la réflexivité cognitive comme catégorie de la pensée n'est pas l'apanage de l'homme « moderne ». Comme l'a justement remarqué Gérard Lenclud (1989), c'est une propriété de la modernité que de se reconnaître dans cette spécificité en l'opposant à ce qu'il appelle la pensée traditionnelle. Ce que soulignent les sociologues du quotidien, c'est l'existence de formes institutionnalisées spécifiques de la réflexivité comme mode collectif de gestion du risque, impliquant un travail singulier et constant de mise en doute de la réalité, alimentée d'une incertitude quand aux systèmes de référence à prendre en compte pour juger.

remarquable historiquement. Entre les années 1930 et les années 1970, en France tout au moins, le modèle des arts ménagers s'est imposé et a contribué à l'émergence d'un nouveau paradigme pour lequel :

« (...) la qualité de vie devient une finalité explicite de l'existence individuelle. » (Sèze 1994b : 117)

« Sous prétexte de faire du foyer un lieu agréable et coquet, on en a fait une cellule de consommation. C'est sur la famille que retombe la responsabilité de faire fonctionner l'économie. » (Segalen 2006 : 222)

La « ménagère », qui en est la responsable, devient le pilier du bonheur domestique (Segalen & Le Wita 1993 : 35). Cette lecture socio-historique fait écho aux observations critiques de Gilles Lipovetsky :

« Deux tendances cohabitent (dans notre hypermodernité). L'une accélérant les vitesses tend à la désincarnation des plaisirs ; l'autre, au contraire, porte à l'esthétisation des jouissances, au bonheur des sens, à la quête de la qualité du moment. » (Lipovetsky 2004 : 117)

Que nous observions, aujourd'hui, ce double investissement esthétique et « hédoniste » en faveur des odeurs dans l'espace domestique n'est donc pas anodin. Il se manifeste explicitement dans la gestion du propre, qualité morale essentielle des lieux (González 2005) dont la prise en charge renvoie à une économie des rôles domestiques pour laquelle la compétence sensible s'avère structurante, comme nous l'avons montré. Le travail plusieurs fois cité de Sarah Pink (2003, 2004) démontre, dans la lignée des recherches sur l'individu contemporain, que la capacité d'*agency* se déploie également dans le registre de l'organisation de l'environnement sensoriel, et plus particulièrement dans celui des tâches domestiques. Par ailleurs, l'externalisation croissante de certaines activités domestiques, culinaires notamment, au-delà de l'enceinte privée, aboutit à leur revalorisation en tant que pratiques ludiques. De ce fait, elles participent également à un rapport nouveau aux sens, aux rôles et à la transmission des compétences (Segalen 2006) ainsi qu'à une redéfinition de l'intime au-delà du cadre domestique et familial (Roseneil & Budgeon 2004).

Ce double bricolage identitaire et cognitif qui caractériserait donc « notre époque » affecte également les compétences perceptives savantes et ordinaires. Cela a été montré en ce qui concerne les savoir-faire professionnels, notamment à partir d'enquêtes portant sur la patrimonialisation des savoir-faire organoleptiques dans le cas des AOC en France, comme nous l'avons discuté au premier chapitre, ou sur la conservation de la biodiversité en Amérique Latine (Nazarea 2006). Si on a défini la modernité comme une période de mise en image de soi et de

l'altérité (Mitchell 1989), la modernité avancée a étendu et systématisé ce processus à l'ensemble des relations multisensorielles à l'aide de dispositifs technologiques nouveaux (Sauvageot 2003).

Dans notre recherche, nous avons montré comment les processus de transmission familiale s'inscrivent eux-aussi dans ce contexte macro-sociologique. Notre étude centrée sur la transmission verticale a en effet rencontré des formes d'expertises perceptives partagées horizontalement dépassant largement ce cadre familial, qu'il s'agisse des forums Internet, de systèmes experts tel le mouvement associatif Slow Food (Parkins 2004, Parkins & Craig 2006, Pink 2007) ou plus simplement de formes de solidarités cognitives dont l'existence, dans le cadre des compétences domestiques féminines, est avérée à des époques plus anciennes (Verdier 1979). Ce que notre époque aurait de spécifique, ce n'est pas tant cette dialectique de la transmission de compétences perceptives entre communications horizontale et verticale, motivée par le discours de la perte et de l'absence de transmission, mais plutôt l'existence de nouveaux espaces et outils de communication. Ceux-ci supportent la production et le partage de représentations utiles aux processus de transmission familiale, sans pour autant s'y confondre.

La mémoire familiale se déploie ainsi dans de nouvelles formes horizontales de transmission, telles qu'autorisées aujourd'hui par Internet (Carmagnat, Delville & Mardon 2004). Contrairement à ce qui a été défendu (Classen & Howes 1994), les nouvelles technologies ne servent pas seulement à l'appauvrissement par homogénéisation des environnements perceptifs, mais contribuent également à la production de formes d'expertises olfactives nouvelles, consubstantielles des processus de transmission familiale. Dans la perspective de l'anthropologie des sens, ces ressources technologiques permettent ainsi l'existence de formes de « contre-mémoire sensorielle » (Seremetakis 1993b). L'argument développé par Nadia Seremetakis dans un contexte de migration hellène aux USA consiste en la démonstration de formes de patrimoines olfactifs qui « résisteraient » à l'extinction en étant ravivées régulièrement par une culture matérielle choisie, dotée de qualités sensorielles spécifiques. Le risque, comme le souligne David Howes (2003), est de conduire à une essentialisation de ces qualités sensorielles et de nier la possibilité d'un apprentissage perceptif chez l'individu. La perceptive d'ethnographie cognitive des perceptions que nous avons élaborée permet une lecture plus nuancée de ces processus qui les situe dans le contexte de la sensibilité ordinaire. Nous proposons de le montrer en discutant des données concernant la mémoire olfactive des migrations dans le domaine alimentaire en particulier.

4.2. Le cas de la mémoire olfactive des migrations, les frontières alimentaires

Dans notre étude, nous avons abordé la question des migrations au travers des biographies sensorielles qui se constituent dans l'expérience de l'altérité olfactive (Classen, Howes & Synnott 1994, Gigengack 2006). Nos données ont en commun avec les travaux que nous venons de citer de souligner l'existence de barrières rigides entre niches odorantes du point de vue des odeurs corporelles, chacun se méprenant sur la complexité des environnements olfactifs des autres en même temps qu'il les juge déplaisants. Cette analyse tranche de manière frappante avec nos données concernant le domaine culinaire. Bien entendu, la question de la catégorisation du bon et du mauvais y est tout aussi déterminante, mais les discours se sont orientés vers des formes différentes plus enclines à valoriser l'altérité alimentaire sous la forme d'un exotisme culinaire célébré (Régnier 2004). De nombreux travaux ont ainsi montré l'importance de la mémoire alimentaire des sens (Aubaile-Sallenave 2000, Bahloul 1992) et son rôle dans la fabrication des traditions et la définition des identités (Sutton 2001a, 2001b, 2003, Hernandez & Sutton 2003, Law 2005, Holtzman 2006, Lankauskas 2006, Manalansan IV 2006). L'odeur culinaire peut facilement désigner un ailleurs qui est également un avant originel, le lieu d'où une famille est issue il y a une, deux, voire trois générations, contribuant ainsi aux biographies sensorielles familiales.

Pour comprendre ce qui se joue à ce niveau, il faut étudier l'environnement perceptif « des origines », tel qu'il prend forme chez nos informateurs adultes dans les interactions quotidiennes qui mobilisent cette présence du passé (Hecht 2001, Petridou 2001). Dans les situations de migration transnationale²⁸⁹, comme dans toute formation de patrimoine familial, la connaissance de cet environnement, mais aussi sa marque au présent, se constitue dans la (re)connaissance d'une rupture entre un avant et un après cette étape :

« Je parlais le français, certes, mais j'étais quand même étrangère, et dans le domaine d'odeurs je sais que je connaissais rien du tout. » (Misaki)

²⁸⁹ Certains de nos informateurs ont ainsi vécu une situation de migration transnationale vers la France, depuis le Brésil (2 informateurs), le Japon (1) et l'Afrique Centrale (2). Un informateur belge, de parents belges, a vécu les six premières années de sa vie dans l'ancien Zaïre, un autre a passé plusieurs années de son enfance en Allemagne. Si ces différents informateurs apportent un peu plus d'hétérogénéité à notre échantillonnage, ils nous montrent que, du point de vue du patrimoine olfactif, la situation de rupture inhérente aux situations de migrations transnationales n'est pas si éloignée que cela des situations de déplacements biographiques à l'intérieur d'un territoire tel que la France. Comme la pensée sauvage, la pensée des odeurs opère par un jeu de catégorisation de l'environnement qui semble toujours trouver un matériel pour opérer de nouvelles distinctions. C'est ainsi que, même dans des situations de migrations transnationales, les ruptures intergénérationnelles ne sont pas toujours là où on les attend.

L'identification d'une différence d'ambiance olfactive constitue le point de départ pour la patrimonialisation d'un ensemble de traits séparant les dispositifs de la sensibilité qui est partagée dans chacune des cultures mises en comparaison.

« L'Afrique, je ne sais pas si vous connaissez un peu, mais, l'Afrique c'est dans un premier temps le plein air. Tout le monde est dehors, on parle à vive voix, on fait attention à tout, à tout le monde, la manière de parler, ça n'a rien à voir avec ici [Lyon]. Pour moi, la première année, me retrouver dans une petite chambre, comme si j'étais dans une prison, ça choque, et il faut du temps pour connaître ses voisins, alors qu'en Afrique, c'est automatique. Tout ça, les premières semaines, ce n'est pas facile. » (André)

Ce type de discours dessine les catégories des « environnements des origines » et « environnement de vie » pour traverser petit à petit un nombre important de jugements olfactifs quotidiens. En prêtant attention aux composantes olfactives de ce clivage, nous observons la manière dont les souvenirs de l'enfance, tels qu'ils s'inscrivent dans une métamémoire, donnent une présence à l'ailleurs.

« De temps en temps, en sortant de la maison, je remarque une odeur que j'ai sentie quelque part au Japon. C'est rare, mais ça arrive. C'est dans l'atmosphère, je ne sais pas d'où ça vient. (...) c'est dans l'atmosphère, c'est une vision globale des choses. (...) et, de temps en temps, je sens l'odeur de Munich, à Nice, mais je ne sais pas, je ne peux pas t'expliquer [rires]. C'est le premier jour où je suis arrivé à Munich (i.e. en Europe). » (Misaki)

Il apparaît que pour comprendre la production d'un patrimoine olfactif alimentaire, il est nécessaire de dépasser le cadre strictement familial pour intégrer deux catégories univoques de l'« avant » et de l'« ailleurs », dont le croisement contribue à alimenter l'expérience quotidienne des préférences olfactives dans ce domaine. C'est cette production patrimoniale que nous discutons ici, où l'articulation entre transmission des compétences et formation d'un héritage jouent un rôle déterminant.

4.2.1. Une performance située de l'ailleurs

L'« avant » et l'« ailleurs » sont des catégories qui émergent avec la nostalgie et l'observation ordinaire d'une distance entre des environnements sociaux, matériels et sensoriels. De ce point de vue, les situations de migrations transnationales rendent particulièrement lisible ce travail sur la mémoire, mais elles ne diffèrent pas, d'un point de vue strictement formel, du processus général qui prend appui sur le décalage constaté et mis en récit entre l'environnement olfactif domestique de l'enfance et celui élaboré adulte. Compte tenu de la définition de ce concept, cette rupture de l'environnement olfactif est nécessairement double : elle concerne autant des géographies (domestiques) dont la comparaison s'articule autour de quelques pôles

olfactifs identifiés (Dulau 2004), qu'une sensibilité et des compétences acquises et élaborées dans un contexte social à réapprendre.

Ce qu'il faut également comprendre, c'est de quelle façon le souvenir olfactif des lieux des origines possède des effets phénoménologiques propres, au-delà de l'opération de reconnaissance et d'identification d'odeurs. Au troisième chapitre, nous avons distingué trois modalités cognitives d'existence des odeurs selon l'attention qui relie le sujet percevant à ce qu'il perçoit. La première modalité est celle de l'attention portée sur soi-même et les effets de la perception. Paradoxalement, c'est dans l'attention à soi-même (plus précisément aux effets du monde sur soi-même) que prend forme l'expérience, vive et non pas seulement évocatrice, de l'ailleurs, ce que David Sutton appelle « returning to the whole » (Sutton 2001b).

4.2.2. Le sentiment de rupture, moteur de la connaissance

Les situations de migration sont traversées par des observations sur la différence des environnements sensoriels, et olfactifs (Alsop 2002, Huttunen 2005 : 181). Nous l'avons observé dans le domaine de l'odeur du corps.

« L'odeur corporelle naturelle, je n'y avais jamais pensé quand j'étais au Japon. C'est en arrivant en France, c'est vrai que les Occidentaux en général ils sentent fort, ils sentent plus fort que les japonais. Naturellement, c'est vrai qu'il y a des odeurs en particulier que, ... comme, par exemple, des Noirs qui n'existent quasiment pas au Japon, ils sentent quand même fort, alors ce n'est pas la sueur, mais c'est l'odeur corporelle qui est très particulière, qui sent, qui marque que c'est des Noirs [rires] ! » (Misaki)

Cette observation est peut-être la mieux partagée par nos informateurs ayant vécu des situations de migration importantes. Les odeurs du corps cru et les odeurs du corps étendu sont l'objet d'une focalisation importante pour mettre en perspective les « différences culturelles » :

« Les Français, ils se parfument plus que les Japonais. Moi je suis incapable de dire si c'est ton odeur naturelle ou si c'est ton parfum. Mais je pense plutôt que c'est en général le parfum qu'il met, plutôt que son corps, que je sens. Mais après, il n'y a pas de même odeur, au même titre que les Africains, ou les Noirs, ou des fois les Arabes aussi. Ça, non, on ne les sent pas forcément chez les Français ! » (Misaki)

Au Japon, me rapporte cette même informatrice, plusieurs études ont été conduites à propos de l'odeur des hommes qui, entre quarante et cinquante ans, diffuseraient une odeur exécrationnelle que désigne une expression consacrée, *wei-xji ksa* ou *wei-xji ksa ksa*²⁹⁰, littéralement « la

²⁹⁰ La transcription en alphabet latin est de notre informatrice.

puanteur de l'homme de quarante ans »²⁹¹. Cette focalisation culturelle s'observe également dans le domaine des odeurs culinaires, s'établissant à partir de l'identification de la forme olfactive de plats parmi les plus représentatifs du territoire de référence :

« [Plat cubain chez un exilé cubain, à Paris] *Il tenait une casserole bouillante ; il courut à la cuisine et la posa sur le granit, ça dégagait une odeur sublime de maïs, c'est sûr, mon odorat était infailible, c'était du tamal braisé, rien que ça.* » (Valdes 1997 : 323)

« *Une cuisine de l'Afrique centrale, ça n'a rien à voir avec une cuisine de l'Afrique de l'Ouest. Quand on fait une cuisine sénégalaise, quand je rentre, je vais sentir, et là, le flair me tient, je sais que là, c'est de la cuisine de type sénégalais.* » (André)

4.2.3. Des écarts de sensibilité ?

Ces descriptions, élaborées à partir de souvenirs d'enfance ou de voyages touristiques et de « retour au pays » prennent appui sur la présentation des différences de qualités écologiques entre pays ou régions, dont les traits varient surtout au niveau des intensités. Dans le cas des déplacements, l'évaluation de l'intensité constitue par ailleurs une prise perceptible évidente qui accompagne la description des sources odorantes. Karim en fournit une belle illustration en rapprochant un souvenir de voyage en Inde des odeurs du Maroc, pays d'où est natif son père :

« *Il y a une population d'odeurs, un champ d'odeurs extrêmement riche, et tu en as tout le temps. (...) Dans ces pays-là, c'est plus fort et il y en a plus. Mais après, identifier clairement ce que c'est, non ! L'encens, la nourriture qu'ils font, les égouts qui ne marchent pas très bien, voilà. C'est comme un fond sonore très présent quoi : les odeurs de bouffe, les odeurs de fumée, les odeurs de voiture. Ici, en ce moment, on le sent un peu, ici sur Lyon. Mais, les autres odeurs, tu les sens, mais comme tu les a pas identifiées, tu ne sais pas les rattacher à quelque chose, donc ça passe, c'est ce que je dis avec le fond.* » (Karim)

Seules quelques formes olfactives émergent hors de ce « fond », pour qui est capable de les mettre en correspondance avec des expériences spécifiques :

« *Un jour, on m'a offert un encens, ça sentait comme au Maroc, chez mes grands-parents, c'est vraiment une odeur particulière. A part ça, sinon, il n'y a pas de truc. A part la nourriture, je ne saurais pas te dire. Si : la viande séchée dans le cellier, ça pue, enfin, c'est fort quand même. Mais bon, je n'ai pas trop de souvenir. C'est un autre espace au niveau odeur, mais de fond. Je trouve que c'est beaucoup plus riche, autant en termes d'odeur que de couleur ou de bruit. Mais je ne saurais pas en dire plus que ça. Ça fait partie du décor quoi.* » (Karim)

²⁹¹ Cette question fait l'objet de plusieurs recherches conduites au Japon en vue de déterminer les facteurs objectifs à l'origine de cette odeur et de son caractère déplaisant. Voir l'étude disponible sur Internet (en japonais) : <http://www.lion.co.jp/press/2004060.htm> qui identifie des qualités spécifiques de la sudation des hommes de cette tranche d'âge. Il importe de signaler que cette observation est partagée par « des lycéennes, des collégiennes même, des filles qui détestent les hommes de la quarantaine, la cinquantaine, et ils puent. Et on décrit comme ça, qu'ils ont une odeur particulière d'homme de quarantaine, cinquantaine, qui est détestable chez les filles, chez les jeunes filles. » (Misaki) Cette focalisation culturelle par le langage sur les propriétés olfactives des hommes d'un certain âge a également été découverte par Annick Lévy-Ward (1998) qui réalise une observation identique pour la langue thaï, celle-ci possédant une expression spécifique pour décrire le caractère déplaisant des hommes chauves !

Ces formes olfactives saillantes qui, chez l'individu qui les perçoit, semblent se donner indépendamment de sa propre activité, accessibles pour tous, constituent des points d'ancrage pour organiser la comparaison entre niches odorantes. C'est également ce que montre Hakim qui, né en Algérie où il retourne occasionnellement, nous a longuement parlé d'une certaine odeur de viande grillée :

« Où que tu ailles, tu as comme une odeur nationale, quoi. J'ai une odeur comme de brochette, le cadre général, il est dominé par ça. C'est extra. Tu sens cette odeur-là, on est bien, c'est super. » (Hakim)

Elaborée dans la répétition des perceptions, une forme olfactive émerge en tant qu'objet « typique » contribuant à la définition de l'« expérience d'être au Maroc » :

« En habitant en France et en allant au Maroc régulièrement, quand tu retournes, ça te refrappe à chaque fois. Un stock d'odeurs que tu connais et que tu retrouves parfois et tu te dis : je connais, quoi. Par contre, certaines odeurs, des souvenirs, ça me le fait plus de les revivre, j'ai perdu l'odeur. Ce n'est pas assez ancré. J'ai gardé le souvenir de, je ne sais pas des odeurs, le pain cuit dans la terre, l'odeur du thé, qui ont une odeur. Des trucs que tu as déjà vécus et revécus, ça t'aide vachement à les garder en fait. Tu te rends compte que tu les as parce que tu les as retrouvés. » (Karim)

La dernière phrase de cet extrait illustre un élément important du processus cognitif en jeu. Elle met en avant le rôle de l'activité de récupération mémorielle dans la production d'une forme olfactive bonne à penser les catégories topologiques « des origines ». Le sentiment de « retrouver une odeur » ancre cette forme olfactive dans la mémoire du corps, directement reliée au territoire dont l'odeur est typique. Dans ce processus, les biographies sensorielles en tant que mise en ordre organisant ces différentes expériences entre elles au sein de catégories multi-sensorielles (l'exotique, le chaud, etc.) présentant souvent une forte dimension sociale (odeurs familiales, odeurs du Maroc, etc.). La répétition des voyages et « retours au pays » contribue à la formation de ces récits en même temps qu'elle guide l'attention vers ces formes émergentes qui deviennent des objets typiques, comme le montre un informateur belge ayant récemment acquis une maison de campagne au nord de l'Ardèche :

*« - [Marc] Ça a l'air un petit peu plus épicé vers le sud, par exemple, un peu plus fort, les goûts sont plus prononcés, je crois. Enfin, pour moi, c'est vrai que quand tu prends des parfums ou je ne sais pas, des after-shave, enfin, quand c'est des grandes marques, c'est le même ! Mais je ne sais pas moi, des parfums, vraiment, il me semble que c'est plus épicé.
- [Nous] Les parfums que portent les gens ?
- [Marc] Oui !
- [Nous] Plus on descend dans le sud, plus on sent,
- [Marc] Oui, il me semble. Je ne sais pas si c'est une idée ?
- [Nous] Non, c'est possible. Alors qu'en Belgique, c'est plus...
- [Marc] On le sent moins fort. Les odeurs sont moins pénétrantes, enfin, tout dépend des parfums sûrement, il y a des choses qui sont assez fortes et d'autres qui sont un peu plus classiques, quoi.
- [Nous] Oui, donc ce serait dire que les gens du Sud aiment davantage les odeurs un peu fortes, alors ?
- [Marc] Hmm-hmm. Je ne sais pas, c'est l'idée que ça me vient. Mais c'est souvent comme ça, oui. »*

Après avoir discuté de l'odeur des personnes, l'entretien s'est poursuivi dans le domaine culinaire. L'argument est formellement similaire :

« Plus on descend aussi en Europe, par exemple, plus on descend vers le sud, plus c'est piquant quoi. Même en Afrique du Nord, le Maghreb, tout ça, c'est assez costaud, hein, l'harissa et des trucs ainsi, c'est... enfin, moi, ça ne me déplaît pas. »
(Marc)

Dans les discours de ce type, nous observons une généralisation conceptuelle de la sensibilité des habitants d'une niche odorante qui tend à se confondre avec les qualités odorantes du lieu. Cette correspondance emprunte aux ressorts logiques du modèle de l'imprégnation, les sensibilités comme style étant définies comme des extensions naturelles du territoire :

« Ce qu'on a appris jeune, c'est resté en nous. » (Marguerite)

Les géographies d'odeurs qui prennent forme dans ces activités sont premièrement structurées par une opposition classificatoire entre l'endogène et l'exogène, opérateur nécessaire aux mises en scène de soi (Staszak 1998). Il n'est pas rare, alors, d'observer le sentiment d'une vive opposition entre sensibilités de l'ici et de l'ailleurs, représentations structurantes reliant sa biographie singulière à une histoire collective :

« J'associerai donc sur mon enfance au Maroc durant la période coloniale, quand tout discours ne se tenait que par rapport à la mère-Patrie et où ce qui était vu, senti, touché, goûté était renvoyé à un modèle de plaisir dont, seule, la France était le référent et le détenteur, renvoyé donc à une frustration inévitable. » (Harrus-Révidi 2006 : 15)

« Je dis que j'ai perdu mon odorat en France. » (Marguerite)

Selon nos informateurs ayant vécu une part de leur enfance dans un autre pays (Maroc, Brésil ou République Centrafricaine), leur sensibilité olfactive est tout autant le résultat de leur biographie sensorielle singulière que l'expression d'une identité collective. La biographie sensorielle articule ces deux niveaux en associant le pays d'accueil et le pays d'origine sous la forme d'une gradation plus nuancée qu'une simple opposition :

« Quand tu quittes le village pour la ville, c'est une autre odeur. Et quand tu arrives en France, c'est encore autre chose. »
(Marguerite)

Pour les informateurs qui ont vécu quelques années dans le pays « des origines » (Brésil et, surtout, République Centre-Africaine), l'histoire raconte une absence progressive des odeurs dans l'environnement en même temps qu'une perte de sensibilité :

« Tu sais, en Afrique quand tu arrives sur le marché, tu sens des odeurs, des trucs comme ça. Mais ici, c'est tellement nickel, tu sens rien. Et même la bouffe, elle n'a pas de goût. Et quand tu as pas l'odeur tu as pas d'appétit. Idem pour le goût : tout est fade, tout est propre. Chez nous la viande est boucanée, tu coupes ça à l'air libre, il y a les mouches qui passent. Ici, tout est emballé, tout est propre. Si il n'y a pas d'odeur, ça n'attire pas les mouches. En été, un peu, alors que chez nous, c'est tout le temps, mais ici tout est nickel donc voilà. Et puis après, on s'habitue. Il y a des fruits qui n'ont pas d'odeur. Alors que chez nous c'est tout parfumé. Les bananes, l'ananas, de loin tu sens l'odeur, Mais ici, rien, il faut vraiment être tout près pour sentir un peu. Ici, ils sont cueillis verts, ils mûrissent dans le bateau. Ça, ça nous manque. Il y a des gens qui ne mangent plus ça, alors qu'ils adoraient en Afrique : parce qu'il n'y a plus d'odeur, il n'y a plus de goût. Ça devient tout joli, mais ce n'est pas bon. » (Marguerite)

La nostalgie « des origines » se marque par un sentiment très vif de perte qu'une culture matérielle odorante – à forte composante culinaire – contribue à mettre en scène par et pour les membres d'une communauté d'exilés (Ahmed 1999). Dans le cas de Marguerite et de ses amis centrafricains, les viandes boucanées, et une préparation très épicée, le *dadawa*, jouent ce rôle.

« Ce n'est pas dans tous les villages. C'est typique à chaque ethnie. Donc c'est vraiment les gens de ma région du nord qui le font beaucoup. Et maintenant, ils commencent à le vendre en ville, au marché, un peu à la frontière du Tchad, du Cameroun, et les gens se mélangent et les gens de la capitale vont s'approvisionner là. Et les femmes de la région le font. Il paraît que ça a des vertus médicinales, ça fait baisser la tension. Et du coup ça devient cher. Un produit de luxe, alors que c'est un truc pourri, de sauvage. Quand on était jeune, les gens des autres ethnies disaient que ça pue, que c'est mauvais. Ils disaient : « c'est pour les sauvages ». Et donc, ça fait partie de notre alimentation. Le dadawa devient un luxe. Et ma maman le faisait aussi beaucoup, on participait au lavage. C'est une sorte de fruit, comme le pois gourmand : un haricot vert et plus plat qu'on laisse fermenter²⁹². » (Marguerite)

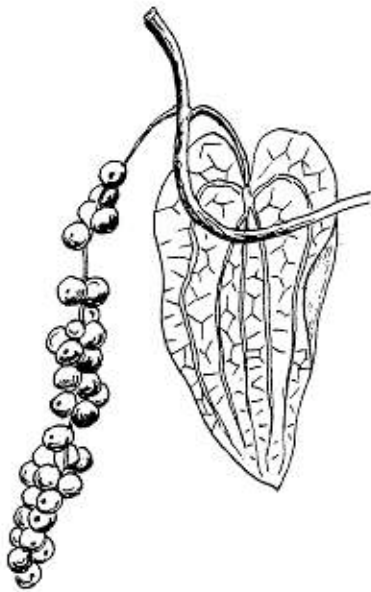


Fig. 5.6. Graines de Neré, d'après Pele & Le Berre (1967 : 62).

Le *dadawa* est tout à fait caractéristique de cette culture alimentaire qui, pour les uns, se manifeste sous une forme radicalement exotique, « excessivement odorante » voire particulièrement désagréable, alors que les autres, habitués à sa présence dans le régime alimentaire ordinaire, y voient un référentiel olfactif normal voire nécessaire.

« Le dadawa, c'est une épice pour donner du goût et de l'odeur. Il y a des gens, quand ils n'ont pas ça, ils n'ont pas envie de manger. Sans ça, ça n'a pas de goût. Quand on est invité chez des compatriotes, on se dit à l'odeur : c'est le dadawa. On se dit que ça pue, et que Chirac il ne sera pas content [rires]. Donc, j'ai dit attention les Africains, mangez comme en France : « oui, mais ça n'a pas de goût » qu'ils me répondent [rires]. » (Marguerite)

Pour autant, il serait trop rapide d'affirmer que les ressortissants de République Centre-Africaine « préfèrent les odeurs fortes ». Ce point de vue, qui est bien entendu celui des individus qui ne

²⁹² Le *dadawa* est un condiment réalisé à partir de la poudre fermentée des gousses du *Parkia Biglobosa*, « néré » en bambara. Très répandu en Afrique de l'Ouest (Mali, Burkina Faso, Sénégal, Nigéria, Nord-Cameroun), il est préparé et vendu sous la forme de boulettes noirâtres et odorantes ou de plaquettes (Pele & Le Berre 1967).

partagent pas ce régime alimentaire, ne permet pas de rendre compte des jugements affectifs qui, dans la réalité, montrent d'importantes nuances. Ainsi, par exemple, la description qui suit rappelle qu'il n'y a pas de préférence inhérente pour les odeurs intenses et montre comment la finesse olfactive s'élabore au sein des régimes odorants réputés pour leur « brutalité » :

« Par exemple le saumon frais : je ne supporte pas. Donc j'achète plus de saumon frais. Nous, on achète le vrai poisson qu'on écaille nous-même mais plus le saumon. Le poisson-chat, au pays je me régalaïs. Ici on achète ça chez nos cousins les Chinois, ce sont eux qui vendent nos pays africains. C'est une honte pour nous, mais bon. » (Marguerite)

« Le poisson il ne faut pas que ça sente fort, il faut mettre des odeurs pour ne pas que ça soit trop odorant, des épices. Quand on le prépare, quand tu goûtes, il y a des manières que tu apprends : pour que les odeurs restent ou partent, ce n'est pas bon s'il y a un manque de finesse, etc. » (Marguerite)

De la même façon, les « odeurs fortes » désignent dans le domaine des odeurs du corps une catégorie d'événements olfactifs disqualifiants. En particulier, les jeunes filles doivent être très attentives à ne pas présenter « une odeur intime trop forte ». L'apprentissage des façons de se laver le corps est très important :

« Quand une jeune fille sent beaucoup, c'est pas bon. Dans les provinces, on utilise du citron pour les aisselles et tout ça, pour ne pas que ça sente mauvais. Sentir bon, c'est important : si tu sens mauvais, tu n'auras pas d'homme. » (Marguerite)

Quant aux cosmétiques, objets de distinction, ils sont mieux connus et appréciés dans les villes de République Centrafricaine que par nos informateurs vivant à Lyon :

« Les hommes et le parfum, il faut bien voir les urbains et les ruraux. Les ruraux, ce n'est pas du tout leur affaire. Les urbains, ils aiment bien les ajouts, ils aiment bien les parfums de marque. Ils demandent d'envoyer le dernier Cardin, ils nous demandent le Jacomo de Jacomo, ils nous apprennent des choses, ils pensent ici que ce n'est pas cher. Quand les gens évoluent socialement, il faut sentir bon. C'est aussi un signe de richesse. Alors, quand nous on arrive là-bas, c'est vrai que ça reste dans la maison et on dit : « ça sent la France, là ». Les gens reconnaissent que je viens de France sur le marché parce qu'ils reconnaissent le parfum. Ils reconnaissent : ça, c'est le Poison, ça c'est le Yves St Laurent, ils reconnaissent. Mieux que moi, ils connaissent mieux les parfums que moi.(...) Moi, ici, j'ai tout essayé, je mets Hot de Givenchy, c'est doux. Je n'aime pas trop, trop fort. On m'a offert un autre parfum, je l'ai laissé, il était trop fort. » (Marguerite)

En réalité, l'« odeur forte » désigne plutôt l'expérience de l'altérité olfactive, quelle qu'elle soit, c'est-à-dire les odeurs qui, quoique familières, résistent à la sensibilité mise en place dans le creuset des familles.

4.2.4. Une structuration de la sensibilité par l'extraordinaire

Outre des différences écologiques, les sensibilités sont supposées tirer leur origine de pratiques culturelles spécifiques. Les arguments évoquent ainsi un ensemble d'usages rituels et de

significations symboliques qui contribuent à la production d'expériences olfactives distinctes et partagées au sein d'une culture :

« Si on parle d'odeurs de chez mes grands-parents, et en général, au Japon, la religion pratiquée c'est le bouddhisme et le shintoïsme. Mes grand-parents, tous les deux, ils pratiquaient le bouddhisme. Et dans le bouddhisme il y a un petit autel. A la maison, quand on était petit il y avait toujours les encens allumés. Donc il y a une odeur d'encens que, même si je vois des gens qui raffolent de l'odeur de l'encens, en pensant au Japon et tout ça... pour moi, l'encens c'est pour les morts [rires] ! »
(Misaki)

Les rituels religieux et, dans leur forme profane, les fêtes en général, sont des occasions de transformation radicale des niches sensorielles, et notamment odorantes (Howes 1987b, Roubin 1998). L'espace-temps spécifique de la fête se constitue dans un surenchérissement d'existence qui se marque soit par un travestissement de l'ordre olfactif normal (c'est le cas de l'usage des mauvaises odeurs), soit par une répétition des unités (olfactives) du rite (Lévi-Strauss 1971). Enfin, les rituels orientent l'attention d'un ensemble d'individus autour de quelques formes olfactives-privilegiées. Partout où elles sont documentées, il apparaît que :

« (...) ces bonnes odeurs demeurent ensuite, dans la mémoire des individus, indissociablement liées à l'idée de fête et de bonheur. » (Coiffier 2004 : 158)

Dans de futures recherches, il nous paraît souhaitable d'engager une enquête ethnographique systématique sur les qualités sensorielles et perceptives du rite et le rôle essentiel des odeurs dans cette écologie. Elle veillera en particulier à identifier les actions sur la niche odorante qui visent une transformation de l'expérience perceptives des participants. Cette lecture stratégique, typique des modernités avancées par son caractère réflexif et son action sur les corps en tant qu'objets, est illustrée par une rubrique d'un site Internet communautaire destiné aux internautes américains de confession musulmane. La journaliste s'interroge : comment faire naître une expérience de l'Aïd qui soit aussi vive que celle de Noël pour les jeunes Américains qui le célèbrent, de manière religieuse ou laïque, et pour lesquels le plaisir de participer à cette fête est manifeste ? La stratégie déployée par la journaliste montre une connaissance fine de la contribution des odeurs aux mécanismes de la tradition :

« Muslims in America and the Western World all know the scent of Christmas. As they walk through the malls, streets and stores each December, the scent of gingerbread, pine needles and cinnamon waft through the air. Even Muslims who don't live in America probably gaze at the news coverage and wonder – why is everyone so excited? And as Muslims we wonder – how can I get my children to be that excited about 'Eid? Christmas is a « hard act to follow ». However, Muslims can create an atmosphere of 'Eid that will capture the hearts and joy of the children – even in the midst of Christmas trees and Santa's sleigh. It's all a matter of science. »²⁹³

²⁹³ Karima Burns « Scents of Holidays. The science behind 'Eid in the western world », www.islamonline.net , consulté en décembre 2007

Cet article illustre bien les propriétés d'une modernité avancée dans le cadre de laquelle la tradition est explicitement pensée telle une construction, dont on fait sciemment usage pour susciter une appartenance. Ce travail opère à partir des composantes intimes et affectives – sensorielles – et emploie l'argument scientifique comme un outil de tradition :

« One thing that already smells wonderful during Eid' is the 'Eid breakfast. However, when creating a strong event oriented memory one needs to create a regular sensation of smell related to that event. For this reason Muslims should try to prepare very savoury and pungent dishes during 'Eid which use a variety of aromatic spices such as cinnamon, cloves, cardamom, curry or cumin. The smells of cooking should also be supplemented with pleasant smells in the atmosphere. One can choose to use essential oils or incense, but the smell should be special and associated with 'Eid time. A person can use essential oils typically used in spiritual celebrations of the Muslim world such rose oil or sandalwood. Alternatively, one can mix a personal oil combination to create a personal perfume for 'Eid time or to create a special room scent for the 'Eid Holiday. One such combination could be that of sandalwood, neroli and patchouli. Another idea is to combine geranium and rose or to combine rose and ylang ylang. Bergamot with a touch of lemon or tangerine is perfect to create a celebratory mood. These scent combinations could be used as incense or as perfume. »²⁹⁴

Ce mode d'emploi de la tradition est évidemment un cas extrême. Il montre la contribution des événements festifs et ritualisés dans la production de la typicité à partir d'événements odorants partagés et suscités, et des outils sémantiques de focalisation. Ce mécanisme est également à l'œuvre dans les souvenirs de vacances et les dispositifs mis en œuvre pour faire revivre, pour soi (ou pour un groupe de personnes²⁹⁵), l'expérience de l'ailleurs :

« Le souvenir que j'ai, c'est qu'on avait passé toute la nuit dans un bateau, pour passer de l'Espagne au Maroc, et quand on est arrivés à Tanger, on est sortis du bateau, et ça sentait, mais vraiment, fort ! Ça sentait une odeur que j'avais pas eu l'occasion de sentir jusqu'ici, ça sentait la viande, parce qu'en fait il y a plein de petites échoppes, qui font cuire de la viande de long des routes, un peu partout, les kébabs, machins. Donc, ça sentait vachement la viande grillée, et ça sentait la poussière, enfin, la terre battue un peu remuée, c'était une atmosphère très sèche, et quand on est arrivés, ça sentait ça. Tout le temps que je suis restée là-bas, ça sentait ça vraiment régulièrement. Ça, je sais que ça m'a marquée. » (Fanny)

De ce voyage qui a profondément marqué Fanny depuis la fin de son adolescence, il restait encore au moment de notre entretien une nostalgie importante et un vif intérêt pour le Maroc et les Marocains. La dimension olfactive, et plus largement sensorielle, de sa mémoire du voyage constitue une ressource importante pour tenter de reproduire a posteriori un environnement olfactif similaire, sous une forme nécessairement imparfaite.

²⁹⁴ Idem.

²⁹⁵ C'est ce que décrit, avec beaucoup de finesse, Anna Zisman, dans un article consacré aux souvenirs de vacances. « Déjà au plein cœur du désert, Sylvie avait eu l'idée de ce dîner. Une mise en scène de cette expérience vécue en commun. Avant même de rentrer, elle et son compagnon pensaient ainsi ce voyage comme quelque chose de révolu. Ce qu'ils éprouaient le soir, autour d'un feu de bois, avec les grognements des dromadaires au loin, l'odeur de la graisse animale qui grille au-dessus des flammes, le goût du thé qui brûle la langue, ils le figeaient dans leur mémoire pour tenter de retrouver ces sensations au retour, chez eux. Pouvoir, sur commande, convoquer les images et les sensations de ce voyage pour se replonger dans ce qu'ils avaient pu s'approprier du désert qu'ils avaient traversé : ils fabriquaient jour après jour des souvenirs au présent. En effet, tandis qu'ils mangeaient le couscous préparé par les Maures, ils étaient déjà plongés dans ces souvenirs qu'ils tissaient autour des quelques repères peut-être reproductibles au retour : la nourriture, les habits, la vaisselle. Des particules de désert à rapporter à la maison. » (Zisman 2004 : 165-6)

« - [Fanny] *Quand je suis revenue, j'ai eu du mal à revenir, et donc j'ai essayé de retrouver tout ce qui est rattaché et notamment les odeurs, parce que c'est très affectif. Toutes les odeurs, chez moi, je pense. Donc j'ai acheté le savon que j'ai trouvé dans une boutique marocaine, dans la Drôme. (...) Au début j'étais passionnée par tout ce qui avait trait au Maroc. Juste après être rentrée, je faisais du thé, j'achetais de la menthe fraîche, ce que je ne fais plus du tout. Et puis, même les gens, les gens originaires du Maghreb que je croisais, ben ça me passionnait, j'étais devenue une passionnée de la question. Et donc, qu'est-ce que j'ai fait pour entretenir le truc ? A travers les gens avec qui j'étais partie, les photos, la nourriture j'essayais, plusieurs fois de faire les plats, mais ce n'était pas très... heureux.*

- [Nous] *Tu avais essayé quoi ?*

- [Fanny] *Faire les pommes de terre avec les olives, et puis je m'étais acheté le plat, mais je n'ai pas trop essayé. Et puis il y a aussi aller dans les restos. Alors, ça oui, les odeurs de la nourriture, dans les restos tunisiens, marocains et tout ça, je les ai un peu retrouvées aussi ! Parce qu'il y a beaucoup de plats à base d'olive, et donc je retrouvais ça un petit peu. »*

S'agissant de ce voyage en particulier, c'est le thé à la menthe²⁹⁶ qui est devenu le support matériel privilégié du souvenir, opérant une sélection parmi les différentes sources odorantes évoquées dans le récit, dont l'air sec et la viande cuite. Alors que ces souvenirs odorants sont devenus virtuels, l'odeur de thé à la menthe :

« Il revient de temps en temps. Maintenant, quand je sens de la menthe, alors, soit je vais dans un petit bistro, soit je vais dans un petit café dans le vieux Nice, où ils font du thé à la menthe, mais même en supermarché quand je sens l'odeur du thé à la menthe, c'est clair que, directement, ça m'y fait penser. » (Fanny)

« Et quand je suis revenue du Maroc, je m'étais acheté la théière, le thé noir, je m'achetais de la menthe, et j'en faisais souvent ! Avec tout ce qui était associé ! (...) Et donc voilà, j'invitais les gens avec qui on était partis, puis on se faisait un thé à la maison. » (Fanny)

Les voyages et « retours au pays » jouent donc un rôle important dans la constitution d'une biographie olfactive familiale :

« Tu vois quand on est allés à la Réunion, il y a les odeurs de là-bas aussi, avec toujours le riz en fond et autre chose, et, donc, oui, je pense qu'il y a une espèce de petit patrimoine olfactif. » (Maud)

L'expérience de l'ailleurs prend forme autour (a) de quelques références, des prototypes olfactifs tel qu'ici l'odeur du riz, mais également (b) dans la constitution d'une forme relâchée – au sens d'approximativement identique à un modèle mémoriel – d'environnement olfactif, une ambiance, qu'il s'agira de retrouver et de chercher à reproduire, comme nous l'avons montré notamment dans le cas de Séverine et de l'odeur de l'Asie. Cette focalisation envers la présence du terroir d'origine autour des « *produits de base* » est également le fait des Français à l'étranger qui, au Canada et en Chine, selon deux informateurs, ont fait importer du fromage :

²⁹⁶ Sur les différences de perceptions olfactives des Français et de migrants nord-africains vivant en France, voir l'étude conduite par Fanny Rinck (Rinck & al. 2008). Le témoignage de Fanny apparaît d'autant plus remarquable qu'il présente les propriétés attachées aux sujets nord-africains, et non européens, dans le travail de Fanny Rick. En effet, « elle sollicite la mémoire autobiographique mais les expériences citées sont des expériences communes et l'odeur du thé à la menthe se présente ainsi comme un marqueur identitaire, emblématique du pays d'origine et des moments du partage du thé. » (Rick & al. 2008 : 10) Cette observation renforce l'intérêt de rapprocher, sans les confondre, les souvenirs de ce type aux processus mémoriels attachés aux situations de migration.

« Et du coup, au retour, on a consommé une grosse quantité de fromages, on peut dire que ça nous a un peu rapprochés de ce point de vue-là. » (Gilles)

Ainsi, ces voyages contribuent à un rapprochement des sensibilités des parents et des enfants, mais non à ce qu'elles deviennent identiques. Les parents le savent :

« Ils ne connaîtront pas comme moi j'ai connu. » (André)

La focalisation culturelle sur certains traits des niches odorantes partagées ne saurait aboutir totalement. En revanche, elle contribue à la formation d'un horizon partagé à partir d'odorants expérimentés ensemble et des récits pour les relier à une trame commune.

4.2.5. Voyages d'odeurs

En plus des situations de reproduction qui servent le souvenir, l'expérience de l'ailleurs prend appui sur des « odeurs qui voyagent » en même temps que les cultures matérielles, alimentaires en particulier (Gibson 2007). Les colis envoyés par les familles et les amis, et les aliments ramenés du pays lors de voyages et distribués entre compatriotes au retour en France sélectionnent quelques produits spécifiques, comme le *dadawa* et la viande boucanée, que nous avons évoqués plus haut :

« Il y a des gens ici qui demandent après le *dadawa*, ils amènent ça du village vers la ville et puis ils envoient ça ici. Nous on compare ça à l'odeur du camembert, c'est exactement ça. Une fois, dans l'avion, il y en a une qui ramenait ça, et le contrôleur lui dit que ça pue, qu'est-ce que c'est que ça, ce n'est pas possible. Et elle lui dit : « oui, c'est comme votre camembert, hein, vous amenez bien votre camembert en France donc, nous on peut bien amener ça, hein [rires] ! » (...) Quand on retourne chez nous on laisse des habits chez nous parce qu'ils en ont besoin, et nous on revient avec de la viande boucanée dans les valises. Et quand on rentre, c'est un repas de fête, quand on reçoit les gens de chez nous, entre compatriotes. J'impressionnais beaucoup les gens parce qu'on avait tout le temps ça dans le frigo. En fait, j'avais un beau-frère qui travaillait dans une compagnie aérienne, il en ramenait souvent. Et j'en vendais même aussi. (...) Les gens ont besoin de choses comme ça, par nostalgie. Pour retrouver l'odeur du pays. Je connais des femmes ici qui achètent du bourguignon, et elles les font brûler, parce qu'elles n'ont pas de barbecue dans un HLM : elles mettent la viande dans le vrai four avec du papier pour que ça brûle, et pour retrouver le goût du fumé [rires]. C'est terrible. » (Marguerite)

Dans le registre des relations amoureuses, Claudine Fabre-Vassas (1999) a bien montré l'usage par les grands artistes de leurs correspondances pour solliciter ces voyages d'odeurs. Richard Wagner n'hésitait pas à demander à sa maîtresse d'accompagner les lettres qu'elle lui envoyait de son parfum ainsi qu'un peu de sa poudre à linge. C'est grâce à ce support mnésique, outil de la « présence » de sa bien-aimée, que Richard Wagner a pu composer *Parsifal*. La littérature est remplie de descriptions de dispositifs mémoriels et affectifs de ce type :

« Ma pauvre enfant adorée, je t'envoie tout ce qui me reste de toi, tout ce qui gardait encore ici ton parfum, un peu de ta présence. Ma chérie, toi qui crois à l'âme des choses, j'espère encore que celles-ci te parleront de moi sans colère. » (Colette 1902 : 202)

« Voilà le seul extra, la seule folie, le seul luxe de ma vie de Paris, depuis que j'y suis. Il y a aussi l'achat d'un géranium et d'un rosier, puis d'une motte de terre où étaient attachées des marguerites. Chaque fois que j'avais trois sous que je pouvais dérober à la colonie - sans voler (c'était assez du remords du muscat) - chaque fois, j'allais au Quai aux fleurs cueillir du souvenir. Pour mes trois sous j'emportais la plante ou la feuille qui avait le plus l'odeur du Puy ou de Farreyrolles ; j'emportais cela en cachette, entre mon cœur et ma main, comme si je devais être puni d'être vu ! tant j'avais envie - et besoin aussi - dans cette boue de Paris, de me réfugier quelquefois dans les coins heureux de ma première jeunesse ! » (Vallès 1879b : 48-9)

5. Pour conclure : partager les moyens de se comprendre

La transmission familiale d'un patrimoine olfactif est un processus imparfait en ce qu'il est propre à chaque individu. Plutôt que de reposer sur un partage de l'identique, il aboutit à la création d'un ensemble de liens affectifs et cognitifs qui relie entre eux les membres des familles (et les représentants d'autres groupes sociaux) sous la forme d'attachements singuliers. Les formes olfactives typiques d'une culture sont le fruit d'une co-construction plutôt que l'expression de goûts nécessairement partagés. Les préférences résistent en partie aux intentions parentales de transmission, alors que ce processus est au contraire tributaire de l'intentionnalité des enfants :

« Au niveau cuisine, on essaie de faire ici le plat local, pour qu'ils gardent un peu ce parfum. Mais, ça, c'est difficile aussi pour eux. Il y en a qui s'accrochent, il y en a qui aiment bien tout ce qui est plat de chez nous, et il y en a qui n'aiment pas. Puis, bon, il y a ce qu'ils mangent à la cantine, et ça on ne contrôle pas. » (André)

Le sentiment de rupture de la transmission est le même que pour chacun de nos informateurs :

« Je n'ai pas le temps de leur apprendre. Chez nous, la fille reste à côté de la maman quand tu fais la cuisine. Donc, on n'écrit pas, c'est par observation. Sinon on peut guider, si la famille trouve que ce n'est pas bon. » (Marguerite)

L'opération de reconstruction identitaire au moment de fonder une nouvelle famille représente donc un enjeu important. Elle prend appui sur des ressources mémorielles existantes :

« On est allé avec les enfants, elles avaient huit ans, cinq ans, et trois ans. Mais, elles ont aimé la nourriture de là-bas, et il y a des choses qui les ont choquées. Maintenant, il y a des choses qui leur rappellent l'Afrique. » (Marguerite)

L'écart le plus radical entre parents et enfants dans le cas d'une migration par les parents est décrit dans le non-partage des sensibilités. Celles-ci prennent forme dans le contact répété (et intentionnel) avec l'aliment. Or, dans ce cas précis :

« Souvent, les enfants ils ne mangent pas les plats les plus forts, et surtout le dadawa. Certains légumes de chez nous, les enfants ils n'aiment pas, donc, on ne les fait que pour nous. Et à ce moment, on met plus d'épices parce qu'on sait que c'est pour nous. » (Marguerite)

Tandis que dans le domaine des odeurs corporelles, si le contrôle parental est important, il intervient en concurrence avec les processus de socialisation secondaires que nous avons décrits aux chapitres précédents :

« Mes filles je ne veux pas qu'elles rentrent trop tôt là-dedans, dans les parfums et tout ça. Je ne veux pas qu'elles mettent du déodorant, il faut que ce soit des odeurs naturelles. Mais quand j'en mets : « ob, maman tu sens bon, tu sens ceci ». De toute façon, qu'on le veuille ou non, elles vont le faire, avec leurs amies, à l'école, on leur en prête déjà, donc ! » (Marguerite)

La transmission d'un patrimoine olfactif est une opération délicate, en partie parce qu'elle n'est que partiellement consciente d'elle-même, même lorsqu'il est question d'héritage. Sa qualité tient dans sa nature relationnelle. Le partage du lien familial n'implique pas, cependant, une uniformisation des compétences olfactives au sein de la famille, mais active plutôt une focalisation sur des références olfactives par le biais de voyages, d'une culture matérielle et de ressources discursives négociant ces qualités sensorielles. Le caractère personnel, biographique et relationnel du développement des sensibilités olfactives, permet ainsi d'articuler contrainte et liberté, filiation et improvisation, partage et non-partage.

Transmettre des odeurs
Conclusion

Le doctorat est une période de la vie extrêmement riche et stimulante dont l'aboutissement sous la forme d'une thèse représente un moment décisif tant d'un point de vue personnel que dans la perspective d'une « carrière » scientifique. Ces deux biographies se rejoignent régulièrement dans le travail de conception et d'écriture de l'enquête. Pour notre part, nous avons retiré une très grande satisfaction dans la mise à l'épreuve de conceptions et valeurs que nous portons depuis très longtemps, et qui ont abouti à notre « entrée en anthropologie ». Ces deux biographies peuvent être résumées par deux motivations. La première est notre passion pour la connaissance de l'Homme dans ses multiples déterminations. La seconde est notre souci de montrer chez autrui la complexité de ses formes d'existence les plus intimes, les plus proches de sa propre expérience. Quoique très certainement perfectible en l'état – et quelle meilleure récompense du travail fourni que de la voir jugée, débattue et transformée – l'ethnographie cognitive des perceptions que nous avons mise en œuvre ici nous satisfait en ce sens qu'elle nous a permis d'avancer dans ces deux directions. Au terme de cette thèse, notre souhait est double : d'une part approfondir et poursuivre dans de nouvelles directions notre étude des perceptions, d'autre part intégrer les apports de cette démarche à l'anthropologie en général.

La « vision du monde », métaphore clef du discours anthropologique savant et populaire, illustre les enjeux de ce double projet. Particulièrement efficace pour rendre compte de la relativité des valeurs culturelles et mettre à mal les tentatives de hiérarchisation des sociétés, elle draine cependant avec elle, comme toute métaphore, un certain nombre de représentations implicites qui peuvent en réduire considérablement l'apport. Depuis la fin des années 1970, le culturalisme, qui a popularisé l'usage de ce concept de « vision du monde », a fait l'objet d'une forte remise en question, en particulier en ce qui concerne une tendance à décrire les cultures comme des entités relativement stables, durables et intégrées dans une dynamique homéostatique. Un long et profond processus de transformation de l'épistémologie des sciences sociales a progressivement conduit à l'émergence de concepts dédiés à la description du changement culturel, des capacités d'acteur de l'individu et à l'identification des singularités à l'œuvre dans des comportements réflexifs au sein de formes sociales électives et non plus nécessairement imposées par des institutions. Si l'anthropologie contemporaine est le résultat de multiples tendances – l'anthropologie cognitive dont nous avons beaucoup parlé est un de ces axes de recherche qui privilégient les formes pan-humaines aux réalités dynamiques (voir notre discussion chapitre 1 § 2 sur l'opposition entre romantisme et universalisme) – on observe néanmoins une plus grande attention accordée au changement historique et aux prises de décision constitutives des activités culturelles. Ce cheminement est également celui que nous avons emprunté.

Battue en brèche dans les espaces de la vie sociale pour lesquels on a apporté la preuve de ces multiples déterminations, la métaphore de la vision du monde reste d'actualité dans les domaines où la singularité des comportements semble opérer à des échelles distinctes de celle où se déploie l'objet étudié. Cela vaut notamment pour les compétences cognitives dites « de bas niveau », telles les sensations et les perceptions dont les dimensions culturelles prennent la forme d'une couche filtrante qui oriente « les visions sensorielles du monde » prenant appui sur un substrat biologique. C'est en particulier la position de David Le Breton lorsqu'il soutient que :

« Face à l'infinité des sensations possibles à tout instant, une société définit des manières particulières d'établir des sélections en posant entre elle et le monde le tamisage de significations, de valeurs, procurant à chacun les orientations pour exister dans le monde et communiquer avec son entourage. » (Le Breton 2006a : 15)

Dans le champ de l'anthropologie cognitive, ce parti pris épistémologique s'observe dans les recherches conduites par le psychologue Richard Nisbett et ses collègues (Nisbett 2004, Nisbett & Masuda 2003) dont le travail de comparaison entre la Chine et les USA entend démontrer l'existence de deux visions du monde, au sens littéral du terme. Richard Nisbett et ses collègues expliquent les différences comportementales observées et mesurées à l'aide de protocoles expérimentaux par des propriétés de l'environnement qui « affordent » les perceptions.

« The environments influence perception and the resulting perceptual preferences prompt people to produce different environments. » (Nisbett & Masuda 2004 : 11170)

Dans ces recherches, il n'est pas fait mention des formes d'intentionnalité ni de la contribution de l'activité sur la socialisation de l'attention. L'argument est celui que nous avons critiqué au premier chapitre de notre étude : une théorie de l'imprégnation. Si « les cultures » peuvent, par la pensée, remettre en cause l'ordre symbolique des choses, elles resteraient dépendantes de leur vision au sens le plus strict du terme : un langage des sens qui, plus encore que la parole, dessinerait les frontières de notre monde. Les résultats expérimentaux opposant euro-américains et asiatiques présentent en eux-mêmes un grand intérêt, mais ils vont de pair avec un vide interprétatif immense quand il faut expliquer *comment* des enchaînements causaux contribuent à ces écarts de manière durable. Parce qu'elle se positionne dans cette interface, l'anthropologie cognitive des sens représente un enjeu de première importance en ce sens qu'elle intègre à cette échelle cognitive la description des différentes formes de jugement, parmi lesquelles des actes réflexifs. L'étude que nous concluons ici, en ouvrant de nouvelles perspectives, entend souligner l'importance de ce projet. En nous attachant à la description des

odeurs qui peuplent des espaces domestiques ordinaires et aux interactions qui prennent forme au sein de cellules familiales concernées, nous nous sommes consacré au projet d'une anthropologie des savoirs et savoir-faire sensoriels.

Pour cela, nous avons montré que les compétences olfactives ne sont pas réductibles à une activité inconsciente et affective et qu'elles prennent également la forme de jugements cognitifs élaborés. Si les sensations et les perceptions ne se partagent pas telles quelles non seulement parce qu'il s'agit, par définition, de qualités phénoménologiques idiosyncrasiques, mais également parce que leur partage est voué à l'échec tant l'équipement neurophysiologique confine au singulier, il est néanmoins possible d'observer des formes partagées de savoirs et savoir-faire olfactifs. S'agissant de la transmission culturelle, en l'occurrence familiale, nous avons montré l'existence de dispositifs cognitifs et affectifs – récits biographiques, processus d'attention conjointe, encadrement de l'exploration, partage de ressources sémantiques, travail collaboratif, etc. – qui contribuent à l'articulation de ces compétences singulières et à l'existence de formes partagées dans le champ des odeurs. Si dans ce domaine plus qu'ailleurs encore, il n'est pas possible d'envisager l'existence d'une vision du monde commune à une culture autrement qu'à une échelle très éloignée de l'expérience perceptive elle-même (symboles, savoirs théoriques, connaissances des normes, quelques préférences partagées), le partage d'une « *perception du monde* » est néanmoins possible sous la forme d'une méprise organisée par ces différents dispositifs. Cette illusion d'une réalité vécue « de la même manière » est, comme nous l'avons montré, un trait constitutif de l'institution familiale, entre la formation d'un patrimoine olfactif familial pour soi, un héritage familial, et des outils de partage familial de ces patrimoines olfactifs singuliers.

En démontrant l'existence de patrimoines olfactifs familiaux, nous avons apporté une première confirmation empirique à la question de la transmission culturelle des odeurs. Contre une partie importante de la littérature en sciences sociales, nous avons montré l'existence de compétences olfactives et la richesse des environnements olfactifs forgés quotidiennement dans des actions en apparence triviales. L'intime constitue à ce titre un terrain privilégié pour observer des pans conséquents de la vie sociale qui échappent pour partie aux normes « publiques », celles-là même qui ont servi à la formulation d'hypothèses sur le statut « odoriphobe des sociétés occidentales ». Nous ne nions pas l'impact du mouvement hygiéniste sur le rapport quotidien aux odeurs, mais nous pensons avoir offert des éléments pour concilier cette tendance lourde de l'histoire avec la reconnaissance de formes culturelles qui en négocient, et parfois contournent, les impératifs normatifs et symboliques.

Soucieux de dialoguer avec les recherches en psychologie cognitive concernées par l'olfaction, désireux de travailler dans le sens d'une naturalisation de l'anthropologie sans pour autant assujettir la discipline à certains poncifs des sciences cognitives (primauté de l'expérimentation sur l'anecdote, réduction de la cognition à des formes inconscientes de la pensée, etc.), nous avons également apporté la démonstration ethnographique d'une transmission culturelle qui repose sur un ensemble complexe de dimensions rarement prises en compte en psychologie et neurophysiologie de la perception, parmi lesquelles la réflexivité des individus et leur capacité à se saisir des odeurs autrement que sous une forme qui s'impose à eux.

Pour répondre à ces différents enjeux, nous avons élaboré une démarche ethnographique qui privilégie la description des perceptions en situation, et montre l'importance du langage dans l'accès à la connaissance olfactive du monde. S'il ne fallait retenir qu'une chose de notre thèse, nous aimerions que l'on se rappelle que, dans le domaine des odeurs, l'être humain non moins qu'ailleurs est acteur de son monde. Le travail descriptif contenu dans notre recherche illustre les moyens et les ressources grâce auxquels nos informateurs, pour la plupart Belges francophones et Français, apprennent et partagent les moyens de, littéralement, sentir le monde.

1. Transmettre les odeurs en famille : bilan

Revenons en détail sur le chemin parcouru dans ce travail. Notre étude a porté sur l'articulation de deux processus de transmission « à l'intérieur de la famille », concernant « les savoirs et savoir-faire sensoriels », parmi lesquels nous avons considéré d'une part les compétences cognitives et affectives, et d'autre part « un patrimoine olfactif ». Par patrimoine, nous avons entendu l'ensemble des compétences et préférences olfactives qui font sens en tant que capital identitaire et social pour un individu ou un ensemble d'individus. Les héritages familiaux sont une modalité spécifique des patrimoines qui émergent en tant qu'outils pour penser le partage familial de certaines dispositions olfactives. Un second trait de notre démarche a été de passer outre le concept ambigu de transmission – sans pour autant totalement nous en départir – pour identifier un certain nombre de procédures de partage de traits culturels, impliquant essentiellement des formes d'apprentissage individuel plus ou moins encadrées par des tiers, et la production des compétences et patrimoines olfactifs en vue de « retrouver un héritage » qui, en réalité, se constitue dans cette opération. Il a été question dès le début de notre recherche

de décrire les relations de mutuelle dépendance entre l'acquisition des compétences et préférences olfactives domestiques et la formation de ressources identitaires constitutives du lien familial.

Nous avons donc travaillé en considérant l'articulation entre un ensemble de dispositifs qui fondent une compétence cognitive et des ressources identitaires qui contribuent à l'inscription de chaque individu dans un collectif, un passé, nécessaire à la poursuite d'un ou plusieurs projets de vie. Cette dialectique entre passé et futur, appropriation et création, compétences tacites et compétences revendiquées sous la forme d'une expertise, aboutit à l'élaboration d'une mémoire familiale à partir d'expériences partagées. Pour reprendre les termes de Joël Candau : la métamémoire familiale, qui est nécessaire à la construction du sujet en tant qu'être social, s'alimente d'une élaboration sélective et orientée des formes métamémorielles et mémorielles singulières. Nous parlons dans ce cas de la constitution d'un héritage. Celui-ci est une ressource pour le partage familial des compétences olfactives. Dans ce cadre, notre étude a montré de quelle façon ces niveaux de transmission s'articulent, en opérant par étapes dont nous pouvons maintenant reprendre le fil.

En opérant de la sorte, nous avons pris au sérieux la distinction entre l'encodage et la restitution mémorielle. Elle est essentielle pour deux raisons au moins. La première concerne les opérations cognitives qui aboutissent à un dynamisme constant de la mémoire (propriété que l'on ne peut plus ignorer depuis le très célèbre ouvrage de Frédéric Bartlett, paru en 1932, *Remembering: A Study in Experimental and Social Psychology*). Certains souvenirs s'effacent, d'autres perdurent mais en subissant un certain nombre de transformations. Selon que la mémoire s'inscrit dans la répétition ou l'exceptionnel, sa portée à long terme sera différente. Nous avons ainsi insisté la distinction qu'il fallait opérer entre mémoire procédurale et mémoire épisodique, dont les contributions à un patrimoine affectif sont très différentes, comme nous l'avons illustré dans le domaine culinaire où les savoir-faire s'ancrent majoritairement dans une mémoire procédurale, tandis que la production d'un lien social par l'alimentation valorise la mémoire épisodique.

La seconde raison est structurelle. Les exigences métamémorielles qui opèrent une transformation des protomémoires et mémoires émergent à l'occasion de périodes critiques. Nous avons identifié plusieurs d'entre-elles, à commencer par l'adolescence qu'illustre un mouvement de rupture de plus en plus important avec le patrimoine maternel (voir la théorie du *matrimoine dénaturé*, chapitre 3 § 4.5.). A celle-ci, nous avons ajouté l'installation dans un nouveau domicile, les négociations inhérentes à la vie en couple et la naissance des enfants, ainsi que les

situations de migrations transnationales. Toutes se caractérisent par une recherche mémorielle active et une *volonté de faire l'héritage*. Celui-ci prend la forme d'une recherche de la compétence domestique (devenir une « bonne maîtresse de maison », un « bon père », etc., bref, réaliser son rôle) et d'une élaboration du lien familial sur le mode de la re-découverte. Par conséquent, ces situations de négociation des qualités olfactives du monde jouent un rôle déterminant dans la transmission.

1.1. Des patrimoines cognitifs

Dans un premier temps, nous avons montré l'existence de compétences olfactives définies sous la forme de jugements, susceptibles de faire l'objet d'un apprentissage et d'une transmission. Cette perspective tranche avec les travaux en anthropologie des sens qui privilégient une approche sémiologique et tendent à opposer cognition et sensations. En empruntant à la psychologie cognitive, à la sociologie pragmatique et à l'anthropologie cognitive, nous avons mis en place une démarche – l'ethnographie cognitive des perceptions – afin de démontrer l'existence de compétences olfactives dans la sphère domestique et leur transmission familiale. Pour contribuer au rapprochement de ces trois paradigmes, nous avons distingué trois modalités de mise en relation de l'individu acteur et du monde, selon que l'attention s'oriente, lors de la perception, vers (a) l'effet que cela fait de sentir, (b) la qualité informationnelle de l'odeur ou (c) la qualité de l'odeur en tant qu'objet, conceptualisé par un travail représentationnel relevant de la pensée matérielle. Cette décomposition nous a permis de montrer que les odeurs sont des productions de l'individu, et qu'elles sont le fruit d'une mise en relation entre soi et le monde dont la forme peut être également l'enjeu d'un apprentissage. De notre point de vue, cette démonstration constitue une avancée importante pour l'anthropologie des sens.

Sur la base de cette approche, nous avons montré l'existence de compétences olfactives domestiques acquises au contact répété de la matière odorante, dans quatre domaines en particulier : (a) les odeurs du corps cru et du corps étendu, (b) les odeurs des cosmétiques et, plus spécifiquement, des parfums, (c) les odeurs culinaires et (d) les odeurs domestiques « en général », autres que culinaires. Pour chacun de ces domaines, nous avons mis en évidence l'existence d'un discours descriptif extrêmement riche (voir Annexe 1) et du développement de compétences perceptives associées à la réalisation d'activités propres. Dans le prolongement du travail conduit par Joël Candau, nous nous sommes attaché à souligner l'existence de différentes étapes des CCCC inhérentes au processus de perception des odeurs : sensation, identification, description,

mémorisation, catégorisation. On a proposé une démonstration identique dans le registre des affects, en travaillant à partir de trois catégories proposées par Joël Candau également : proto-affects, affects primordiaux et représentationnels.

1.2. La perception comme jugement dans l'activité

Tout au long de notre discussion, nous avons montré comment les perceptions faisaient l'objet d'un triple modelage biologique, culturel et singulier, constamment à l'œuvre. Pour articuler ces trois niveaux d'enchaînements causaux, nous avons proposé de croiser les paradigmes de la sociologie de l'attention – l'intentionnalité conditionne la prise d'information – et de l'anthropologie des techniques – les savoirs opèrent dans le cadre d'enjeux locaux.

Si ces deux arguments sont aujourd'hui très bien connus, ils sont étrangement absents des discussions dans le domaine des perceptions. Outre l'opposition parfois radicale entre culture et cognition, la dimension réflexive des perceptions est absente des travaux en psychophysique, en psychologie cognitive et en anthropologie des sens que nous avons mis en avant²⁹⁷. En nous attachant à cette dimension de l'expérience cognitive, nous définissons les perceptions comme des jugements situés dans des activités. L'enquête ethnographique étudie donc deux niveaux d'activités, dans l'espace mental et dans l'espace extérieur au sujet, ainsi que les dispositifs matériels qui concourent à leur réussite et à leur partage.

Nous avons illustré ce principe en discutant des compétences olfactives dans l'activité culinaire. Enchâssées dans une succession d'opérations, elles existent en tant qu'étape au sein d'une chaîne de perceptions et non telles des compétences absolues reproduites en toute circonstance. Pour en rendre compte, nous avons distingué les jugements génériques et les jugements techniques (chapitre 3 § 2.2.2.3.). Par ailleurs, puisqu'il s'agit de jugement, les perceptions présentent une densité, une épaisseur telle que des formes antagonistes peuvent se manifester à l'esprit au sein d'une même activité perceptive. C'est ce que nous avons discuté en traitant des odeurs oxymorons. La perspective de travail que nous avons mise à l'épreuve permet donc de se saisir de pans entiers de l'activité sensorielle qui resteraient autrement ignorés. Il reste que, en nous attachant à un projet aussi étendu que celui de la transmission familiale – impliquant de rapprocher des événements particulièrement distants les uns des autres – nous avons dû faire

²⁹⁷ L'articulation entre niveaux conscients et inconscients des phénomènes culturels est un problème fondamental dont on trouve la marque bien au-delà du cadre strict de notre problématique. Pour une discussion s'agissant du concept d'identité et de personne, nous renvoyons à Maurice Bloch 2009.

quelques concessions à ce principe de mise en avant de l'activité via l'étude des dispositifs cognitifs. La description resserrée d'une activité circonscrite à un contexte relativement stable, dans une perspective multisensorielle, constitue à n'en pas douter le prolongement « naturel » de cette première mise à l'épreuve d'une ethnographie cognitive des perceptions qui concilie liberté et détermination.

1.3. L'environnement olfactif est une médiation

Tout au long de cette étude, nous avons fait usage du concept d'environnement olfactif, à partir duquel nous avons proposé deux autres outils conceptuels : la « sensibilité » et les « chemins olfactifs/ perceptifs ». Par définition, l'environnement olfactif est une médiation entre l'individu percevant et le monde, organisé, qu'il perçoit. Dans le cas de la sensibilité, le « filtrage » du monde est organisé sous la forme d'une disposition durable et trans-contextuelle. Dans le cas de certaines activités, les perceptions olfactives sont organisées au sein d'une trame qui est elle-même « apprise », partiellement sous la forme d'un plan (une recette) et d'une succession de savoir-prévoir qui suscitent des attentes et orientent l'attention. La succession de ces opérations définit ce que nous avons appelé un chemin olfactif.

L'usage que nous avons proposé de ces différents concepts montre que les compétences olfactives ne sont pas le fruit de l'imprégnation immédiate d'un individu dans une niche odorante. Cette relation est médiatisée par le jeu des intentions et des actions qui dirigent l'attention. Cette médiation se réalise également dans l'activité de transformation de la niche odorante – à l'aune des informations de l'environnement – sous la forme de routines et d'activités réflexives. La dialectique de ces deux processus explique l'émergence des compétences olfactives. La routine structure le monde de telle sorte qu'une grille attentionnelle est maintenue stable, articulée à un horizon du perçu en deçà duquel les événements ne sont pas traités, tandis que la réflexivité permet d'en corriger les contours imparfaits. Ensemble, elles donnent forme aux environnements olfactifs. Par définition, ils possèdent une historicité, et donc une stabilité que les compétences domestiques visent à pérenniser. Nous avons de ainsi partiellement déplacé la question de la pérennisation des compétences olfactives vers une interrogation sur la stabilité des environnements olfactifs. Nous faisons le pari que l'apport de cette démarche vaut pour les sens en général.

1.4. Trois formes de la transmission

La question de la transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs d'une part, et des patrimoines olfactifs d'autre part se trouve ainsi décomposée en un certain nombre de sous-questions qui ont permis de répondre à l'interrogation centrale que nous nous étions assignée, à savoir : qu'est-ce qui, dans les odeurs, se transmet, et comment ? En l'absence d'une partition du problème en ses différentes composantes cognitives, la réponse ne pouvait être que partielle (se transmet surtout ce qui n'est pas propre à une famille, mais plutôt une sémiologie olfactive partagée au sein d'un espace culturel très étendu ou un ensemble de normes et de valeurs partagées à une même échelle comme le montre le cas de l'hygiène) ou impossible, comme nous y avons été confronté dans un premier temps en tentant de comparer les réponses des parents et des enfants à des questions identiques. Ceci s'explique par trois propriétés de la transmission. Elle est relationnelle (c'est le lien qui est construit et non pas la représentation qui est transmise), modulaire (la stabilité dépend également de dispositions perceptives pan-humaines qui recréent un identique approximatif) et créative (les savoirs et savoir-faire transmis sont pérennisés par une opération d'enchâssement dans des compétences nouvelles, inédites dans le cadre de la génération des parents). Nous discutons de ces trois processus dans les paragraphes suivants.

1.4.1. La transmission est relationnelle

La transmission est relationnelle. Dans le cas particulier des odeurs corporelles, cela signifie que l'attachement qui se noue entre deux individus opère du point de vue de chacun plutôt que sous la forme d'une reproduction à l'identique. Ceci est la double conséquence de la question de l'héritage que nous venons d'exposer : c'est l'attachement au passé qu'il faut construire (et non pas le passé qu'il faut reproduire), et ceci d'un point de vue téléologique. En témoigne l'odeur du parfum de la mère qui est un lien nécessaire pour l'enfant, alors qu'il constitue un accessoire plus ouvert au changement pour celle-ci. Dans bien des cas, donc, l'attachement est mono-directionnel.

On comprend alors pourquoi le monde des odeurs de chaque individu est singulier, tout en s'alimentant constamment de matériaux issus d'un univers social signifiant dans le cadre familial. C'est aussi pour cette raison que la mère occupe une place centrale dans la production des patrimoines olfactifs : dans une économie genrée des rôles telle qu'elle s'observe dans le domaine domestique, la mère organise les relations qui « font la famille » et dirige la production

d'une niche odorante commune. En termes de savoirs ou de pratiques, son rôle est donc plus étendu que ce qu'elle lègue à l'identique, même si l'héritage est important, plus particulièrement dans le domaine culinaire.

En effet, nous avons montré que les odeurs culinaires et les odeurs du corps ne se transmettaient pas selon les mêmes logiques. La première est catégorielle, tandis que la seconde est relationnelle. Les souvenirs olfactifs évoquant les différents âges de la vie montrent des formes distinctes selon la nature des attachements et, par conséquent, selon la qualité du lien entre l'individu et ses proches. Cette différence fondamentale trouve sa source dans une architecture de l'esprit de type modulaire.

1.4.2. La transmission est modulaire

Dans notre travail, nous avons organisé nos données à partir d'une connaissance, partielle, des déterminations neurophysiologiques de la perception olfactive. Cette approche s'inscrit dans le cadre de l'anthropologie cognitive « modulaire » telle que l'a formulée Dan Sperber dans *La contagion des idées* : les modules sont des attracteurs qui orientent la transmission, mais ils ne sont pas des facteurs explicatifs suffisants pour épuiser notre connaissance de l'origine des faits culturels. Dans notre étude, nous avons travaillé à cette échelle tout en exposant les limites de la démarche en l'absence d'une validation qualitative de certaines hypothèses.

Dans le meilleur des cas, nous avons émis des hypothèses concernant ces contraintes, soit pour nous permettre de mettre en ordre nos données – tel que dans le cas de l'attachement mère-enfant qui apparaît *raisonnablement* comme le fruit d'une détermination modulaire – soit, et de manière plus spéculative, il faut le reconnaître, pour soumettre l'argument de déterminations originales – comme dans le cas de l'hypothèse des *bonnes mauvaises odeurs*. Nous avons également discuté plusieurs hypothèses sur le caractère modulaire de dimensions de l'activité perceptive, concernant en particulier les domaines alimentaires et les odeurs du corps. Une piste particulièrement originale consiste à déceler les situations de transformation dans la mécanique des déterminations modulaires, non pas comme preuve de leur existence, mais en tant qu'objet d'étude à part entière. En proposant de considérer des formes olfactives complexes articulant des jugements renvoyant à des CCCC distinctes, nous considérons doublement la possibilité de complexifier la question des déterminations modulaires : en intégrant un processus de transformation modulaire on propose un moyen d'articuler des enchaînements causaux distincts.

1.4.3. La transmission entre créativité et improvisation

La créativité et l'improvisation sont deux qualités nécessaires à la transmission des compétences olfactives. Elles rendent possible l'adaptation aux singularités des situations, qu'il s'agisse de gérer les aléas de la mise en ordre des niches odorantes, ou bien de proposer des façons originales de se procurer du bien-être, ou de créer du beau. Il n'est pas un domaine olfactif qui échappe à cette possibilité, même si celui des cosmétiques semble constituer un laboratoire reconnu dans l'apprentissage du bon et de l'esthétique olfactive. Le savoir-faire dans ce domaine, identifié comme une expertise, apparaît donc essentiel en tant que modèle pour d'autres formes de compétences. De ce fait, la créativité rapproche et met en correspondance de manière réflexive les compétences acquises dans différents domaines d'activités ou vis-à-vis de différents domaines odorants, tout en reposant sur des dispositions plus profondes dont on peut faire l'hypothèse de leur caractère modulaire (e.a. Boyer 2007).

Partant de l'observation de ce travail de l'esprit, nous avons également montré le rôle de la créativité et de l'improvisation en tant que composantes nécessaires de la pérennisation de formes mémorielles. Les activités domestiques sont le cadre d'improvisations préalables à la formation des routines, qui actualisent des souvenirs virtuels en modifiant les qualités des niches odorantes. De ce fait, ces pratiques contribuent à la mise en ordre des formes protomémorielles les plus proches des expériences partagées qui, sans ce travail de transformation, seraient perdues. C'est le cas des odeurs utilisées pour produire un environnement olfactif plaisant dans l'espace domestique, et qui mettent en valeur des souvenirs olfactifs recherchés et « matérialisés » pour l'occasion. Sans ces pratiques répondant à des choix locaux créatifs, ces odeurs disparaîtraient du vécu.

Une autre manière de considérer l'articulation nécessaire entre créativité et transmission tient dans l'analyse que nous avons proposée du fait culinaire. Nous affectionnons beaucoup ce domaine car, avec l'exemple de l'entretien du linge, il illustre parfaitement le fonctionnement d'une transmission qui, non seulement s'ignore mais se réalise grâce à un sentiment de perte. La transmission familiale des compétences olfactives y est une conséquence secondaire de la volonté d'être capable de tenir, à son tour, un rôle dans une nouvelle cellule familiale. Nous avons montré que le souci de se singulariser occupait, dans ce processus, une double fonction : non seulement il est à la base de la formation d'un capital de savoirs (tester les limites, apprentissages par l'erreur,

...) mais, sans celui-ci, la tentative de reproduction des compétences maternelles serait vouée à l'échec en raison d'une recherche trop importante de fidélité dans la copie. L'improvisation permet l'adaptation aux conditions locales et la production de *chemins perceptifs* appropriés aux exigences des situations nouvelles, tout en jouant sur une gamme nouvelle des compétences qui, alors, trouvent à s'exprimer.

1.4.4. La transmission horizontale est nécessaire à la transmission verticale

La transmission d'un patrimoine olfactif engage donc un ensemble étendu de dynamiques sociales, cognitives et singulières dont l'articulation répond aux contraintes de l'activité et des cadres matériel et social de son exécution. Non seulement on parle des odeurs, mais on s'attache à mieux percevoir en problématisant ces composantes pourtant minuscules de la vie ordinaire. L'articulation des trois dimensions dont nous venons de rappeler les principales caractéristiques se perçoit en particulier dans la relation dialectique que nous avons observée entre transmission verticale et transmission horizontale, relation que notre travail sur Internet a mise en avant de façon tout à fait inattendue pour nous, au moment d'entamer ce travail.

Le rapprochement que nous avons proposé entre nos observations et celles réalisées par Yvonne Verdier dans un contexte rural et « traditionnel », *a priori* opposé à notre terrain à ce double titre, est significatif de l'importance de cette dynamique dans le processus de transmission familiale des compétences domestiques en général. Au moment de devenir une « femme de maison », les jeunes informatrices s'angoissent pour leur absence de compétence domestique – pourtant nécessaire à leur nouveau rôle social – qu'elles associent à un manque de transmission mère-fille. Dans ce contexte, Yvonne Verdier montre comment les réseaux de sociabilité féminins prennent le relais pour opérer cette transformation des savoir-faire au bénéfice d'une reproduction des compétences maternelles. Son analyse ne discute pas de la qualité des compétences cognitives transmises, mais laisse entendre l'efficacité du processus pour assurer la transmission de savoir-faire partagés au sein de la communauté villageoise et maîtrisés par les épouses et/ ou les mères.

Ce que nous avons observé est similaire. Certes, la multiplicité des modèles, la constitution de logiques identitaires qui empruntent à d'autres formes que celle élaborée dans le giron de la communauté villageoise ne peuvent garantir une transmission à l'identique de formes immuables car le partage horizontal n'est pas le partage vertical. Mais cette exactitude dans la

réplication a-t-elle jamais véritablement eu lieu ? Plutôt que de s'attarder sur l'observation du changement propre aux mondes occidentaux de la modernité avancée, nous préférons au contraire montrer que, chez Yvonne Verdier et pour nos informateurs, la transmission familiale opère par le détour des pairs. La protomémoire olfactive est un registre extrêmement riche qui nécessite, pour être actualisée et de ce fait présenter un impact sur l'existence, d'être inscrite dans des pratiques nouvelles. Or, parce que les souvenirs olfactifs existent en l'absence d'un contexte d'usages, ils sont disponibles sous une forme incomplète à l'âge adulte. De ce fait, la transmission intergénérationnelle des compétences olfactives nécessite d'être alimentée des savoirs et savoir-faire partagés au sein d'une même génération qui vont permettre à chacun d'organiser ses souvenirs et ces compétences tacites dans le cadre d'activités domestiques concrètes. La force de la transmission est inhérente à la volonté patrimoniale des individus adultes, leur souci de « faire comme » à l'aide de dispositifs mémoriels tels que les biographies sensorielles. Ainsi, la perception olfactive du monde se transmet en même temps qu'elle se crée. Par conséquent, les conclusions que nous proposons sur les compétences olfactives dans la sphère de l'intime raisonnent d'une autre dimension dès lors que les liens entre sphères privées et sphères publiques apparaissent non seulement plus denses, mais également mutuellement structurants.

1.5. Retour sur la question du genre

« Quand il y a vraie famille, une mère, c'est l'histoire de notre vie, un père, l'histoire de notre esprit. J'ai été fabriqué spirituellement et moralement par mon père et sensoriellement par ma mère. »
(Jardin 1978 : 75)

Cette dernière remarque concernant l'articulation entre les sphères intimes et publiques vaut tout particulièrement pour une variable importante de notre étude, à savoir la question du genre. Nos données ethnographiques montrent une répartition très inégale des rôles et, par extension, des compétences olfactives, entre hommes et femmes. Ceci va dans le sens des enquêtes conduites en sociologie où il apparaît, même dans les couches sociales dont le discours est volontairement égalitaire, une forte dissymétrie dans la prise en charge des pratiques domestiques. Cela semble d'autant plus vrai dans le domaine des compétences olfactives. Plusieurs raisons expliquent le maintien de cet écart, raisons qu'il faut bien expliciter pour ne pas tomber dans le piège d'une hiérarchisation *a priori* des compétences olfactives féminines et masculines.

C'est dans ce cadre que l'analyse sociologique du concept d'*expertise* s'est avérée particulièrement utile. Dans le domaine de la question du genre, les deux dimensions de ce terme

sont précises : il désigne (a) une compétence supérieure dans un domaine spécifique, selon qu'elle est (b) jugée telle par des pairs. Si l'expertise est attribuée aux femmes, et plus encore aux mères, c'est que les savoir-faire qu'elles mettent en œuvre constituent l'étalon à partir duquel les savoir-faire masculins sont évalués. En montrant l'existence de compétences proprement masculines dans certains domaines odorants (biologie, savoir-faire cygénétiques, dégustation), mobilisant des compétences cognitives spécifiques – en particulier l'opération de mise en ordre théorique de l'information, prenant appui sur un savoir encyclopédique – nous avons montré les limites de ce modèle.

Ce qui tend à émerger de nos données, ce n'est donc pas tant l'écart de compétence entre individus selon leur genre, mais le rôle différent de chacun dans la production et le maintien d'une niche odorante familiale. C'est ainsi qu'il faut comprendre la citation de Jean Jardin placée en exergue, quoique extrême dans l'opposition qu'elle dresse. Elle rappelle, si besoin est, qu'hommes et femmes contribuent de manière distincte et complémentaire à la production d'une niche odorante et à l'émergence, chez l'enfant, de compétences olfactives encadrées par eux. Comme nous l'avons montré, les hommes jouent un rôle réel dans l'opération de transmission, mais ce sont les mères qui prennent la place d'expertise dans sa filiation. Cette reconnaissance de l'expertise joue un rôle sur la transmission. Constituée en référence, c'est elle qui va être placée au centre de la production d'une métamémoire familiale.

Ainsi, nous avons également montré que cette hiérarchie joue un rôle dans l'acquisition des compétences olfactives. Dans l'économie des pratiques domestiques, la confiance en sa propre capacité d'acteur en est une composante importante : elle dessine en toile de fond des relations sociales des rapports d'inégalité qui orientent la répartition des rôles et la formation d'écarts de savoirs et savoir-faire olfactifs par la répétition des activités perceptives. Ceci vaut également dans le domaine des sensibilités, dans l'important jeu de négociation du propre et du sale qui organise l'appréhension des odeurs corporelles familiales.

Reconnaissons toutefois que, soucieux de présenter un panorama général des mécanismes de la transmission, nous n'avons pas échappé à une certaine tendance à la « sociologisation » des données dans ce domaine. Nul doute que notre panorama des genres relève pour une part de la tendance. L'observation d'acteurs totalement ou en partie en porte-à-faux vis-à-vis de cette organisation générique constitue une piste de recherche elle aussi nécessaire pour dépasser certaines de nos affirmations. Les concepts d' « héritage », de « biographies sensorielles » et de

« sensibilité comme style » sont des outils que nous avons proposés pour avancer dans cette direction. Soulignant les logiques de construction des formes sociales de la perception, ils rendent possible un déplacement des impératifs des rôles et un désengagement vis-à-vis des compétences tacitement acquises en définissant de nouveaux objectifs, de nouvelles tendances pour soi-même.

2. Ouvertures

Malgré la passion et l'engagement mis dans notre recherche, celle-ci n'est pas exempte de défauts. Nous avons eu l'occasion de souligner l'hétérogénéité des travaux en anthropologie des sens, ce qui, selon nous, empêche un processus scientifique « cumulatif ». Aussi, nous désirons attirer l'attention sur les lacunes les plus importantes de notre démarche au regard de notre questionnement sur la transmission culturelle, en évoquant les possibilités de prolongement qui nous apparaissent aujourd'hui les plus prometteuses.

Deux limites importantes méritent d'être soulignées. La première concerne nos informateurs, qui sont, pour l'essentiel, des adolescents et des adultes, ce qui nous a limité dans notre analyse de deux périodes clefs des biographies sensorielles : l'enfance et, plus encore, la vieillesse. Cette relégation est malheureusement un poncif de l'anthropologie auquel nous n'avons pas échappé, abordant ces deux « périodes » indirectement, par le souvenir et le témoignage rapporté. Nous sommes persuadé que ces deux axes constituent des terrains privilégiés pour aborder de manière rapprochée les enjeux olfactifs de la formation et de la transmission des compétences domestiques.

La seconde limite importante concerne précisément la nature verbale des données que nous avons travaillées. Si une part de notre démarche a consisté à faire la démonstration du rôle du langage dans la formation des compétences olfactives, l'usage des entretiens présente malgré tout des limites importantes, s'agissant en particulier de la validité des témoignages au regard des événements vécus. Dans un esprit ethnographique, nous avons montré que cette limite était partielle : les jeux de transformation de la mémoire sont inhérents à la vie sociale. Par conséquent, il est tout à fait légitime de nous en saisir. Le fait de croiser les anecdotes permet en outre d'opérer des distinctions et d'affiner nos arguments. Néanmoins, certaines zones d'ombres persistent. Conduite sur des activités précises et localisées – telle la cuisine – l'observation par la médiation de l'image et de l'entretien d'explicitation est une démarche que nous appliquons

aujourd'hui pour décrire ces compétences perceptives, ce qui permet de dépasser cette limite²⁹⁸. Selon nous, cependant, cette entreprise n'est possible que parce que nous avons réalisé ce travail de description des formes de compétences olfactives et des mécanismes de leur transmission. D'autres possibilités s'ouvrent ainsi à nous.

Sans prétendre à l'exhaustivité, nous proposons d'explorer trois autres voies de recherches complémentaires envisagées à différentes étapes de notre étude : (a) une démarche « sociologique » qui étudierait les déterminants socio-économiques en jeu dans la transmission sous une forme qualitative, (b) la mise en place d'un travail de nature expérimentale dans une perspective de comparaison interculturelle et, enfin, dans le but d'en étendre les implications à un plus large domaine de connaissances et d'expériences, nous proposons un nouveau chantier pour l'anthropologie des perceptions : (c) l'anthropologie des matériaux. Avec celle-ci, nous considérons les mécanismes de l'innovation qui, bien qu'inhérents aux processus de transmission culturelle (Wallace 1981 : 70, Boyer 2007), sont rarement abordés en anthropologie, moins encore en anthropologie cognitive.

2.1. Les odeurs sociales : déterminants socio-économiques

« Mais il avait une mentalité tellement tortueuse qu'il aurait pu faire ouvrir une enquête – qu'il aurait pu? Qu'il pouvait, oui ! – pour la simple et bonne raison que ses narines morales avaient fleuré un relent plus ou moins criminel dans un courant d'air. » (Freeling 1968 : 27)

Dans cette thèse, attaché à la description de formes de compétences et d'opérations de transmission, nous avons volontairement négligé une dimension pourtant essentielle des travaux de nature sociologique : les effets de classes sociales ou de détermination socio-économique. Aujourd'hui doté d'une meilleure connaissance des dynamiques sociales en jeu dans la formation des compétences et préférences olfactives, il nous semble indispensable de se saisir de cette question des déterminations socio-économiques au bénéfice d'une poursuite de l'analyse focalisée sur les *activités* dans la transmission. Outre l'existence de cultures matérielles différentes, celles-ci jouant un rôle considérable dans le processus de transmission, notre recherche a identifié trois mécanismes au moins qui pourraient en effet conduire à des écarts importants dans la manière de transmettre, et non pas seulement dans le contenu du legs. Il s'agit de (a) la place du corps, et en particulier des mauvaises odeurs du corps, de (b) l'importance accordée aux activités

²⁹⁸ Travail que nous réalisons en ce moment (juin 2009) au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse dont la directrice, Agnès Giboreau, nous a accordé sa confiance et nous a donné l'occasion de mettre en œuvre notre démarche au service d'une analyse multimodale de l'expertise culinaire professionnelle. Complémentaire à notre recherche de thèse, cette mission a considérablement enrichi le présent travail.

pédagogiques et (c) d'une organisation différente de l'articulation entre le privé et le public ou, autrement dit, des effets croisés de la transmission verticale et horizontale.

La littérature sociologique montre des écarts importants dans ces trois dynamiques qui, comme nous l'avons indiqué, définissent le domaine de l'odeur du corps étendu. Il n'est pas étonnant de constater que c'est ce registre des odeurs du corps qui semble le mieux partagé dans une société. Nous avons également démontré qu'il constitue un repère stable, bien que partiel, de l'expérience olfactive, notamment à l'adolescence, au moment délicat de la transformation des systèmes de préférences. C'est ainsi que les extraits de la littérature romanesque que nous avons étudiés montrent une propension impressionnante à classer les individus en fonction de leur catégorie sociale. Dans le registre des odeurs du corps (et dans une moindre mesure, des goûts alimentaires), la rupture entre le « pauvre » et le « riche » est radicale (voir chapitre 3. § 3.). Le premier pue tandis que le second répand des parfums raffinés. L'hygiène se constitue en frontière de classes :

« Il avait l'air sauvage et la voix rauque ; j'obéis. Tout à coup le pavé me fut arraché des mains et je me sentis enlevé de terre. C'était ma bonne qui m'emportait, indignée. Elle me lava au savon de Marseille et me fit bonte de jouer avec un polisson, un rôdeur, un vaurien. » (France 1885 : 25)

Les cas les plus intéressants sont ceux des individus qui, ayant rapidement gravi les échelons sociaux, peinent ainsi à masquer leurs origines :

*« Dis-moi franchement, tu penses quoi de Laure de Lattre (une jeune femme issue des premières télé-réalités françaises) ?
- Une fille sympa, une odeur de patchouli et des dents trop blanches à mon goût. » (Maillet 2003 : 96)*

Relevant de l'imaginaire de la littérature, la fréquence de ces témoignages indique bien le caractère prégnant des catégories socio-économiques dans l'organisation des odeurs du corps. Il apparaît dès lors tout à fait passionnant de croiser aujourd'hui ces facteurs avec un certain nombre d'indicateurs cognitifs des compétences dont nous avons entrepris l'analyse (sensibilité, mémoire, langage, catégorisation), ceci afin de mieux comprendre l'impact des différentes formes de transmission sur la formation des compétences perceptives.

2.2. Approches expérimentales et enquêtes comparatives

« Pour moi, l'odeur me rappelle plus des matières, c'est marrant, tu vois, la matière un peu de lin, un peu de soie, un peu ces matières-là. » (Virginie)

Nous sommes également persuadé que certaines des hypothèses défendues dans ce travail gagneront en précision par une « mise à l'épreuve » expérimentale. De notre point de vue, ce souhait n'est pas incompatible avec le cadre de ce travail dans lequel nous avons tenté de démontrer le bénéfice d'une démarche ethnographique pour étudier les activités perceptives. Dès le début de notre recherche, notre souci a été de viser une réelle complémentarité des disciplines.

Pour assurer cette articulation, les protocoles expérimentaux que nous souhaitons mettre en place devront préserver le niveau de granularité que nous avons adopté dans notre étude, à la différence des travaux en anthropologie cognitive qui s'inscrivent dans le paradigme modulaire. Leurs démarches, si elles produisent des interprétations passionnantes, montrent d'importantes limites dès que les processus étudiés ne font pas l'objet d'un partage populationnel. Nous croyons que l'ethnographie et les méthodes expérimentales devraient s'alimenter l'une l'autre de manière symétrique, et les « indicateurs culturels » ne devraient pas être réduits aux seuls facteurs socio-économiques ou à des pratiques définies en termes d'habitus. Avec l'exemple des *bonnes mauvaises odeurs*, nous avons montré comment des faisceaux de déterminations multiples s'agrégeaient chez chaque individu pour donner forme à des compétences singulières mais néanmoins déterminées par leur rapport aux pairs. Dans ce cadre, nous avons formulé l'hypothèse selon laquelle la qualité des relations dans la famille à l'occasion de certaines périodes critiques joue un rôle essentiel. Une démarche expérimentale pourrait le montrer en reliant le jugement d'échantillon des sources d'odeurs du corps des membres d'une famille à l'adolescence, et des informations relatives aux compétences olfactives mises en œuvre quotidiennement dans le cadre de flairages égocentrés et allocentrés (à ce titre, nous prolongeons la démarche élaborée et éprouvée par Camille Ferdenzi dans le cadre de sa thèse et de sa recherche post-doctorale à l'Université de Liverpool). Est-ce que, comme nous le soutenons, la raison pratique prime sur le contexte matériel – auquel cas la fréquence des flairages est une variable significative dans le jugement des échantillons – ou bien l'apprentissage par imprégnation joue-t-il malgré tout un rôle plus important que ce que nous avons défendu ?

Cette proposition illustre d'un point de vue théorique les possibilités d'un rapprochement de l'expérimentation et de l'ethnographie. Le principe que nous proposons est le suivant : plutôt

que de comparer des compétences perceptives selon la qualité des niches odorantes dont elles tireraient leur source, comme cela est implicitement défendu dans les démarches interculturelles conduites à ce jour, nous encourageons la prise en compte des compétences perceptives acquises sous la forme d'une comparaison d'individus ayant suivi des apprentissages olfactifs distincts. Nous proposons de comparer entre eux des amateurs de parfums selon qu'ils privilégient la sensibilité ou l'objectification des odeurs, ou encore des experts de l'alimentation selon qu'ils procèdent d'une routinisation des chemins perceptifs (cuisiniers), ou qu'ils pratiquent l'analyse sensorielle dans la perspective d'un traitement décontextualisé d'un produit (dégustateurs).

2.3. Un chantier pour l'anthropologie des perceptions : les matériaux

Ces deux propositions générales nous conduisent sur la voie d'une anthropologie expérimentale et qualitative. En effet, il nous semble important de rappeler le bénéfice de ce type de questionnement au regard de l'anthropologie des sens. Néanmoins, nous accordons à l'entreprise ethnographique un intérêt tout particulier, intérêt que nous avons tenté de rendre lisible dans notre travail en démontrant la spécificité et la pertinence de cette épistémologie. Aussi, nous souhaitons conclure notre thèse dans ce chapitre en proposant une direction de recherche dont le projet et le contenu ont émergé dans l'esprit d'une articulation entre ethnographie et anthropologie²⁹⁹. Elle requiert aujourd'hui une grande part de notre énergie, et nous y voyons un engagement fructueux pour poursuivre le projet d'ethnographie cognitive des perceptions en l'ancrant dans un certain nombre de problématiques actuelles de la discipline, mais aussi dans d'autres secteurs avec lesquels nous avons dialogué durant cette période enrichissante de la thèse. Il s'agit d'apporter un regard anthropologique aux matériaux ou, plus exactement, à la « material consciousness » (Sennett 2008 : 119) qui, comme dans le cas des perceptions olfactives, s'exerce en activité sur une portion du monde.

En effet, comme les odeurs qui en sont un cas très particulier, les matériaux existent à l'interface entre le monde (vécu) et l'acteur (percevant). Leur ontologie reposant sur une palette virtuellement très étendue de données sensorielles, elle mobilise un ensemble de dispositions cognitives au sein de configurations intermodales qui constituent une dimension de l'activité perceptive importante que nous n'avons pratiquement pas abordée dans notre thèse consacrée aux odeurs. Un morceau de viande, par exemple, se juge à l'aune d'un faisceau d'indices multisensoriels, complémentaires selon l'activité dans laquelle il est appréhendé au sein d'une

²⁹⁹ En ce sens, nous nous associons aux propositions récentes d'Albert Piette (2006, 2007, 2009), voir Wathelet 2009b.

relation spécifique, propre à une personne, un contexte et un usage. Enfin, le concept de « matériau » permet en quelque sorte de réintégrer l'objet et sa matérialité dans l'analyse, tout en préservant une interrogation sur les procédures cognitives situées qui définissent la qualité elle-même. Ce retour à l'objet est important car il possède une forme d'autorité dans la relation quotidienne entre l'individu et le monde : il est le niveau de réalité à partir duquel quantité d'actions se jaugent, tout comme l'ensemble des prises perceptives de l'amateur de vin est au service de la description de la rencontre entre soi-même et ce produit, et plus rarement dédiée à l'analyse des sensations pour elles-mêmes. L'originalité de notre proposition au regard des travaux qui ont engagé le dialogue avec les objets en incluant les dispositifs cognitifs d'ontologisation qui trouvent leur source dans l'esprit de l'Homme – nous pensons en particulier aux perspectives ouvertes par Alfred Gell – est de révéler le travail des perceptions en activités qui concourt à cette mise en relation. Par extension, les ontologies en jeu ne concernent pas seulement les existants (dieux, esprits ou catégories d'êtres humains), mais les matériaux eux-mêmes.

Dans *La passion de l'art primitif*, Brigitte Derlon et Monique Jeudy-Ballini décrivent avec minutie la qualité de la relation, cognitive et affective, qui se noue entre le collectionneur et ses objets. Prompts à souligner le pouvoir d'emprise de certaines de leurs plus belles pièces, les explications qu'ils donnent de ce lien sont à bien des égards similaires à celles que nous avons décrites en décomposant trois modalités cognitives de production de l'odeur (sensibilité, indice, objet). On voit que le processus d'affectation du sujet par le monde, tantôt mû par la volonté de connaître, tantôt assujéti à « l'autorité de l'objet », se déploie à différentes échelles. Dans ce cas, ce processus opère au sein d'une relation mutuellement constitutive entre un collectionneur et un artefact, les déterminations perceptives opérant de manière sous-jacente. Leur efficacité doit donc être appréhendée à la lumière de ce niveau d'interaction. Néanmoins, il peut s'avérer précieux de les étudier telles quelles pour mieux comprendre la dynamique globale, comme l'indique ce témoignage de collectionneur :

« Le bois me touche dans l'art africain car il y a des modifications de matière. Ça me fait plaisir quand les gens me disent : « Ah ! c'est en bois, je croyais que c'était en fer ! » C'est reconnaître l'existence d'une alchimie qui se fait sur la matière. » (in Derlon & Jeudy-Ballini 2008 : 76)

C'est ce type de connaissances que nous proposons de mettre à jour, en insistant sur les différents régimes de perceptions impliqués, et sur leurs liens avec l'activité en cours. Pour mettre en place ce projet, nous pouvons prendre appui sur les principes épistémologiques mis en œuvre dans notre thèse. C'est pour cette raison que nous avons choisi d'utiliser le terme « matériau » – désignant les éléments matériels, d'une même catégorie ou de catégories différentes destinés à

intervenir dans la construction d'un objet fabriqué (selon le TLF) – et non « matière », c'est-à-dire : la substance dont sont faits les corps. Cette formulation insiste sur le caractère nécessaire de l'articulation des déterminants physiques (substance) et pratiques (fabriquer) dans l'analyse. Nous faisons le pari que l'étude de cette relation constitue un domaine de connaissance pertinent, dans les domaines professionnels et domestiques, pour la mise en œuvre à une échelle plus complexe encore, de la démarche de l'ethnographie cognitive des perceptions que nous avons formulée.

Pour la mettre en place, nous avons démontré le caractère fructueux d'un certain nombre d'options épistémologiques aujourd'hui organisées autour des perceptions, en conciliant quatre perspectives théoriques : l'engagement de l'action (dans la perspective du groupe MAP), les processus de socialisation sensorielle (autour des travaux de David Howes), les fondements cognitifs de la perception (Joël Candau) et les mécanismes d'attention dirigée (Tim Ingold). L'anthropologie des objets, en particulier en Grande-Bretagne (outre Tim Ingold, nous pensons à Daniel Miller et son équipe), se plaît à mettre en avant la matérialité des interactions sociales. Elle le fait, cependant, en travaillant sur l'objet comme unité descriptive³⁰⁰. L'anthropologie des matériaux oriente cette synthèse dans une autre direction en étudiant la perception comme le résultat d'une action nécessairement cognitive et pratique sur les qualités physiques du monde, similaire à ce que nous avons montré en discutant des condensateurs odoriphères, de la pensée de la contagion ou des matières qui capturent les odeurs. Dès lors, la question que nous soulevons ne concerne pas directement la nature des opérations de modification de la matière elle-même, mais interroge l'activité des perceptions qui définissent la matière lorsqu'elle est utilisée en tant que matériau. Une solution ethnographique à ce problème est de s'engager, comme le propose le philosophe allemand Peter Sloterdijk (2002, 2006), dans l'observation des matières difficilement concevables par l'entendement humain. Les travaux de Tim Ingold sur les fluides, l'expérience du temps et, plus largement, la contribution des matières elles-mêmes au sein des cultures matérielles (2006, 2007a, 2007b) correspondent tout à fait à cet esprit. Nous pensons qu'ils donnent la direction d'une nouvelle approche ethnographique pour laquelle notre travail est susceptible d'apporter un éclairage substantiel.

Nous avons en effet consacré une part de notre étude à la question de la matérialité des odeurs telle qu'elle émerge comme phénomène cognitif dans certaines activités et face à des odorants particuliers. Discutant des parfums, nous avons montré comment la posture attentionnelle de l'individu organise ces processus de définition en distinguant trois formes : (a)

³⁰⁰ En témoigne le thème de la dernière « Oxford University Anthropological Society Centenary Conference », tenue le 13 mai 2009 au St Hugh's College, intitulée « What's the « Matter » in Anthropology. »

une forme proprement phénoménologique (l'effet que cela fait de sentir, les impressions affectives et mémorielles), (b) une forme informationnelle, qui émerge dans le cadre d'une pensée taxonomique commune aux différents domaines de savoirs plurisensoriels, et (c) une cognition des odeurs comme entité matérielle, ce processus d'artefactualisation émergeant dans la description pour l'ethnographe, mais également comme ressource spontanée pour penser les perceptions extérieures à soi. C'est l'articulation de ces trois formes de pensée, et en particulier l'observation rapprochée de sa troisième composante qui permettrait de mieux comprendre l'usage des matériaux en général.

Pour résumer, nous pouvons dire que la question que nous posons est celle de la définition des « choses » qui émergent à l'esprit dans l'activité, dans une perspective analytique qui intègre les spécificités de la matière perçue autant que celles du médium de perception. Dans la filiation des recherches d'Alfred Gell sur les odeurs (1977, 2006), David Parkin (2007) montre que ce sont les propriétés de matérialité et d'immatérialité de l'odeur, reposant sur sa perception dans le vent et le souffle, tantôt substance odorante tantôt parfum invisible, et en particulier son caractère insaisissable³⁰¹, qui donnent une assise aux ontologies religieuses des esprits. L'usage ancien et fort généralisé de l'encens comme médium de communication avec le divin renforce cette hypothèse (Bonnet 1990, Fabre-Vassas 1994, Guichard-Anguis 1998, Lignon-Darmaillac 1998, Motte-Florac 1998, Bakonare 2002, Le Guéner 2002a, Bonnet-Chelhi 2004, Katz 2004, Coiffier 2004, etc.). Dans une perspective plus large, on propose donc d'expliquer de quelle façon le monde devient tangible³⁰², selon les pratiques que les individus mettent en chantier et les dispositions et compétences cognitives qui leurs sont propres.

Ainsi, les études ethnographiques concernant les cultures matérielles sont des ressources précieuses. Un nombre croissant d'entre-elles montrent un intérêt pour les qualités sensorielles du monde en cherchant à déplier le « synesthetic amalgamation » (Geismar & Horst 2004 : 7) qui définit l'expérience quotidienne de la culture matérielle. Cet emprunt est d'autant plus pertinent que l'anthropologie des sens opère elle aussi ce rapprochement vers les cultures matérielles. En témoignent les parutions récentes de *Sensible Objects* (Edwards, Gosden & Phillips 2006) et d'un numéro de la revue *Anthropologie & Sociétés* dirigé par David Howes et Jean-Sébastien Marcoux (2006a) où ce thème a été développé. Nous y voyons une ressource stimulante pour

³⁰¹ Voir notamment les observations de Robert Hertz (1980) ou de Lucien Lévy-Bruhl (1938) à ce propos.

³⁰² Dans la perspective impulsée par Francis Chateauraynaud, que nous avons décrite au premier chapitre et engagée dans la suite de notre discussion, « prouver, c'est rendre tangible – rendre visible n'étant qu'une des modalités du tangible. Et rendre tangible, c'est rendre à la fois intelligible et sensible. » (Chateauraynaud 1996 : 52)

« matérialiser » les hypothèses anthropologiques dans le domaine des perceptions à l'aide de données ethnographiques centrées sur les comportements de manipulation de leur environnement physique (Wathelet 2006).

Parce qu'elle met au cœur de son activité, théorique et pratique, la connaissance des propriétés de la matière, la science des matériaux qui s'est développée en lien avec l'industrialisation de la fin du XIX^e siècle fournit des pistes de recherche pour engager ce projet. Elle constitue non seulement une tradition d'expertise que l'on peut tenter d'appréhender comme lieu de création de savoirs, mais les réflexions engagées dans ce domaine peuvent également, par analogie, fournir des clefs pour penser une démarche d'anthropologie des matériaux. Dans *La condition de la fragilité*, et bien que poursuivant l'objectif de réfléchir au concept de fragilité en tant que notion sociologique alternative à la « chosification du social » durkheimienne, le chercheur stéphanois Jacques Roux (2004) travaille dans cette seconde direction en s'attachant aux régimes de connaissances et de pratiques qui ont conduit à la connaissance actuelle de la matière :

« La vision du monde matériel par les sciences du matériau, explique-t-il, n'est pas celle d'un monde de la pure forme, de la pure qualité, de la pure essence. Le monde de cette science est traversé d'efforts, d'appuis, de glissements, de déformations, de ruptures, de relaxations des contraintes : c'est *un monde sollicité* qui réagit aux sollicitations, que celles-ci soient provoquées ou induites « naturellement » dans la vie du matériau. » (Roux 2004 : 29, en italique par l'auteur)

Ce que l'auteur montre à l'occasion d'un dialogue avec le physicien Thiery Magnin, c'est la façon dont est pensée l'ontologie des matériaux dans ce contexte scientifique. A l'aide des notions de *contrainte* et de *conditions de sollicitations* du matériau, les ingénieurs intègrent dans cette définition des spécificités de la matière, les conditions de ses usages.

« Ce faisant, la science des matériaux développe une « ontologie opérative³⁰³ » des matériaux, en ce sens que l'être-matériau n'est pas saisi indépendamment des opérations qui lui sont appliquées. » (Roux 2004 : 39, souligné par nous)

Cette définition du matériau est donc tributaire de trois espaces de causalités nécessairement imbriqués sous la forme d'une relation : la matière elle-même, les usages qui la sollicitent selon une intentionnalité spécifique, et la pensée qui se déploie à l'occasion de cette rencontre. Dans notre enquête, nous avons considéré ces trois logiques un peu maladroitement peut-être, encore mal positionné entre plusieurs traditions de pensée anthropologique. La piste de l'ethnographie cognitive nous oriente dans cette direction, mais ne peut aboutir sans un cadre

³⁰³ Un concept que nous rapprochons de ce que Gérard Lenclud propose, quant à lui, d'appeler une « ontologie appliquée » (2007 : 82).

théorique plus ambitieux. Nous faisons le pari qu'étudier les matériaux nous permettra de réaliser l'intégration entre ces trois formes d'enchaînements causaux, en particulier des ethnographies cognitives conduites auprès de professionnels dont l'expertise réside, précisément, dans la résolution de problèmes au sein de ces trois espaces de causalités. Ce cas de figure est plus fréquent qu'il n'y paraît. Les enquêtes ethnographiques auprès de travailleurs montrent en effet l'existence de relations privilégiées avec une ou plusieurs matières avec lesquelles il s'agit de faire corps. Répondant à des enjeux et exigences identitaires parfois très lourds – comme dans le cas déjà cité des égoutiers étudiés par Agnès Jeanjean – elles semblent faire l'objet d'un partage partiel au sein d'un métier dont rend compte une même métaphore de l'ouvrier qui fait corps avec son métier (voir l'exemple de la métallurgie développée dans Erikson 1997). On peut appréhender ces données dans la perspective ouverte précédemment, c'est-à-dire en considérant les qualités sensorielles qui font l'objet d'un investissement symbolique par une profession donnée – à la manière de ce que nous avons décrit en traitant de l'odeur d'une condition³⁰⁴. Notre proposition est d'aller un peu plus loin encore, et de tenter de comprendre comment ces « métaphores » s'articulent avec la pratique. Dans *The Craftsman* (2008), Richard Sennett cite en exemple le travail ethnographique d'Erin O'Connor concernant l'apprentissage du métier de souffleur de verre.

« First, she lost awareness of her body making contact with the hot glass and became all-absorbed in the physical material as the end in itself: « My awareness of the blowpipe's weight in my palm receded and in its stead advanced the sensation of the ledge's edge at the blowpipe's mid-point followed by the weight of the gathering glass on the blowpipe's tip, and finally the gather towards a goblet. » (in Sennett 2008 : 174)

L'humanisation de la matière à l'œuvre dans ce processus durant lequel l'ouvrière « devient une chose » est une dimension parmi d'autres des procédures d'ontologisation du monde qui servent à sa maîtrise et que nous proposons d'étudier. Afin de donner corps à notre proposition, nous présentons trois exemples de compétences qui nous semblent particulièrement intéressantes pour entreprendre ce travail. Il s'agit des parfumeurs, de la question générale des connaissances pratiques des fluides au sujet de laquelle plusieurs travaux ont été conduits dans le champ de l'anthropologie symbolique du corps, et du travail des designers³⁰⁵.

³⁰⁴ Pour justifier l'emploi de l'expression « faire corps avec », Philippe Erikson exploite un exemple que l'on retrouve chez Agnès Jeanjean ou Joël Candau : « Relevons d'ailleurs que tout ceci repose sur un substrat parfaitement objectif. La sidérurgie imprègne l'épiderme d'une odeur qui reste perceptible même après une douche, et qui est suffisamment caractéristique pour que l'épouse d'un ethnologue puisse la reconnaître sans hésiter à cinq ans d'intervalle entre deux expositions à cette odeur. » (Erikson 1997 : 124)

³⁰⁵ D'autres thématiques, encore, mériteraient une réflexion approfondie. Nous ne résistons pas à citer le cas de la cuisine, dont le fameux triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss (1968) illustre on ne peut mieux l'importance des transformations de la matière dans l'établissement de logiques cognitives associées à chaque état, dont se sont fait l'écho les premiers travaux du sociologue Claude Fischler (2001), dans un cadre strictement sémiologique. Certains systèmes culinaires, parmi lesquels la cuisine chinoise antique, montrent un raffinement important dans la codification des états de transformation de la matière alimentaire en lien avec des

2.3.1. Parfumeurs

« La beauté d'un parfum ne vient pas de l'addition de qualités des matières premières, mais de l'entendement des matériaux, de la manière de les utiliser, de les juxtaposer, de les faire s'exprimer. »
(Ellena 2007 : 42)

Il ne fait aucun doute que l'expertise des parfumeurs mérite une attention spécifique dans le domaine des odeurs. Au troisième chapitre, nous avons montré comment l'ontologie des parfums émerge dans le cadre d'une activité de conceptualisation de l'odeur en tant que matière. Nous avons tout lieu de penser que cette ontologie de la matière odeur, pour se donner à penser, emprunte au domaine de la physique naïve. La question de l'articulation entre formes de jugement, dispositifs sociaux et dispositions modulaires est au cœur du projet de l'anthropologie des matériaux.

Une enquête ethnographique auprès des parfumeurs pourra prendre appui sur la démarche conduite ici. Dans cette matière, l'écart revendiqué entre experts et candides est traversé d'a priori qui tronquent la lecture des compétences perceptives en jeu. Aux nez on reconnaît plusieurs savoir-faire : perception, catégorisation, attention, mémoire, apprentissage, imagerie mentale, langage, innovation et création (Holley 2002). A partir de nos données, nous pouvons d'ores et déjà faire émerger plusieurs questionnements utiles pour caractériser l'activité professionnelle au regard des savoir-faire domestiques. Ainsi, une compétence que nous n'avons pas recensée et que mettent en avant certains parfumeurs concerne la possibilité de comparer entre elles deux formes olfactives co-présentes (Holley 2002 : 19, Köster 2002).

Le fait de prolonger notre enquête auprès des informateurs domestiques pour rencontrer des professionnels est d'autant plus pertinent que, comme l'ont souligné dans une communication conjointe le parfumeur Jean-Claude Ellena et sa fille, Céline Ellena (Ellena & Ellena 2004), les compétences professionnelles du nez s'ancrent dans une mémoire familiale dont le caractère involontaire est souligné par eux. Jean-Claude Ellena raconte ainsi pourquoi le parfum de sa mère est une référence essentielle qui fait partie de son héritage :

« A la fin des années 1950, ma mère portait comme parfum Madame Rochas. Si je le juge aujourd'hui, Madame Rochas est une belle construction florale et ambrée, un peu vieillotte; alors que l'image que j'ai

représentations impliquant d'autres domaines de la vie sociale, politiques notamment (Guoqiang 2009). Un travail de traduction dans le domaine des sciences cognitives reste à conduire dans ce domaine (entrepris en partie par les travaux de Paul Rozin et ses collègues dont nous avons également fait mention).

gardée est celle d'un parfum qui sentait trop le parfum, ce qui créait une distance et marquait le flacon, je découvrais une odeur généreuse de rose, douce, de vieux papier vanillé, qui m'intriguait, ce qui me permettait d'entretenir le portrait rassurant d'une femme, à l'élégance bourgeoise, qui ne changeait jamais de parfum. Je ne pouvais pas imaginer, ni permettre à ma mère de porter un autre parfum, ma mère n'aurait plus été ma mère. » (Ellena & Ellena 2004 : 117)

Toutefois, la relation au passé, à l'instar de ce que nous avons montré dans notre thèse, n'est le fait d'une reproduction ni fidèle, ni automatique. Pour occuper une fonction de parfumeur tout en se démarquant de son père également du métier, Jean-Claude Ellena a choisi de marquer une rupture avec le legs paternel au niveau de son hexis corporelle :

« Mon père debout, le bras gauche tendu, la paume de la main s'appuyant contre le mur, une jambe relevée comme un échassier, la tête penchée en avant sur la languette de papier buvard que la main droite proposait. Jean Martel, debout, le corps en déséquilibre, la tête en arrière, une touche dans la main droite la représentant hésitante sous ses narines. Claude Héraut, debout ou assis, le corps raide, la tête baissée, le front plissé, le nez pointé vers la touche. Plus tard, quand je débutais comme élève parfumeur à l'école Givaudan à Genève, j'imitais le chef parfumeur Maurice Thiboud. Il sentait toujours assis, le corps au repos, un peu tassé, les coudes sur les genoux, une main portant la touche sous le nez, la tête enveloppant la touche. Les imitateurs font toujours rire, ces pastiches de postures me servirent à me faire accepter comme élève parfumeur. Etrangement, je n'ai pas hérité de la posture de mon père, j'ai repris celle de Maurice Thiboud. » (Ellena & Ellena 2004 : 119, souligné par nous)

Entre transmission, oubli volontaire et innovation, on observe à l'instar des compétences culinaires domestiques un processus de transmission dont le principal moteur est l'agrégation des compétences protomémorielles et mémorielles dans de nouvelles formes expertes. Les savoirs et savoir-faire qui en résultent ne sont pas le miroir des savoirs du passé, mais le résultat d'un travail de création. Héritage et transmission s'articulent pour fonder l'expertise du présent dont la dimension créatrice est rendue nécessaire par la force de la transmission elle-même, comme nous l'avons défendu dans le registre familial.

2.3.2. Penser les fluides

Dans son dernier et ambitieux ouvrage, *Par delà nature et culture* (2006), Philippe Descola revient sur le totémisme tel que décrit par Claude Lévi-Strauss : la plupart du temps, le nom des espèces animales servant de totem n'est pas un nom animal, mais une propriété utilisée pour décrire cette espèce. Le mot aborigène pal-tjarri qui signifie « kangourou » désigne également le « soyeux », le « fluide ». Par des réflexions de cet ordre, l'anthropologie symbolique a beaucoup contribué à la connaissance des significations accordées à certains de ces fluides, qu'il s'agisse en particulier des humeurs corporelles (Héritier 1987, 2005) dont le caractère déplaisant semble bon à penser, comme nous l'avons montré, ou de l'eau. L'importance quantitative des travaux dans ces deux domaines autorise un projet d'ethnologie comparée dont le bénéfice serait

certain dans la perspective que nous défendons. Cette observation nous permet d'insister, si besoin en était, sur l'intérêt de nous alimenter des travaux concernant les représentations sociales des sens – et maintenant des matériaux – dès lors que ceux-ci sont eux-mêmes des sources de savoirs perceptifs qui n'attendent plus qu'à être observés « à l'œuvre ».

Dans le cas de l'eau, des travaux récents conduits par l'anthropologue néo-zélandaise Veronica Strang (2005, 2006a, 2006b) montrent comment ce fluide si particulier est le support de représentations dont les traits communs sont associés à la spécificité perceptive partagée (et donc en partie appris) de la matière aqueuse autant que des savoirs encyclopédiques qui en autorisent l'expertise. Ces recherches rejoignent les propositions de Manuela Ivone Cunha et Jean-Yves Durand (1999) : l'eau est dotée de qualités odorantes et sonores (Helmreich 2007) et sa perception implique un engagement multisensoriel qui dépasse l'interprétation sémiologique. Matière limite en ce sens qu'elle rend éprouvante un traitement cognitif de ses qualités sensorielles, elle montre l'importance d'une meilleure connaissance des représentations qui prennent forme dans sa compréhension ordinaire ou professionnelle. Elle est par ailleurs un agent de propagation des propriétés sensorielles des choses, comme nous l'avons montré dans notre discussion des activités culinaires, au troisième chapitre, le milieu de cuisson constituant une niche odorante dotée de règles de transformation de la matière différentes selon les modalités de la rencontre entre chaleur et eau. La connaissance des mécanismes des fluides et de ses différents états est une question technique déterminante dans la transformation des états de la matière.

2.3.3. Designers

Les designers occupent une position tout à fait particulière dans l'économie de l'expertise des matériaux, de par l'importance accordée à la création et à l'anticipation dans leur pratique. A la tête ou, plus souvent, à l'interface d'équipes composées d'ingénieurs, d'ergonomes mais aussi parfois de spécialistes en sciences humaines et sociales, ils ont pour mission de participer à la conception de nouveaux biens – des objets ou des situations d'usages – en intégrant dans leur démarche une réflexion sur des comportements futurs : la connaissance des matériaux implique des savoirs sur leur appréhension actuelle mais aussi une projection d'usages qui reste à inventer. Cette multiplication des temporalités contribue à faire de l'activité design un lieu de problématisation des perceptions extrêmement riche, à partir duquel on peut espérer observer la contribution de la réflexivité et des attentes de stimulation sur la conceptualisation des

perceptions. Malgré cet intérêt de notre point de vue tout à fait conséquent, les compétences des designers ont été rarement étudiées en sciences sociales, de sorte qu'on observe aujourd'hui un vide théorique et empirique important à cet égard. De ce fait, comme l'a très justement mis en avant l'anthropologue Susanne Küchler³⁰⁶, la connaissance des modalités d'articulation entre matériaux et comportements est un enjeu essentiel de leurs pratiques auquel l'ethnologie serait susceptible de contribuer.

« On ne peut que s'émerveiller (...) de la stupéfiante variété des matières qui attendent d'être associées à un objet ou à un autre. Dans les ateliers, concepteurs et architectes admettent toutefois que la plupart d'entre elles sont sous-utilisées, du fait qu'on ignore comment elles seraient perçues par les consommateurs ; d'où l'importance de remédier à l'absence d'études sur la perception culturelle des matières. » (Küchler 2006 : 126)

Notre contribution à cette réflexion porte sur la description des processus d'innovation qui visent à transformer de manière plus ou moins radicale la composante perceptive des usages (Wathelet 2007b). Celle-ci tend à occuper une place croissante dans le développement de la pratique du designer (Guillaume, Heilbrunn & Peyricot 2003 : 88). Au-delà de cette tendance générale, le design est un objet de recherche stimulant en raison de la tension qui structure ce champ d'activité, depuis ses origines, entre une vision artistique et technique³⁰⁷ de la conception. Dans sa perspective critique (artistique), dont témoigne le lyonnais Vincent Lemarchands, figure de proue de ce mouvement en France durant les années 1980, le design cherche à :

« Révéler une sensibilité nouvelle sur des matériaux. » (in Manguelin 2004 : 40)

Dans son acception industrielle, plus technique, la question des sens intervient dans une perspective fonctionnaliste qui privilégie l'efficacité technologique. Dans ce contexte, le design industriel est un processus créatif de construction de l'environnement qui vise à la pérennisation d'*affordances*, mais aussi et de plus en plus, à l'intégration comme une variable pertinente des compétences d'autonomie des usagers. En effet, la socialisation d'une innovation technique est un processus multifactoriel (Sèze 1992) qui implique la créativité des individus dans la mise en place d'usages. Au-delà du discours auquel le marketing nous a habitué³⁰⁸, la créativité de

³⁰⁶ Susanne Küchler intervient au sein du département d'anthropologie de l'University College de Londres, membre d'une équipe réputée pour ses travaux dans le domaine des cultures matérielles.

³⁰⁷ Ces deux axes constituent les deux éléments d'une tension permanente dans la définition et le positionnement de l'expertise du designer (Flamand 2006).

³⁰⁸ Contre la prise en charge systématique des comportements des usagers, l'histoire du design est ponctuée de mouvements prônant le retour à des formes d'« anti-maîtrise » (Poynor 2002 : 212). Pour l'anthropologie des perceptions, ces conceptions paradoxales constituent des terrains particulièrement stimulants car elles invitent à comprendre la multiplicité des singularités perçues dans un cadre où l'hétérogénéité est souhaitée, et donc provoquée.

L'utilisateur est une ressource importante pour le processus de *conception design*, faisant de plus en plus usage de concepts issus de l'ethnographie, dont les « bricolages » et « tactiques » théorisées par Michel de Certeau (de Certeau, Giard & Mayol 1990). Le design offre ainsi un moyen de renouveler la réflexion de l'anthropologie sur les dimensions esthétiques des perceptions, domaine d'investigation en friche dans le cadre de l'anthropologie cognitive (Sperber & Hirschfeld 2004), à l'aune d'une pensée de la matière réfléchi pour soi et pour les usages d'autrui.

2.3.4. Préliminaires à une anthropologie des matériaux

Au-delà du fait de susciter de nouveaux chantiers ethnographiques, quels seraient les intérêts épistémologiques d'une telle démarche ? Clôturons cette thèse par quelques éléments de réponse. Centrée sur le matériau, l'enquête évite tout d'abord les limites d'une anthropologie des perceptions « en général » en se donnant un cadre pratico-épistémologique au sein duquel observer le déploiement de la pensée. La cognition des perceptions, on l'a montré, s'applique sur des existants, dans l'action, et non pour elle-même. Inversement, à la différence de l'anthropologie des objets, il s'agit ici de privilégier le mode de constitution cognitive de la matière dont est fait l'objet plutôt que celui-ci ou les existants qu'il médiatise, tout en considérant la réalité objective de la matière.

Dans le champ de l'anthropologie cognitive, outre l'intérêt heuristique d'explorer des terrains dédiés de manière spécifique à de nouvelles ethnographies cognitives, notre démarche entend (re)placer au centre de l'activité scientifique la « physique naïve » peu débattue en sciences sociales au contraire de la biologie, de la sociologie naïve (Conein 1997, 1998, 2001, Clement & Kaufmann 2007, Hirschfeld 2007) et des travaux sur les entités supranaturelles (Sperber & Hirschfeld 2004). Pourtant, l'hypothèse d'un domaine cognitif spécifique à la physique est aujourd'hui bien documentée (voir chapitre 3 § 4.3.). Ces travaux, centrés sur l'objet d'une part, et reposant d'autre part sur des protocoles visuels et tactiles, réduisent le champ des expériences susceptibles d'être appréhendées par cette approche. Les recherches en psychologie du développement conduites dans ce domaine à la fin des années 1980 (Smith, Carey & Wisner 1985, Spelke 1990) montrent cependant l'intérêt de questionner les limites de cette double modalité visuelle et tactile. Observant de jeunes enfants, ces travaux montrent que ceux-ci organisent leur perception du monde physique en respectant trois contraintes causales cognitives : un principe de cohésion, un principe de continuité et un principe de contact. Ces trois principes sont à l'œuvre dans le cas d'un rapport aux objets visuels et tactiles. Mais qu'en est-il lorsqu'il est question de penser des domaines échappant à cette double préhension ? Le cas de l'ombre étudiée par

Elizabeth Spelke est un premier exemple fascinant, car il viole les attentes intuitives des jeunes enfants. Les premiers éléments d'analyse tendraient à montrer que le domaine de la physique naïve procède d'une logique propre, appliquant de manière opportuniste, à l'ensemble des entités physiques, les trois principes causaux que nous venons d'énoncer.

La contribution déterminante des activités perceptives dans la conception des choses apparaît également dans les travaux en anthropologie cognitive sur les artefacts. Comme le soutiennent Pascal Boyer et Clark Barrett (Boyer & Barrett 2005, Barrett & Boyer 2005), les ontologies intuitives dans le domaine de la physique des objets ne sont pas focalisées sur la nature des choses (l'ontologie de l'artefact) mais sur certains aspects des objets qui correspondent aux domaines cognitifs de leur fonction d'usage. En guise d'argument, ils montrent que la préhension en mouvement implique un nouveau registre d'inférences dans la définition de l'objet. Cet argument rejoint les éléments que nous avons discutés en ce qui concerne la motivation cognitive chère à Jean-Pierre Changeux. Le fait de reconnaître que l'objet est produit par l'homme permet l'activation d'un système d'inférences spécifiques qui s'alimente de la recherche d'une intention (par exemple celle du designer). Le jugement qui s'élabore alors est le fait de multiples contraintes modulaires perceptives et conceptuelles qui sont organisées, notamment, par des processus intentionnels de type *top-down* et dont nous avons montré le rôle déterminant dans le domaine olfactif. S'ouvre alors un champ d'investigation fascinant, et encore largement inexploré, comme l'a justement observé Scott Atran :

« In the case of inert substances, there is no body of cross-cultural evidence that people perceive the same kinds of natural substances to be natural kinds across cultures, although there may be some recurrent notions of substance such as METAL (Brown 1992). Earth, air, fire, and water may have been basic natural kinds for Ancient Greeks, but not for us or the Maya. As for naturally occurring events, attributions of essences or underlying natures to them are even more sporadic across cultures. » (Atran 1995b : 221)

Entre approches transculturelles, et ethnographie cognitive des perceptions, l'anthropologie des matériaux pourrait ainsi produire de nouvelles connaissances articulées autour du rapport multisensoriel que l'Homme entretient avec le monde, connaissance utile à l'anthropologie fondamentale autant qu'à un renouvellement des formes de coopération de la discipline avec d'autres secteurs de recherches dont l'innovation constitue aujourd'hui le nouveau cœur.

Ainsi, l'anthropologie des savoirs et savoir-faire sensoriels et l'anthropologie des matériaux que nous proposons ici ont été formulées pour être deux facettes d'un même projet qui vise à rendre compréhensible, à l'aide d'une démarche ethnographique, les moyens à l'aide

desquels l'être humain rend tangibles les choses et les existants qui l'accompagnent tout au long de sa propre vie. Quoique modeste par son objet et les moyens qu'elle a mis en œuvre, notre thèse est un effort dans cette direction.

Index thématique

A

Absorption · 211, 333-334, 338, 340-341
Acteur social · 43, 65, 130, 374, 377
Affect · 53-54, 109, 114, 149, 182, 189, 211, 252, 292, 307, 318, 324, 463, 466-468, 470-471, 475-476, 478, 489, 496-497, 500, 502, 506, 518, 533-35, 536-540, 542-543, 577
Ages de la vie
adolescence · 42, 181, 242, 251, 255, 270-271, 277, 280, 296, 303, 378, 382, 387, 398-402, 413, 417, 437-438, 465, 467, 494, 502-513, 532, 547, 548-549, 564, 575, 585, 587, 588
adulte (âge) · 40, 71-72, 251, 270, 302, 367, 372, 379, 389, 396, 398, 401-402, 414, 420, 424, 428, 437, 444, 503, 507, 555-556, 583, 585
enfance · 40-41, 61, 71, 75, 104, 108, 121, 124, 127, 133, 135-136, 138, 160, 168, 170, 176, 197, 207, 210, 212, 215, 229, 236, 246, 251, 255, 264, 267, 278, 280-281, 298, 301, 306, 312, 317, 320-323, 325, 345, 353-354, 357-359, 367-368, 372, 376-384, 386, 388-399, 401, 404-405, 407-416, 418-422, 424, 427-428, 430-434, 436-441, 443-444, 447, 449-450, 454, 457, 464-465, 468, 470-471, 473-474, 478, 491, 494, 499-500, 502-505, 507-508, 510-511, 513, 518, 520-522, 528-530, 532-534, 542-544, 547-549, 555-556, 558, 560, 566-568, 575, 579-580, 584-585, 599
nourrisson · 191, 256, 260-263, 267, 269, 274-276, 280-283, 312, 315, 321-322, 333, 347-348, 353-354, 357-358, 386, 420-421, 469, 527-530, 532, 542-543, 545
vie en couple · 42, 178, 262, 272-273, 278, 280-283, 305, 326, 331, 353, 357, 367, 371, 374, 377-378, 414-419, 421, 423-426, 443-446, 458, 467, 470, 475, 480, 486, 499-502, 507-508, 513-515, 517, 520-522, 524-525, 527, 531-533, 543-546, 548-549, 564, 575
Alimentation · 90, 114-115, 124-125, 131, 133, 135-136, 145, 205, 213, 215-221, 224-228, 230, 232-239, 241, 243-245, 247-249, 258, 265, 267, 270-271, 282, 293, 302, 320, 327, 329, 332, 338, 342, 349, 350, 355, 360, 381, 389, 391, 395-396, 398, 403, 405, 408, 424-426, 432, 438-440, 442-443, 445, 447, 450, 469, 481, 483, 489, 496, 517, 519, 524, 534-538, 552, 554-556, 558, 561-562, 564-567, 575, 589, 594
condiments · 114, 125, 209, 213, 217, 224, 230, 234, 240-241, 244, 247, 291, 319, 332, 343, 350, 385, 396-397, 436, 442, 548, 561-562, 568
ingrédients · 115, 194, 216, 222, 225, 228, 230, 233, 236, 239, 241-245, 258, 405, 415, 446
Analyse sensorielle · 143, 145, 539, 589
Anecdotes · 115, 160-172, 181, 183, 186, 197, 254, 326, 378, 417, 422, 432, 457, 466, 480, 501, 506, 519, 525, 530, 548, 574, 585
Animalité · 253, 262, 536

Animaux domestiques · 182, 212, 283, 303, 333, 337-338, 350, 357-358, 397, 454, 562
Anthropologie cognitive · 34, 36, 38, 66-68, 72, 74-75, 81, 84, 100, 110, 149, 151, 158-159, 162, 179, 336, 533, 535, 571-572, 576, 580, 586, 588, 599-600
Anthropologie cognitive des sens · 34, 36, 38, 66, 179, 572
Apprentissage · 43, 55-56, 61, 63, 66, 71-72, 80, 83, 87, 100, 115, 119, 126-127, 135-143, 145, 147-148, 162, 191, 193, 227, 229, 241, 266, 270, 272, 279, 287, 289, 296, 301, 307, 326, 361, 375-377, 379, 391-394, 396, 397, 402, 406, 413, 421, 422, 434-436, 438-441, 451-452, 457, 481, 486, 491, 502, 504-506, 517, 533-534, 539, 549-550, 554, 562, 574, 576, 581, 588, 594-595
frayage (par) · 140, 396, 413
imprégnation · 60, 130-131, 133, 135, 138-140, 161, 329, 375-376, 383, 413, 417, 419, 440-444, 446, 464, 560, 572, 578, 588
pédagogie · 136, 138-139, 372-373, 375, 391, 393, 396, 413, 428, 438, 457, 486, 491, 502
scaffolding · 139, 145, 413, 439, 456, 471
socialisation de l'attention · 239, 419, 420, 435-436, 457, 491, 500, 572
Arôme · 110, 115, 241, 336, 343, 387, 419
Attachement · 42, 58, 205-206, 252-253, 257, 261-262, 268, 272, 278, 280-281, 298-299, 321, 325, 354-355, 357, 359, 375, 383-385, 387-388, 409-411, 414, 421, 428-429, 431, 458, 464, 469-470, 472-477, 498, 502-503, 506, 510, 512, 515, 528-529, 535, 537, 541-542, 544, 549, 567, 579-580
Attention (mécanismes de l') · 57-59, 62, 65, 66, 76-78, 80, 86, 90, 94-96, 99, 108, 119, 133, 135, 138-139, 145, 148, 151, 157, 177, 193, 197, 215, 220-221, 224, 230, 235-236, 238, 245, 254, 263-266, 272, 275, 279, 285, 288-289, 300, 306, 309, 311, 326, 328, 335, 345, 349, 354, 356, 360-361, 367, 369, 381, 385-386, 390-394, 398, 405-406, 409, 416, 418-420, 422, 431, 439-440, 442-445, 451, 457-458, 473, 485, 488, 491-494, 500-501, 514, 517-519, 522-528, 532, 537, 545, 547, 552, 556-557, 559, 561, 563, 571, 573, 576-578, 585, 591, 595

B

Bien-être · 213, 282, 301, 420, 463, 473-474, 487-491, 493-497, 528, 552, 581
Biographie sensorielle · 42, 368, 429-430, 434, 539, 555, 559, 560, 583, 584-585
Bonheur · 260, 487, 490, 494, 497-499, 536, 553, 563
Botaniques (savoirs) · 125, 211, 259, 285, 328-329, 331-332, 337, 352, 360, 393-394, 493, 499, 501
Bottom-up (processus) · 74, 79, 82, 84, 86, 108, 110, 165

C

Catégories olfactives · 49, 115, 123-126, 129, 173, 183, 205, 221, 224, 231, 243, 260, 263, 287, 294, 305, 313, 317, 319, 321-323, 329, 331, 360-361, 368, 374, 381, 383-384, 386, 404, 408, 413, 429, 442-444, 466, 468, 470, 489, 490, 499, 504-505, 509-511, 513-515, 519-521, 535

Catégorisation · 38, 49, 92, 97, 99-100, 104, 106, 108, 110, 120-124, 126-129, 134-135, 144, 160, 163, 205-206, 215, 217, 228, 232, 247, 249, 284, 287, 293-295, 301-302, 311, 321, 327, 332, 339, 360, 410, 419, 445, 482, 503, 513, 516, 533, 540, 555, 577, 587, 595

CCCC · 85-86, 127, 455, 533, 576, 580

Chaîne opératoire · 94, 162, 194, 224, 229, 435, 438, 446, 484, 490

Chasse · 131, 328, 584

Chemin olfactif · 224-225, 248-249, 310-311, 355, 360, 484, 578

Chemin perceptif · 238, 360, 484

Classification · 58, 98, 122, 144-145, 172, 206, 276, 308, 316, 329

Clivage hédonique · 56, 114-115, 125-126, 129, 147, 226, 237, 251, 256, 262, 275, 281, 330, 385, 445, 463, 536, 539

Cognition · 35-36, 38-40, 43, 53-54, 58, 62-63, 65, 67, 69, 73, 76-78, 85, 88-92, 96, 99-100, 104, 107-108, 113, 115-117, 120, 124-126, 128, 131, 138, 149-152, 157, 159, 164-165, 170, 181, 183, 188, 206, 208, 215-216, 218, 222, 233, 249, 253, 276, 293, 294, 300, 318-319, 321-322, 324-325, 336, 343, 355-356, 396, 413, 453, 463, 471, 479, 483, 484, 498, 500-501, 506, 534, 540, 541, 552-553, 559, 574-577, 591, 597, 599

Comestible · 80, 216, 219, 245, 247, 282, 534

Communauté de pratique · 192, 373

Communication · 40, 59, 74, 78, 81, 107, 138-139, 145, 178, 180-181, 183, 186, 188, 192-193, 212, 225, 232, 239, 246, 253, 255, 261, 273, 281, 293, 295, 300, 303, 368, 372-373, 378, 451-453, 455, 458, 478, 506, 518, 520, 524, 528-529, 531, 543-554, 592, 595

Compétences olfactives · 37, 40-41, 51, 54, 56-57, 86-87, 88-91, 109, 111, 117, 127, 129, 134, 147, 150, 152, 159, 161-162, 172, 177-178, 197-198, 201, 205-206, 214-215, 222-232, 247, 250, 253, 261, 287, 296, 308, 310, 311, 325, 327, 331, 362, 367-370, 377, 390, 398, 416-417, 421, 428-429, 433-436, 451, 456-458, 463, 469, 476, 486, 497, 546, 568, 573, 575-578, 581, 583-585, 588

Compétences perceptives · 41, 43, 53, 56-57, 68, 78, 81, 84, 93, 130, 133, 137, 147-148, 161, 183, 186, 221, 237, 247, 262, 287, 325, 354, 357, 370-371, 381, 394, 415, 421, 424, 435, 439, 449, 450, 484, 502-503, 508, 553-554, 576, 586-587, 589, 595

Condensateurs odoriphères · 345, 348-354, 360, 478, 491, 591

Consensus · 72, 98, 115, 126, 158, 481, 544

Contagion · 73, 174, 233-235, 241, 244-245, 247, 263-265, 300, 319, 322, 335, 350, 354, 360, 542, 580, 591

Corps

cheveux · 171, 256, 258, 263-265, 269, 285, 291, 313, 322, 383, 387, 494, 505-507, 519, 528

haleine · 264, 265, 276, 299, 320, 348-385, 418, 523-524, 529, 534, 541

matière fécale · 114, 264, 266-268, 279, 326, 425, 444, 545, 549

odeurs du · 114, 125, 135, 164, 205-206, 219, 250-254, 257, 262-263, 266, 269, 272, 274-275, 277-279, 282, 284, 289, 294, 297, 298-300, 302-303, 305, 307-310, 312-313, 317, 319, 321-323, 332, 345-348, 351, 353-354, 360, 369, 383-384, 389, 392, 401, 405, 407, 409, 418, 454, 465, 467, 469-470, 502, 516-517, 519, 521-522, 524, 527, 530-531, 533-535, 537, 541-544, 546-549, 557, 562, 576, 580, 586-588

peau · 171, 227, 244, 252, 254, 260-261, 263, 277, 280, 283-284, 298-299, 342, 354, 408, 420, 446, 465, 509, 516, 527, 528-529

pieds · 172, 235, 256, 259-260, 272, 283, 299, 306, 319, 337-338, 348, 356, 367, 385, 405, 408, 414, 481, 514, 520, 532, 534

pilosité · 100, 235, 375, 385

salive · 221, 256

sang · 172, 211, 231, 265, 279, 320, 341, 397

sexuel (organe) · 116, 270-272, 342, 522, 548-549

sperme · 270, 273-274

transpiration · 124, 255-256, 259, 262-264, 272, 274-277, 299, 302, 305, 307, 309, 312, 319, 337-338, 340, 342, 480-481, 507, 514, 519-520, 527, 531-532, 541, 544, 557

urine · 254, 256, 269, 273, 279, 283, 325, 398, 506, 522

Cosmétiques · 42, 56, 115, 125, 168, 187, 205, 219, 250, 252, 255, 257-258, 260-263, 278, 280-286, 289, 291-292, 294, 296, 298, 300-301, 303, 305, 318, 332, 352, 355, 359, 360, 382-383, 386, 398, 400-401, 408, 411, 418-419, 420, 431, 452-453, 466, 472, 476, 490, 503-504, 507-508, 511, 513, 515-518, 520-521, 524-526, 529, 562, 576, 581

after shave · 418, 507, 559

déodorant · 212, 255, 272, 280, 283, 291, 296, 307, 337, 338, 383, 386, 400, 408, 419, 504, 507, 509-510, 531, 532, 568

eau de Cologne · 295, 315, 400, 407, 507-508

eau de toilette · 278, 295, 297, 400, 518

gel douche · 263, 279-281, 286, 291, 378, 411, 423, 475, 504, 513-516, 526, 527, 529

parfum · 133, 137, 143, 145, 165, 168, 171, 173-174, 186-187, 209-210, 219, 221, 223, 226, 236, 241, 242-244, 253, 258-263, 265, 272-273, 280, 282, 284-300, 304-305, 314-315, 318-320, 322, 325, 327, 330-335, 337, 339, 342, 347-348, 351, 353, 355, 357-360, 375-376, 380, 382-387, 389-390, 393-394, 398, 400-407, 408-412, 417-418, 431, 449, 453, 455, 459, 465-466, 468-470, 472-480, 485, 488, 490-491, 494, 498-513, 515, 518-525, 528-529, 531-532, 541, 557, 559, 562, 566-567, 568, 576, 579, 587, 589, 591-592, 595

savon · 143, 194, 211, 274, 283, 286, 294, 300, 322, 337, 344, 353, 392, 404, 407, 470, 479, 483, 510, 513, 532, 543, 565, 587

shampoing · 258, 301, 313, 334, 470
Créativité · 35, 74, 141, 182, 194, 240, 287, 324-325, 369-370, 378, 425, 448-451, 457-458, 484, 510, 567, 575, 581, 593, 595-598
Cuisine · 57, 92, 93, 168, 186, 190, 193, 195, 205, 214, 216, 221-222, 224, 226-227, 229, 231, 234, 239-242, 245-246, 250, 262, 301, 323, 325-327, 334, 338-339, 342, 349, 353, 355, 371, 374, 385, 402-405, 408, 415, 421, 426-427, 428, 435-445, 447-455, 467, 487, 498, 517, 525, 539, 558, 567, 585, 594
chefs professionnels · 215, 242, 483
cuisson · 208, 224-226, 230, 233-236, 240-241, 244-245, 248, 338, 342, 420, 423, 439, 446, 448, 451, 491, 597
odeurs culinaires · 214, 215, 234, 237, 248, 275, 282, 294, 384-385, 391, 406, 431, 440, 444, 517, 527, 555, 558, 576, 580
recette · 189, 194-195, 214-216, 222-227, 229, 239-240, 243, 246-247, 284, 332, 344, 389, 402-406, 411, 423, 427, 435-436, 438, 446-451, 453-454, 578
Culture matérielle · 49, 64, 126, 188, 252, 263, 280, 284, 295, 301, 322, 337, 353, 376, 379-380, 397, 404, 411, 414, 416, 419-420, 437, 447, 450, 455, 465, 470, 489-490, 503, 510, 516, 554, 561, 568, 592
Cycle menstruel · 271, 550

D

Dégoût · 80, 173, 209, 233, 266, 300, 318, 319, 405, 464, 481, 502, 508, 517, 519, 527, 535, 536, 538, 543, 549
Dégustation · 64, 78, 95, 107, 117, 126, 127-129, 142-143, 145, 170, 216, 222, 237, 293, 331, 397, 402, 406, 425, 428, 450, 584, 589
Diffusion · 68, 71, 183, 185, 216, 278, 283, 327, 328, 333, 334, 341, 343, 348-349, 351, 353, 451, 455, 490, 491
Dispositifs cognitifs · 73, 86, 87-89, 96, 103, 109, 137, 141-143, 149, 157, 163-166, 198, 248, 250, 262, 290, 374, 458, 573, 578, 590

E

Ecole · 33, 105, 175, 353-354, 379-381, 398, 401, 420, 443, 455, 568, 596
Entretien domestique
aspérer · 371, 490
eau de Javel · 128, 333-334, 338-339, 344, 399, 548
lessive · 165, 191, 194, 210, 263, 280, 289, 303, 311-315, 325, 340, 343-344, 355, 381, 389, 405, 410-411, 420, 453, 470, 492, 511, 526-528
repassage · 311, 314-316, 347, 421, 424
vaisselle · 128, 172, 194, 195, 349, 371, 492, 564
Environnement olfactif · 90, 93-94, 132, 134, 142, 188, 206, 221, 235, 239, 248, 249, 252, 259, 272-273, 275-277, 282, 312, 316-317, 323, 331-332, 344-346, 355-356, 359, 368, 378, 381, 389, 390,

404, 407, 410, 414, 419-421, 443, 451, 457-458, 465, 472, 483-485, 493, 500-501, 503, 514, 518, 522, 525, 530-31, 545-556, 564-65, 573, 578, 581
Espace domestique · 40, 42, 93, 140, 149, 160, 177, 180, 183, 186, 190, 207, 213, 216, 246, 280, 301, 311, 315, 317-18, 322-23, 325-327, 341, 345-348, 351, 353, 360-61, 367-39, 383, 386, 403-04, 413, 420, 424-25, 434, 469, 491, 501, 506, 527, 531, 543, 551-55, 553, 573, 581
appartement · 165, 205, 214, 327, 337, 347-349, 355, 358, 399, 402, 488, 517, 526
chambre · 168, 279, 320, 323-24, 333, 338, 341, 355, 357, 384, 388, 392, 402-03, 419-20, 514, 517, 521, 556
garage · 383, 390, 424
grenier · 424
jardin · 91, 205, 245, 287, 327, 328, 331, 337, 352, 375, 383, 404, 409, 424, 444, 447, 493, 521
maison · 165, 171, 183, 191, 193, 194, 195, 205, 207, 208, 209, 210, 212, 240, 246, 255, 263-64, 278, 280, 289, 313-314, 317-318, 320, 323, 325, 327, 333, 337, 338, 340, 344, 352, 375, 381, 383, 399, 401, 404-405, 407-408, 417, 420, 422, 425, 438, 441, 444, 450, 452, 454, 468, 476-477, 490-491, 496, 498-501, 504, 520, 524, 532, 541, 545-556, 559, 562-565, 576, 582
salle de bain · 194, 256, 271-274, 277, 283, 286, 292-301, 305-306, 339, 349, 403, 477, 512, 517, 522-523, 526, 531, 594
salon · 323-333, 403, 455, 505, 521-522
toilettes · 313, 333, 337, 412, 482, 528, 543
Esprit-cerveau · 36-38, 58, 66, 73-74, 76, 81-86, 88-91, 94-96, 103, 105, 130, 149, 150, 157, 159, 163, 165, 361, 374, 413, 433, 448, 457
Esthétique · 74, 130, 288-290, 292, 296, 472, 552, 553, 581
harmonie · 215, 237, 242-246, 291, 295, 326, 482
Ethnographie cognitive · 39, 45, 73, 149, 151-152, 158, 159, 175, 197, 211, 361, 435, 533, 537, 551, 554, 571, 576, 578, 589, 591, 593, 600
Ethnographie cognitive des perceptions · 39, 149, 151-152, 159, 175, 197, 211, 361, 551, 554, 571, 576, 578, 589, 591, 600
Ethnoscience · 97, 103, 122, 144, 148, 158, 328
Expérimentales (méthodes) · 37, 42, 49-51, 63, 73, 99, 102, 104, 122-124, 127, 130-131, 141, 144, 151, 160, 162-163, 166, 193, 249-250, 343, 358, 368, 402, 412, 428, 465, 524, 535, 548, 572, 574, 586, 588-589
Expertise · 39-41, 56, 84, 95-96, 99, 107, 126, 129-130, 138, 140-149, 158, 165, 178, 183, 189, 191-196, 205, 217, 224, 230-232, 236-237, 239-240, 247, 249, 267, 278, 291, 298, 309, 326, 328, 329-332, 336, 345, 361, 380, 393, 400, 412, 416-417, 421, 422, 424, 426-428, 433, 439-440, 454, 456, 463, 475, 478, 488, 493, 500, 504-509, 517, 525, 527, 541, 546, 552, 554, 575, 581, 583-584, 586, 589, 593-598

F

Famille · 34, 40-42, 57, 71-72, 93, 100, 109, 112, 140, 149, 152, 157, 160, 165, 176-177, 181, 184, 205-206, 208, 223, 229, 237, 249, 262, 280-282, 296, 300, 302, 311-312, 316-318, 321-325, 332, 346, 351, 354-362, 367, 369-375, 377-378, 380, 383, 385, 390, 395, 402, 404, 407-408, 410, 412, 416, 426-432, 434, 436-437, 439, 446-447, 449-450, 452-456, 458, 464, 466-467, 469-471, 486, 499, 502-503, 510, 513-515, 518, 525, 528, 530-545, 548, 550, 551, 553-568, 573-577, 579, 581-584, 588
cousins · 321, 328, 408, 414, 562
fratrie · 247, 265, 383, 384, 388-390, 407-408, 432, 454, 464, 507, 508
grands-parents · 168, 176, 187, 223, 236, 295, 310, 313, 321, 325, 348, 351-352, 367, 374, 377, 390, 403-408, 409, 414, 426, 432, 442-443, 447-448, 466, 470, 472, 475, 489, 558, 563
marraine · 511, 515, 518
mère · 41, 128, 136, 176, 183, 191, 194, 206, 216, 225, 256, 260, 265, 267, 274, 278, 281, 287, 303, 311-313, 316-317, 322, 325, 348, 351, 353-354, 357, 358-359, 361, 367, 370, 381-384, 386-387, 389-392, 394-395, 399, 402-410, 417-418, 420-421, 427-428, 431-434, 437-444, 446-447, 449-454, 464, 466, 469-470, 474-475, 478, 481, 492, 501, 504-512, 515, 517-520, 526-531, 533, 542-546, 548-561, 567-580, 582-584, 595
oncles et tantes · 291, 321, 328, 408-410, 447, 515, 530
père · 173, 176, 216, 235, 260, 280-281, 297-298, 325, 348, 350, 357, 370, 383-385, 387, 391, 393, 397, 405, 409, 418, 422, 424-425, 427, 430-432, 449, 468, 469-470, 495, 499, 502, 504, 507, 510, 517, 519, 522, 528-529, 543, 558, 576, 583, 596
Fête · 320, 380, 468, 494, 563, 566
Feu · 173, 224, 239, 241, 244, 265, 297, 323, 348, 379, 422, 425, 446, 489, 500-501, 541, 564

G

Genre · 41, 101, 128, 171, 173, 186, 191, 212, 220, 237, 255, 284, 295, 296-298, 304, 321, 324, 326, 370-372, 393, 398, 413, 417, 422, 426, 428, 440, 443, 445, 451, 453, 456-457, 473, 486, 503-506, 508, 515-519, 533, 540, 550, 583, 584
Gestes · 57, 64, 91, 108, 138, 140, 162, 216, 222, 238, 247, 323, 372, 407, 412, 433, 442-443, 446, 458, 488
Goût (sens du) · 80, 110, 136, 205, 215, 223, 224, 228-229, 231, 233, 236, 238, 240, 243-245, 270, 380, 393, 426, 428, 440, 449, 451, 456, 465, 480, 528, 533, 535-548, 550, 559, 566, 587

H

Habitude · 177, 246, 264, 305, 345, 352, 372, 377, 404, 417, 450, 465, 474, 498, 520, 524-525, 528, 531

Hédonisme · 35, 497, 552
Héritage · 41-42, 70, 93, 100, 141, 143, 184, 296, 368, 374-375, 385, 421, 428-429, 433-434, 436, 440, 447-448, 451-452, 456-458, 467, 497, 502-503, 509, 550, 556, 568, 573-576, 579-580, 584, 595
Hygiène · 49, 58, 126, 134-135, 171, 212, 227, 241, 250-253, 256-257, 259, 264, 269-273, 275-276, 278-280, 285, 296, 299-309, 311-312, 322-323, 326, 332, 337, 351, 371, 392, 394, 405, 418-419, 438, 452, 486, 502, 508, 513, 517, 519-520, 523-524, 530, 531, 534-536, 539-541, 544-548, 550, 562, 573, 579, 587

I

Identification · 35, 55, 56, 59, 63, 70, 78, 80, 83, 98, 110-111, 114-115, 122-125, 127, 129, 137-138, 142-144, 158-159, 162, 166, 173, 184, 187, 190, 214, 216-217, 227-228, 231, 237, 239, 249, 255-256, 267, 275-276, 287, 294, 297-298, 309-310, 316, 318-319, 329-332, 356, 372, 375, 384, 395, 402, 412, 416, 426, 432, 434, 442, 444-445, 449, 465-466, 476, 479, 482-483, 491, 496, 499, 502, 504-505, 510, 512, 514-515, 520, 528, 531, 535, 544, 556-558, 563, 571, 574, 576
Identités · 36, 41, 50, 72, 139, 140, 142, 157, 171, 176, 179, 180, 184, 188-189, 195, 206, 229, 250, 268, 280-281, 284, 292, 296-297, 299, 307, 311-312, 315-318, 321-326, 332, 346-348, 351, 353-354, 357, 361, 367, 369, 375, 385-386, 388-398, 399, 404, 410, 416, 421, 424, 429-430, 433, 446-447, 449-450, 455, 464, 469, 472, 476, 503, 509-510, 514, 516, 527, 533, 542, 549, 552-553, 555, 560, 565, 567, 574-575, 577, 582, 594
Idiosyncrasie · 43, 70, 105, 110, 135, 158, 229, 414, 473, 479, 523, 573
Imagination · 167, 170, 521, 525
Indices olfactifs · 211, 216, 263, 281, 360, 393, 402, 449
Innovation · 33, 189, 194-195, 240, 247, 368, 442, 452, 498, 586, 595-596, 598, 600
Intentionnalité · 63, 65, 82, 84, 107-108, 128, 129, 132, 148, 165, 169, 208, 275, 288, 291, 333, 359, 374, 388, 391, 435, 567, 572, 577-578, 593, 600
Interculturel · 99, 114, 117, 122, 124, 158, 534, 589
Internet · 40, 128, 161, 167, 175-176, 178-190, 192-193, 213, 215, 239, 246-247, 255-257, 259, 286, 293, 298, 303, 314, 332-333, 343, 351, 368, 386, 403, 422, 426, 448, 451, 454, 475, 489, 507, 530, 548, 552, 554, 558, 563, 582
Intime · 41-42, 61, 70, 84, 149, 178, 183, 252, 256, 261, 262, 264, 269, 274, 278, 300, 305, 308, 309, 355, 370, 377, 404, 413, 418, 467, 486, 490, 521, 524, 527, 530, 535, 544-546, 551, 552-553, 562, 573, 583
Intimité · 42, 178, 264, 274, 278, 300, 418, 467, 521, 524, 530, 544-545, 546, 551
Invasif · 264, 317

J

Jeux · 43, 71, 88, 96, 106, 110, 146, 148, 164, 166, 170, 182, 197, 215, 217, 261-262, 266, 270, 273-274, 280, 301, 303, 335, 343, 356, 390, 394, 396-398, 401-402, 412, 419, 470, 472, 479-480, 482, 489, 493, 515, 522, 524-525, 529, 544-545, 553, 555, 559, 578, 584-586, 590, 595

Jugement · 37-39, 41, 45, 55-56, 79, 95-97, 100, 104, 108-109, 115-116, 124, 129-130, 134-135, 142, 145, 151, 159, 163-166, 168, 171, 173, 177, 181, 191, 196, 206-207, 211, 214, 216, 219-220, 226-231, 233, 235, 237-238, 248, 251, 255-257, 261, 270, 271, 273-274, 276, 279-280, 282, 287-300, 303, 306, 307-310, 312, 318-319, 322, 326, 331, 335-336, 345, 360, 368, 374, 377-379, 395, 403, 409, 414, 429, 433, 438, 453, 464-470, 472-473, 476, 478-485, 496-497, 502-503, 505, 508, 512, 516-517, 519, 523, 533-536, 538-541, 544, 546-550, 556, 562, 572-573, 576-577, 580, 588, 595, 600

L

Langage · 37-38, 40-41, 53, 64, 75, 82, 97, 99, 101-102, 104-107, 109, 112, 120-124, 126-128, 131, 135, 139, 143-146, 149, 161, 163, 164, 166, 170, 172, 189, 221-222, 250, 260, 269, 288-289, 323, 335, 360, 390, 413, 516, 533, 537, 558, 564, 572, 574, 585, 587, 595

Leurres olfactifs · 212-213, 279, 304, 525

Lien familial · 449, 452, 466, 475, 510, 568, 575-576

Littérature romanesque · 39, 41, 50, 52, 54, 63, 71, 74, 79, 84, 118, 126-128, 133-134, 157, 159, 161, 167-168, 170-171, 174-175, 178, 186, 222, 233, 252, 256, 258-259, 264, 266, 268, 291, 304, 320-321, 354, 387, 393, 397, 406, 409-410, 418, 463, 465, 484, 497, 537, 549, 573, 587

M

Maladie · 257, 266-276, 302, 309, 319, 342, 357, 392, 393, 407, 414, 520

Marketing sensoriel · 463

Matière · 43, 56, 86, 88, 96, 99, 117, 119, 128, 131, 137, 157, 173, 182, 186, 190, 206, 224-225, 233, 236-237, 239, 248, 259, 268, 280, 303, 310-311, 316, 334, 336, 339, 369, 386, 418, 426, 436, 439, 443, 464, 500, 550, 576, 588, 590-595, 597, 599

Matrimoine · 206, 358, 398, 399, 529, 575

matrimoine dénaturé · 358, 529, 575

Mémoire · 56, 65, 68, 76, 81-82, 87-88, 94, 97, 113, 115, 118-123, 127, 129, 135-136, 141, 146, 149, 151, 160, 163, 172, 176-177, 188, 215, 224, 232, 246, 280, 282, 292, 325, 348, 374, 377, 379, 381, 383, 385, 402, 406-409, 411, 413-414, 422, 427-429, 433-434, 436, 440, 442-444, 446, 448, 458, 463, 464, 471, 484, 486, 489, 492, 511, 521, 554-556, 559, 563-565, 575, 585, 587, 595

mémoire épisodique · 118-119, 123, 471, 575

mémoire familiale · 176-177, 280, 374, 429, 433, 554, 575, 595

mémoire procédurale · 118-119, 575

mémoire sémantique · 118-119, 122-123, 471

reconnaissance · 33, 55, 58, 79, 81, 86, 99, 112, 114, 116-117, 119, 121-123, 127, 129, 141, 144-145, 147, 149, 167, 173, 205-206, 214, 216-217, 221, 230, 249, 254, 256, 266-267, 272, 288, 290, 329, 331, 358, 371, 391, 396-397, 413, 416-418, 419, 433, 444-445, 449, 452, 499-500, 504, 522, 527, 552, 557, 573, 580, 584, 590, 594, 600

souvenirs · 112, 115, 118-121, 127, 160, 164, 170, 215, 224, 236, 252, 276, 348, 368, 374, 379, 380-381, 383-386, 388-390, 402-403, 405-414, 419, 422, 424, 427-434, 437-441, 443, 446-447, 449, 456, 464, 466, 468, 471-472, 474, 478, 489-490, 494, 499, 502, 507-510, 512-513, 521, 556-559, 564-567, 575, 580-581, 583, 585

Mental (événement) · 36, 49, 58, 75, 77, 87, 95, 99, 107-108, 110, 118, 146, 151, 159-160, 164, 166, 213, 335, 433, 577

conscience · 49, 53, 54-55, 65, 94, 108, 114, 116, 127, 160, 194, 288, 344, 356, 390, 400, 413, 418, 422, 433, 446, 457, 482, 490, 498, 500, 507, 512

Migration · 42, 186, 467, 554, 555-557, 565-567, 576

Modernité · 35, 61, 132-133, 276, 308, 310, 385, 551-553, 564, 583

Modules cognitifs · 66, 74-76, 78-81, 83-84, 87, 97, 138, 165, 171, 212, 219, 247, 282, 287, 294, 336, 339, 467, 533-537, 539, 579, 580-581, 588

Morale · 59-60, 169-171, 173, 177, 235, 251-252, 261, 264-265, 269, 280, 300, 307, 309, 320, 394, 416, 497, 534, 536, 548, 553, 586

Morts · 125, 212, 256, 267, 279, 359, 367, 387, 390, 397, 399, 407, 408, 418, 432, 504, 542, 563

N

Niche odorante · 93, 116, 134, 224, 248, 273, 281-282, 285, 311, 316-318, 322-324, 326-327, 332, 348-349, 352-355, 357-362, 368, 376, 381, 386, 391, 398, 402, 404-405, 410-411, 413, 415, 417, 419-420, 423, 429, 432, 458, 470, 491-492, 495, 517, 521, 528-529, 532, 543-545, 548, 560, 563, 578, 580, 584, 597

Nommer · 104, 121, 506

Normes · 58, 60, 61, 70, 86, 126, 150, 171, 212, 249, 262-264, 269, 274, 278, 301, 304, 306-307, 325, 401, 413, 417, 484, 501, 544-550, 552, 573, 579

O

Odeur suspecte · 218, 220, 246, 298, 346

Odorants · 40, 49, 50, 52, 57, 58, 72, 90, 111-117, 120-121, 125-126, 128, 132-135, 147, 164, 168, 171, 185-187, 205-206, 214-215, 226, 233, 236, 242, 244, 248, 251, 253-255, 257-259, 267, 269, 271, 273, 278-283, 287, 288-292, 309, 314-315, 317, 324, 326-327, 332-336, 343, 346, 348, 352, 356, 372, 388, 390-391, 393, 395, 398, 409-412,

420, 430-431, 442, 446, 453, 464, 466, 474, 482, 485, 488-489, 493, 513, 528, 535, 540, 547, 562, 564-565, 566, 581, 584, 591
Ontologie olfactive · 173, 211, 233-234, 282, 332, 334-335, 589, 593-594, 595, 600
Ouïe · 74, 105, 117, 251, 265, 279, 327, 380, 383, 432, 489, 558

P

Papier d'Arménie · 488
Parfumerie · 287-288, 293, 299, 412, 476, 479, 488, 504
Parfumeur · 56, 117, 135, 137, 143, 145, 147, 287-289, 293, 494, 594, 595-596
Partage · 33, 37-39, 43, 50-51, 56, 58, 68, 72, 74, 87-88, 91, 93-94, 103-104, 109, 122, 124, 127, 138, 141, 143, 145, 150, 152, 158-159, 166, 170, 173, 176, 178, 192, 197, 206-207, 216, 232, 237, 239, 262, 272, 274, 277, 281, 297, 307, 317, 322-323, 325, 331-332, 357, 361-362, 367-370, 374, 376-378, 381, 386, 388, 390, 395, 398, 407-408, 410, 413-415, 418-419, 424, 426, 429-430, 438, 445-446, 450, 453, 456, 458, 459, 463, 464, 466, 467-468, 471, 475-476, 478-479, 486, 491, 496, 499-500, 502-503, 515, 521, 524-525, 531, 533-535, 538-539, 541, 545-546, 554-565, 567-568, 573-575, 577, 582, 588, 594
Patrimoines · 34, 37, 41-42, 50, 75, 140, 142, 178, 179, 184, 205-206, 269, 281, 322, 332, 360-362, 367-370, 372, 374-375, 378, 388, 390, 394, 397-400, 403, 410, 412, 415, 419, 426, 430-434, 440, 446-447, 450, 456-457, 463-465, 479, 486, 491, 500, 502-503, 507, 510-511, 514, 517, 554-556, 565-568, 573-576, 579, 582
patrimonialisation · 332, 403, 432, 497, 553, 556
Pertinence · 38, 66-67, 74, 79, 118, 128, 172, 222, 228-229, 231-232, 235, 240, 242-243, 246, 248, 291-292, 313, 331, 333, 346, 395, 482-485, 495, 502, 515, 549, 589
Physiologie · 49, 51, 86, 112, 117, 120, 165, 187, 253, 263, 267, 318, 356, 481, 488, 495-496, 528, 538, 547, 549, 550
neurophysiologie · 39, 68, 74-76, 83, 87, 101-102, 105, 109, 111-114, 165, 248, 482, 537-538, 573, 580
Plaisir · 82, 114, 125, 189, 192, 221, 227, 243, 266, 275, 277, 279, 292, 300-301, 305, 314, 332, 351-352, 390-391, 397-398, 417, 421, 425, 450, 463, 473-474, 478, 486-489, 493, 518, 522-523, 529, 537, 539, 543-544, 560, 563, 590
Planification · 91, 216, 218, 222, 224, 436, 447, 450
Plantes · 125, 211, 217, 259, 285, 328, 329-332, 337, 352, 393, 394, 493, 499, 501, 514, 567
Préférence olfactive · 184, 210, 284, 467, 468, 469, 470-475, 479, 535
Prégnance · 113, 126, 248, 257, 292, 318, 443-444, 482, 484-485, 492, 529
Professionnelles (compétences) · 37, 43, 55-57, 92-94, 122, 137, 139-141, 143, 147, 162, 165, 171, 189, 193, 195, 213, 217, 224, 227, 251, 261, 281, 288,

319, 321, 326, 375, 384, 393, 411-412, 427, 441, 448, 450, 486, 488, 533, 586, 594-597
Propre · 35, 37, 38, 51, 52, 55, 59, 63, 82, 94, 96, 102, 105, 107, 112, 115, 134, 139, 142, 146, 150, 165, 166, 172-177, 180, 191, 195-196, 207, 209-210, 218, 229-230, 238, 246, 250-251, 253, 258, 262-263, 269-275, 277, 279-280, 285, 292, 294-297, 299-306, 308, 310-312, 314-317, 322-323, 326, 333, 335, 345, 347, 352, 355, 358, 362, 371, 379-381, 385, 390, 392, 394, 396-397, 399, 401, 404-405, 407, 413, 415, 417-418, 421, 424, 427, 430-433, 436-437, 439, 443, 446, 449, 452, 454, 457, 463, 465, 470, 483, 490, 496-497, 501, 508-509, 514-517, 520-523, 526-527, 532, 544, 550, 552-553, 559, 561, 567, 571, 579, 583, 584, 590, 600-601
Prototypes · 99-101, 103-104, 109, 123, 125-127, 129, 165, 217, 219, 227, 246, 249, 264, 287, 293, 295, 299, 322, 330, 362, 376, 403, 404, 442, 444, 505, 509, 515, 565
Puanteur · 144, 168, 251, 259, 264, 266-268, 277, 283, 307, 318, 359, 380, 419, 545-546, 558

Q

Qualia · 52

R

Racisme · 251, 327
Récits · 120, 142, 146, 176-177, 266, 374, 403, 416, 426, 429-433, 450, 456-472, 486, 491, 496-502, 510, 512, 514-515, 517, 556, 559, 565-566, 573
Réflexivité · 63, 65, 82, 94, 127, 129, 157, 161, 166, 280, 369, 552, 563, 574, 578, 597
Renifler · 64, 165, 299, 355, 474, 488
Représentations · 36, 49, 50, 58, 60-61, 63-69, 72-74, 78-83, 85-87, 91, 94, 100, 106, 108-109, 112, 114, 119-120, 122, 128-129, 135-136, 141, 145, 147-149, 157, 160, 170-171, 173, 177-178, 181, 183, 189, 214, 221, 233, 246, 250, 251, 253, 258, 261, 264, 266, 268, 271, 282, 301, 303-304, 307, 328, 357, 369, 372, 377, 392, 394-395, 433, 435, 436, 442, 455, 463, 481, 497, 507-508, 516, 521, 528, 536, 538, 546, 554, 560, 571, 579, 595, 597
pré-représentations · 82, 84, 87
représentations publiques · 73, 171
Rites · 33, 78, 135, 261, 303, 359, 562, 563
Rôle social · 176, 191, 342, 370, 402, 421, 448, 458, 517
Routine · 65, 96, 148, 157, 175, 195, 240, 274, 280, 303, 305-306, 310, 312, 314, 318, 324-325, 332, 336, 339, 344-345, 356, 369, 407, 414, 417, 421, 425, 434, 446, 486, 518, 525, 550, 578, 581, 589

S

Savoir-faire · 33-34, 37, 39-43, 50, 51, 56, 63-65, 70, 81, 92, 95, 109, 119, 124, 134, 137, 139-143, 146, 152, 157, 159, 165-166, 170, 172, 179, 181-184,

187-189, 191, 196, 203, 205, 207, 214-215, 221, 223-225, 227, 239, 243, 247, 252, 254, 262, 268, 278, 289-290, 308-309, 311, 315, 323, 325, 329, 331, 336, 344, 357, 359-360, 367, 369-374, 377, 391, 394, 401, 403, 406, 416, 419, 422-426, 428-429, 434-437, 439-442, 446-448, 451-453, 455-458, 494, 500, 502, 508, 545, 553, 573-575, 579, 581-584, 595-596, 600

Savoir-prévoir · 222, 224, 236, 240, 315, 425, 578

Savoirs · 33-34, 37, 39-43, 49-51, 56, 58, 63-65, 70, 72, 81, 92, 95, 97, 99, 104-105, 109, 119, 124, 129, 134, 137-146, 152, 157, 159, 165-166, 170, 172, 179, 181-184, 187-192, 194-196, 203, 205, 207, 213-215, 217, 221-227, 232, 234, 236, 239-240, 243, 247, 252, 254, 256, 261-263, 266-272, 274, 278, 289-290, 296, 298, 302, 306, 308-309, 311, 315, 321, 323, 325, 328-334, 336, 339, 344, 352, 357, 359-360, 367-374, 376-378, 389, 391, 393-394, 396, 401-403, 406, 409, 412, 416, 418-419, 422-430, 432-437, 439-442, 445-448, 451-458, 465, 476, 480, 490, 494, 499-500, 502, 504, 508-509, 513, 524, 530, 545, 548, 552-553, 573-575, 577-584, 592-593, 595-597, 600

Sensation · 33-34, 36, 51-52, 54-56, 58-60, 63, 67, 90, 106-109, 112, 115, 117, 128, 130, 136, 144, 149, 157, 165, 169, 193, 197, 249, 260, 288, 293, 326, 328, 335, 342, 350, 380, 382, 388, 431, 448, 484, 488, 490, 495, 516, 550, 564, 572-573, 576, 590, 594

Sensibilité · 42, 116, 133, 136, 207, 265, 269, 289, 307, 326, 354, 355-357, 360, 362, 380, 394-395, 419, 421, 424, 463-464, 467, 474, 482, 484-486, 499, 501-502, 508, 513-515, 518, 520-521, 523, 525-527, 530-543, 547-548, 550, 552, 554-558, 560, 562, 578, 585, 587, 589-590, 598

sensibilité (style) · 77-78, 100, 162, 194-195, 235, 402, 415-417, 419, 439, 441, 464, 486, 490, 502, 506, 509-510, 514-515, 525, 550, 560, 585

sensualité · 265, 383, 467, 486-489, 491, 502, 531

Sexualité · 90, 219, 221, 254, 262, 269-274, 276, 357, 401, 496, 522, 537-538, 548, 550

Sociales (Odeurs) · 51, 141, 170-171, 206, 246, 249-251, 297, 318-319, 369, 414, 431, 434, 547, 586-587

Souillure · 233, 253, 257, 263, 266, 268-269, 299-300, 303, 310, 312, 316, 353-356, 371, 392, 423, 520, 584

Stimulus · 49, 68, 88, 91, 99, 101, 108, 110-112, 116-117, 119-122, 125, 128-129, 132, 134, 482

Subjectivité · 53, 56, 58, 61, 292, 299-300, 330, 415

T

Tabac · 173, 208-209, 258, 283, 297, 299, 305, 310, 313, 327, 333, 337, 342, 387, 409, 418, 496, 516, 529

Taxonomie · 80, 97, 98, 99, 101, 122, 124-125, 128, 144, 148, 158, 207, 254-255, 287, 329, 332, 360, 393, 442, 445, 504-505, 545, 592

Technique · 221, 332-333, 334, 491, 493, 495, 497

Technologie · 77, 102, 122, 137, 146, 178, 180-183, 195, 225, 234-235, 240, 311, 314, 316, 448, 451, 469, 554, 598

Textiles · 40, 187, 193, 253, 255, 305, 309, 310-311, 313-318, 324, 332, 340-341, 346-347, 351-352, 358, 371, 419, 492, 511, 532, 542

draps · 279, 310, 313, 317, 347, 352, 358, 381, 392, 403, 406, 492, 494, 496

linges · 165, 210, 280, 281, 294, 305, 308, 309-317, 326, 337-338, 340, 346-348, 351-352, 355, 358, 360, 371, 375, 381, 387, 389, 417, 419, 454, 466, 474, 484, 505, 517-518, 532, 566, 581

serviette · 283, 307, 310, 313, 419

tentures · 310, 315, 321

vêtements · 170, 172-173, 209, 262, 271, 276, 291, 302, 305, 309-313, 317, 320, 322-323, 326, 337, 353, 355, 358-359, 371, 380, 386, 388, 407-409, 454, 471, 478, 490, 496, 517-518, 520-521, 527-529, 532, 542, 550

Top-down (processus) · 74, 80, 82, 84, 86, 108, 128, 130, 149, 177, 600

Toucher · 64, 133, 145, 190, 221, 227, 289-290, 329-330, 386, 439, 448, 487, 495, 537, 599

Tradition · 36, 95, 99, 101, 110, 159, 180, 234, 247, 349, 425, 427, 442, 451, 458, 497, 552, 555, 563, 564, 582, 593

U

Universaux · 42, 60, 67, 74-75, 78, 82, 98, 100-101, 103, 105, 109, 124-126, 139, 144, 173, 247, 251, 262, 306, 394, 395, 481, 495, 533, 546, 571, 579

V

Vin · 95, 129, 142, 193, 225, 227, 236, 265, 331, 406, 425, 427, 428, 465, 483, 590

Voiture · 270, 337-338, 371, 383, 386, 395, 478, 480, 558

Voyages · 217, 246-247, 285, 306, 320, 332, 409, 419, 427, 432, 450, 475, 486, 499, 519, 543, 558-559, 564, 565, 566, 568

Vue · 35, 60, 68, 75-76, 79, 91, 99-100, 103-104, 110, 116, 129, 131-134, 139, 144-145, 148, 150, 161, 183, 197, 224, 238, 316, 329, 376, 391, 423, 438, 455, 463, 468, 512, 518, 537, 556, 571, 572-573, 593, 598, 599

couleur · 51, 76, 80, 87, 91, 99-106, 111, 127, 129, 144, 171, 173, 214-215, 217, 227, 230, 246-247, 265, 267, 279, 297, 328, 330, 380, 448, 484, 509, 558

Z

Zoologiques (savoirs) · 76, 80, 97, 99, 122, 144, 287, 396

Index des auteurs

A

Abdi, Hervé, 126, 144
Ackerman, Diane, 58, 219
Aguilar, Cynthia, 97
Ahmed, Sara., 561
Akrich, Madeleine, 180
Albert, Jean-Pierre, 34, 58, 169, 225, 251, 299, 425
Alexander, Joanne, 336
Al-Saggaf, Yeslman, 178
Alsop, Christiane Kraft, 197, 557
Alvarado, Nancy, 103
Alvard, Michael, 72
Amphoux, Pascal, 160, 324
Andler, Daniel, 39
Andrade, Héctor Manuel Enriquez, 53, 68, 97, 124, 158
André, Jacques, 247, 261, 328, 331, 370, 372, 489, 496, 517, 556, 558, 566, 567
Andrieu, Bernard, 36, 108
Ariès, Phillipe, 301
Arnould, Eric, 450
Aron, Jeffrey, 162
Arriazu Muñoz, Rubén, 178, 185
Ashbrook Harvey, Susan, 169, 299
Asher, François, 552
Assouly, Olivier, 403, 489, 552
Astuti, Rita, 396
Atkinson, Paul, 157
Atkinson, Richard, 118
Atran, Scott, 69, 72-73, 75-76, 79-80, 98, 103, 149, 151, 600
Aubaile-Sallenave, François, 264, 555
Aubert, Françoise, 552
Augé, Marc, 160
Augar, Mélanie, 441
Augoyard, Jean-François, 488
Aunger, Robert, 69, 158
Axel, Richard, 112

B

Baccino, Thierry, 187
Baeyens, Frank, 53, 115
Baeza, Mathieu, 174
Bailenson, Jeremy, 148
Baillargeon, Renée, 336
Bakonare, Adame, 592
Balez, Suzel, 343, 463
Balfet, Hélène, 162, 435
Banes, Sally, 552
Bang, Megan, 149, 151
Barbet, Virginie, 301, 463
Barkat, Samy, 335
Barrett, Clark, 79, 600
Barsalou, Lawrence, 104, 108
Bartosiewicz, László, 58

Bataille-Benguigui, Marie-Claire, 435
Batchelder, William, 158, 178
Bateson, Grégory, 90
Batty, Claire, 87
Beauchamp, Gary, 116
Beaud, Stéphane, 162
Beguín, Philippe, 124
Bell, Geneviève, 180
Bensafi, Moustafa, 114, 124, 129
Benton, Jennifer, 536
Bérard, Laurence, 332, 552
Berglund, Hans, 64
Berlin, Brent, 80, 97-98, 101-103, 106, 158
Berlin, Elois Ann, 158
Berliner, David, 151, 458
Bernard, Russel, 158, 176
Berthon, Salomé, 487, 497
Bessy, Christian, 95-96, 142
Bianquis, Isabelle, 34
Bimler, David, 101
Bishop, David, 144
Blackmore, Susan, 69
Blanchet, Alain, 174
Bley, Daniel, 497
Bloch, Béatrice, 169
Bloch, Maurice, 52, 60, 82, 151, 456, 577
Boccaro, Michel, 53, 124-125, 253, 264, 268, 528
Body, Laurence, 463
Boellstorff, Tom, 179
Boisson, Claude, 53, 125, 301
Bonnet, Jocelyne, 284, 592
Bonnet-Chelhi, Nadège, 592
Borgerhoff, Monique, 72
Borthwick, Fiona, 300
Borzeix, Annie, 146
Boster, James, 73, 91, 97-98, 148
Bourdieu, Pierre, 61-62, 302, 540
Bourne, Edmund, 150
Boutet, Manuel, 180
Boyd, Robert, 68, 70, 72, 84
Boyer, François, 178
Boyer, Pascal, 69, 76, 79, 581, 586, 600
Brand, Gérard, 49, 122
Breedlove, Dennis, 97
Bremaud, Damien, 143
Brochet, Frédéric, 129
Brockmeier, Jens, 374
Brodie, Richard, 69
Bromberger, Christian, 193
Brown, Cecil, 68, 600
Brown, Roger, 472
Brown, Stephen, 196
Bruner, Jerome, 121
Buck, Linda, 112
Budgeon, Shelley, 553
Buisson, Monique, 389
Bull, Michael, 552
Bunce, Arwen, 178
Burgat, Florence, 90
Burgess, Don, 102

C

Cahill, Larry, 123
Cain, William, 116, 122-123
Campbell, Donald, 52, 131-132, 136, 162, 288
Camporesi, Piero, 266, 301
Camus, Jean-François, 94
Candau, Joël, 34, 36, 37, 39, 51, 53, 56-57, 66, 75, 121, 123, 125, 143, 145, 159, 164, 165, 166, 172, 187, 189, 215, 224, 228, 238, 248, 252, 276, 335, 378, 433, 458, 482-483, 537-539, 575-576, 591, 594
Cardavello, Armand, 129
Carmagnat, Fanny, 554
Carmignani, Paul, 169
Carpenter, Edmund, 33, 77
Casati, Robert, 52
Case, Trevor, 549
Casson, Ronald, 68, 98
Cavalli-Sforza, Luigi, 70-71, 72, 93
Chalmers, David, 53, 89
Chamoux, Marie-Noëlle, 137, 138, 146
Changeux, Jean-Pierre, 55, 66, 81-82, 86, 107, 109, 130, 600
Chapelier, Jean-Bernard, 401
Chapoutot, Claire, 454
Chastanet, Monique, 435
Chastrette, Maurice, 112, 122
Chateauraynaud, Francis, 95-96, 142, 592
Châtelet, Noëlle, 537
Chaudron, Martine, 371
Chaumier, Serge, 264-265
Chernigovskaya, Tatiana, 128
Chevallier, Denis, 137, 139
Chiva, Matty, 114
Chollet, Sylvie, 143, 145, 147, 148
Chomsky, Noam, 75
Choron-Baix, Catherine, 33
Chrea, Christelle, 49, 108, 117, 122, 125-126, 134-135, 214
Chu, Simon, 121
Chuengsatiansup, Komatra, 157
Churchland, Patricia Smith, 36, 53
Cieraad, Irène, 301
Cividino, Emilie, 227
Claidière, Nicolas, 69, 84
Clair, Isabelle, 175
Clair, Muriel, 290
Clark, Andy, 76, 89, 600
Clarke, Alison, 290
Classen, Constance, 38, 58-60, 77, 107-108, 133, 136, 157, 251, 257, 264, 268, 295, 301, 324, 463, 554-555
Clement, Fabrice, 599
Clot, Yves, 54
Cobbi, Jane, 34, 257, 376
Coe, Cati, 143
Cohen, Erik, 308
Cohen, Neal, 118
Coiffier, Christian, 257, 563, 592
Colassin, Vincent, 320
Cole, Michael, 151, 401

Conein, Bernard, 73, 88, 91-92, 179, 182, 435-436, 599
Conklin, Harald, 101
Connerton, Paul, 65
Corbin, Alain, 51, 58-59, 133, 167, 250, 253, 266, 276, 300-301, 307
Cordeiro, Graça Índias, 157
Cordier, Françoise, 119
Cornu, Roger, 139
Corrion, Nadège, 552
Cousin, Françoise, 241, 435
Cousin, Marie-Eve, 129
Cova, Véronique, 196
Craig, Geoffrey, 554
Creswell, John, 175
Crunelle, Marc, 206
Csergo, Julia, 241
Csibra, Gergely, 138, 394-395
Csordas, Thomas, 61
Cunha, Manuela Ivone, 597

D

Dacremont, Catherine, 143
Damasio, Antonio, 54, 113, 536
Dard, Philippe, 174
Dasen, Pierre, 73, 151-152
Dassié, Véronique, 309
David, Sophie, 335
Davidoff, Jules, 106, 134
Davis, Richard, 115-116
Dawkins, Richard, 69
de Certeau, Michel, 152, 370, 599
de Léon, David, 216, 435
De Long, Marilyn, 295
de Singly, François, 281, 371, 388, 398, 415-416, 454, 503, 530
de Wijk, René, 116
Dedrick, Don, 103
Dehaene, Stanislas, 107
Delaunay-El Allam, Maryse, 136
Delbos, Geneviève, 140, 396
Delfosse, Claire, 332
Delplanque, Sylvain, 114
Delville, Julie, 554
Demattè, Luisa, 129
Denèfle, Sylvette, 371-373
Dennett, Daniel, 53, 69
Depierre, Amélie, 288
Derlon, Brigitte, 590
Desbois, Evelyne, 266, 319
Descola, Philippe, 294, 596
Desjarlais, Robert, 61, 157, 430-431
Detienne, Marcel, 58
Détrez, Christinne, 253
Deturche, Jérémy, 80
Dewalt, Billie, 161
Dewalt, Kathleen, 161
Diaconu, Mădălina, 290
Diamond, Jared, 144
Diana Rey-Hulman, 53, 268, 275

Dias, Nélia, 51, 60, 250
diSessa, Andréa, 336
Distel, Hans, 117, 128
Distin, Kate, 69
Djordjevic, Jelena, 129
Dokhan, Julien, 190
Dominy, Nathaniel, 537
Donaldson, Wayne, 118
Doriez, Michel, 488
Doty, Richard, 115-116, 122
Dougherty, Janet, 98-99, 144
Douglas, Mary, 59, 302, 303
Dourish, Paul, 180
Dournes, Jacques, 104, 241
Downes, John, 121
Downey, Greg, 165
Dressler, William, 159
Drobnick, Jim, 34, 290, 308
Drouard, Alain, 282
Dubois, Danièle, 49, 100, 105-106, 108, 122, 124, 127-128, 287, 334
Dubourdiou, Denis, 129
Dulau, Robert, 34, 58, 197, 206, 557
Dupire, Marguerite, 40, 53, 124
Dupont-Beurier, Pierre-François, 193
Durand, Jean-Yves, 597
Durão, Susana, 157, 441
Durham, William, 69, 72
Dutertre-Le Poncin, Hélène, 353

E

Eckert, Henri, 303
Eco, Umberto, 121
Edelman, Gerald, 66, 81, 84
Edwards, Elizabeth, 63, 592
Egyed, Katalin, 138
Elias, Norbert., 261
Ellena, Jean-Claude, 56, 143, 147, 289, 595-596
Engen, Trygg, 121, 123
Erickson, Robert, 110
Erikson, Philippe, 594
Esparragoza, Maria-Eugénia, 435
Estallella, Adolfo, 185
Etherton, Joseph, 94

F

Fabre, Jean-Henry, 80
Fabre-Vassas, Claudine, 34, 284, 299, 566, 592
Fagot, Joel, 134
Farge, Sylvain, 76, 288
Faure, Sylvia, 63, 303
Faurion, Annick, 110-111
Fauvelle, François-Xavier, 435
Feldman, Marcus, 70, 93
Ferdenzi, Camille, 50, 125, 135, 251, 389, 401, 547, 588
Feschet, Valérie, 188
Filiod, Jean-Paul, 304, 371, 417, 422, 424

Fincher, Katrina, 536
Fingerson, Laura, 401
Fischler, Claude, 205, 233, 442, 594
Fivush, Robyn, 374
Flamand, Brigitte, 598
Flavell, John, 119
Fleischer, Mark, 169
Fletcher, Christopher, 488
Fodor, Jerry, 75-76, 78
Fonteneau, Elisabeth, 134
Fortier, Agnès, 146
Fortier, Corinne, 328
Frias, Anibal, 157, 181-182, 189, 302

G

Gade, Daniel, 58
Gaignebet, Claude, 269, 401
Gajjala, Radhika, 188
Galinier, Jacques, 268
Gaonach, Daniel, 119
Garabua-Massaoui, Isabelle, 243, 441
Garanderie (de la), Antoine, 433
Gardner, Howard, 39
Gardner, Peter, 103
Gardner, William, 392
Garfinkel, Harold, 151
Garner, Stanton, 169
Gatewood, John, 147-148
Gatten, Aileen, 376
Gauchet, Nathalie, 441
Gauthier, Mélissa, 310
Geismar, Haidy, 592
Gell, Alfred, 590, 592
Gelman, Susan, 74, 76, 109
Georges, Fanny, 179-180
Gervais, Rémy, 121
Geurts, Kathryn Linn, 61-62, 77
Giard, Luce, 152, 370, 435, 599
Gibbons, Boyd, 115, 122
Giboreau, Agnès, 463, 586
Gibson, James, 83, 91, 110, 205, 497
Gibson, Sarah, 566
Giddens, Anthony, 180, 487, 551-552
Gigengack, Roy, 60, 80, 268, 555
Gilbert, Avery, 115-117, 122
Giret, Emilie, 300
Glaser, Barney, 175, 178
Glassner, Jean-Jacques, 51
Goasdoué, Rémi, 96
Godinot, Nicolas, 112
Goffman, Erving, 90, 108, 181
González, Beatriz Muñoz, 553
Goodenough, Ward, 97
Goodman, Nelson, 130
Gosden, Chris, 63, 592
Gospodinoff, Kenneth, 162
Graf, Peter, 118
Graham, Mark, 284
Gram-Hanssen, Kirsten, 311
Gras, Alain, 370

Grasse, Marie-Christinne, 34, 284
Grasseni, Cristina, 35
Greenberg, Mel, 116
Greenfield, Patricia, 413
Grellier, Delphine, 180
Grésillon, Lucile, 58, 197, 492
Gudmundsdottir, Maria, 388
Guerrand, Roger-Henri, 375, 552
Guest, Greg, 178
Guglielmino, Carmela, 71
Guichard-Anguis, Sophie, 376, 592
Guillaume, Valérie, 598
Guinard, Jean-Xavier, 115-116
Guoqiang, Li, 595
Gusman, Alessandro, 129
Gutwirth, Jacques, 161
György Gergely, 138, 394-395

H

Haidt, Jonathan, 80, 535-536
Hakken, David, 179
Halberstam, Judith, 157
Hall, Edward, 135-136, 169, 261, 300, 418, 464
Hallam, Elizabeth, 141
Hannerz, Ulf, 161
Hannigan, Terence, 251
Haral, David, 116
Harris, Mark, 165
Harrus-Révidi, 133, 560
Hart, Lynn, 60, 61
Hastrup, Kirsten, 440
Haudricourt, André-Georges, 247, 328, 331
Hayes, Patrick, 336
Héas, Stéphane, 178
Hébel, Pascale, 451
Hecht, Ana, 555
Heilbrun, Benoît, 463, 598
Heilmann, Stefan, 116
Heinich, Nathalie., 290
Heining, Maike, 110
Helmreich, Stefan, 597
Hennion, Antoine, 54, 95
Héritier, Françoise, 596
Herman, Dick, 53, 115
Hernandez, Michael, 436, 469, 555
Herskovits, Melville, 52, 131-132, 136, 162, 288
Hertz, Robert, 592
Hervick, Peter, 440
Herz, Rachel, 123, 254, 465, 488
Herzfeld, Michael, 59
Hetzl, Patrick, 463
Hewlett, Barry, 72
Hine, Christine, 178
Hinton, Devon, 276
Hinton, Susan, 276
Hirschfeld, Lawrence, 76, 599
Hirsh, Alan, 295
Hoang Nguyen, Dzong, 125
Hold, Barbara, 135
Hollan, James, 73

Holley, André, 34, 110, 112, 114, 117, 123, 136, 147, 595
Holtzman, Jon, 555
Hombert, Jean-Marie, 53, 124
Horst, Heather, 592
Howes, David, 35-36, 38, 49, 52, 58-61, 63, 67, 77-79, 106-107, 136, 157, 163, 206-207, 235, 251, 257, 264, 268, 276, 290, 295, 301, 324, 350, 356, 463, 552, 554-555, 563, 591, 592
Hsia, Ti-Lien, 103
Hübener, Fabienne, 117
Hudson, James, 185
Hudson, Robyn, 111, 129
Hummel, Thomas, 116, 488
Hunn, Eugene, 97-98
Hutchins, Edwin, 73, 88, 92
Huttunen, Laura, 557
Hymes, Dell, 97

I

Ingold, Tim, 52, 83, 88, 94, 139, 141, 435-436, 497, 591
Intellectica (revue), 49, 106
Inzlicht, Michael, 254
Isaksen, Lise, 530
Isnart, Cyril, 498
Issanchou, Sylvie, 114, 127
Izard, Michel, 49

J

Jackson, Michael, 61
Jackson, Phillipe, 157
Jacobson, David, 185
Jacopin, Eric, 92
James, Susan, 435
Jameson, Kimberly, 103
Javeau, Claude, 65, 487
Jeanjean, Agnès, 57, 326, 594
Jehl, Christine, 114
Jernigan, Kevin, 80, 328
Jeudy, Henri-Pierre, 552
Johnson, Allen, 160
Johnson, Jeffrey, 148
Johnson, Laura, 178
Johnston, Tom, 54
Jonides, John, 336
Jorion, Paul, 140, 396
Joshi, Saraswati, 298
Joulian, Frédéric, 137
Juhé-Beaulaton, Dominique, 435
Julien, Marie-Pierre, 54, 63

K

Kabakova, Galina, 251
Kaiser, Mary, 336
Karmiloff-Smith, Annette, 84

Katz, Esther, 592
Kaufmann, Jean-Claude, 65, 161, 163, 175-177, 281,
299, 314, 325, 369-371, 416, 421, 433, 439, 552
Kaufmann, Laurence, 457
Kay, Paul, 80, 101-103, 106, 497
Keller, Charles, 98, 144, 167
Keller, Helen, 98, 144, 167
Kempton, Willett, 100, 102
Kersh Bye, Elizabeth, 295
Kerszenberg, Michel, 107
Khan, Rehan, 116
Király, Ildikó, 138
Kirsh, David, 73, 92
Knoblauch, Hubert, 161
Koelega, Hary, 116
Koenig, Olivier, 68
Kole, Adrian, 129
Komarova, Natalia, 103
Kontar, Fayez, 135, 354, 358
Köster, Egon, 114, 116, 121, 127, 595
Kotovskiy, Laura, 336
Krowolski, Nelly, 264, 269
Küchler, Susanne, 598
Kuehni, Rolf, 101

L

Lacoste, Michèle, 146
LaFrance, Jean-Paul, 178
Lahire, Bernard, 62, 130, 546
Lahlou, Saadi, 92
Laland, Kevin, 93
Lammel, Annamaria, 104
Lankauskas, Gediminas, 555
Lapid, Hadas, 116
Laporte, Dominique, 266
Largey, Gale, 52, 252
Laska, Matthias, 117
Lassalle, Jean-Michel, 116
Latapy, Matthieu, 179
Lauriault, Tracey, 58
Laurichesse, Jean-Yves, 169
Lave, Jean, 441
Law, Lisa, 555
Lazer, David, 40
Le Breton, David, 34, 67, 129, 250-252, 401, 572
Le Goff, Olivier, 487
Le Guéner, Annick, 58, 251, 253, 264, 266, 276, 284,
375, 534, 592
Le Wita, Béatrix, 369-370, 451, 553
Leavitt, John, 60-61
Lécaille, Pascal, 180
Lecoœur, Frédérique, 112, 145
Lehrner, Johannes, 128
Lemasson, Jean-Pierre, 157
Lemieux, Denise, 374
Lenclud, Gérard, 67, 552, 593
Lenoir, Jean, 243, 483
Lepecki, André, 552
Leschziner, Vanina, 435
Leshner, Larry, 129

Lévi-Strauss, Claude, 57-59, 74, 211, 241, 301, 337,
563, 594, 596
Lévy-Bruhl, 592
Lévy-Ward, Annick, 309, 558
Lhuissier, Anne, 441
Lignon-Darmaillac, Sophie, 592
Lindgaard, Gitte, 58
Lipovetsky, Gilles, 301, 553
Lloyd, Barbara, 100
Logan, Gordon, 94
Looby, Christopher, 270
López, Alejandro, 98
Lumsden, Charles, 69
Lyman, Brian, 121, 123
Lynch, Aaron, 69

M

MacLaury, Robert, 102-103
Maddux, William, 182
Maffesoli, Michel, 35, 325, 412
Mahias, Marie-Claude, 435
Maigret, Eric, 303
Maincent, Michel, 242
Malmberg, Danielle, 278, 359
Malson, Lucien, 133
Malt, Barbara, 97
Manalansan IV, Martin, 416, 555
Mandairon, Nathalie, 116
Manetta, Céline, 145, 287
Manguelin, Eric, 598
Marche, Hélène, 296, 300, 302
Marchenay, Philippe, 332, 552
Marcotte, Jean-François, 180
Marcoux, Jean-Sébastien, 35, 63, 157, 552, 592
Marcus, George, 161
Mardon, Aurélie, 554
Marks, Jonathan, 69
Marlier, Luc, 136, 358
Marr, David, 75-76
Martin, Clémence, 39, 96, 162, 224, 488
Martinelli, Bruno, 139, 145
Martinez Perez, Ana, 182
Masson, Estelle, 221, 224, 442, 552
Masuda, Takahiko, 182, 572
Matthey, Laurent, 251
Mauss, Marcel, 64, 136, 139, 302
Maxwell, Joseph, 159
Mayol, Pierre, 370, 599
Mazet, Corinne, 128
McCall, Catherine, 123
McCauley, Clark, 535
McDaniel, Mark, 121, 123
McDermott, Ray, 162
McLeod, Patrick, 111, 114, 126
McLuhan, Marshall, 77-78
Méchin, Colette, 34
Medin, Douglas, 76, 97, 148-149, 151
Meierhenrich, Uwe, 111
Memmi, Dominique, 174
Merleau-Ponty, Maurice, 416

Metton, Céline., 303
Michaud, Yves, 130, 290
Micoud, André, 552
Miller, Daniel, 178, 180, 280, 290, 369, 591
Milton, Kay, 497
Minta, Steven, 58
Mishra, Ramesh, 151
Mission du patrimoine ethnologique, Ministère de la culture, direction du Patrimoine, 332
Mitchell, Timothy, 69, 554
Mohr, Christine, 117
Moisio, Risto, 450
Mojet, Jos, 129
Mondada, Lorenza, 128, 324
Monestier, Martin, 256, 269
Monique Jeudy-Ballini, 590
Monzon, Susana, 241, 435
Moore, Carmella, 103
Moricot, Caroline, 370
Morishita, Harumi, 49, 124
Motte-Florac, Elisabeth, 592
Mougel-Cojocar, Sarra, 423
Mouloud, Noël, 130
Munger, Steven, 276
Murphy, Claire, 116
Musset, Danielle, 34, 284
Muxel, Anne, 167, 177, 374, 429

N

Nahoum-Grappe, Véronique, 161
Nardi, Bonnie, 190
Narens, Louis, 103
Nazarea, Virginie, 553
Needham, Amy, 336
Neidhart, Christoph, 257, 301
Neirinck, Edmond, 282
Neisser, Ulric, 88, 142, 163, 471, 472
Nemeroff, Carole, 233
Nettle, David, 536
Neumann, Peter, 49, 124
Neves, Livia Martins Pinheiro, 311
Nichols, Shaun, 80, 535
Nicod, Huguette, 143
Ninio, Jacques, 118
Nisbett, Richard, 134, 572
Nordin, Steven, 488
Norman, Donald, 193

O

Odling-Smee, John, 93
Okeley, Judith, 370
Ong, Walter, 77
Origgi, Gloria, 188
Ortigue, Edmond, 141
Osborne, Harold, 290

P

Pangborn, Rose-Marie, 115-116, 142
Paramei, Galina, 103
Paris, Mireille, 423
Parkin, David, 299, 592
Parkins, Wendy, 554
Pasini, Willy, 221, 537
Passeron, Jean-Claude, 67
Patel, Krina, 436
Pelras, Christian, 435
Perchec, Christine, 120-121, 123
Perriault, Jacques, 194
Petit-Skinner, Solange, 257, 266, 400
Pétonnet, Colette, 160
Petridou, Elisa, 555
Peyricot, Olivier, 598
Pezeu-Massabuau, Jacques, 552
Pfeffer, Laurence, 266, 372, 389
Philips, Ann, 336
Phillips, Mary, 110
Piattelli-Palmarini, Massimo, 75
Picard, Dominique, 261
Pierce, John, 117
Piéron, Henry, 111
Piette, Albert, 52, 67, 149, 196, 495, 544, 589
Pillon, Thierry, 469
Pink, Sarah, 161, 182, 197, 324, 326, 416, 421, 424, 437, 451, 553, 554
Pisanu, Francesco, 179
Pitte, Jean-Robert, 58, 282
Poiret, Nathalie, 58
Poitou, Jean-Pierre, 89
Porcherot, Christelle, 114
Porteous, Douglas, 58
Porter, Richard, 358
Porter, Roy, 51
Pouillon, Jean, 141
Poulain, Jean-Pierre, 282, 327, 385, 552
Poutrain, Véronique, 178
Poynor, Rick, 598
Press, Daniel, 58
Price, Linda, 450
Prost, Antoine, 301, 308, 552
Putnam, Hilary, 68, 104, 159

R

Rabin, Michael, 123
Rasse, Paul, 143
Rautenberg, Michel, 552
Ravel, Nadine, 120
Raven, Peter, 97
Reed-Danahay, Deborah, 196
Régnier, Faustine, 555
Repacholi, Betty, 549
Reverdy, Caroline, 137, 391
Richard, Jean-Pierre, 169
Richerson, Peter, 70-72, 84
Rieunier, Sophie, 463
Rinck, Fanny, 565

Ritchie, Ian, 59
Rival, Laura, 80, 396
Rivière, Claude, 261
Rivière, Stéphane, 276
Roberson, Debi, 106
Robinne, François, 435
Roche, Daniel, 309, 490
Rodaway, Paul, 58
Rogoff, Barbara, 89, 392
Rolls, Edmund, 110
Romney, Kimball, 97, 103, 158, 178
Rosch, Eleanor, 91, 99-101, 105
Roseneil, Sasha, 553
Roubin, Lucienne, 345, 346, 348, 464, 471, 563
Rouby, Catherine, 53, 114, 117, 122, 124, 127-128, 287
Roudnitska, Edmond, 117, 135, 145, 289
Roulon-Doko, Paulette, 264, 357
Roustan, Mélanie, 63, 182
Roux, Jacques, 137, 593
Roux, Valentine, 137, 593
Royet, Jean-Pierre, 114
Rozin, Elisabeth, 115, 537
Rozin, Paul, 233, 535-537, 595
Ruhlmann, Sandrine, 435
Rybas, Natalia, 188

S

Sabban, Françoise, 435
Sabrina, Daniel, 129
Sackett, Ross, 160
Sahlins, Marshall, 101
Saillant, Francine, 530
Sakai, Nobuyuki, 129
Sansot, Pierre, 35
Santarpia, Alfonso, 145
Sauvageot, Anne, 181, 290, 490, 554
Savic, Ivanka, 64
Schaal, Benoist, 50, 114-115, 124, 135-136, 163-164, 167, 174, 206, 212, 251, 253, 311, 354, 358, 401, 526, 542
Schab, Frank, 121
Schacter, Daniel, 118, 413
Scherer, Klaus, 54
Schifferstein, Hendrick, 129
Schiffman, Susan, 116
Schiffrin, Richard, 118
Schleidt, Margret, 49, 124, 135
Schmitt, Bernd, 463
Schnall, Simone, 536
Schroedl, Alan, 402
Schütz, Alfred, 90, 94-95
Searle, John, 53, 68, 108
Seeger, Anthony, 59, 534
Segalen, Martine, 369, 370, 451, 553
Segall, Marshall, 52, 131-133, 136, 152, 162, 288
Sennett, Richard, 448, 589, 594
Seremetakis, Nadia, 63, 404, 407, 554
Serres, Michel, 35, 38, 107
Sèze, Claudette, 487, 552-553, 598

Shaman, Paul, 116
Shepard, Glenn, 80, 328
Shepherd, Gordon, 248
Ship, Jonathan, 122
Shipman, Asha, 148
Shove, Elizabeth, 311
Shweder, Richard, 67, 97, 150
Sicard, Gilles, 53, 112, 117, 122, 124, 127, 287
Siegfried, André, 133
Siegrist, Michael, 129
Silverstein, Michael, 145
Simmel, George, 52, 534
Simon, Anne, 169
Slater, Don, 178, 180
Sloterdijk, Peter, 591
Sluys, Colette, 371
Smilansky, Shaz, 463
Smith, Carol, 599
Smith, Mark, 58
Sobel, Noam, 64, 116
Sola, Christel, 64
Sollberger Jeolás, Leila, 184
Soudière (de la), Martin, 196, 197
Soussignan, Robert, 136, 358
Sparkes, Andrew, 157
Spelke, Elizabeth, 336, 599
Spencer, Charles, 129
Sperber, Dan, 58, 67-69, 73-74, 76, 79-81, 83-89, 103, 122, 159, 218, 435, 535-536, 580, 599
Spradley, James, 97
Squire, Larry, 118
Stamelman, Richard, 295
Staszak, Jean-François, 174, 560
Stevenson, Richard, 549
Stoddart, Michael, 254, 257, 260
Stoller, Paul, 61, 157
Strang, Veronica, 597
Strating, Alex, 157
Strauss, Anselm, 175, 178
Suchman, Lucy, 91
Suizzo, Marie-Anne, 395
Sulmont-Rossé, Claire, 125
Sutton, David, 225, 436-437, 452, 469, 555, 557
Synnott, Anthony, 52, 58-59, 251, 264, 268, 301, 324, 555

T

Tadajewski, Mark, 552
Tadić, Jean-Yves, 172
Tadić, Marc, 172
Tajfel, Henri, 99
Tanon, Fabienne, 146
Tebbe, Jason, 403
Teerling, A., 116
Teil, Geneviève, 56, 95, 142
Teli, Maurizio, 179
Therrien, Michèle, 257, 269
Thomas, Claire, 276
Thompson, Caroline, 487
Thompson, Evan, 91

Tisserand, David, 187
Toffin, Gérard, 169
Tonioni, Giulio, 81
Tornay, Serge, 97, 104-105
Trépos, Jean-Yves, 140, 552
Tulving, Endel, 118
Tùng, Nguyễn, 264, 269
Tuorila, Hely, 129
Tuzin, Donald, 264
Tyler, Stephen, 75, 97, 100

U

Uexküll (Von), Jakob, 90
Urbain, Jean-Didier, 197
Urdapilleta, Isabelle, 55, 287

V

Varela, Francisco, 91
Valentin, Dominique 125, 134, 143, 145, 147-148,
214, 227
Verdier, Yvonne, 191, 264, 435, 441, 451, 554, 582,
583
Vermersch, Pierre, 161
Vicdan, Handan, 179
Vigarello, Georges, 301, 469
Vinck, Dominique, 50
Vion, Robert, 166
Voytishkek, E, 376

W

Wagner-Tsukamoto, Sigmund, 552
Walla, Peter, 128
Walther, Joseph, 185
Walther, Olivier, 251
Warnier, Jean-Pierre, 63-64, 109, 369
Wassmann, Jürg, 73, 151-152

Wathelet, Olivier, 35, 55, 59, 67, 127, 157, 172, 174,
251-252, 401, 434, 539, 540, 547, 589, 593, 598
Watson, Rod, 52, 252
Waxman, Sandra, 381
Wayland, Coral, 161
Weber, Florence, 162
Weigel, Marie, 169
Weingart, Peter, 68, 69
Weller, Susan, 158, 178
Wellman, Henry, 119
Welzer-lang, Daniel, 304
Wenger, Etienne, 192, 434, 441
Whitehouse, Harvey, 83-84
Wieringa, Phyllis, 57
Wilkes, Al, 99
Willerslev, Rane, 328
Williamson, Kirsty, 178
Wilson, Deirdre, 73
Wilson, Edward, 69
Winkin, Yves, 169
Winykamen, Fayda, 140
Woodward, Amanda, 336
Wysocki, Charles, 115, 117, 122

Y

Yuki, Masaki, 182

Z

Zajonc, Robert, 114, 134
Zarca, Bernard, 371
Zardini, Mirko, 157
Zatorre, Robert, 111
Zeller, Anne, 116
Zellner, Debra, 115
Zidman, Claude, 371
Zisman, Anna, 564
Zola, Emile, 167, 169, 171-172, 269, 321, 382, 401,
440, 489

Bibliographie

1. Approches en anthropologie cognitive (des sens)

- ALVARADO, Nancy & Kimberly JAMESON. 2005. « Confidence Judgements on Color Category Best Exemplars », *Cross-Cultural Research*, vol. 39, n° 2, pp. 134-158.
- ANDRADE, Héctor Manuel Enriquez. 2004. « La denominación traslingüística de los olores », *Diario de campo. Boletín interno de los investigadores del área de antropología*, INAH, Mexico, pp. 28-30.
- ATRAN, Scott. 1981. « Natural Classification », *Social Science Information*, vol. 20, pp. 37-91.
- 1986. *Fondements de l'histoire naturelle. Pour une anthropologie de la science*, Bruxelles, Complexe.
- 1995a. « Classifying Nature Across Cultures », in Smith, Edward & Daniel Osherson (dir.). *An Invitation to Cognitive Thinking 3*, Cambridge, MIT Press, pp. 131-174.
- 1995b. « Causal Constraints on Categories and Categorical Constraints on Biological Reasoning Across Culture », in Sperber, Dan & al.(dir.). *Causal Cognition. A Multidisciplinary Debate*, Oxford, Clarendon Press, pp. 205-233.
- 1998. « Folk Biology and the Anthropology of Science: Cognitive Universals and Cultural Particulars », *Behavioral and Brain Sciences*, vol. 21, pp. 547-609.
- 1999. « Itzaj Maya Folkbiological Taxonomy: Cognitive Universals and Cultural Particulars », in Medin, Douglas et Scott Atran (dir.). *Folkbiology*, Cambridge, MIT Press, pp. 119-203.
- AUBAILE-SALLENAVE, Françoise. 2000. « Odeurs en alimentation dans quelques sociétés de Méditerranée : premiers résultats d'une enquête sur perception et reconnaissance », *Bulletin et mémoire de la Société d'anthropologie de Paris*, vol. 12, n° 3-4, pp. 1-23.
- BAILENSON, Jeremy, Michael SHUM, Scott ATRAN, Douglas MEDIN & John COLEY. 2002. « A Bird's Eye View: Biological Categorization and Reasoning Within and Across Cultures », *Cognition*, vol. 84, pp. 1-53.
- BANG, Megan, Douglas MEDIN & Scott ATRAN. 2007. « Cultural Mosaics and Mental Models of Nature », *PNAS*, vol. 104, n° 35, pp. 13868-13874.
- BERLIN, Brent. 1981. « The Concept of Rank in Ethnobiological Classification: Some Evidence from Aguarana Folk Biology », in Casson, Ronald (dir.). *Language, Culture & Cognition*, New York, MacMillan Publishing, pp. 92-113.
- 1992. *Ethnobiological Classification: Principles of Categorization of Plants and Animal in Traditional Societies*, Princeton, Princeton University Press.
- BERLIN, Brent & Paul KAY. 1991 [1969]. *Basic Color Terms. Their Universality and Evolution*, Berkeley, University Of California Press.
- BERLIN, Brent, Dennis BREEDLOVE & Peter RAVEN. 1973. « General Principles of Classification and Nomenclature in Folk Biology », *American Anthropologist*, vol. 75, n° 1, pp. 214-242.
- 1974. *Principles of Tzeltal Plant Classification*, New York, Academic Press.
- BIMLER, David. 2007. « From Color Naming to a Language Space: An Analysis of Data From the World Color Survey », *Journal of Cognition and Culture*, vol. 7, n° 3-4, pp. 173-199.
- BLOCH, Maurice. 1991. « Langage, Anthropologie and Cognitive Science », *Man n.s.*, vol. 26, pp. 183-198.
- 1995a. « Le cognitif et l'ethnographie », *Gradhiva*, n° 17, pp. 45-54.
- 1995b. « Mémoire et autobiographie et mémoire historique du passé éloigné », *Enquête*, n° 2, pp. 60-76.
- 2006. *L'anthropologie cognitive à l'épreuve du terrain. L'exemple de la théorie de l'esprit*, Paris, Collège de France/Fayard, coll. « Leçons inaugurales du Collège de France ».
- 2009. « La mémoire autobiographique et le soi. Pour une alliance entre sciences sociales et sciences cognitives », *Terrain*, n° 52, pp. 50-63.
- BOSTER, James. 1984. « Classification, Cultivation, and Selection of Aguaruna Cultivars of *Manihot esculenta* (Euphorbiaceae) », *Advances in Economic Botany*, vol. 1, n°1, pp. 34-47.
- 1985a. « Requiem for the Omniscient Informant: There's life in the Old Girl Yet », in Dougherty, Janet (dir.). *Directions in Cognitive Anthropology*, Urbana, University of Illinois Press, pp. 177-197.
- 1985b. « Selection for Perceptual Distinctiveness: Evidence from Aguaruna Cultivars of *Manihot esculenta* », *Economic Botany*, vol. 39, n° 3, pp. 310-325.
- 1987. « Agreement Between Biological Classification Systems is not Dependent on Cultural Transmission », *American Anthropologist*, vol. 89, n°4, pp. 914-920.
- 1999. « Cultural Variation », in Wilson, Robert et Frank Keil (dir.). *The MIT Encyclopedia of the Cognitive Sciences*, Cambridge, MIT Press, pp. 217-8.
- 2005. « Categories and Cognitive Anthropology », in Cohen, Henri et Claire Lefebvre (dir.). *Handbook of Categorization in Cognitive Science*, Amsterdam, Elsevier, pp. 91-118.
- BOSTER, James, Brent BERLIN & John O'NEILL. 1986. « The Correspondence of Jivaroan to Scientific Ornithology », *American Anthropologist*, vol. 88, n°3, pp. 569-583.

- BOSTER, James & Roy D'ANDRADE. 1989. « Natural and Human Sources of Cross-Cultural Agreement in Ornithological Classification », *American Anthropologist*, vol. 91, n° 1, pp. 132-142.
- BOSTER, James & Jeffrey JOHNSON. 1989. « Form or Function: A Comparison of Expert and Novice Judgements of Similarity Among Fish », *American Anthropologist*, vol. 94, n° 4, pp. 866-889.
- BROWN, Cecil. 1992. « Review: Cognition and Common Sense », *American Ethnologist*, vol. 19, n° 2, pp. 367-374.
- BROWN, Michael. 1985. « Individual Experience, Dreams, and the Identification of Magical Stones in an Amazonian Society », in Dougherty, Janet (dir.). *Directions in Cognitive Anthropology*, Urbana, University of Illinois Press, pp. 373-387.
- BROWN, Penelope. 1999. « Anthropologie cognitive », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 23, n°3, pp. 91-119.
- BURGESS, Don, Willett KEMPTON & Robert MACLAURY. 1985 [1983]. « Tarahumara Color Modifiers: Individual Variation and Evolutionary Change », in Dougherty, Janet (dir.). *Directions in Cognitive Anthropology*, Urbana, University of Illinois Press, pp. 49-72.
- CANDAU, Joël. 1996. *Anthropologie de la mémoire*, Paris, PUF, coll. « Que sais-je ? ».
- 1998. *Mémoire et identité*, Paris, PUF, coll. « Sociologie d'aujourd'hui ».
- 1999a. « Mémoire des odeurs et savoir-faire professionnels », in Musset, Danielle & Claudine Fabre-Vassas (dir.). *Odeurs et parfums*, Paris, Edition du CTHS, pp. 179-190.
- 2000. *Mémoire et expériences olfactives. Anthropologie d'un savoir-faire olfactif*, Paris, PUF, coll. « Sociologie d'aujourd'hui ».
- 2001. « De la ténacité des souvenirs olfactifs », *La recherche*, n°344, pp. 58-62.
- 2002. « De la prégnance et de la pertinence olfactives », in Grasse, Marie-Christine & al.(dir.). *Fragrances : du désir au plaisir olfactif*, Marseille, Jeanne-Lafitte, pp. 65-75.
- 2003. « El lenguaje natural de los olores y la hipótesis Sapir-Whorf », *Revista de antropología social*, vol. 12, pp. 243-259.
- 2004a. « Les processus de la mémoire partagée », *Pour*, n°181, pp. 118-123.
- 2004b. « Quel partage des savoirs et savoir-faire olfactifs ? », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 59-76.
- 2007. « « C'est notre être en entier qui sent ». Frontières olfactives et transmodularité de l'esprit », *Cultures & sociétés*, n°2, pp. 37-43.
- 2009. « H2S = N² », in Baud, Sébastien & Nancy Midol (dir.). *La conscience dans tous ses états. Approches anthropologiques et psychiatriques. Cultures et thérapies*, Paris, Elsevier Masson, pp. 15-31.
- à paraître—a. « Les formes partagées des affects olfactifs : des protoaffects aux affects représentationnels », *Noésis*.
- à paraître—b. « Quel partage des affects olfactifs », in *Odeurs et émotions*, Dijon, Edition Universitaire de Dijon.
- à paraître—c. « Intersensorialité humaine et cognition sociale », *Communications*.
- à paraître—d. « Appartenance, coopération, mémoire et partage d'une expérience olfactive ».
- CANDAU, Joël, Marie-Christine GRASSE & André HOLLEY (dir.). 2002. *Fragrances : du désir au plaisir olfactif*, Marseille, Ed. Jeanne Laffitte.
- CANDAU, Joël & Agnès JEANJEAN. 2006. « Des odeurs à ne pas regarder... », *Terrain*, n°47, pp. 51-68.
- CANDAU, Joël & Olivier WATHELET. 2006. « Le nez cardinal », *Sigila*, n°18, pp. 49-61.
- 2007. « L'affectivité comme domaine spécifique : le cas des cultures olfactives familiales », in Bourjot, Christine & al. (dir.). *ARCo'07. Cognition – complexité – collectif. Communications affichées. Annexe aux Acta Cognitica*, Nancy, Loria, pp. 12-13.
- CASSON, Ronald. 1981. « Folk Classification: Relativity and Universality », in Casson, Ronald (dir.). *Language, Culture & Cognition*, New York, MacMillan Publishing, pp. 75-91.
- 1999. « Cognitive Anthropology », in Wilson, Robert et Frank Keil (dir.). *The MIT Encyclopedia of the Cognitive Sciences*, Cambridge, MIT Press, pp. 120-2.
- CONKLIN, Harald. 1975. « Review of Basic Color Terms », *American Anthropologist*, vol. 75, n° 4, pp. 931-942.
- D'ANDRADE, Roy. 1981. « The Cultural Part of Cognition », *Cognitive Science*, vol. 5, n°3, pp. 179-195.
- 1984. « Cultural Meaning Systems », in Shweder, Richard & Robert LeVine (dir.). *Culture Theory. Essays on Mind, Self, and Emotion*, Cambridge, CUP, pp. 88-119.
- 2000 [1995]. *The Development of Cognitive Anthropology*, Cambridge, CUP.
- DEDRICK, Don. 2005. « Color, Color Terms, Categorization, Cognition, Culture: An Afterword », *Journal of Cognition and Culture*, vol. 5, n°3-4, pp. 487-495.
- DIAMOND, Jared & David BISHOP. 1999. « Ethno-ornithology of the Ketegban People, Indonesian New-Guinea », in Medin, Douglas et Scott Atran (dir.). *Folkbiology*, Cambridge, MIT Press, pp. 17-45.
- DOUGHERTY, Janet. 1981. « Saliency and Relativity in Classification », in Casson, Ronald (dir.). *Language, Culture & Cognition*, New York, MacMillan Publishing, pp. 163-180.

- DOUGHERTY, Janet & Charles KELLER. 1985 [1982]. « Taxonomy: A practical approach to knowledge structure », in Dougherty, Janet. (dir.). *Directions in Cognitive Anthropology*, Chicago, University of Illinois Press, pp. 161-174.
- DOURNES, Jacques. 1978. « Concevoir. Préambule », in Tornay, Serge (dir.). *Voir et nommer les couleurs*, Nanterre, Laboratoire d'ethnologie et de sociologie comparative, pp. 331-335.
- DUPIRE, Marguerite. 1987. « Des goûts et des odeurs : classifications et universaux », *L'Homme*, n° 104, pp. 5-25.
- FARGE, Sylvain & Amélie DEPIERRE. 2008. « Le lexique du goût en allemand, anglais et français : entre nature et culture », *Actes de la 6^{ème} journée du Sensolier. Diversité culturelle et sensorialité*, pp. 24-27.
- FERDENZI, Camille & Olivier WATHELET. 2008. « Odeurs adolescentes, enjeux des attachements », *Culture & Sociétés*, n° 8, pp. 99-104.
- FERDENZI, Camille, Olivier WATHELET & Benoist SHAAL. à paraître. « A propos des cultures olfactives enfantines et la question du genre : perspectives croisées », in Delande, Julie & Andrew Arleo (dir.). *Cultures enfantines : universalité et diversité*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes.
- GARDNER, Peter. 1976. « Birds, Words and the Requiem for the Omniscient Informant », *American Ethnologist*, n° 3, pp. 446-468.
- GATEWOOD, John. 1985. « Actions Speak Louder than Words », in Dougherty, Janet (dir.). *Directions in Cognitive Anthropology*, Chicago, University of Illinois Press, pp. 199-219.
- GOODENOUGH, Ward. 1981. *Language in Culture and Society*, Menlo Park, Benjamin.
- GRASSEN, Cristina. 2007. « Introduction. Skilled Visions: Between Apprenticeship and Standards », in Grasseni, Cristina (dir.). *Skilled Visions: Between Apprenticeship and Standards*, New York, Berghahn Books, pp. 1-19.
- GUSMAN, Alessandro. 2008. « Anthropology of the Smell: The Rediscovery of a Forgotten Sense », *Scienze Gastronomiche*, vol 4, pp. 99-107.
- HAUDRICOURT, André-Georges. 1998. « Odeur de plantes », in Rey-Hulman, Diana & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/Inalco, pp. 23-26.
- HARRIS, Mark (dir.). 2007. *Ways of Knowing: New Approaches in the Anthropology of Experience and Learning*, Oxford, Berghahn.
- HERZFELD, Michael. 2001. « Senses », in Herzfeld, Michal. *Theoretical Practice in Culture and Society*, Oxford, UNESCO/Blackwell Publishers, pp. 240-253.
- HOMBERT, Jean-Marie. 1992. « Terminologie des odeurs dans quelques langues du Gabon », *Pholia*, n° 7, pp. 61-65.
- HUNN, Eugene. 1978. *Tzeltal Folk Zoology: The Classification of Discontinuities in Nature*, New York, Academic Press.
- 1985 [1982]. « The Utilitarian Factor in Folk Biological Classification », in Dougherty, Janet (dir.). *Directions in Cognitive Anthropology*, Urbana, University of Illinois Press, pp. 117-140.
- JAMESON, Kimberly. 2005a. « Introductory Remarks on Cognition, Culture, and Color Experience », *Cross-Cultural Research*, vol. 39, n° 1, pp. 5-9.
- 2005b. « On the Role of Culture in Color Naming: Remarks on the Articles of Paramei, Kay, Roberson, and Harding on the topic of Cognition, Culture, and Color Experience », *Cross-Cultural Research*, vol. 39, n° 1, pp. 88-106.
- 2005c. « Culture and Cognition: What is Universal about the Representation of Color Experience », *Journal of Cognition and Culture*, vol. 5, n° 3-4, pp. 293-348.
- 2005d. « Why GRUE? An Interpoint-Distance Model Analysis of Composite Color Categories », *Cross-Cultural Research*, vol. 39, n° 2, pp. 159-204.
- JAMESON, Kimberly & Natalia KOMAROVA. 2008. « Evolutionary Models of Color Categorization: Investigations based on Realistic Population Heterogeneity », *Technical Report Series*, MBS 08-04, Institute for Mathematical Behavioral Sciences, University of California at Irvine, Irvine.
- JERNIGAN, Kevin. 2008. « The Importance of Chemosensory Clues in Aguaruna Tree Classification and Identification », *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, vol. 4, n° 12, en ligne : <http://www.ethnobiomed.com/content/4/1/12> [consulté en juin 2008].
- KAY, Paul. 1981. « Synchronic Variability and Diachronic Change in Basoc Color Terms », in Casson, Ronald (dir.). *Language, Culture & Cognition*, New York, MacMillan Publishing, pp. 291-304.
- KEMPTON, Willett. 1981. « Category Grading and Taxonomic Relations. A Mug is a sort of Cup », in Casson, Ronald (dir.). *Language, Culture & Cognition*, New York, MacMillan Publishing, pp. 203-230.
- KOMAROVA, Natalia & Kimberly JAMESON. 2008. « Population Heterogeneity and Color Stimulus Heterogeneity in Agent-Based Color Categorization », *Journal of Theoretical Biology*, vol. 253, pp. 680-700.
- KOMAROVA, Nathalia, Kimberly JAMESON & Louis NARENS. 2007. « Evolutionary Models of Color Categorization Based on Discrimination », *Journal of Mathematical Psychology*, vol. 51, pp. 359-382.
- KUEHNI, Rolf. 2007. « Nature and Culture: An Analysis of Individual Focal Color Choices in World Color Survey Languages », *Journal of Cognition and Culture*, vol. 7, n° 3-4, pp. 2007.
- LAMMEL, Annamaria. 1997. « Mots, catégories conceptuelles, processus de catégorisation », in Dubois, Danièle (dir.). *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris, Kimé, pp. 129-145.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. 1993 [1962]. *La pensée sauvage*, Paris, Plon.

- LÓPEZ, Alejandro, Scott ATRAN, John Coley, Douglas MEDIN & Edward SMITH. 1997. « The Tree of Life: Universal and Cultural Features of Folkbiological Taxonomies and Inductions », *Cognitive Psychology*, vol. 32, pp. 251-295.
- MACLAURY, Robert, Galina PARAMEI & Don DEDRICK (dir.). 2007. *Anthropology of Color*, Amsterdam, Jonh Benjamins.
- MALT, Barbara. 1995. « Category Coherence in Cross-Cultural Perspective », *Cognitive Psychology*, vol. 29, pp. 85-148.
- MCLUHAN, Marshall. 1967 [1962]. *La galaxie Gutenberg face à l'ère électronique. Les civilisations de l'âge oral à l'imprimerie*, Montréal, Mame.
- 1993 [1964]. *Pour comprendre les médias. Les prolongements technologiques de l'Homme*, Montréal, Bibliothèque québécoise.
- MEDIN, Douglas & Scott ATRAN (dir.). 1999a. *Folkbiology*, Cambridge, MIT Press.
- 1999b. « Introduction », in Medin, Douglas et Scott Atran (dir.). *Folkbiology*, Cambridge, MIT Press, pp. 1-15.
- MEDIN, Douglas & Cynthia AGUILAR. 1999. « Categorization », in Wilson, Robert et Frank Keil (dir.). *The MIT Encyclopaedia of the Cognitive Sciences*, Cambridge, MIT Press, pp. 104-5.
- MEDIN, Douglas, Norbert ROSS, Scott ATRAN, Douglas COX, John COLEY, Julia PROFFITT & Sergey BLOCK. 2006. « Folkbiology of freshwater Fish », *Cognition*, vol. 99, pp. 237-273.
- MOORE, Carmella, Kimball ROMNEY & Ti-Lien HSIA. 2000. « Shared Cognitive Representations of Perceptual and Semantic Structures of Basic Colors in Chinese and English », *PNAS*, vol. 97, n° 9, pp. 5007-5010.
- 2002. « Cultural, Gender, and Individual Differences in Perceptual and Semantic Structure of Basic Colors in Chinese and English », *Journal of Cognition and Culture*, vol. 2, n° 1, pp. 1-28.
- NAHOUM-GRAPPE, Véronique. 2004. « Les choses échappées à la vue », *Communications*, n° 75, pp. 197-218.
- NISBETT, Richard. 2004. *The Geography of Thought. How Asians and Westerners Think Differently... and Why ?*, New York, Free Press.
- NISBETT, Richard & Takahiko MASUDA. 2007. « Culture and Point of View », *PNAS*, vol. 100, n° 19, pp. 11163-11170.
- NORMAND, Sylvie. 2002. *Les mots de la dégustation du champagne*, Paris, CNRS éditions.
- OKELEY, Judith. 1994. « Vicarious and Sensory Knowledge of Chronology and Change. Aeging in Rural France », in Hastrup, Kirsten & Peter Hervick (dir.). *Social Experience and Anthropological Knowledge*, Londre, Routledge, pp. 45-63.
- ONG, Walter. 1991 [1967]. « The Shifthing Sensorium », in Howes, David (dir.). *The Variety of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto, University of Toronto Press, pp. 3-21.
- RINCK, Fanny, Johan PONCELET, Fanny BOURGEAT, Benoist SCHAAL, Thomas HUMMEL & Moustafa BENSAFI. 2008. « L'odeur du thé à la menthe à travers les cultures : une approche linguistique », *Actes de la 6^{ème} journée du Sensolier. Diversité culturelle et sensorialité*, pp. 7-10.
- RIVAL, Laura. 1996. « Blowpipes and Spears. The Social Significance of Huorani Technological Choices », in Descola, Philippe & Gísli Pálson (dir.). *Nature and Society. Anthropological Perspectives*, Londres, Routledge, pp. 145-165.
- ROMNEY, Kimball & Roy D'ANDRADE (dir.). 1965. « Transcultural Studies in Cognition », *American anthropologist*, vol. 66, n° 3.
- ROSCH, Eleanor. 1977. « Human Categorization », in Warren, Neil (dir.). *Studies in Cross-Cultural Psychology*, Londres, Academic Press, pp. 1-49.
- ROSCH, Eleanor. 1978. « Principles of Categorization », in Rosch, Eleanor & Barbara Lloyd (dir.). *Cognition and categorization*, Hillsdale, Lawrence Erlbaum Associates, pp. 27-48.
- ROSCH, Eleanor & Barbara LLOYD (dir.). 1978. *Cognition and Categorization*, Hillsdale, Lawrence Erlbaum Associates.
- ROZIN, Paul. 1994. « La magie sympathique », in Fischler, Claude (dir.). *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles, Autrement*, n°149, pp. 22-37.
- ROZIN, Paul & Carole NEMEROFF. 1990. « The Law of Sympathetic Magic: A Psychological Analysis of Similarity and Contagion », in Stigler, James. & al. (dir.). *Cultural Psychology: Essays on Comparative Human Development*, Cambridge, CUP, pp. 205-232.
- ROZIN, Paul, Jonathan HAIDT & Katrina FINCHER. 2009. « From Oral to Moral », *Science*, vol. 323, pp. 1179-1180.
- ROZIN, Paul, Jonathan HAIDT & Clark MACCAULEY. 2000. « Disgust », in Lewis, Michael & Jeannette Haviland (dir.). *Handbook of Emotions*, New York, Guilford, pp. 637-653.
- SAHLINS, Marshall. 1976. « Colors and Culture », *Semiotica*, vol. 16, n° 1, pp. 1-22.
- SCHAAL, Benoist. 2001. « Les échanges olfactifs chez l'Homme : information ou communication ? », *Primatologie*, vol. 4, pp. 75-111.
- 2004a. « Le "matrimoine olfactif" : transmissions odorantes entre générations », in Boillot, Francine & al. (dir.). *Olfaction et patrimoine : quelle transmission ?*, Aix-en-Provence, Edisud, pp. 55-77.
- 2004b. « La communication olfactive, objet d'étude anthropologique », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 21-46.
- SCHAAL, Benoist, Catherine ROUBY, Luc MARLIER, Robert SOUSSIGNAN, Fayez KONTAR & Richard TREMBLAY. 1998. « Variabilité et universaux au sein de l'espace perçu des odeurs : approches inter-culturelles de

- l'hédonisme olfactif », in Dulau, Robert & Jean-Robert Pitte (dir.). *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 25-47.
- SEGALL, Marshall, Donald CAMPBELL & Melville HERSKOVITS. 1966. *The Influence of Culture on Visual Perception*, Indianapolis, Bobbs-Merrill Company.
- SEGALL, Marshall, Pierre DASEN, John BERRY, Ype POORTINGA. 1990. *Human Behavior in Global Perspective. An Introduction to Cross-Cultural Psychology*, Boston, Allyn & Bacon.
- SEREMETAKIS, Nadia (dir.). 1993a. *The Senses Still. Perception and Memory as Material Culture in Modernity*, Chicago, The University of Chicago Press.
- 1993b. « The Memory of the Senses, Part II: Still Acts », in Seremetakis, Nadia (dir.). *The Senses Still. Perception and Memory as Material Culture in Modernity*, Chicago, The University of Chicago Press, pp. 23-43.
- SOLA, Christel. 2005. *Toucher et savoir. Une anthropologie des savoirs et savoir-faire haptiques*, thèse de doctorat en anthropologie, Nice, Université de Nice-Sophia Antipolis, dir. Joël Candau, non publié.
- 2007. « Y'a pas de mot pour le dire, il faut sentir. » Décrire et nommer les happerceptions professionnelles », *Terrain*, n° 49, pp. 37-50.
- SHEPARD, Glenn. 2004. « A Sensory Ecology of Medicinal Plant Therapy in Two Amazonian Societies », *American Anthropologist*, vol. 106, n° 2, pp. 252-266.
- SHIPMAN, Asha & James BOSTER. 2008. « Recall, Similarity, and Identification of Trees : A Comparison of Experts and Novices », *Ethos*, vol. 36, n° 2, pp. 171-193.
- SHWEDER, Richard. 1984a. « Preview. A Colloquy of Culture Theorists », in Shweder, Richard & Robert LeVine (dir.). *Culture Theory. Essays on Mind, Self, and Emotion*, Cambridge, CUP, pp. 1-24.
- 1984b. « Anthropology's Romantic Rebellion Against Enlightenment, or There's More to thinking than Reason and Evidence », in Shweder, Richard & Robert LeVine (dir.). *Culture Theory. Essays on Mind, Self, and Emotion*, Cambridge, CUP, pp. 27-66.
- SHWEDER, Richard & Edmund BOURNE. 1984. « Does the Concept of Person Vary Cross-Culturally? », in Shweder, Richard & Robert LeVine (dir.). *Culture Theory. Essays on Mind, Self, and Emotion*, Cambridge, CUP, pp. 158-199.
- SPARKES, Andrew. 2009. « Ethnography and the Senses: Challenges and Possibilities », *Qualitative Research in Sport and Exercise*, vol.1, n°1, pp. 21-35.
- SPERBER, Dan, David PREMACK & Ann James PREMACK (dir.). 1995. *Causal Cognition. A Multidisciplinary Debate*, Oxford, Clarendon Press.
- SPRADLEY, James (dir.). 1972. *Culture and Cognition. Rules, Maps, and Plans*, San Francisco, Chandler.
- TORNAY, Serge. 1973. « Langage et perception. La dénomination des couleurs chez les Nyangatom du sud-ouest éthiopien », *L'Homme*, vol. 13, n° 4, pp. 66-94.
- (dir.). 1978. *Voir et nommer les couleurs*, Nanterre, Laboratoire d'Ethnologie et de Sociologie comparative.
- VION, Robert. 2009. « Description et élaboration du jugement lors de la dégustation des vins », conférence donnée dans le cadre des ateliers du Sensolier, Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully.
- WAGNER-TSUKAMOTO, Sigmund & Mark TADAJEWSKI. 2006. « Cognitive Anthropology and the Problem-Solving Behaviour of Green Consumers », *Journal of Consumer Behaviour*, vol. 5, pp. 235-244.
- WASSMANN, Jürg & Pierre DASEN. 1994. « "Hot" and "Cold": Classification and Sorting Among the Yupno of Papua New-Guinea », *International journal of Psychology*, vol. 29, n° 1, pp. 19 – 38.
- WATHELET, Olivier. 2003. *Fondements pour une anthropologie du sensoriel en général et de l'olfaction en particulier sur la place du marché*, mémoire de licence en sciences sociales, orientation anthropologie, Bruxelles, Université Libre de Bruxelles, sous la direction de Philippe Jaspers, non publié.
- 2004. *Métaphores et synesthésies olfactives. Le cas des descripteurs verbaux des dégustateurs d'huile d'olive*, mémoire de DEA en anthropologie, Nice, Université de Nice-Sophia Antipolis, sous la direction de Joël Candau, non publié.
- 2008a. « Sensible », in Cazier, J.Ph. (dir.). *Abécédaire de Claude Lévi-Strauss*, Paris/ Mons, Vrin/ Sils Maria, pp. 159-161.
- 2008b. « Aprendiendo a generar autenticidad: etnografía del entrenamiento sensorial en catadores de aceite de oliva / Learning to produce authenticity: an ethnography of sensory training among French olive oil tasters », Table ronde : *Sensory training and sensory education. Simposio Percepnet PS2008*, Sociedad Española de Ciencias Sensoriales (SECS), Percepnet, Barcelone.
- 2008c. « Du parfum comme matière à transmettre. Arguments pour une anthropologie osmologique par la littérature », *Estudios de lengua y literatura francesas*, n°18, pp. 155-174.
- 2009a. « Des « odeurs cousines » à partager en famille ou comment transmettre un patrimoine olfactif ? », *Inter-lignes*, n° spécial, pp. 297-308.
- soumis. « Le doudou de ma fille, ça pue tellement bon ! » De la « mauvaise odeur » comme objet de connaissance de l'intime familial », *Communications*.

2. Perspectives sociologiques, historiques et politiques des sens

- ACKERMAN, Diane. 1990. *A Natural History of the Senses*, New York, Vintage Books.
- ALBERT, Jean-Pierre. 1999. « Introduction », in Musset, Danielle & Fabre-Vassas, Claudine (dir.). *Odeurs et parfums*, Paris, CTHS, pp. 9-17.
- 2004a [1990]. *Odeurs de sainteté. La mythologie chrétienne des aromates*, Paris, ed. EHESS.
- 2004b. « Parfums et mysticisme », *Leiris*, n°28-29, pp. 42-56.
- 2007. « L'odeur des autres. A propos de quelques stéréotypes », in Boëtsch, Gilles, Christian Hervé & Jacques Rozenberg (dir.). *Corps normalisé, corps stigmatisé, corps racialisé*, Bruxelles, De Boeck Université, pp. 77-86.
- ANDRE, Jacques. 2002. « Introduction. La vie sensorielle », in André, Jacques & al. (dir.). *La vie sensorielle. La clinique et l'épreuve des sens*, Paris, PUF, pp. 9-18.
- ASHBROOK HARVEY, Susan. 2006. *Scenting Salvation. Ancient Society and the Olfactory Imagination*, Berkeley, University of California Press.
- AUBAILE-SILLENAVE, Françoise. 2004. « Corps, odeurs, parfums dans les sociétés arabo-musulmanes », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 181-192.
- AUFRAY, Michel & Diana REY-HULMAN. 1998. « Du sens au sentiment », in Rey-Hulman, Diana & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 53-65.
- BAEZA, Mathieu, Céline LEROUX, Stéphanie VINCENT, Dora VOICILA & Mélanie ROUSTAN. 2003. « Sentir, ressentir, classer : de l'intime au social, l'économie des odeurs au quotidien », in Choisi-Houcke, Laure & Magali Pierre (dir.). *Le corps sans dessus-dessous. Regards des sciences sociales sur le corps*, Paris, L'Harmattan, pp. 105-126.
- BAKONARE, Adame. 2002. « L'encens et le vétiver, attributs de séduction dans la culture malienne », in Candau, Jöel & al. (dir.). *Fragrances. Du désir au plaisir*, Marseille, Jeanne-Lafitte, pp. 105-117.
- BALEZ, Suzel. 2002. « Vers un marketing olfactif ? », *Rail & recherche*, n° 23, en ligne : http://recherche.sncf.com/approfondir_les_connaissances/le_confort/points_de_vue/points_de_vue_art_8_1.html [consulté en décembre 2006]
- BARTOSIEWICZ, László. 2003. « «There's Something Rotten in the State...»: Bad Smells in Antiquity », *European Journal of Archeology*, vol. 6, n° 2, pp. 175-195.
- BOCCARA, Michel. 1998a. « L'écriture de la nuit », in Rey-Hulman, Diana & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 11-19.
- 1998b. « Pets parfumés et souffle vital », in Rey-Hulman, Diana & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 171-188.
- 1998c. « Les durs tétins des nourrices font les enfants camus », in Rey-Hulman, Diana & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 321-328.
- BONNET, Jocelyne. 1990. « L'Homme et le parfum », in Poirier, Jean. (dir.). *Histoire des mœurs. Vol. 1*, Paris, Gallimard, pp. 679-72.
- BONNET-CHELHI, Nadège. 2004. « L'encens au centre des pratiques et des représentations chez les Jabalit d'Oman », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 195-216.
- BORTHWICK, Fiona. 2000. « Olfaction and Taste: Odours and Disappearing Objects », *The Australian Journal of Anthropology*, vol. 11, n° 2, pp. 127-140.
- BULL, Michael, Paul GILROY, David HOWES & Douglas KAHN. 2006. « Introducing Sensory Studies », *Senses & Society*, vol. 1, n° 1, pp. 5-8.
- CAMPONESI, Piero. 1997 [1987]. *Les baumes de l'amour*, Paris, Hachette.
- CARMIGNANI, Paul, Jean-Yves LAURICHESSE & Joël THOMAS (dir.). 1998. *Saveurs, senteurs : le goût de la Méditerranée*, Perpignan, Presses Universitaires de Perpignan.
- CARPENTER, Edmund. 1972. *Oh, What a Blow that Phantom Gave me!*, New York, Holt, Rinehart & Wilson.
- CHAUMIER, Serge. 2003. « L'odeur du baiser », in Lardellier, Pascal (dir.). *A fleur de peau. Corps, odeurs, parfums*, Paris, Belin, pp. 77-95.
- CHUENGSAIANSUP, Komatra. 1999. « Sense, Symbol, and Soma: Illness Experience in the Soundscape of Everyday Life », *Culture, Medecine, Psychiatry*, vol. 23, pp. 273-301.
- CLAIR, Muriel. 2006. « Entre vision et audition. La lumière dans les missions iroquoises du XVII^e siècle », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n° 3, pp. 71-92.
- CLASSEN, Constance. 1990. « La perception sauvage. Etude sur les ordres sensoriels des enfants « sauvages » », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 14, n° 2, pp. 47-56.
- 1993. *Worlds of sense. Exploring the Senses in History and Across Cultures*, Londres, Routledge.
- 1997. « Fondements pour une anthropologie du sensible », *Revue internationale des sciences sociales*, n° 153, pp. 437-450.
- 1999. « Other Ways to Wisdom: Learning Through the Senses across Cultures », *International Review of Education*, vol. 45, n° 3-4, pp. 262-280.

- 2005. « The Witch's Senses. Sensory Ideologies and Transgressive Feminities from the Renaissance to Modernity », in Howes, David (dir.). *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 70-84.
- CLASSEN, Constance & David HOWES. 1994. « L'arôme de la marchandise. La commercialisation de l'olfactif », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 18, n° 3, pp. 57-74.
- CLASSEN, Constance, David HOWES & Anthony SYNNOTT. 1994. *Aroma. The Cultural History of Smell*, Londres, Routledge.
- COBBI, Jane. 2002. « Joutes olfactives en milieu nauséabond », in Candau, Joël & al. (dir.). *Fragrances. Du désir au plaisir*, Marseille, Jeanne-Lafitte, pp. 85-93.
- 2004. « Education olfactive au Japon », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 93-106.
- COBBI, Jane & Robert DULAU. 2004. « Introduction », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 5-17.
- COHEN, Erik. 2006 [1988]. « The broken Cycle. Smell in a Bangkok Lane », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 118-127.
- COIFFIER, Christian. 2004. « Odeurs de vie et odeurs de mort dans la vallée du Sépik (Papouasie Nouvelle-Guinée) », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 151-170.
- COLASSIN, Vincent. 1989. « Du parfum au purin. » *Vers une anthropologie de l'odorat*, mémoire de maîtrise en anthropologie, Bruxelles, Université Libre de Bruxelles, sous la direction de Pierre de Maret, non publié.
- CORBIN, Alain. 1986 [1982]. *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social XVIII^e-XIX^e siècles*, Paris, Flammarion, Champs.
- CORDEIRO, Graça Índias. 2001. « A la recherche des saveurs du temps : nouvelles d'une Lisbonne sensible », *Recherche en anthropologie au Portugal*, vol. 7, n° 1, pp. 55-69.
- CORRION, Nadège & Jean-Sébastien MARCOUX. 2006. « Le sensorium à la carte », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n° 3, pp. 109-123.
- CRUNELLE, Marc. 2001. *Toucher, audition et odorat en architecture*, Lanrodec, Scripta.
- 2004. « L'odorat dans l'espace architectural », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 113-128.
- CUNHA, Manuela Ivone & Jean-Yves DURAND. 1999. « Odeurs, odorat, olfactions : une ethnographie osmologique », in Musset, Danielle & Claudine Fabre-Vassas (dir.). *Odeurs et parfums*, Paris, Ed. CTHS, pp. 161-177.
- DE LONG, Marilyn & Elizabeth KERSH BYE. 1990. « Apparel for the Senses: The Use and Meaning of Fragrances », *Journal of Popular Culture*, vol. 24, n° 3, pp. 81-88.
- DESBOIS, Evelyne. 1987. « La sentinelle avancée », *Autrement. Odeurs, l'essence d'un sens*, n° 92, pp. 63-67.
- DESJARLAIS, Robert. 1997. *Shelter Blues. Sanity and Selfhood among the Homeless*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- 2003. *Sensory Biographies. Lives and Deaths among Nepal's Yolmo Buddhists*, Berkeley, University of California Press.
- DETIENNE, Marcel. 2007 [1972]. *Les jardins d'Adonis. La mythologie des parfums et des aromates en Grèce*, Paris, Gallimard.
- DETREZ, Christinne. 2002. *La construction sociale du corps*, Paris, Seuil.
- DIAS, Nélia. 2004. *La mesure des sens. Les anthropologues et le corps humain au XIX^e siècle*, Paris, Aubier.
- 2006. « Compte-rendu de David Howes, *Sensual Relations. Engaging the Senses in Culture and Society Theory* », *L'Homme*, n°177-178, pp. 569-571.
- DROBNICK, Jim. 2005 [2002]. « Volatile Effects. Olfactory Dimensions of Art and Architecture », in Howes, David (dir.). *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 265-280.
- (dir.). 2006a. *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg.
- 2006b. « Toposmia. Preface », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 85-88.
- 2006c. « Volatile Art. Preface », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 327-330.
- DULAU, Robert. 1998a. « Exploration du champ du sentir à Pondichéry », in Dulau, Robert & Jean-Robert Pitte (dir.). *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 81-118.
- 2004. « Deux lieux, deux approches du champ odorant : Pondichéry, Paris », in Cobbi, Jane & Dulau, Robert (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 129-148.
- DULAU, Robert & Jean-Robert PITTE (dir.). 1998. *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan.
- DURÃO, Susana. 2001. « Le côté sensible du travail : trois micro-ethnographies à Lisbonne », *Recherches en anthropologie au Portugal*, n° 7, pp. 103-120.
- DUTERTRE-LE PONCIN, Hélène. 2003. « Parcours d'odeurs à la crèche Noa-Noa », *Spirale*, vol. 26, n° 2, pp. 156-159.
- EDWARDS, Elizabeth, Chris GOSDEN & Ruth PHILLIPS (dir.). 2006. *Sensible Objects*, Oxford, Berg.
- FABRE-VASSAS, Claudine. 1994. « La part embaumée du christianisme », *L'Homme*, vol. 34, n° 3, pp. 111-119.
- 1999. « Parfum et correspondance », in Musset, Danielle & Claudine Fabre-Vassas (dir.). *Odeurs et parfums*, Paris, Ed. CTHS, pp. 211-220.
- FINGERSON, Laura. 2005. « Agency and the Body in Adolescent Menstrual Talk », *Childhood*, vol. 12, n° 1, pp. 91-110.

- FLEISCHER, Mark. 2007. « Incense & Decadents. Symbolist Theatre's Use of Scent », in Banes, Sally & André Lepecki (dir.). *The Senses in Performance*, New York, Routledge, pp. 105-114.
- FLETCHER, Christopher. 2005. « Dystoposthesia. Emplacing Environmental Sensitivities », in Howes, David (dir.). *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 380-396.
- FRIAS, Anibal. 2001. « Une introduction à la ville sensible », *Recherches en anthropologie du Portugal*, vol. 7, n°1, pp. 11-36.
- 2003, « Esthétique ordinaire et chats : ordinateur, corporéité et expression codifiée des affects », *Techniques & culture*, n°42, en ligne : <http://tc.revues.org/document95.html> [consulté en novembre 2007]
- 2004. « La symbolique des déchets. L'impur, le sauvage, la mort », in Héritier, Françoise & Margarita Xanthakou (dir.). *Corps et affects*, Paris, Odile Jacob, pp. 367-380.
- GADE, Daniel. 1984. « Redolence and Land use on Nosy Be, Madagascar », *Journal of Cultural Geography*, vol. 4, n° 2, pp. 29-40.
- GALINIER, Jacques. 1998. « Humer le monde », in Rey-Hulman, Diana & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 69-79.
- GARNER, Stanton. 2007. « Sensing Realism. Illusionism, Actuality, and the Theatrical Sensorium », in Banes, Sally & André Lepecki (dir.). *The Senses in Performance*, New York, Routledge, pp. 115-122.
- GATTEN, Aileen. 2006 [1977]. « A Wisp of Smoke. Scent and Character in *The Tale of Genji* », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 331-341.
- GAUTHIER, Mélissa. 2006. « Le commerce du vêtement usagé à la frontière du Mexique et des Etats-Unis. Note de recherche », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n° 3, pp. 139-152.
- GELL, Alfred. 1977. « Magic, Perfume, Dream... », in Lewis, Ioan (dir.). *Symbols and Sentiments. Cross-Cultural Studies in Symbolism*, Londres, Academic Press, pp. 25-38.
- 2006. « Parfum, symbolisme et enchantement », *Terrain*, vol. 47, pp. 19-34.
- GEURTS, Kathryn Linn. 2001. *Culture and the Senses. Bodily Ways of Knowing in an African Community*, Berkeley, University of California Press.
- 2002. « On rocks, walks, and talks in west Africa : cultural categories and an anthropology of the senses », *Ethos*, vol. 30, n° 3, pp. 1-22.
- 2003. « On Embodied Consciousness in Anlo-Ewe worlds. A Cultural Phenomenology of the Fetal Position », *Ethnography*, vol. 4, n° 3, pp. 363-395.
- GIGENGACK, Roy. 2006. « Street Culture as an Olfactory Reality. On Street Children, Sensitive Nostrils, and the Politics of smell », Communication prononcée dans le cadre de *De banda en de gevoelige neuzen. Over straatkinderen en de politiek van de geur in Mexico-Stad*, Centre for Latin American research and documentation, Amsterdam, 3 novembre.
- GRAHAM, Mark. 2006. « Queer Smells. Fragrances of Late Capitalism or Scents of Subversion? », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 305-319.
- GRAM-HANSEN, Kirsten. 2007. « Teenage Consumption of Cleanliness: How to Make it Sustainable? », *Sustainability: Service, Practice, & Policy*, vol. 3, n°2, pp. 15-23.
- GRASSE, Marie-Christine (dir.). 2003. *L'Égypte, parfum d'histoire*, Paris, Somogy Edition d'art.
- 2007. *Une histoire mondiale des parfums. Des origines à nos jours*, Paris, Somogy Edition d'art.
- GRÉSILLON, Lucile. 1998. « De Paris qui sent. Les odeurs du quartier de la Huchette », in Dulau, Robert & Jean-Robert Pitte (dir.). *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan : 179-208.
- 2005. « De l'espace de qualité à celui du bien-être : une question d'appropriation sensorielle », in Fleuret, Sébastien (dir.). *Espaces, qualité de vie et bien-être*, Angers, Presses de l'Université d'Angers, pp. 37-45.
- GUERRAND, Roger-Henri. 1987. « Les bourgeois sont au parfum ! », *Autrement. Odeurs, l'essence d'un sens*, n° 92, pp. 180-183.
- 2004. « Vers une gestion des odeurs dans les espaces publics : l'exemple de la Régie Autonome des Transports Parisiens », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 107-112.
- GUICHARD-ANGUIS, Sophie. 1998. « A «l'écoute» de l'encens : ses usages au Japon », in Dulau, Robert & Jean-Robert Pitte (dir.). *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 129-146.
- HARRUS-RÉVIDI, Gisèle. 2000. « Il faut renouer avec notre sensorialité [propos recueillis par Isabelle Taubes] », *Psychologies.com*, en ligne : http://www.psychologies.com/cfml/dossier/c_dossier.cfm?id=1158 [consulté en juin 2004].
- 2006 [1987]. *Psychanalyse des sens*, Paris, Payot.
- HALBERSTAM, Judith. 2003. « What's That Smell? Queer Temporalities and Subcultural Lives », *International Journal of Cultural Studies*, vol. 6, n° 3, pp. 313-333.
- HANNIGAN, Terence. 1996. « Body Odor: The International Student and Cross-Communication », *Culture & Psychology*, vol. 1, pp. 497-503.
- HELMEREICH, Stefan. 2007. « An Anthropologist Underwater: Immersive Soundscapes, Submarine Cyborgs, and Transductive Ethnography », *American Ethnologist*, vol. 34, n° 4, pp. 621-641.

- HINTON, Devon & Susan HINTON. 2002. « Panic Disorder, Somatization, and the New Cross-Cultural Psychiatry: The Seven Bodies of a Medical Anthropology of Panic », *Culture, Medecine and Psychiatry*, vol. 26, pp. 155-178.
- HINTON, Devon, Vuth PICH, Dara CHHEAN & Mark POLLACK. 2006. « Olfactory-Triggered Panick Attacks among Khmer Refugees », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 68-81.
- HIRSH, Alan. 2006 [1992]. « Nostalgia, the Odors of Childhood and Society », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 187-189.
- HOWES, David. 1986. « Le sens sans parole : vers une anthropologie de l'odorat », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 10, n° 3, pp. 29-45.
- 1987. « Notes on the Olfactory Classification and Treatment of Disease in Non-Western Societies », *Santé, Culture, Health*, vol. 4, n° 1, pp. 5-18.
- (dir.) 1990a. *Les cinq sens*, *Anthropologie & Sociétés*, vol. 14, n° 2.
- 1990b. « Les sensations discrètes de la bourgeoisie », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 14, n° 2, pp. 5-12.
- 1990c. « Les techniques des sens », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 14, n° 2, pp. 99-115.
- (dir.) 1991a. *The Variety of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto, University of Toronto Press.
- 1991b. « Introduction. To Summon all the Senses », in Howes, David (dir.). *The Variety of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto, University of Toronto Press, pp. 3-21.
- 1991c. « Olfaction and Transition », in Howes, David (dir.). *The Variety of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto, University of Toronto Press, pp. 128-147.
- 1991d [1987]. « Sensorial Anthropology », in Howes, David (dir.). *The Variety of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto, University of Toronto Press, pp. 167-191.
- 1992. *The Bounds of Sense: An Inquiry into the Sensory Orders of Western and Melanesian Society*, thèse de doctorat en anthropologie, Université de Montréal, Montréal, sous la direction de Gilles Bibeau, non publié.
- 2003a. *Sensual Relations. Engaging the Senses in Culture and Social Theory*, Ann Arbor, The University of Michigan Press.
- 2005a. *Empire of the senses. The Sensual culture Reader*, Oxford, Berg.
- 2005b. « Introduction. Empire of the Senses », in Howes, David (dir.). *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 1-17.
- 2005c. « Aestheticization Takes Command », in Howes, David (dir.). *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 245-250.
- 2005d. « HYPERSTHESIA, or, the Sensual Logic of Late Capitalism », in Howes, David (dir.). *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 281-303.
- HOWES, David & Jean-Sébastien Marcoux (dir.). 2006a. *La culture sensible*, *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n° 3.
- 2006b. « Introduction à la culture sensible », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n° 3, pp. 7-17.
- JACKSON, Phil. 2006. « Des corps "ecstasiques" dans un monde séculier. Une ethnographie sensuelle du *clubbing* », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n°3, pp. 93-107.
- JOSHI, Saraswati. 1998. « Paroles odorantes, chant d'amour », in Rey-Hulman, Diana & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 159-169.
- KABAKOVA, Galina. 1998. « Du chou, du raifort et de l'ail », in Rey-Hulman, Diana & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 189-201.
- KATZ, Esther. 2004. « Sur la piste du benjoin : les mystères d'une substance odoriférante », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 217-236.
- KÜCHLER, Susanne. 2006. « Des matières qui travaillent. Une leçon pour l'anthropologie », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n° 3, pp. 125-138.
- LANKAUSKAS, Gediminas. 2006. « Souvenirs sensoriels du socialisme », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n° 3, pp. 45-69.
- LAPORTE, Dominique. 2003 [1978]. *Histoire de la merde*, Paris, Christian Bourgeois.
- LARDELLIER, Pascal (dir.). 2003a. *A fleur de peau. Corps, odeurs, parfums*, Paris, Belin.
- LARGEY, Gale & Rod WATSON. 1972. « The Sociology of Odors », *American Journal of Sociology*, vol. 77, n° 6, pp. 1021-34.
- LAURIAULT, Tracey & Gitte LINDGAARD. 2006. « Scented Cybergeography: Exploring Possibilities », *Cartographica: The International Journal for Geographic Information and Geovisualization*, vol. 41, n° 1, pp. 73-92.
- LAW, Lisa. 2005 [2001]. « Home cooking. Filipino Women and Geographies of the Senses in Hong-Kong », in Howes, David (dir.). *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 224-241.
- LEAVITT, John & Lynn HART. 1990. « Critique de la "raison" sensorielle. L'élaboration esthétique des sens dans une société himalayenne », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 14, n° 2, pp. 77-98.
- LE BRETON, David. 1998. « Imaginaire sensoriel du racisme : odeur de l'Autre », in Méchin, Colette & al. (dir.). *Anthropologie du sensoriel. Les sens dans tous les sens*, Paris, L'Harmattan, pp. 7-22.
- 2003a [1990]. *Anthropologie du corps et modernité*, Paris, PUF.

- 2003b. « Les mises en scène olfactives de l'Autre ou les imaginaires sensoriels du mépris », in Lardellier, Pascal (dir.). *A fleur de peau. Corps, odeurs, et parfum*, Paris, Belin, pp. 115-128.
- 2006a. *La saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié.
- 2006b. « La conjugaison des sens. Essai », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n° 3, pp. 19-28.
- LECOEUR, Frédérique. 1999. « Ne à nez » (entretien conduit par Rosselin, Céline) », in Julien, Marie-Pierre & Jean-Pierre Warnier (dir.). *Approches de la culture matérielle. Corps à corps avec l'objet*, Paris, L'Harmattan, pp. 87-95.
- LE GUERER, Annick. 1987. « Du miasme au microbe », *Autrement. Odeurs, l'essence d'un sens*, n°92, pp. 115-120.
- 1998. « Trois histoires de nez aux origines de la psychanalyse », in Rey-Hulman, Diana & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 111-125.
- 2002a [1998]. *Les pouvoirs de l'odeur*, Paris, Odile Jacob.
- 2002b. « Olfaction and Cognition: A Philosophical and Psychoanalytical View », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 3-15.
- 2005. *Le parfum. Des origines à nos jours*, Paris, Odile Jacob.
- LÉVY-WARD, Annick. 1998. « Le chauve, la femme souillée, la vierge », in Rey-Hulman, Daniel & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 129-148.
- LIGNON-DARMAILLAC, Sophie. 1998. « L'Azahar et l'encens, géographie des odeurs sévillanes » in Dulau, Robert & Jean-Robert Pitte (dir.). *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 209-220.
- LEMASSON, Jean-Pierre. 2006. « Le goût et la ville. Une difficile rencontre. Note de recherche », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n° 3, pp. 153-166.
- LEPECKI, André & Sally BANES. 2007. « Introduction. The Performance of the Senses », in Banes, Sally & Lepecki, André (dir.). *The Senses in Performance*, New York, Routledge, pp. 1-7.
- LOOBY, Christopher. 2006 [1995]. « The Roots of the Orchis, the Iuli of Chesnuts ». The Odor of Male Solitude », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 289-304.
- MALMBERG, Danielle. 2003. « D'amour et d'odeurs... La relation olfactive mère-enfant », in Lardellier, Pascal (dir.). *A fleur de peau. Corps, odeurs, parfums*, Paris, Belin, pp. 27-45.
- MANALANSAN IV, Martin. 2006. « Immigrant Lives and the Politics of Olfaction in the Global City », in Drobnick, Jim. (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 41-52.
- MASSON, Estelle. 2002. « Les odeurs de la cuisine », in Candau, Joël & al. (dir.). *Fragrances. Du désir au plaisir*, Marseille, Jeanne Laffitte, pp. 119-125.
- MECHIN, Colette, Isabelle BIANQUIS & David LE BRETON. (dir.). 1998. *Anthropologie du sensoriel. Les sens dans tous les sens*, Paris, L'Harmattan.
- MITCHELL, Timothy. 1989. « The World as Exhibition », *Comparative Studies in Society and History*, vol. 31, pp. 217-236.
- MONESTIER, Martin. 2002. *Les poils. Histoires et bizarreries*, Paris, Le cherche Midi.
- MOTTE-FLORAC, Elisabeth. 1998. « Sens, émotions, sentiments. La thérapeutique de l'affectif au centre du Mexique », in Méchin, Colette. & al. (dir.). *Anthropologie du sensoriel. Les sens dans tous les sens*, Paris, L'Harmattan, pp. 157-183.
- MUSSET, Danielle & Claudine FABRE-VASSAS (dir.). 1999, *Odeurs et parfums*, Paris, CTHS.
- PARKIN, David. 2007. « Wafting on The Wind: Smell and the Cycle of Spirit and Matter », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 13, s1, pp. S39-S53.
- PETIT-SKINNER, Solange. 1976. « Nauru ou la civilisation de l'odorat », *Objets et mondes*, vol. 16, n° 3, pp. 125-128.
- 2004. « Odeur et amour dans le Pacifique sud », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 171-180.
- PFEFFER, Laurence. 2004. « L'imaginaire olfactif : les fantasmes d'une odeur pénétrante », in Méchin, Colette. & al. (dir.). *Le corps et ses orifices*, Paris, L'Harmattan, pp. 181-207.
- 2005. *Du corps et des odeurs : une anthropologie sensorielle*, thèse de doctorat en sociologie, Strasbourg, Université Strasbourg II – March Bloch, sous la direction de David Le Breton, non publié.
- PINK, Sarah, 2004. *Home Truths. Gender, Domestic Objects and Everyday Life*, Oxford, Berg.
- 2007. « Sensing Cittaślow: Slow Living and the Constitution of the Sensory City », *The Senses and Society*, vol. 2, n° 1, pp. 59-77.
- PINK, Sarah & Ana MARTINEZ PEREZ. 2005a. « A Fitting » Social Model »: Culturally Locating telemadres.com», document de travail, séminaire virtuel du réseau *Media Anthropology*, en ligne : <http://www.media-anthropology.net/workingpapers.htm> [consulté en juin 2006]
- 2005b. *Comments on « A fitting » Social Model »: Culturally Locating telemadres.com* », document de travail, séminaire virtuel du réseau *Media Anthropology*, en ligne : http://www.media-anthropology.net/pink_perez_eseminar.pdf. [consulté en juin 2006]
- POIRET, Nathalie. 1998. « Odeurs impures. Du corps humain à la cité (Grenoble, XVIII^e-XIX^e siècle) », *Terrain*, vol. 31, pp. 89-102.
- PORTEOUS, Douglas. 1985. « Smellscape », *Progress in Human Geography*, vol. 9, n° 3, pp. 356-378.
- 1990. *Landscapes of the Mind: Worlds of Sense and Metaphor*, Toronto, University of Toronto Press.

- PORTER, Roy. 1986. « Foreword », in Corbin, Alain. *The Fool and the Fragrant: Odours and the French Social Imagination*, Cambridge, Harvard University Press, pp. v-vii.
- PRESS, Daniel & Steven MINTA. 2000. « The Smell of Nature: Olfaction, Knowledge and the Environment », *Ethics, Place and Environment*, vol. 3, n° 2, pp. 173-186.
- PROST, Antoine. 1987. « Frontières et espaces du privé », in Ariès, Philippe. & Georges Dubuy (dir.). *Histoire de la vie privée, Tome ****. De la première guerre mondiale à nos jours*, Paris, Seuil, pp. 13-154.
- RASSE, Paul. 1987. *La cité aromatique*, Paris, Serre
- 1991. « La cité aromatique. Culture, techniques et savoir-faire dans les industries de la parfumerie grasse », *Terrain*, vol. 16, pp. 12-26.
- REY-HULMAN, Diana & Michel BOCCARA (dir.). 1998. *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO.
- RITCHIE, Ian. 1990. « Hausa Sensory Symbolism », *Anthropologica*, vol. 32, n° 1, pp. 113-119.
- 1998. « The Messiah Whose Nose Knows », communication prononcée dans le cadre *African Christianity: Past, Present and Future*, Wycliffe College, Toronto.
- RODAWAY, Paul. 1994. *Sensuous Geographies. Body, Sense and Place*, Londres, Routledge.
- ROUBIN, Lucienne. 1989. *Le monde des odeurs*, Paris, Méridiens Klincksieck.
- 1998. « Signaux odorants et espaces de fête en Eurasie », in Dulau, Robert & Jean-Robert Pitte (dir.). *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 119-128.
- ROULON-DOKO, Paulette. 1998. « Odeurs naturelles, odeurs corporelles », in Rey-Hulman, Danièle & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 217-227.
- SAOUTER, Anne. 1999. « Odeurs d'ovale », in Musset, Danielle & Claudine Fabre-Vassas (dir.). *Odeurs et parfums*, Paris, CTHS, pp. 117-122.
- SAUVAGEOT, Anne. 2003. *L'épreuve des sens. De l'action sociale à la réalité virtuelle*, Paris, PUF.
- SCHAAL, Benoist. 1998. « Les fonctions de l'odorat en société : le laboratoire et le terrain », in Méchin, Colette & al. (dir.). *Anthropologie du sensoriel. Les sens dans tous les sens*, Paris, L'Harmattan, pp. 35-59.
- SCHAAL, Benoist & Favez Kontar. 1998. « Médiations olfactives de la socialisation précoce », in Rey-Hulman, Danièle & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 293-319. <
- SEEGER, Anthony. 1975. « The Meaning of Body Ornaments, a Suyá Example. », *Ethnology*, vol. 14, n° 3, pp. 211-224.
- 1981. *Nature and Society in Central Brazil: The Suyá Indians of Mato Grosso*, Cambridge, CUP.
- SIEGFRIED, André. 1998 [1947]. « La géographie des odeurs », in Dulau, Robert & Jean-Robert Pitte (dir.). *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 19-23.
- SIMMEL, George. 1908. *Sociologie*, Leipzig, Duncker & Humblot.
- SMITH, Mark. 2007a. « Producing Sense, Consuming Sense, Making Sense: Perils and Prospects for Sensory History », *Journal of Social History*, vol. 40, n° 4, pp. 841-58.
- 2007b. *Sensing the Past: Seeing, Hearing, Smelling, Tasting and Touching in History*, Berkeley, University of California Press.
- STAMELMAN, Richard. 2006 [2002]. « The Eros – and Thanatos – of Scents », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 262-276.
- STRANG, Veronica. 2005. « Water, Sensory Experience and the Generation of Meaning », *Journal of Material Culture*, vol. 10, n° 1, pp. 92-120.
- 2006a. « Turning Water into Wine, Beef and Vegetables: Material Transformations Along the Brisbane River », *Transforming Culture E-journal*, vol. 1, n° 2, en ligne : <http://epress.lib.uts.edu.au/ojs/index.php/TfC/article/view/258/247> [consulté en novembre 2008]
- 2006b. « Fluidscapes: Water, Identity and the Senses », *World view: Environment, Culture, Religion*, vol. 10, n° 2, pp. 147-154.
- SYNNOTT, Anthony. 1993. *The Body Social: Symbolism, Self and Society*, Londres, Routledge.
- THERRIEN, Michèle. 1998. « Le baiser et la chance », in Rey-Hulman, Danièle & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ INALCO, pp. 203-207.
- THOMPSON, Caroline. 2002. « Destins de la sensation », in André, Jacques & al. (dir.). *La vie sensorielle. La clinique à l'épreuve des sens*, Paris, PUF, pp. 99-108.
- TÙNG, Nguyễn & Nelly KROWOLSKI. 1998. « L'argent, le gras du bœuf et le pet du mandarin », in Rey-Hulman, Danièle & Michel Boccara (dir.). *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan/ Inalco, pp. 149-157.
- TUZIN, Donald. 2006. « Base Note. Odor, Breath and Moral Contagion in Ilahita », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 59-67.
- VAN GINKEL, Rob & Alex STRATING (dir.). 2007. *Wildness & Sensations. Anthropology of Sinister and Sensuous Realms*, Apeldoorn, Het Spinhuis.
- VOYTISHEK, E.. 2008. « A Historical and Ethnological Analysis of Intellectual Play in the Japanese Art of Incense Blending: The Banmono Board Play », *Archeology Ethnology & Anthropology of Eurasia*, vol. 34, n° 2, pp. 122-132.
- WEIGEL, Marie. 2003. *Extraits de parfums. Une anthologie de Platon à Colette*, Paris, Institut Française de la Mode/ Regard.

- WIERINGA, Phyllis. 2003. « Les odeurs dans les soins infirmiers : dialectique du propre et du sale chez les soignants », mémoire de maîtrise en psychologie clinique, Lyon, Université de Lyon 2, non publié.
- ZARDINI, Mirko (dir.). 2005. *Sensations urbaines. Une approche différente à l'urbanisme*, Montréal/Baen, Centre Canadien d'architecture/Lars Müller Publishers.

3. Corps et hygiène en sciences sociales

- CIERAAD, Irène. 2004. « Rituels domestiques au XX^e siècle aux Pays-Bas », in Collignon, Béatrice & Jean-François Staszack (dir.). *Espaces domestiques. Construire, habiter, représenter*, Paris, Bréal, pp. 184-196.
- CHAPELIER, Jean-Bernard. 2007. « Humour, amour et sexualité dans la culture adolescente », *Adolescence*, vol. 62, n° 4, pp. 847-860.
- DOUGLAS, Mary. 2001 [1967]. *De la souillure. Essai sur la notion de pollution et de tabou*, Paris, Gallimard.
- FAURE, Sylvia. 2000. « L'imaginaire dans les processus d'incorporation du métier de danseur », in Fintz, Claude (dir.). *Les imaginaires du corps. Tome 2. Pour une approche interdisciplinaire du corps*, Paris, L'Harmattan, pp. 73-90.
- GAIGNEBET, Claude. 2002. *Le folklore obscène des enfants*, Paris, Maisonneuve et Larose.
- GIRET, Emilie. 2007. « L'abandon des soins corporels », *Communications*, pp. 237-243.
- ELIAS, Norbert. 1974 [1939]. *La civilisation des mœurs*, Paris, Pocket.
—1975 [1939]. *La dynamique de l'Occident*, Paris, Pocket.
- ISAKSEN, Lise. 2002. « Toward a Sociology of (Gendered) Disgust: Image of the Bodily Decay and the Social Organization of Care Work », *Journal of family issue*, vol. 23, n° 7, pp. 791-811.
- JULIEN, Marie-Pierre. 1999. « Des "techniques du corps" à la synthèse corporelle : mises en objets », in Julien, Marie-Pierre & Jean-Pierre Warnier (dir.). *Approches de la culture matérielle. Corps à corps avec l'objet*, Paris, L'Harmattan, pp. 15-27.
- JEANJEAN, Agnès. 1999. « Travailler et penser une matière impensable », in Julien, Marie-Pierre & Jean-Pierre Warnier (dir.). *Approches de la culture matérielle. Corps à corps avec l'objet*, Paris, L'Harmattan, pp. 73-85.
—2006. *Basses œuvres: une ethnologie du travail dans les égouts*, Paris, ed. CTHS.
- JULIEN, Marie-Pierre & Jean-Pierre WARNIER (dir.). 1999. *Approches de la culture matérielle. Corps à corps avec l'objet*, Paris, L'Harmattan.
- GUDMUNSDOTTIR, Maria & Catherine CHESLA. 2006. « Building a New World: Habits and Practices of Healing Following the Death of a Child », *Journal of family nursing*, vol. 12, n° 2, pp. 143-164.
- HALL, Edward. 1971 [1966]. *La dimension cachée*, Paris, Seuil.
—1973 [1959]. *Le langage silencieux*, Paris, Seuil.
—1979 [1977]. *Au-delà de la culture*, Paris, Seuil.
- HERITIER, Françoise. 1987. « La mauvaise odeur l'a saisi. De l'influence du sperme et du sang sur le lait nourricier », *Le genre humain*, vol. 15, pp. 7-17.
—2005. « Une anthropologie symbolique du corps », *Journal des africanistes*, vol. 73, n° 2, pp. 9-24.
- MARCHE, Hélène. 2003. « La saleté corporelle et l'« amour propre » : mémoire sociale et figure de l'intime », *Face A Face*, n°5, pp. 54-62.
- MAUSS, Marcel. 1966. *Sociologie et Anthropologie*, Paris, PUF.
- NEIDHART, Christoph. 2003. *Russia's Carnival. The Smell, Sight, and Sounds of Transition*, Lanham, Rowman & Littlefield Publishers.
- NEVES, Livia Martins Pinheiro. 2004. « Cleanness, Pollution and Disgust in Modern Industrial societies », *Journal of Consumer Culture*, vol. 4, n°3, pp. 385-405.
- PASINI, Willy. 1994. *Nourriture & amour*, Paris, Payot.
- PICARD, Dominique. 1995. *Les rituels de savoir-vivre*, Paris, PUF.
- RIVIERE, Claude. 1996. *Les rites profanes*, Paris, PUF.
- ROSENEIL, Sasha & Shelley BUDGEON. 2004. « Cultures of Intimacy and Care Beyond « The Family »: Personal Life and Social Change in the Early 21st Century », *Current Sociology*, vol. 52, n° 2, pp. 135-159.
- SAILLANT, Francine. 1999. « Femmes, Soins Domestiques et Espace Thérapeutique », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 23, n° 2, pp. 15-39.
- SHOVE, Elizabeth. 2003. *Comfort, Cleanlines and Convenience. The Social Organization of Normality*, Londres, Berg.
- VICDAN, Handan & Ebru ULSOY. 2008. « Symbolic and Experiential Consumption of the Body in Virtual Worlds: From (Dis)Embodiment to Symembodiment », *Journal of Virtual World Research*, vol. 1, n°2, en ligne : <http://journals.tdl.org/jvwr/article/view/347/257> [consulté en janvier 2009].
- VIGARELLO, Georges. 1987 [1985]. *Le propre et le sale*, Paris, Plon.
—1999 [1993]. *Le sain et le malsain. Santé et mieux être depuis le Moyen Age*, Paris, Seuil.
—2007 [2004]. *Histoire de la beauté. Le corps et l'art d'embellir de la renaissance à nos jours*, Paris, Seuil.

- WALTHER, Olivier & Laurent MATTHEY. 2006. « Un « nouvel hygiénisme » ? Le bruit et l'odeur et l'émergence d'une *new middle class* », *Articulo*, n° 1, en ligne : <http://articulo.ch/index.php?art=24> [consulté en décembre 2005].
- WARNIER, Jean-Pierre. 1999a. « Conclusion. Le sujet comme « roue d'engrenage » », in Julien, Marie-Pierre & Jean-Pierre Warnier (dir.). *Approches de la culture matérielle. Corps à corps avec l'objet*, Paris, L'Harmattan, pp. 135-142
- 1999b. *Construire la culture matérielle. L'homme qui pensait avec ses doigts*, Paris, PUF.

4. Perceptions olfactives et sciences cognitives

- ABDI, Hervé. 2002. « What Can Cognitive Psychology and Sensory Evaluation Learn from Each Other? », *Food, Quality and Preferences*, vol. 13, pp. 445-451.
- BAEYENS, Frank, Amy WRZESNIEWSKI, Jan DE HOUWER & Paul EELEN. 1996. « Toilet Rooms, Body Massages, and Smells: Two Field Studies on Human Evaluative Odor Conditioning », *Current Psychology: Developmental, Learning, Personality, Social*, vol. 15, pp. 77-96.
- BEGUIN, Philippe. 1993. *La classification et la dénomination des parfums chez les experts et des novices*, thèse de doctorat en psychologie, Louvain-La-Neuve, Université Catholique de Louvain, sous la direction de Jean Costermans, non publié.
- BENSAFI, Moustafa, Fanny RINCK, Benoist SCHAAL & Catherine ROUBY. 2007. « Verbal Cues Modulate Hedonic Perception of Odors in 5-Year-Old Children as well as in Adults », *Chemical Senses*, vol. 32, n° 9, pp. 855-869.
- BOISSON, Claude. 1997. « La dénomination des odeurs : variations et régularités linguistiques », *Intellectica*, vol. 24, n°1, pp. 29-49.
- BRAND, Gérard. 2001. *L'olfaction. De la molécule au comportement*, Marseille, Solal.
- BROCHET, Frédéric & Denis DUBOURDIEU. 2001. « Wine Descriptive Language Supports Cognitive Specificity of Chemical Senses », *Brain and Language*, vol. 77, n°2, pp. 187-196.
- BUCK, Linda & Richard AXEL. 2001. « A Novel Multigene Family May Encode Odorant Receptors: A Molecular Basis for Odor Recognition », *Cell*, vol. 65, n° 2, pp. 175-187.
- CAIN, William & Janneane GENT. 1991. « Olfactory Sensitivity: Reliability, Generality, and Association with Aging », *Journal of Experimental Psychology: Human Perception and Performance*, vol. 17, pp. 382-291.
- CAIN, William, Renée DE WIJK, Christine LULEJIAN, Franc SCHIET & Li Chu SEE. 1998. « Odor Identification: Perceptual and Semantic Dimension », *Chemical Senses*, vol. 2, pp. 309-326.
- CHIVA, Matty. 1996. « Le mangeur et le mangé : la subtile complexité », in Giachetti, Ismène (dir.). *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Politechnica, pp. 11-30.
- CHASTRETTE, Maurice. 2002. « Classification of Odors and Structure-Odor Relationship », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 100-116.
- CHERNIGOVSKAYA, Tatiana. 2004. « Cognitive Struggle with Sensory Chaos: Semiotics of Olfaction and Hearing », *Semiotica*, vol. 150, n° 1-4, pp. 61-75.
- CHOLLET, Sylvie & Dominique VALENTIN. 2000. « Le degré d'expertise a-t-il une influence sur la perception olfactive ? Quelques éléments de réponses dans le domaine du vin », *L'année psychologique*, n°100, pp. 11-36.
- CHOLLET, Sylvie, Dominique VALENTIN & Hervé ABDI. 2005. « Do Trained Assessors Generalize Their Knowledge to New Stimuli? », *Food, Quality and Preferences*, vol. 16, pp. 13-23.
- CHREA, Christelle. 2005. *Odeurs et catégorisation : A la recherche d'universaux olfactifs*, thèse de doctorat en sciences de l'alimentation, Dijon, Université de Bourgogne, sous la direction de Dominique Valentin, non publié.
- CHREA, Christelle & Dominique VALENTIN. 2007. « Les odeurs : une question culturelle », *Cerveau & psycho*, n° 21, pp. 40-44.
- 2009. « Dénomination et représentation mentales des odeurs : à la recherche de primitives universelles », in Beltran-Vidal, Danièle (dir.). *Les mots de la santé. 2.*, Lyon, Travaux du CRTT, pp. 223-239.
- CHREA, Christelle, Camille FERDENZI, Dominique VALENTIN & Hervé ABDI. 2007. « Revisiting the Relation Between Language and Cognition: A Cross-Cultural Study with Odors », *Current Psychology Letters. Behavioral, Brain & Cognition*, vol. 22, n° 2, en ligne : <http://cpl.revues.org/document2532.html> {consulté en juin 2007}.
- CHREA, Christelle, Dominique VALENTIN, Claire SULMONT-ROSSÉ, H. LY MAI, Dzung HOANG NGUYEN & Hervé ABDI. 2004. « Culture and Odor Categorization: Agreement Between Cultures Depends Upon the Odors », *Food, Quality and Preferences*, vol. 15, pp. 669-679.
- CHREA, Christelle, Dominique VALENTIN, Claire SULMONT-ROSSÉ, Dzung HOANG NGUYEN & Hervé ABDI. 2005a. « Semantic, Typicality and Odor Representation: A Cross-Cultural Study », *Chemical Senses*, vol. 30, pp. 37-49.
- 2005b. « Odeurs et catégorisation : notre représentation mentale des odeurs est-elle universelle ou dépendante de notre culture ? », *Actes de la 3^{ème} journée du Sensolier*, pp. non communiquées.

- CHU, Simon & John DOWNES. 2000. « Odour-Evoked Autobiographical Memories: Psychological Investigations of Proustian Phenomena », *Chemical Senses*, vol. 25, n° 1, pp. 111-116.
- COMETTO-MUÑIZ, Enrique & William CAIN. 1995. « Olfactory Adaptation », in Doty, Richard (dir.). *Handbook of olfaction and cognition*, New York, Marcel Dekker, pp. 257-282.
- DAVID, Sophie. 1997. « Représentations sensorielles et marques de la personne », in Dubois, Danièle (dir.). *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris, Kimé, pp. 211-242.
- 2002. « Linguistic Expressions for Odors in French », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 82-99.
- DAVID, Sophie, Danièle DUBOIS, Catherine ROUBY & Benoist SCHAAL. 1997. « L'expression des odeurs en français : analyse lexicale et représentation cognitive », *Intellectica*, vol. 24, n° 1, pp. 51-83.
- DAVID, Sophie, Samy BARKAT, Catherine ROUBY & Moustafa BENSAFI. 2004. « Catégorisation des odeurs en l'absence ou en présence de noms », *Actes de la 2^{ème} journée du Sensolier. Sensorialités et données verbales : quelles méthodes pour quels objectifs ?*, pp. 6-10.
- DELAUNAY-EL ALLAM, Maryse. 2007. *L'expérience sensorielle du nouveau-né et sa rétention à long terme : une analyse expérimentale de l'apprentissage des odeurs chez l'enfant humain*, thèse de doctorat en sciences de la vie, Dijon, Université de Bourgogne, dir. Benoist Schaal, non publié.
- DELPLANQUE, Sylvain, Didier GRANDJEAN, Christelle CHREA, Laurence AYMARD, Isabelle CAYEUX, Isabelle, Bénédicte LE CALVÉ, Maria INÉS VELAZCO, Klaus SCHERER & David SANDER. 2008. « Emotional processing of Odors: Evidence for a Nonlinear Relation Between Pleasantness and Familiarity Evaluations », *Chemical Senses*, vol. 33, n° 5, pp. 469-479.
- DEMATTE, Luisa, Daniel SABRINA & Charles SPENCER. 2006. « Cross-Modal Associations Between Odors and Colors », *Chemical Senses*, vol. 31, n°6, pp. 531-538.
- DISTEL, Hans, Saho AYABE-KANAMURA, Margarita MARTÍNEZ-GÓMEZ, Ina SCHICKER, Tatsu KOBOYAKAWA, Sachiko SAITO & Robyn HUDSON. 1999. « Perception of Everyday Odors. Correlation Between Intensity, Familiarity and Strength of Hedonic Judgement », *Chemical Senses*, vol. 24, n°2, pp. 191-199.
- DISTEL, Hans & Robyn HUDSON. 2001. « Judgement of Odor Intensity is Influenced by Subjects Knowledge of the Odor Source », *Chemical Senses*, vol. 26, n°3, pp. 247-251.
- DJORDJEVIC, Jelena, Johan LUNDSTROM, Francis CLÉMENT, Julie BOYLE, Sandra POULIOT, MARILYN JONES-GOTMAN. 2008. « A Rose by any Other Name: Would it Smell as Sweet », *Journal of Neurophysiology*, vol. 99, n°1, pp. 386-393.
- DOMINY, Nathaniel. 2004. « Fruits, Fingers, and Fermentation: The Sensory Cues Available to Foraging Primates », *Integrative & Comparative Biology*, vol. 44, pp. 295-303.
- DOMINY, Nathaniel, Peter LUCAS, Daniel OSORIO & Nayuta YAMASHITA. 2001. « The Sensory Ecology of Primate Food Perception », *Evolutionary Anthropology*, vol. 10, pp. 171-186.
- DOTY, Richard. 1986. « Cross-Cultural Studies of Taste and Smell Perception », in Duval, David & al. (dir.). *Chemical Signals in Vertebrates*, New York, Plenum Press, pp. 673-684.
- DOTY, Richard, Steven APPELBAUM, Hiroyuki ZUSHO & Gregg SETTLE. 1985. « Sex Differences in Odor Identification Ability: A Cross-Cultural Analysis », *Neuropsychologia*, vol. 23, pp. 667-672.
- DOTY, Richard, Paul SHAMAN, Steven APPLEBAUM, Ronita GIBERSON, Lenore SIKSORSKI & Lysa ROSENBERG. 1984. « Smell Identification Ability: Changes With Age », *Science*, vol. 226, n°4681, pp. 1441-1443.
- DOTY, Richard, Peter SNYDER, Georges HUGGINS & Louis LOWRY. 1981. « Endocrine, Cardiovascular, and Psychological Correlates of Olfactory Sensitivity Changes During the Human Menstrual Cycle », *Journal of Comparative Physiology and Psychology*, vol. 95, n° 1, pp. 45-60.
- DUBOIS, Danièle. 1991. « Catégorisation et cognition « 10 ans après » : une évaluation des concepts de Rosch », in Dubois, Danièle (dir.). *Sémantique et cognition : catégories, prototypes, typicalité*, Paris, Ed. CNRS, pp. 31-54.
- (dir.) 1997a. *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris, Kimé.
- 1997b. « Introduction », in Dubois, Danièle (dir.). *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris, Kimé, pp. 7-14.
- 1997c. « Cultural Beliefs as Nontrivial Constraints on Categorization: Evidence from Colors and Odors », *Behavioral and Brain Sciences*, vol. 20, n°2, p. 188.
- 2000. « Categories as Act of Meaning: the Case of Categories in Olfaction and Audition », *Cognitive Science Quarterly*, vol. 1, pp. 35-68.
- 2006. « Des catégories d'odorants à la sémantique des odeurs. Une approche cognitive de l'olfaction », *Terrain*, n°47, pp.89-106.
- DUBOIS, Danièle & Catherine ROUBY. 1997. « Une approche de l'olfaction : du linguistique au neuronal », *Intellectica*, vol. 24, n° 1, pp. 9-20.
- 2002. « Names and Categories for Odors: The Veridical Label », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 47-66.
- ENGEN, Trygg. 1987. « Remembering Odors and Their Names », *American Scientist*, vol. 75, pp.497-503.

- FAURION, Annick. 1992. « La physiologie de la perception du goût sucré et la relation entre les structures moléculaires et le goût », in Multon, Jean-Louis (dir.). *Le sucre, les sucres, les édulcorants et les glucides de charge dans les LAA*, Paris, Lavoisier, pp. 13-51.
- 2000. « Goûter et faire goûter », in Borillo, Mario & Anne Sauvageot (dir.). *Les cinq sens de la création*, Seyssel, Champ Vallon, pp. 43-52.
- FERDENZI, Camille. 2007. *Variations interindividuelles des comportements olfactifs chez les enfants de 6-12 ans*, thèse de doctorat en sciences de l'alimentation, Dijon, Université de Bourgogne, dir. Benoist Schaal & Valérie Camos, non publié.
- FERDENZI, Camille, Sari MUSTONEN, Hely TUORILA & Benoist SCHAAL. 2008. « Children's Awareness and Uses of Odor Cues in Everyday Life: A Finland-France Comparison », *Chemosensory Perception*, vol. 1, n°3, pp. 190-198.
- GERVAIS, Rémy. 2001. « Neurobiologie des odeurs », *La recherche*, n° 344, pp. 62-64.
- GIBBONS, Boyd. 1986. « The Intimate Sense of Smell », *National Geographic Magazine*, vol. 170, n°3, pp. 324-361.
- GILBERT, Avery, Mel GREENBERG & Gary BEAUCHAMP. 1989. « Sex, Handedness and Side of Nose Modulate Human Odor Perception », *Neuropsychologia*, vol. 27, pp. 505-511.
- GILBERT, Avery & Charles WYSOCKI. 1987. « The Smell Survey: Results », *National Geographic Magazine*, vol. 172, n°4, pp. 514-525.
- GOASDOUE, Rémi. 2006. « Agir pour percevoir et percevoir pour agir, rôle des interactions perception – action dans l'expertise sensorielle », *Actes des 4^{ème} journées du Sensolier, Les expertises sensorielles : nature et acquisition*, pp. 23-29.
- HERMAN, Dick & Frank BAEYENS. 2002. « Acquisition and Activation of Odor Hedonics in Everyday Situations: Conditioning and Priming Studies », in Rouby, Catherine & al.(dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 119-139.
- HERZ, Rachel. 2002. « Influence of Odors on Mood and Affective Cognition », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 160-17.
- 2006. « I know what I like. Understanding Odor Preferences », in Drobnick, Jim (dir.). *The Smell Culture Reader*, Oxford, Berg, pp. 190-203.
- HERZ, Rachel & Michael INZLICHT. 2002. « Sex Differences in Response to Physical and Social Factors Involved in Human Mate Selection. The Importance of Smell for Women », *Evolution and Human Behavior*, vol. 23, pp. 359-364.
- HERZ, Rachel, Catherine MCCALL & Larry CAHILL. 1999. « Hemispheric Lateralization in the Processing of Odor Pleasantness versus Odor Names », *Chemical Senses*, vol. 25, n° 4, pp. 429-433.
- HOLLEY, André. 1997. « Le physiologiste et la catégorisation des odeurs », *Intellectica*, n° 24, pp. 21-27.
- 1999. *Eloge de l'odorat*, Paris, Odile Jacob.
- 2002. « Cognitive Aspects of Olfaction in Perfumer Practice », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 16-26.
- 2004. « Le système olfactif : déterminisme génétique et plasticité », in Cobbi, Jane & Robert Dulau (dir.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 47-58.
- HOLLEY, André & Gilles SICARD. 1994. « Les récepteurs olfactifs et le codage neuronal de l'odeur », *Médecines/Sciences*, n° 10, pp. 1091-1098.
- HUDSON, Robyn & Hans DISTEL. 2002. « The Individuality of Odor Perception », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 408-420
- HUMMEL, Thomas & Steven NORDIN. 2005. « Olfactory Disorders and their Consequences for Quality of Life », *Acta Oto-Laryngologica*, vol. 125, pp. 116-121.
- HUMMEL, Thomas, Stefan HEILMANN & Claire MURPHY. 2002. « Age-Related Changes in Chemosensory Functions », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 441-456.
- INTELLECTICA (revue). 1997. *Olfaction : du linguistique au neuronal*, n° 24, pp. 9-140.
- ISSANCHOU, Sylvie, Dominique VALENTIN, Claire SULMONT, Joachim DEGEL & Egon KÖSTER. 2002. « Testing Odor Memory: Incidental versus Intentional Learning, Implicit versus Explicit Memory », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 211-230.
- JEHL, Christine, Jean-Pierre ROYET & André HOLLEY. 1995. « Odor Discrimination and Recognition Memory as a Function of Familiarization », *Perception and Psychophysics*, vol. 57, pp. 1002-1011.
- KHAN, Rehan, Chung-Hay LUK, Adeen FLINKER, Amit AGGARWAL, Hadas LAPID, Rafi HADDAD & Noam SOBEL. 2007. « Predicting Odor Pleasantness from Odorant Structure: Pleasantness as a Reflection of the Physical World », *The Journal of Neuroscience*, vol. 27, n°37, pp. 10015-10023.
- KOELEGA, Hary. 1994. « Sex Differences in Olfactory Sensitivity and the Problem of the Generality of Smell Acuity », *Perception Motor Skills*, vol. 78, pp. 203-213.
- KÖSTER, Egon. 2002. « The Specific Characteristics of the Sense of Smell », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 27-43.
- KÖSTER, Egon & René DE WIJK. 1991. « Olfactory Adaptation », in Laing David, Richard Doty & W. Breipohl (dir.). *The Human Sense of Smell*. Berlin, Springer, pp. 199-215.

- LAPID, Hadas, David HARAL & Noam SOBEL. 2008. « Prediction Models for the Pleasantness of Binary Mixtures in Olfaction », *Chemical Senses*, vol. 33, n° 7, pp. 599-609.
- LARSSON, Maria. 1997. « Semantic Factors in Episodic Recognition of Common Odors in Early and Late Adulthood: A Review », *Chemical Senses*, vol. 22, pp. 623-633.
- 2002. « Odor Memory: A Memory Systems Approach », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 231-245.
- LEHRNER, Johannes & Peter Walla. 2002. « Development of Odor Naming and Odor Memory from Childhood to Young Adulthood », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 278-289.
- LYMAN, Brian & Mark MCDANIEL. 1990. « Memory for Odors and Names: Modalities of Elaboration and Imagery », *Journal of Experimental Psychology*, vol. 16, n° 4, pp. 656-664.
- MANDAIRON, Nathalie, Johan PONCELET, Moustafa BENSAFI & Anne DIDIER. 2009. « Humans and Mice Express Similar Olfactory Preferences », *Plos One*, vol. 4, n°1, e4209 en ligne : doi:10.1371/journal.pone.0004209 [consulté en avril 2009].
- MANETTA, Céline, Alfonso SANTARPIA, Emmanuel SANDER, Arnaud MONTET & Isabelle URDAPILLETA. 2007. « Catégorisation du langage descriptif et du langage figuré dans l'expérience des parfums complexes », *Psychologie française*, vol. 52, n° 4, pp. 479-497.
- MANETTA, Céline, Isabelle URDAPILLETA, Olivier HOUIX, Arnaud MONTET & Jean-François RICHARD. 2007. « Variabilité et cohérence dans la description des parfums complexes », *Bulletin de psychologie*, vol. 60, n° 2, pp. 143-157.
- MCLEOD, Patrick. 1987. « Si on ne sent pas pareil, c'est qu'on "nez" pas pareil (entretien conduit par Blanc-Mouchet, Jacqueline) », *Autrement. Odeurs, l'essence d'un sens*, n° 92, pp. 74-79.
- MEIERHENRICH, Uwe, Jérôme GOLEBIOWSKI, Xavier FERNANDEZ & Daniel CABROL-BASS. 2005. « De la molécule à l'odeur. Les bases moléculaires des premières étapes de l'olfaction », *L'actualité chimique*, n° 289, pp. 29-40.
- MONDADA, Lorenza. 1997. « Processus de catégorisation et construction discursive des catégories », in Dubois, Danièle (dir.). *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris, Kimé, pp. 291-313.
- MOHR, Christine, Fabienne HÜBENER & Matthias LASKA. 2002. « Deviant Olfactory Experiences, Magical Ideation, and Olfactory Sensitivity: a Study with Healthy German and Japanese Subjects », *Psychiatry Research*, vol. 111, n° 5-1, pp. 21-33.
- MURPHY, Claire. 1986. « Taste and Smell in the Elderly », in Meiselman, Herbert & Richard Rivlin (dir), *Clinical Measurement of Taste and Smell*, New York, Macmillan, pp. 343-371.
- NICOD, Hugette, Sabine KIESER & Damien BREMAUD. 2006. « L'expertise sensorielle : leurre ou réalité ? », *Actes de la 4^{ème} journée du Sensolier. Les expertises sensorielles : nature et acquisition*, pp. 37-42.
- NINIO, Jacques. 1991 [1989]. *L'empreinte des sens. Perception, mémoire, langage*, Paris, Odile Jacob.
- PANGBORN, Rose-Marie, Jean-Xavier GUINARD & Richard DAVIS. 1988. « Regional Aroma Preferences », *Food, Quality and Preferences*, vol. 1, n°1, pp. 11-19.
- PERCHEC, Christine. 1999. « Les modèles de la mémoire : revue des études sur l'olfaction et proposition d'un modèle de la mémoire olfactive », *Information sur les sciences sociales*, vol. 38, n°3, pp. 443-462.
- PHILLIPS, Mary & Maike HEINING. 2002. « Neural Correlates on Emotion Perception: From Faces to Taste », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 196-208.
- PORCHEROT, Christelle & Sylvie ISSANCHOU. 1998. « Dynamics of Liking for Flavoured Crackers: Test of Predictive Value of a Boredom Test », *Food, Quality and Preference*, vol. 9, n° 1-2, pp. 21-29.
- RABIN, Michael & William CAIN. 1984. « Odor recognition: Familiarity, Identifiability and Encoding Consistency », *Journal of Experimental Psychology*, vol. 10, pp. 316-325.
- RAVEL, Nadine, Anne-Marie MOULY, Pascal CHABAUD & Rémy GERVAIS. 2002. « Experience-Induced Changes Reveal Functional Dissociation Within Olfactory Pathways », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 335-349.
- ROLLS, Edmund. 2002. « The Cortical Representation of Taste and Smell », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 367-387.
- ROUBY, Catherine & Moustafa BENSAFI. 2002. « Is There a Hedonic Dimension to Odors? », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 140-159.
- ROUBY, Catherine & Gilles SICARD. 1997. « Des catégories d'odeurs ? », in Dubois, Danièle (dir.). *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris, Kimé, pp. 59-81.
- SAKAI, Nobuyuki, Suomo IMADA, Sachiko SAITO, Tatsu KOBAYAKAWA & Yuichi DEGUCHI. 2005. « The Effect of Visual Images on Perception of Odors », *Chemical Senses*, vol. 30, n°s1, pp. i244-i245.
- SAVIC, Ivanka & Hans BERGLUND. 2000. « Right-Nostril Dominance in Discrimination of Unfamiliar, but not Familiar Odours », *Chemical Senses*, vol. 25, pp. 517-523.
- SCHAAL, Benoist. 1995. « De quelques fonctions de l'olfaction au cours du développement précoce », *ANAE. Approche neuropsychologique des apprentissages chez l'enfant*, vol. 7, n° 3, pp. 78-84.
- SCHAAL, Benoist & Luc MARLIER. 1998. « Maternal and Paternal Perception of Individual Odor Signature in Human Amniotic Fluid. Potential Role in Early Bonding », *Biology of the Neonate*, vol. 74, n° 4, pp. 266-273.

- SCHAAL, Benoist, Luc MARLIER & Robert SOUSSIGNAN. 2000. « Human Foetuses Learn Odours from their Pregnant Mother's Diet », *Chemical Senses*, vol. 25, pp. 729-737.
- SCHAAL, Benoist & Richard PORTER. 1990. « L'olfaction et le développement de l'enfant », *La recherche*, vol. 21, n° 227, pp. 1502-1510.
- SCHAAL, Benoist, Robert SOUSSIGNAN & Luc MARLIER. 2002. « Olfactory Cognition at the Start of Life: The Perinatal Shaping of selective Odor Responsiveness », in Rouby, Catherine. & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 421-440.
- SCHAB, Frank. 1990. « Odors and the Remembrance of Things Past », *Journal of Experimental Psychology: Learning, Memory, and Cognition*, vol. 16, n° 4, pp. 648-655.
- SHEPHERD, Gordon. 2004. « The Human Sense of Smell: Are we Better than we Think? », *PLoS Biology*, vol. 2, n° 5, pp. 572-575.
- SCHIFFERSTEIN, Hendrick, Adrian KOLE & Jos MOJET. 1999. « Asymmetry in the Disconfirmation of Expectations for Natural Yogurt », *Appetite*, vol. 32, n°3, pp. 307-329.
- SCHIFFMAN, Susan. 1979. « Changes in Taste and Smell with Age: Psychophysical Aspects », in Ordy, Mark & Ken Brizze (dir), *Sensory Systems and Communication in the Elderly*, New York, Raven Press, pp. 227-246.
- SCHLEIDT, Margret, Barbara HOLD & Grazia ATTILI. 1981. « A Cross-Cultural Study on the Attitude Towards Personal Odors », *Journal of Chemical Ecology*, vol. 7, n°1, pp. 19-31.
- SCHLEIDT, Margret, Peter NEUMANN & Harumi MORISHITA. 1988. « Pleasure and Disgust: Memories and Associations of Pleasant and Unpleasant Odours in Germany and Japan », *Chemical Senses*, vol. 13, n°2, pp. 279-293.
- SHIP, Jonathan, James PEARSON, Leon CRUISE, Lisa BRANT & Jeffrey METTER. 1996. « Longitudinal Changes in Smell Identification », *Journal of Gerontology. Serie A. Biological Sciences and Medical Sciences*, vol. 51, pp. 88-91.
- SICARD, Gilles. 2002. « Odor Coding at the Periphery of the Olfactory System », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 293-308.
- SICARD, Gilles, Maurice CHASTRETTE & Nicolas GODINOT. 1997. « Des représentations de l'espace olfactif : des récepteurs à la perception », *Intellectica*, vol. 7, n° 1, pp. 85-107.
- SIEGRIST, Michael & Marie-Eve COUSIN. 2009. « Expectations Influence Sensory Experience in Wine Tasting », *Appetite*, vol. 52, n° 3, pp. 762-765.
- SOBEL, Noam, Vivek PRABHAKARAN, John DESMOND, Gary GLOVER, Eduth SULLIVAN & John GARBIELI. 1998. « Sniffing and Smelling: Separate Subsystems in the Human Olfactory Cortex », *Nature*, vol. 392, pp. 282-286.
- SOBEL, Noam, Rehan KHAN, Amnon SALTMAN, Edith SULLIVAN & John GABRIELI. 1999. « The World Smell Different to Each Nostril », *Nature*, vol. 402, pp. 35.
- SOUSSIGNAN, Robert & Benoist SCHAAL. 2000. « Les systèmes émotionnels chez le nouveau-né humain : invariance et malléabilité des réponses aux odeurs », *Enfance*, n° 3, pp. 236-246.
- STODDART, Michael. 1990. *The Scented Ape. The Biology and Culture of Human Odour*, Cambridge, CUP.
- TEERLING, A, Egon KÖSTER & V. VAN NIPSEN. 1995. « Early Childhood Experiences and Future Preferences », *Chemical Senses*, vol. 20, n° 1, p. 103.
- TUORILA, Hely, Armand CARDAVELLO & Larry LESHNER. 1994. « Antecedents and Consequences of Expectations Related to Fat-free and Regular-fat Foods », *Appetite*, vol. 23, n° 3, pp. 247-263.
- URDAPILLETA, Isabel. 2001. « Introduction générale », in Urdapilleta Isabel & al. (dir.). *Traité d'évaluation sensorielle. Aspects cognitifs et métrologiques des perceptions*, Paris, Dunod, pp. xv-xxviii.
- VALENTIN, Dominique, Sylvie CHOLLET & Hervé ABDI. 2003. « Les mots du vin : experts et novices diffèrent-ils quand ils décrivent des vins ? », *Corpus*, n° 2, en ligne : <http://corpus.revues.org/document36.html> [consulté en octobre 2006]
- WYSOCKI, Charles, John PIERCE & Avery GILBERT. 1991. « Geographic, Cross-Cultural, and Individual Variation in Human Olfaction », in Gatchell, Thomas & al. (dir.), *Smell and Taste in Health and Disease*, New York, Raven Press, pp. 287-314.
- ZAJONC, Robert. 1968. « Attitudinal Effects of Mere Exposure », *Journal of Personality and Social Psychology, Monograph Supplement*, vol. 9, pp. 1-27.
- ZATORRE, Robert. 2002. « Processing of Olfactory Affective Information: Contribution of Functional Imaging Studies », in Rouby, Catherine & al. (dir.). *Olfaction, Taste and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 324-334.
- ZELLER, Anne. 1987. « Communication by Sight and Smell », in Smuts, Barbara & al. (dir.). *Primate Societies*, Chicago, The University of Chicago Press, pp. 433-439.
- ZELLNER, Debra, Ana GARRIGA-TRILLO, Elizabeth ROHM, Soraya CENTENO & Scott PARKER. 1999. « Food Liking and Craving: A Cross-Cultural Approach », *Appetite*, vol. 33, pp. 61-70.

5. Méthodologie, épistémologie

- AL-SAGGAF, Yeslman & Kirsty WILLIAMSON. 2006. « Doing Ethnography from Within a Constructivist Paradigm to Explore Virtual Communities in Saudi Arabia », *Qualitative Sociology Review*, vol. 2, n°2, en ligne : http://www.qualitativesociologyreview.org/ENG/Volume4/QSR_2_2_Al-Saggaf_Williamson.pdf [consulté en juillet 2008].
- ALSOP, Christiane Kraft. 2002. « Home and Away: Self-Reflexive Auto-/Ethnography », *Forum Qualitative Sozialforschung/ Forum: Qualitative Social Research*, vol. 3, n°3, en ligne. <http://www.qualitative-research.net/fqs-texte/3-02/3-02alsop-e.htm> [consulté en mars 2006].
- ANDLER, Daniel (dir.). 2004 [1992]. *Introduction aux sciences cognitives*, Paris, Gallimard.
- ANDRIEU, Bernard. 1999. *L'Homme naturel. La fin promise des sciences humaines*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon.
- 2000. *Le Cerveau. Essai sur le corps pensant*, Paris, Hatier.
- 2002. « Contre l'esprit. La philosophie du corps dans la cognition », *Methodos*, n° 4, en ligne : <http://methodos.revues.org/document127.html> [consulté en juin 2008].
- ARRIAZU MUÑOZ, Rubén. 2007. « ¿Nuevos medios o nuevas formas de investigación?: Una propuesta metodológica para la investigación social on-line a través del foro de discussion », *Forum Qualitative Sozialforschung/ Forum: Qualitative Social Research*, vol. 8, n° 3, en ligne : <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/275/606> [consulté en janvier 2008].
- ATKINSON, Paul. 2005. « Qualitative research. Unity and diversity », *Forum Qualitative Sozialforschung/ Forum: Qualitative Social Research*, vol. 6, n° 3, en ligne : <http://www.qualitative-research.net/fqs-texte/3-05/05-3-26-e.htm> [consulté en janvier 2006].
- AUGÉ, Marc. 1994. *Pour une anthropologie des mondes contemporains*, Paris, Seuil.
- BALFET, Hélène & Christian PELRAS. 1983. « Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine », *Techniques & Cultures*, n° 1, pp. 35-43.
- BATTY, Claire. 2007. *Lessons in Smelling. Essays on Olfactory Perception*, document non publié, Cambridge, Massachusetts Institute of Technology, département de linguistique et philosophie.
- BATESON, Grégory. 1977 [1972]. *Vers une écologie de l'esprit. Tome 1*, Paris, Seuil.
- 1980 [1979]. *Vers une écologie de l'esprit. Tome 2*, Paris, Seuil.
- BEAUD, Stéphane & Florence WEBER. 1998. *Guide de l'enquête de terrain*, Paris, La découverte.
- BERNARD, Russel, Pertti PELTO, Oswald WERNER, James BOSTER, Kimball ROMNEY, Allen JOHNSON, Carole EMBER & Alice KASAKOFF. 1986. « The Construction of Primary Data in Cultural Anthropology », *Current Anthropology*, vol. 27, n° 4, pp. 382-396.
- BERLIN, Elois Ann & Brent BERLIN. 2005. « Some Fields Methods in Medical Ethnobiology », *Field Methods*, vol. 17, n° 3, pp. 235-268.
- BOELLSTORFF, Tom. 2008. *Coming of Age in Second Life*, New Jersey, Princeton University Press.
- BROWN, Stephen & Rhona REID. 1997. « Shoppers on the Verge of a Nervous Breakdown: Chronicle, Composition and Confabulation in Consumer Research », in Brown Stephen & Darach Turley (dir.). *Consumer research: Postcards from the Edge*, Londres, Routledge, pp. 79-149.
- BURGAT, Florence. 1999. « Perception, monde environnant et comportement », *Gradhiva*, n°25, pp. 71-78.
- CANDAU, Joël. 1999b. *Epistémè du partage*, Mémoire d'Anthropologie présenté en vue d'une Habilitation à diriger la Recherche, Nice, Université de Nice-Sophia Antipolis, non publié, disponible en ligne sur HAL SHS.
- CHURCHLAND, Patricia Smith. 1999 [1986]. *Neurophilosophie. L'esprit-cerveau*, Paris, PUF.
- CLAIR, Isabelle. 2007. « Dire à deux le ménage », in de Singly, François (dir.). *L'injustice ménagère*, Paris, Armand Colin, pp. 179-223.
- CLARK, Andy. 1987. « The Kludge in the Machine », *Mind and Language*, vol. 2, n° 4, pp. 277-300.
- 1997. *Being There. Putting Brain, Body, and the World Together Again*, Cambridge, MIT Press.
- CLARK, Andy & David CHALMERS. 1998. « The Extended Mind », *Analysis*, vol. 58, n° 1, pp. 7-19.
- CLEMENT, Fabrice & Laurence KAUFMANN. 2007. « Paths towards a Naturalistic Approach of Culture », *Intellectica*, vol. 46, pp. 7-24.
- COE, Cati. 2001. « Learning How to Find Out: Theories of Knowledge and Learning in Field Research », *Field Methods*, vol. 13, n° 4, pp. 392-411.
- CORBIN, Alain. 1990. « Méthodologies et pistes de recherche pour une histoire des représentations et usages des sens », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 14, n° 2, pp. 13-24.
- COVA, Véronique. 2003. « Relation de service et développement régional », Conférence donnée à l'occasion de la XIII^{ème} Conférence Internationale du RESER. *Service et Développement Régional*. Atelier de la Fucam, FUCAM, Mons, 9-10 octobre.
- CRESWELL, John. 1998. *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Traditions*, Thousand Oaks, Sage.
- CSORDAS, Thomas. 1990. « Embodiment as a Paradigm for Anthropology », *Ethos*, vol. 18, pp. 5-47.
- 1993. « Somatic Modes of Attention », *Cultural Anthropology*, vol. 8, pp. 135-156.

- 1994. *Embodiment and Experience*, Londres, CUP.
- DARD, Philippe & Alain BLANCHET. 1987. « Le plus court chemin de l'intime », *Autrement. Odeurs, l'essence d'un sens*, n° 92, pp. 18-20.
- DRESSLER, William, Camilla BORGES, Mauo BALIEIRO, & José Ernesto DOS SANTOS. 2005. « Measuring Cultural Consonance: Examples with Special Reference to Measurement Theory in Anthropology », *Field Methods*, vol. 17, n°4, pp. 331-355.
- DEWALT, Kathleen, Billie DEWALT & Coral WAYLAND. 1998. « Participant Observation », in Bernard, Russell (dir.). *Handbook of Methods in Cultural Anthropology*, Walnut Creek, Altamira Press, pp. 259-300.
- DOURISH, Paul & Geneviève BELL. 2007. « The Infrastructure of Experience and the Experience of Infrastructure: Meaning and Structure in Everyday Encounters with Space », *Environment and Planning B: Planning and Design*, vol. 34, pp. 414-430.
- DULAU, Robert. 1998. « Deux lieux, deux approches du champ odorant : Pondichéry, Paris », in Dulau, Robert & Jean-Robert Pitte (dir.). *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 129-148.
- ECO, Umberto. 1999 [1997]. *Kant et l'ornithorynque*, Paris, Grasset.
- ESPARRAGOZA, Maria-Eugénia. 1983. « Opérations et phases d'une activité matérielle. L'étude d'une fabrication culinaire », *Techniques & Cultures*, n° 1, pp. 171-181.
- ESTALELLA, Adolfo & Elisenda ARDEVOL. 2007. « Ética de campo: hacia una ética situada para la investigación etnográfica de internet », *Forum Qualitative Sozialforschung/ Forum: Qualitative Social Research*, vol. 8, n° 3, en ligne : <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/277/610> [consulté en juillet 2008].
- FODOR, Jerry. 1975. *The Language of Thought*, Cambridge, Harvard University Press.
- 1983. *The Modularity of Mind. An Essay on Faculty Psychology*, Cambridge, MIT Press.
- GARFINKEL, Harold. 1967. *Studies in Ethnomethodologies*, Prentice Hall, Polity Press.
- GEISMAR, Haidy & Heather HORST. 2004. « Materializing Ethnography », *Journal of Material Culture*, vol. 9, n°1, pp. 5-10.
- GLASER, Barney & Anselm STRAUSS. 1967. *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*, New York, Aldine Publishing Company.
- GRÉSILLON, Lucile. 2004. « Sentir Paris : itinéraire méthodologique », *Strates*, n° 11, en ligne : <http://strates.revues.org/document404.html> [consulté en mars 2005]
- GRISON, Benoit. 2004. « Des sciences sociales à l'anthropologie cognitive. Les généalogies de la cognition située », *@ctivités*, vol. 1, n° 2, pp. 26-34.
- GUEST, Greg, Arwen BUNCE & Laura JOHNSON. 2006. « How Many Interviews are Enough? An Experiment with Data Saturation and Variability », *Field Methods*, vol. 18, n°1, pp. 59-82.
- GUTWIRTH, Jacques. 1978. « L'enquête en ethnologie urbaine », *Hérodote*, n° 9, pp. 38-55.
- HANNERZ, Ulf. 2003. « Being There... and There... and There! », *Ethnography*, vol. 4, n°2, pp. 201-16.
- HEAS, Stéphane & Véronique POUTRAIN. 2003. « Les méthodes d'enquêtes qualitatives sur Internet », *Ethnographiques.org*, n° 4, en ligne : <http://www.ethnographiques.org/2003/Heas,Poutrain.html> [consulté en avril 2005].
- HINE, Christine. 1998. « Virtual Ethnography », *Internet Research and Information for Social Scientist Conference*, University of Bristol, en ligne : <http://www.intute.ac.uk/socialsciences/archive/iriss/papers/paper16.htm> [consulté en juillet 2008].
- 2000. *Virtual Ethnography*, Londres, Sage.
- 2005 (dir.). *Virtual Methods: Issues in Social Research on the Internet*, Oxford, Berg.
- HOWES, David. 1990d. « Controlling Textuality: A Call for the Return to the Senses », *Anthropologica*, n° 32, pp. 55-73.
- 2002. « Nose-wise: Olfactory Metaphors in Mind » in Rouby, Catherine. & al. (dir.). *Olfaction, Taste, and Cognition*, Cambridge, CUP, pp. 67-81.
- 2003b. « Evaluation sensorielle et diversité culturelle », *Psychologie Française*, vol. 48, n°4, pp. 117-125.
- HUDSON, James & Amy BRUCKMAN. 2005. « Using Empirical Data to Reason about Internet Research Ethics », in Gellersen, Hans & al. (dir.). *ECSW 2005. Proceedings of the Ninth European Conference on Computer-Supported Cooperative Work*, Amsterdam, Springer, pp. 287-306.
- INGOLD, Tim. 2004. « Introduction. Anthropology After Darwin », *Social Anthropology/ Anthropologie Sociale*, vol. 12, n° 2, pp. 177-9.
- IZARD, Michel. 2000 [1991]. « Culture. 1. Le problème ». In Bonte, Pierre & Michel Izard (dir.). *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, pp. 190-192.
- JACOBSON, David. 1999. « Doing Research in the Cyberspace », *Field Methods*, vol. 11, n°2, pp. 127-145.
- JACKSON, Michael. 1983a. « Knowledge of the Body », *Man. (n.s.)*, vol. 18, pp. 327-345.
- 1983b. « Thinking Through the Body: An Essay on Understanding Metaphor », *Social Analysis*, vol. 14, pp. 127-149.
- 1989. *Paths Towards a Clearing: Radical Empiricism and Ethnographic Inquiry*, Bloomington, Indiana University Press.

- (dir.). 1996. *Things as they are: New Directions in Phenomenological Anthropology*, Bloomington, Indiana University Press.
- 1998. *Minima Ethnographica: Intersubjectivity and the Anthropological Project*, Chicago, University of Chicago Press.
- JOHNSON, Allen & Ross SACKETT. 1998. « Direct Systematic Observation of Behavior », in Bernard, Russel (dir.). *Handbook of Methods in Cultural Anthropology*, Walnut Creek, Altamira Press, pp. 301-331.
- KAUFMANN, Jean-Claude. 2004 [1996]. *L'entretien compréhensif*, Paris, Armand Colin.
- KAUFMANN, Laurence. 2009. « Postface. L'être humain se cache dans les détails », in Piette, Albert. *L'acte d'exister*, Charleroi, Promarex éditions, pp. 187-199.
- KNOBLAUCH, Hubert. 2005. « Focused Ethnography », *Forum Qualitative Sozialforschung/ Forum: Qualitative Social Research*, vol. 6, n° 3, en ligne : <http://www.qualitative-research.net/fqs-texte/3-05/05-3-44-e.htm> [consulté en février 2006].
- LAHIRE, Bernard. 1999. « Esquisse du programme scientifique d'une sociologie psychologique », *Cahiers internationaux de sociologie*, n° 71, pp. 29-55.
- 2001 [1998]. *L'Homme pluriel. Les ressorts de l'action*, Paris, Nathan.
- LENCLUD, Gérard. 1998. « La culture s'attrape-t-elle : remarque sur l'idée de contagion des idées », *Communications*, n° 66, pp. 165-192.
- 2007. « Être un artefact », in Debary, Octave & Laurier Turgeon (dir.). *Objets et mémoires*, Paris/ Québec, Ed. MSH/ Presses de l'Université Laval, pp. 59-90.
- MARCUS, George. 1985. « Contemporary Problems of Ethnography in the Modern World System », in Clifford, James & George Marcus (dir.). *Writing Culture*, Berkeley, University of California Press, pp. 165-93.
- 1995. « Ethnography in/ of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography », *Annual Review of Anthropology*, n° 24, pp. 95-117.
- MAXWELL, Joseph. 2004. « Using Qualitative Methods for Causal Explanation », *Field Methods*, vol. 16, n°3, pp. 243-264.
- MCDERMOTT, Ray, Kenneth GOSPODINOFF & Jeffrey ARON. 1981 [1978]. « Criteria for an Ethnographically Adequate Description of Concerted Activities and their Contexts », in Casson, Ronald (dir.) *Language, Culture & Cognition*, New-York, MacMillan Publishing, pp. 377-399.
- MEMMI, Dominique. 1999. « L'enquêteur enquêté. De la « connaissance par corps » dans l'entretien sociologique », *Genèse*, n° 35, pp. 131-145.
- MERLEAU-PONTY, Maurice. 1945. *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard.
- MILLER, Daniel & Don SLATTER. 2000. *The Internet: An Ethnographic Approach*, Oxford, Berg.
- MISHRA, Ramesh & Pierre DASEN. 2007. « The Methodological Interface of Psychology and Anthropology », in Wassmann, Jürg & Katharina Stockhaus (dir.). *Person, Space and Memory in the Contemporary Pacific*, Oxford, Berghahn, pp. 21-35.
- MOULOU, Noël. 1997. « Jugement », *Encyclopédie Universalis*, vol. 13 Paris, Edition Universalis, p. 156.
- NARDI, Bonnie, Diane SCHIANO, Michelle GUMBRECHT & Luke SWARTZ. 2004. « Why We Blog? », *Communications of the ACM*, vol. 47, n°12, pp. 41-46.
- PASSERON, Jean-Claude. 1991. *Le raisonnement sociologique. L'espace non-poppérien du raisonnement naturel*, Paris, Nathan.
- PÉTONNET, Colette. 1982. « L'observation flottante. L'exemple d'un cimetière parisien », *L'Homme*, vol. 22, n° 4, pp. 37-47.
- PIETTE, Albert. 1996. *Ethnographie de l'action. L'observation du détail*, Paris, Métailié.
- 2006. *Petit traité d'anthropologie*, Charleroi, Promarex éditions.
- 2007. *L'Être Humain, une question de détail*, Charleroi, Promarex éditions.
- 2009. *L'acte d'exister*, Charleroi, Promarex éditions.
- PINK, Sarah. 2003. « Representing the Sensory Home. Ethnographic Experience and Anthropological Hypermedia », *Social Analysis*, vol. 47, n° 3, pp. 46-63.
- 2006. *The Future of Visual Anthropology: Engaging the Senses*, Londres, Routledge.
- POUILLON, Jean. 1993. *Le cru et le su*, Paris, Seuil.
- PUTNAM, Hilary. 1984 [1980]. *Raison, vérité, histoire*, Paris, Minuit.
- 1990 [1988]. *Représentation et réalité*, Paris, Gallimard.
- 1994 [1990]. *Réalisme à visage humain*, Paris, Seuil.
- REED-DANAHAY, Deborah (dir.). 1997. *Auto/ Ethnography: Rewriting the Self and the Social*, Oxford, Berg.
- ROMNEY, Kimball, Susan WELLER & William BATCHELDER. 1986. « Culture as Consensus: A Theory of Culture and Informant Accuracy », *American Anthropologist*, vol. 88, pp. 313-38.
- ROMNEY, Kimball & William BATCHELDER. 1999a. « Cultural Consensus Theory », in Wilson, Robert et Frank Keil (dir.). *The MIT Encyclopedia of the Cognitive Sciences*, Cambridge, MIT Press, pp. 208-9.
- ROMNEY, Kimball & William BATCHELDER. 1999b. « Cultural Variation », in Wilson, Robert et Frank Keil (dir.). *The MIT Encyclopaedia of the Cognitive Sciences*, Cambridge, MIT Press, pp. 208-209.

- ROUX, Jacques & Thierry MAGNIN. 2004. *La condition de la fragilité. Entre science des matériaux et sociologie*, Saint Etienne, Publications de l'Université de Saint Etienne-Jean Monnet.
- RYBAS, Natalia & Radhika GAJJALA. 2007. « Developing Cyberethnography. Research Methods for Understanding Digitally Mediated Identity », *Forum Qualitative Sozialforschung/ Forum: Qualitative Social Research*, vol. 8, n° 3, en ligne : <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/282/620> [consulté en juillet 2008].
- SCHAAL, Benoist. 1998. « Les fonctions de l'odorat en société : le laboratoire et le terrain », in Méchin, Colette & al. (dir.). *Anthropologie du sensoriel. Les sens dans tous les sens*, Paris, L'Harmattan, pp. 35-59.
- SCHÜTZ, Alfred. 1994 [1945]. *Le chercheur et le quotidien*, Paris, Méridiens Klincksieck.
- SEARLE, John. 1985 [1984]. *Du cerveau au savoir*, Paris, Hermann.
- SERRES, Michel. 1985. *Les cinq sens*, Paris, Grasset & Fasquelle.
- SLATER, Don. 2002. « Making Things Real. Ethics and Order on the Internet », *Theory, Culture & Society*, vol. 19, n°5-6, pp. 227-245.
- SOLLBERGER JEOLÁS, Leila. 2008. « Les courses illégales de voitures : le cyberspace comme terrain ethnographique », *Altérités*, vol. 5, n°1, pp. 54-64.
- SOUDIÈRE (DE LA), Martin. 1988. « « Faire » la Creuse, le Maroc, la Lozère... (à propos des ouvrages *Ethnologue au Maroc, réflexion sur une enquête de terrain* de Paul Rabinow, et *Vivre dans la Creuse* de Jacques Maho) », *Terrain*, n° 11, pp. 94-105.
- SPERBER, Dan. 1974. *Le symbolisme en général*, Paris, Hermann.
- 1982. *Le savoir des anthropologues*, Paris, Hermann.
- 1998. « Réponse à Gérard Lenclud », *Communications*, n° 66, pp. 165-192.
- 2000. « Outils conceptuels pour une science naturelle de la société et de la culture », *Raisons Pratiques*, n° 11, pp. 209-230.
- STASZAK, Jean-François. 1998. « Pistes pour une géographie des odeurs », in Dulau, Robrt & Jean-Robert Pitte (dir.). *Géographie des odeurs*, Paris, L'Harmattan, pp. 49-58.
- STOLLER, Paul. 1989. *The Taste of Ethnographic Things. The Senses in Anthropology*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- 1997. *Sensuous Scholarship*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- STRAUSS, Anselm. 1991. *La trame de la négociation*, Paris, L'Harmattan.
- TELL, Maurizio, Francesco PISANU & David HAKKEN. 2007. « The Internet as a Library-of-People: For a Cyberethnography of Online Groups », *Forum Qualitative Sozialforschung/ Forum: Qualitative Social Research*, vol. 8, n° 3, en ligne : <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/283/622> [consulté en juillet 2008].
- TISSERAND, David, Joël CANDAU & Thierry BACCINO. 2004. « Utilisation de l'analyse sémantique latente pour catégoriser quantitativement des corpus numériques de langage naturel », *Lettre d'information sur l'analyse de la sémantique latente*, n° 5, en ligne : <http://www.upmf-grenoble.fr/sciedu/blemaire/lisa.html> [consulté en novembre 2005]
- TOFFIN, Gérard. 1989. « Ecriture romanesque et écriture de l'ethnologie », *L'Homme*, vol. 29, n° 3-4, pp. 34-49.
- URBAIN, Jean-Didier. 2003. *Ethnologue mais pas trop...*, Paris, Payot.
- VERMERSCH, Pierre. 2004. *L'entretien d'explicitation*, Paris, ESF.
- VERMERSCH, Pierre & Maryse MAUREL (dir.). 1998. *Pratiques de l'entretien d'explicitation*, Paris, ESF.
- WALTHER, Joseph. 2002. « Research Ethics in Internet-enabled Research: Human Subjects Issues and Methodological Myopia », *Ethics and Information Technology*, vol. 4, n° 3, pp. 205-216.
- WASSMANN, Jürg & Katharina STOCKHAUS (dir.). 2007. *Experiencing New Worlds*, Londre, Berghan Books.
- WATHELET, Olivier. 2006. « Compte-rendu de Elizabeth Edwards & al. (dir.), *Sensible Objects* », *Anthropologie & Sociétés*, vol. 30, n°3, pp. 234-236.
- 2007a. « Compte-rendu de Jim Drobnick, *The smell culture reader* », *L'Homme*, n° 184, pp. 239-240.
- 2007b. « Compte-rendu de David Le Breton, *La saveur du monde* », *Labyrinthe*, n° 25, pp. 133-137.
- 2009b. « Albert Piette, anthropologue de l'entre-deux. Compte-rendu d'Albert Piette, *Petit traité d'anthropologie & L'être humain, une question de détails* », [ethnographiques.org](http://www.ethnographiques.org), en ligne : <http://www.ethnographiques.org/Albert-Piette-anthropologue-de-l.html> [consulté en juin 2009].
- ZIZEK, Slavoj. 2008. *La paralaxe*, Paris, Fayard.

6. Savoirs et savoir-faire

- AKRICH, Madeleine. 1990. « De la sociologie des techniques à une sociologie des usages », *Techniques & Culture*, n°16, pp. 83-110.

- AUGOR, Mélanie & Anne LHUISSIER. 2006. « Cuisiner ensemble : ethnographie de trois ateliers cuisine », *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, vol. 79, pp. 98-114.
- BALFET, Hélène (dir.). 1991. *Observer l'action technique. Des chaînes opératoires, pour quoi faire ?*, Paris, Ed. CNRS.
- BÉRARD, Laurence, Maris CEGARRA, Marcel DJEMA, Sélim LOUAFI, Philippe MARCHENAY, Bernard ROUSSEL & François VERDEAUX. 2005. « Savoirs et savoir-faire naturalistes locaux : l'originalité française », *Vertigo*, vol. 6, n° 1, en ligne : http://www.vertigo.uqam.ca/vol6no1/art12vol6no1/selim_louafi_et_al.html [consulté en septembre 2006]
- BÉRARD, Laurence, Claire DELFOSSE & Philippe MARCHENAY. 2004. « Les « produits de terroir » : de la recherche à l'expertise », *Ethnologie française*, vol. 34, n° 4, pp. 591-600.
- BÉRARD, Laurence & Philippe MARCHENAY. 1995. « Lieux, temps et épreuves. La construction sociale des productions de terroir », *Terrain*, vol. 24, pp. 153-164.
- BESSY, Christian & Francis CHATEAURAYNAUD. 1993. « Les ressorts de l'expertise. Epreuves d'authenticité et engagement des corps », *Raisons pratiques*, n° 4, pp. 141-164.
—1995. *Experts et faussaires. Pour une sociologie de la perception*, Paris, Métailié.
- BORZEIX, Annie & Michèle LACOSTE. 1991. « Apprentissage et pratiques langagières : perspectives sociolinguistiques », in Chevallier, Denis (dir.). *Savoir faire et pouvoir transmettre*, Paris, Ed. MSH, pp. 23-31.
- BOURDIEU, Pierre. 1972. *Esquisse d'une théorie de la pratique*, précédé de *Trois études d'ethnologie Kabyle*, Genève, Droz.
—1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.
—1980. *Le Sens pratique*, Paris, Minuit.
—1997. *Méditations pascaliennes*, Paris, Seuil.
- BRIL, Blandine. 1991. « Apprentissage et culture », in Chevallier, Denis (dir.). *Savoir faire et pouvoir transmettre*, Paris, Ed. MSH, pp. 15-21.
- BRIL, Blandine & Valentine ROUX. 1993. « Compétences impliquées dans l'action. Le cas de la taille des perles en pierre dure (Khambat, Inde) », *Raisons pratiques*, n° 4, pp. 267-286.
- CHAMOIX, Marie-Noëlle. 1981. « Les savoir-faire techniques et leur appropriation : le cas des Nahuas du Mexique », *L'Homme*, vol. 21, n°3, pp. 71-94.
—1996. « Les difficultés d'accès au savoir d'autrui », *Technique & culture*, n°28, pp. 1-7.
- CHASTANET, Monique, François-Xavier FAUVELLE & Dominique JUHÉ-BEAULATON (dir.). 2002. *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala.
- CHATEAURAYNAUD, Francis. 1996. « Essai sur le tangible. Entre expérience et jugement : la dynamique du sens commun et de la preuve », *document de travail non publié*, EHESS, séminaire « Sociologie de la perception ».
- CHEVALLIER, Denis. 1991. « Des savoirs efficaces », *Terrain*, n°16, pp. 5-11.
- CHEVALLIER, Denis & Isaa CHIVA. 1991. « L'introuvable objet de la transmission », in Chevallier, Denis (dir.). *Savoir faire et pouvoir transmettre*, Paris, Ed. MSH, pp. 1-11.
- CIVIDINO, Emilie. 2008. *Acquisition des savoir-faire culinaires. Enquête sur les différents modes d'apprentissages dans une école d'art culinaire*, rapport de stage en anthropologie, Master 1, Lyon, Institut Paul Bocuse/ Université de Lyon, dir. Agnès Giboreau et Olivier Wathelet, non publié.
- CLOT, Yves. 2008. *Travail et pouvoir d'agir*, Paris, PUF.
- CONEIN, Bernard. 1990. « Cognition située et coordination de l'action. La cuisine dans tous ses états », *Réseaux*, vol. 8, n°43, pp. 99-110.
—1997. « Les modalités de la classification sociale : l'ami chinois et le sorcier de la Mayenne », in Dubois, Danièle (dir.). *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris, Kimé, pp. 149-162.
—1998. « Les sens sociaux : coordination de l'attention et interaction sociale », *Intellectica*, vol. 26-27, n° 1-2, pp. 181-202.
—2001. « Le sociologue dans la nature, pourquoi pas ? », *Revue du MAUSS*, n° 17, pp. 293-301.
—2004. « Cognition distribuée, groupe social et technologie cognitive », *Réseaux*, n° 124, pp. 53-79.
- CONEIN, Bernard & Eric JACOPIN. 1993. « Les objets dans l'action », *Raisons Pratiques*, n° 4, pp. 59-85.
- CONEIN, Bernard & Matthieu LATAPY. 2008. « Les usages épistémiques des réseaux de communication électronique : le cas de l'Open-Source », *Sociologie du travail*, vol. 50, n° 3, pp. 331-352.
- CORNU, Roger. 1991. « Voir et savoir », in Chevallier, Denis (dir.). *Savoir faire et pouvoir transmettre*, Paris, Ed. MSH, pp. 83-100.
- COUSIN, Françoise & Susana MONZON. 1992. *Cuisines du monde. Gestes et recettes*, Paris, Ed. CNRS.
- DELBOS, Geneviève & Paul JORION. 1990 [1984]. *La transmission des savoirs*, Paris, Ed. MSH.
- DE LÉON, David. 2003a. « The Cognitive Biography of Things », *Lund University Cognitive Studies*, vol. 103.
—2003b. « Actions, Artefacts, and Cognition: An Ethnography of Cooking », *Lund University Cognitive Studies*, vol. 104.
- DETURCHE, Jérémy. 2000. *Usages et représentations des poissons en Amazonie*, mémoire de maîtrise en anthropologie, Nanterre, Université Paris X, sous la direction de Patrick Menget et Philippe Erikson, non publié.
- D'ONOFRIO, Salvatore & Frédéric JOULIAN (dir.). 2006. *Dire les savoir-faire. Gestes, techniques et objets*, *Cahiers d'Anthropologie Sociale*, n° 1.

- DOKHAN, Julien. 2000. « Le temps contre l'argent : un sel », *Socio-anthropologie*, n° 7, en ligne : <http://socio-anthropologie.revues.org/index101.html> [consulté en avril 2009].
- FISCHLER, Claude. 2001 [1990]. *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.
- FISCHLER, Claude & Estelle MASSON (dir.). 2008. *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob.
- FORTIER, Agnès. 2005. « Des savoirs locaux insaisissables ? L'exemple de la tenderie aux grives en Ardenne », *Vertigo. La revue en sciences de l'environnement*, vol. 6, n° 3, en ligne : http://www.vertigo.uqam.ca/vol6no3/art1vol6no3/agnes_fortier.html [consulté en juin 2006].
- FORTIER, Corinne. 2006. « L'intelligence pratique du berger et art magique du forgeron dans la société Maure de Mauritanie », *Cahiers d'anthropologie sociale*, n° 1, pp. 55-65.
- GARABUAU-MASSAOUI, Isabelle. 2001. « La cuisine des jeunes : désordre alimentaire, identité générationnelle et ordre social », *Anthropologie of food*, vol. 0, pp. 1-8, en ligne : <http://aof.revues.org/document975.html> [consulté en décembre 2004]
- 2002. *Cuisine et Indépendance, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan.
- GAUCHET, Nathalie. 1998. « Présentation et préparation des mets dans la restauration classée française. Changements, innovations et résistance », *Techniques & culture*, n° 31-2, pp. 31-47.
- GLASSNER, Jean-Jacques. 2006. « Savoirs et savoir-faire en Mésopotamie », in D'Onofrio, Salvatore & Frédéric Joulian (dir.). *Dire le savoir-faire. Gestes, techniques et objets*, Paris, L'Herne, pp. 13-23.
- GRAS, Alain & Caroline MORICOT (dir.). 1992. *Technologies du quotidien. La complainte du progrès, Autrement*, n° 3.
- GUOQIANG, Li. 2009. « Les cinq goûts, leur étymologie et leur rapport avec la santé dans la Chine ancienne », in Beltran-Vidal, Danièle (dir.). *Les mots de la santé. 2*, Lyon, Travaux du CRTT, pp. 111-125.
- HASTRUP, Kirsten & Peter HERVICK. 1994. « Introduction », in Hastrup, Kirsten & Peter Hervick (dir.). *Social Experience and Anthropological Knowledge*, Londres, Routledge, pp. 1-12.
- HEBEL, Pascale. 2008. « Le retour du plaisir de cuisiner », *CRÉDOC. Consommation et modes de vie*, n° 217, pp. 1-4.
- HENNION, Antoine. 2005. « Pragmatics of Taste », in Jacobs, Mark & Nancy Weiss Hanrahan (dir.), *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*, Oxford, Blackwell, pp. 131-144.
- 2007a. « Those Things that Hold us Together: Taste and Sociology », *Cultural Sociology*, vol. 1, n° 1, pp. 97-114.
- 2007b [1993]. *La passion musicale : une sociologie de la médiation*, Paris, Métailié.
- HENNION, Antoine & Geneviève TEIL. 2004. « Le goût du vin. Pour une sociologie de l'attention », in Nahoum-Grappe, Véronique & Odile Vincent (dir.). *Le goût des belles choses*, Paris, Ed. MSH, pp. 111-126.
- HERNANDEZ, Michael & David SUTTON. 2003. « An Ethnographic Approach to Everyday Cooking », *Expedition*, vol. 45, n° 2, pp. 30-37.
- HOLTZMAN, Jon. 2006. « Food and Memory », *Annual Review of Anthropology*, vol. 35, pp. 361-378.
- INGOLD, Tim. 2000. *The Perception of the Environment. Essays in Livelihood, Dwelling and Skills*, Londres, Routledge.
- 2006. « Rethinking the Animate, Re-Animating Touhgt », *Ethnos*, vol. 71, n° 1, pp. 9-20.
- 2007a. « Materials against Materiality », *Archaeological dialogues*, 14, 1 : 1-16.
- 2007b. « Earth, Sky, Wind and Weather », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, vol. 13, n° s1, pp. S19-S38.
- JAMES, Susan. 2006. « Learning to Cook: Production Learning Environment in Kitchens », *Learning Environments Research*, vol. 9, n°1, pp. 1-22.
- JULIEN, Marie-Pierre, Julie Poirée, Céline Rosselin Mélanie Roustan & Jean-Pierre Warnier. 2003. « Chantier ouvert au public », *Techniques et culture*, n° 40 : en ligne : <http://tc.revues.org/document1559.html> [consulté en mars 2006]
- LÉCAILLE, Pascal. 1999. « Simulation numérique et expérimentation », in Vinck, Dominique (dir.). *Ingénieurs au quotidien. Ethnographie de l'activité de conception et d'innovation*, Grenoble, PUG, pp. 127-141.
- LENOIR, Jean (entretien avec Marcel Lorquin). 1993. « Par le bout du nez », in Piault, Fabrice (dir.). *Le mangeur. Menus, mots, maux, Autrement*, n° 138, pp. 142-166.
- LESCHZINER, Vanina. 2005. « What is Sociological about the Creation of Cultural Objects? Culinary Creation: Traditions, Innovations, Institutions », essai présenté lors du *Annual Meeting of the American Sociological Association*, Philadelphie.
- 2006. « Epistemic Foundations of Cuisine: A Socio-Cognitive Study of the Configuration of Cuisine in Historical Perspective », *Theory & Society*, vol. 35, pp. 421-443.
- MAHIAS, Marie-Claude. 2002. *Le barattage du monde. Essai d'anthropologie des techniques en Inde*, Paris, Ed. MSH.
- MAINCENT, Michel. 1999. *Technologies culinaires. Personnel, équipement, matériel, produits, hygiène et sécurité*, Paris, éditions BPL.
- MARTIN, Clémence. 2006. « L'expertise sensorielle : vecteur d'acquisition et de transmission d'une compétence technique ? L'exemple de l'apprentissage de la taille de pierre chez un groupe d'apprentis compagnons », *Actes de la 4^{ème} journée du Sensolier. Les expertises sensorielles : nature et acquisition*, pp. 19-22.

- 2007. *Construire sa compétence en taille de pierre. Processus corporels et sociaux d'acquisition et de transmission du savoir*, thèse de doctorat en anthropologie, Paris, Museum National d'Histoire Naturelle, sous la direction de Marie Roue, non publié.
- MARTINELLI, Bruno. 1996. « Sous le regard de l'apprenti. Paliers de savoir et d'insertion chez les forgerons Moose du Yatenga (Burkina Faso) », *Techniques & Culture*, n° 28, pp. 9-47.
- MISSION DU PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE, Ministère de la culture, direction du Patrimoine. 1985. *Les savoirs naturalistes populaires*, Paris, Ed. MSH.
- NAZAREA, Virginie. 2006. « Local Knowledge and Memory in Biodiversity Conservation », *Current Anthropology*, vol. 48, n°1, pp. 67-103.
- NORMAN, Donald. 2002 [1988]. *The Design of Everyday Things*, New York, Basic Books.
- ORIGGI, Gloria. 2003. « Pour une science humaine de l'Internet », *interdiscipliness.org*, en ligne : <http://www.interdisciplines.org/defispublicationweb/papers/1/language/fr> [consulté en décembre 2005].
- PATEL, Krina. 2008. « Thinkers in the Kitchen: Embodied Thinking and Learning in Practice », *Science & Gastronomie*, vol. 4, pp. 87-97.
- PERRIAULT, Jacques. 1992. *La logique de l'usage*, Paris, Flammarion.
- PILLON, Thierry & Georges VIGARELLO (dir.). 2007. *Corps & techniques, Communications*, n° 81, Paris, Seuil.
- POITOU, Jean-Pierre. 1996. « Savoir s'y prendre : la gestion collective des connaissances et la mémoire individuelle », *Technique & culture*, n° 28, pp. 49-63.
- RUHLMANN, Sandrine. 2006. *Le partage des prémisses et du fond de la marmite. Essai d'anthropologie des pratiques alimentaires chez les Mongols Xalx*, thèse de doctorat en anthropologie, Paris, EHESS, sous la direction de Françoise Sabban, non publié.
- SABBAN, Françoise. 1983a. « Le système des cuissons dans la tradition culinaire chinoise », *Annales. Histoire, Sciences sociales*, vol. 38, n°2, pp. 341-368.
- 1983b. « Le système des cuissons dans la tradition culinaire chinoise », *L'Homme*, vol. 38, n°2, pp. 341-368.
- SCHROEDL, Alan. 1988 [1972]. « The Dish Ran Away with the Spoon: Ethnography of Kitchen Culture », in Spradley, James & David McCurdy (dir.). *The Cultural Experience. Ethnography in Complex Society*, pp. 177-189.
- SENNETT, Richard. 2008. *The Craftsman*, Londres, Penguin Books.
- SEZE, Claudette. 1992. « De l'innovation technique à l'innovation sociale », in Gras, Alain & Caroline Moricot (dir.). *Technologies du quotidien. La complainte du progrès, Autrement*, n° 3, pp. 146-156.
- SIGAUT, François. 1991. « L'apprentissage vu par les ethnologues. Un stéréotype ? », in Chevallier, Denis (dir.). *Savoir faire et pouvoir transmettre*, Paris, Ed. MSH, pp. 33-42.
- 2006. « Le savoir des couteaux », *Cahiers d'anthropologie sociale*, n° 1, pp. 133-139.
- SOUDIÈRE (DE LA), Martin. 1999. *Au bonheur des saisons. Voyage au pays de la météo*. Paris, Grasset.
- SUCHMAN, Lucy. 1987. *Plans and Situated Actions: The Problem of Human-Machine Communication*, CUP, New York.
- SUTTON, David. 2001a. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Londres, Berg.
- 2001b. « Whole Foods: Revitalization through Everyday Synesthetic Experience », *Anthropology and Humanism*, vol. 25, n° 2, pp. 120-130.
- 2003. « Listen that Scent! Traveling Tastes and Smells among Greek Immigrants », *Detours. The Online Magazine of the Illinois Humanities Council*, vol. 5, n° 1, en ligne : <http://www.prairie.org/humanities-resources/detours/listen-scent> [consulté en novembre 2005].
- 2006. « Cooking Skill, the Senses, and Memory: the Fate of Practical Knowledge », in Edwards, Elizabeth & al. (dir.). *Sensible Objects*, Oxford, Berg, pp. 87-118.
- à paraître a. « The Mindful Kitchen, the Embodied Cook: Tools, Technology and Knowledge Transmission on a Greek Island », *Canadian Journal of Material Culture*.
- à paraître b. « The Politics of Cooking Knowledge and its Transmission » in *Proceedings of the 20th Anniversary Symposium*, Mytilène, University of the Aegen.
- SUTTON, David & Michael HERNANDEZ. 2007. « Voices in the Kitchen: Cooking Tools as Inalienable Possessions », *Oral History*, vol. 35, pp. 67-76.
- TANON, Fabienne. 1996. « Découpe du savoir, apprentissage et transfert de connaissance », *Techniques & culture*, n° 28, pp. 65-82.
- TEIL, Geneviève. 2004a. *De la coupe aux lèvres*, Toulouse, Octares.
- 2004b. « Le vin, signe ou problème ? », *Consommation & société*, n° 5, publié en ligne : <http://www.argonautes.fr/sections.php?op=viewarticle&artid=234> [consulté en mars 2005]
- TREPOS, Jean-Yves. 1996. *La sociologie de l'expertise*, Paris, PUF.
- VERDIER, Yvonne. 1969. « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, vol. 9, n°1, pp. 49-57.
- 1979. *Façon de dire, façon de faire. La lavense, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard.
- VINCK, Dominique. 1999. « Epilogue. Postures pour une ethnographie des techniques », in Vinck, Dominique (dir.). *Ingénieurs au quotidien. Ethnographie de l'activité de conception et d'innovation*, Grenoble, PUG, pp. 203-226.

WILLERSLEV, Rane. 2007. « «To Have the World at a Distance »: Reconsidering the Significance of Vision for Social Anthropology », in Grasseni, Cristina (dir.). *Skilled Visions. Between Apprenticeship and Standards*, New York, Bergahn Books, pp. 23-45.

7. Socio-anthropologie du quotidien

- AMPHOUX, Pascal. 2004. « Pour une recherche impliquée », in Amphoux, Pascal & al. (dir.). *Ambiances en débats*, Grenoble, A la croisée, pp. 101-114.
- AMPHOUX, Pascal & Lorenza MONDADA. 1989. « Le chez soi dans tous les sens », *Architecture & comportement/ Architecture and Behaviors*, vol. 5, n° 2, pp. 135-150.
- ARIEL DE VIDAS, Anath. 2008. « Containing Modernity. The Social Life of Tupperware in a Mexican Indigenous Village », *Ethnography*, vol. 9, n° 2, pp. 257-284.
- ASHER, François. 2005. *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob.
- ASSOULY, Olivier. 2004. *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Arles, Actes Sud.
- AUBERT, Françoise (dir.). 2006 [2004]. *L'individu hypermoderne*, Paris, Eres.
- AUGOYARD, Jean-François. 2004. « Vers une esthétique des ambiances », in Amphoux, Pascal & al. (dir.). *Ambiances en débats*, Grenoble, A la croisée, pp. 17-30.
- BATAILLE-BENIGUI, Marie-Claire & Françoise COUSIN (dir.). 1996. *Cuisines. Reflets de sociétés*, Paris, Sésia.
- BOUTET, Manuel. 2003. « Des jeux d'adultes ? Corporalités et sociabilités dans les cyberspaces ludiques », in Roustan, Mélanie (dir.). *La pratique du jeu vidéo : réalité ou virtualité ?*, Paris, L'Harmattan, pp. 99-111.
- 2008. « S'orienter dans les espaces sociaux en ligne. L'exemple d'un jeu. », *Sociologie du travail*, vol. 50, n°4, pp. 447-470.
- BOYER, François. 1994. « Le point sur Internet », *Réseaux*, n°68, pp. 131-147.
- BROMBERGER, Christian. 1998. « Introduction », in Bromberger, Christian (dir.). *Passions ordinaires*, Paris, Bayard, pp. 5-38.
- BUISSON, Monique. 2003. *La fratrie, creuset de paradoxes*, Paris, L'Harmattan, coll. Logiques sociales.
- CARMAGNAT, Fanny, Julie DELVILLE & Aurélia MARDON. 2004. « Une vitrine idéalisante : les usages des sites familiaux », *Réseaux*, n°123, pp. 175-203.
- CHAPOUTOT, Claire. 2006. « Les blogs culinaires : Quant Internet entre dans la cuisine... ». In Cazes-Valette, Geneviève (dir.). *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, Paris, Les Cahiers de l'OCHA, n° 11, pp. 30-42.
- CSEGO, Julia (dir.). 1999. *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoire d'un mythe*, Paris, Autrement.
- DASSIE, Véronique. 2009. « Les fils de l'intimité », *Ethnologie française*, vol. 39, n° 1, pp. 133-140.
- DE CERTEAU, Michel, Luce GIARD & Pierre MAYOL. 1990. *L'invention du quotidien 1. Arts de faire*, Paris, Gallimard.
- 1994. *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard.
- DE SINGLY, François. 2006. *Les Adonissants*, Paris, Armand Colin.
- (dir.). 2007a. *L'injustice ménagère*, Paris, Armand Colin.
- 2007b. « Introduction. Justifier une inégalité, affirmer une identité... », in de Singly, François (dir.). *L'injustice ménagère*, Paris, Armand Colin, pp. 9-23.
- 2007c. « Un constat des inégalités domestiques », in de Singly, François (dir.). *L'injustice ménagère*, Paris, Armand Colin, pp. 25-34.
- 2007d. « Le sentiment d'injustice face aux inégalités domestiques », in de Singly, François (dir.). *L'injustice ménagère*, Paris, Armand Colin, pp. 35-69.
- DENEFFLE, Sylvette. 1992. « Le lave linge ou le propre du sale », in Gras, Alain & Caroline Moricot (dir.). *Technologies du quotidien. La plainte du progrès*, Autrement, n° 3, pp. 46-56.
- ECKERT, Henri & Sylvia FAURE. 2007. « Introduction », in Eckert, Henri & Sylvia Faure (dir.). *Les jeunes et l'agencement des sexes*, Paris, La Dispute, pp. 11-17.
- ERIKSON, Philippe. 1997. « Métal et métabolisme dans la sidérurgie française. De quelques parallèles entre les représentations du corps et les représentations de l'acier dans le monde industriel contemporain », *Ateliers*, n° 18, pp. 119-134.
- FESCHET, Valérie. 1998. « Les délices de l'orthographe. Ou la passion française pour "la dictée de Pivot" », in Bromberger, Christian (dir.). *Passions ordinaires*, Paris, Bayard, pp. 189-217.
- GEORGES, Fanny. 2008. « L'identité numérique dans le web 2.0 », *Le mensuel de l'université*, publié en ligne : <http://www.lemensuel.net/2008/06/01/1%E2%80%99identite-numerique-dans-le-web-20/> [consulté en juillet 2008].
- GIARD, Luce. 1994. « Faire la cuisine », in de Certeau, Michel, Luce Giard & Pierre Mayol, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, pp. 212-350.
- GIBSON, Sarah. 2007. « Food Mobilities. Traveling, Dwelling, and Eating Cultures », *Space and Culture*, vol. 10, n° 1, pp. 4-21.

- GIDDENS, Anthony. 2000 [1994]. *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan.
- 2004 [1992]. *La transformation de l'intimité*, Paris, Hachette.
- GOFFMAN, Erving. 1991 [1978]. *Les cadres sociaux de l'expérience*, Paris, Minuit.
- GONZALEZ, Beatriz Muñoz. 2005. « Topholia and Topophobia. The Home as an Evocative Place of Contradictory Emotion », *Space and Culture*, vol. 8, n° 2, pp. 193-213.
- GRELLIER, Delphine. 2006. « Reale et Virtuale : lo Stato Delle Frontiere », in Gerosa, Mario (dir.). *Mondi Virtuali*, Rome, Castelvecchi, pp. 87-114.
- HECHT, Ana. 2001. « Home Sweet Home. Tangible Memories of an Uprooted Childhood », in Miller, Daniel (dir.). *Home Possessions*, Oxford, Berg, pp. 123-145.
- JAVEAU, Claude. 1998. *Prendre le futile au sérieux*, Paris, Ed. du Cerf.
- 2006. « Routines quotidiennes et moments fatidiques », *Cahiers internationaux de sociologie*, n° 71, pp. 217-238.
- JEUDY, Henri-Pierre. 2001. *La Machinerie Patrimoniale*, Paris, Sens & Tonka.
- KAUFMANN, Jean-Claude. 1988. *La chaleur du foyer. Analyse du repli domestique*, Paris, Méridien Klincksieck.
- 1991. « Les habitudes domestiques », in de Singly, François (dir.). *La famille. Etats des savoirs*, Paris, La Découverte, pp. 124-138
- 1992. *La trame conjugale. Analyse du couple par son linge*, Paris, Nathan.
- 1996. « Lettres d'amour du repassage », *Ethnologie française*, vol. 26, n° 1, pp. 38-49.
- 1997. *Le cœur à l'ouvrage. Théorie de l'action ménagère*, Paris, Nathan.
- 2005a. *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin.
- 2005b. « Le corps dans tout ses états : corps visibles, corps sensibles, corps secrets », in Bromberger, Christian & al., *Un corps pour soi*, Paris, PUF, pp. 67-88.
- LAFRANCE, Jean-Paul. 1996. « Le point sur... le laboratoire Internet », *Réseaux*, n° 77, pp. 171-183.
- LE GOFF, Olivier. 1994. *L'invention du confort. Naissance d'une forme sociale*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon.
- LEMIEUX, Denise. 2003. « La formation du couple racontée en duo », *Sociologie & société*, vol. 36, n° 2, pp. 69-77.
- LIPOVETSKY, Gilles. 2004. *Les temps hypermodernes*, Paris, Grasset.
- MAFFESOLI, Michel. 1979. *La conquête du présent*, Paris, PUF.
- 2005 [1996]. *Eloge de la raison sensible*, Paris, La Table Ronde.
- MARCOTTE, Jean-François (dir.). 2001. *Les rapports sociaux sur Internet : Analyse sociologique des relations sociales dans le virtuel*, in *Esprit Critique*, vol. 3, n°10, disponible en ligne : <http://www.espritcritique.fr/0310/index.html> [consulté en juillet 2008].
- MILLER, Daniel. 1996. « Aliénation et appropriation : le cas de la cuisine dans une cité anglaise de HLM », *Ethnologie française*, vol. 26, n° 1, pp. 100-114.
- MOISIO, Risto, Eric ARNOULD & Linda PRICE. 2004. « Between Mothers and Markets. Constructing Family Identity through Homemade Food », *Journal of Consumer Culture*, vol. 4, n° 3, pp. 361-384.
- MOUGEL-COJOCARU, Sarra & Mireille PARIS. 2007. « Faire le ménage dans deux logements », in de Singly, François (dir.). *L'injustice ménagère*, Paris, Armand Colin, pp. 71-128.
- MUXEL, Anne. 1996. *Individu et mémoire familiale*, Paris, PUF.
- PARKINS, Wendy. 2004. « At Home in Tuscany: Slow Living and the Cosmopolitan Subject », *Home Culture*, vol. 1, n° 3, pp. 257-274.
- PARKINS, Wendy & Geoffrey CRAIG. 2006. *Slow Living*, Oxford, Berg.
- PETRIDOU, Elisa. 2001. « The Taste of Home », in Miller, Daniel (dir.). *Home Possessions*, Oxford, Berg, pp. 87-104.
- PEZEU-MASSABUAU, Jacques. 1993. *La maison : espace réglé, espace rêvé*, Montpellier, Reclus.
- 1994. « Vie intérieure », in Sèze, Claudette (dir.). *Une nouvelle culture du bien-être, Autrement*, n° 10, pp. 170-180.
- 1999. *Demeure mémoire. Habitat : code, sagesse, libération*, Marseille, Parenthèse.
- 2003. *Habiter : rêve, image, projet*, Paris, L'Harmattan.
- ROCHE, Daniel. 1997. *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation. XVII^e-XIX^e siècle*, Paris, Fayard.
- ROUSTAN, Mélanie (dir.). 2003. *La pratique du jeu vidéo : réalité ou virtualité ?*, Paris, L'Harmattan.
- SANSOT, Pierre. 1985. *La France sensible*, Paris, Champ vallon.
- 1986. *Les formes sensibles de la vie sociale*, Paris, PUF.
- 2004 [1973]. *Poétique de la ville*, Paris, PBP/ Klincksieck.
- SEGALEN, Martine. 2006. *Sociologie de la famille*, Paris, Armand Colin.
- SEGALEN, Martine & Béatrix LE WITA. 1993. « Les vertus de l'intérieur », in Segalen, Martine & Béatrix Le Wita (dir.). *Chez soi. Objets et décors : des créations familiales ?*, *Autrement*, n° 137, pp. 30-50.
- SÈZE, Claudette (dir.). 1994a. *Une nouvelle culture du bien-être, Autrement*.
- 1994b. « La modification », in Sèze, Claudette (dir.). *Une nouvelle culture du bien-être, Autrement*, n° 10, pp. 110-124.
- SLUYS, Colette, Martine CHAUDRON & Claude ZIDMAN. 1997. « Chérie qu'est-ce qu'on mange ce soir ? », *Ethnologie française*, vol. 27, n° 1, pp. 87-94.

- TREMEL, Laurent. 2001. *Jeux de rôles, jeux vidéo, multimédia. Les faiseurs de mondes*, Paris, puf, coll. Sociologie d'aujourd'hui.
- WELZER-LANG, Daniel & Jean-Paul FILIOD. 1993. *Les hommes à la conquête de l'espace... domestique. Du propre au rangé*, Montréal, VLB.
- ZARCA, Bernard. 1990. « La division du travail domestique : poids du passé et tensions dans le couple », *Economie & statistique*, n° 228, pp. 29-40.
- ZISMAN, Anna. 2004. « Rappporter le désert à la maison. Quand le sable devient objet », in Nahoum-Grappe, Véronique & Odile Vincent (dir.). *Le goût des belles choses*, Paris, Ed. MSH, pp. 165-173.

8. Transmission culturelle

- ALVARD, Michael. 2003. « The Adaptative Nature of Culture », *Evolutionary Anthropology*, vol. 12, pp. 136-149.
- ASTUTI, Rita. 2000. « Les gens ressemblent-ils aux poulets ? », *Terrain*, n°34, pp. 89-106.
- ATRAN, Scott. 2001a. « The Trouble with Memes: Inference Versus Imitation in Cultural Creation », *Human Nature*, vol. 12, n°4, pp. 351-381.
- 2001b. « The Case for Modularity: Sin or Salvation? », *Evolution and Cognition*, vol. 7, n°1, pp. 1-10.
- 2003. « Théories cognitives de la culture. Une alternative évolutionniste à la sociobiologie et à la sélection collective », *L'Homme*, n°166, pp. 107-144.
- 2005. « Adaptionism for Human Cognition: Strong, Spurious or Weak? », *Mind & Language*, vol. 20, n° 1, pp. 39-67.
- ATRAN, Scott & Dan SPERBER. 1991. « Learning Without Teaching: Its Place in Culture », in Tolchinsky Landsmann, Liliana (dir.). *Culture, Schooling, and Psychological Development*, Norwood, Ablex Publishing, pp. 39-55.
- ATRAN, Scott, Douglas MEDIN, Norbert ROSS, Elizabeth LYNCH, Valentina VAPNARSKY, Edilberto UCAN EK', John COLEY, Christopher TIMURA, Michael BARAN, Francisco GIL-WHITE, Nora HAENN, Giyoo HATANO, Keiko TAKAHASHI & Ueli HOSTETTLER. 2002. « Folkeology, Cultural Epidemiology and the Spirit of the Commons », *Current Anthropology*, vol. 43, n° 3, pp. 421-450.
- AUNGER, Robert (dir.). 2000. *Darwinizing Culture: The Status of Memetic as a Science*, Oxford, Oxford University Press.
- 2002. *The Electric Meme: A New Theory of How we Think*, New York, Free Press.
- BERLINER, David. 2005a. « An « Impossible » Transmission: Youth Religious Memories in Guinea-Cangry », *American Ethnologist*, vol. 32, n° 4, pp. 576-592.
- 2005b. « The Abuse of Memory: Reflections on the Memory Boom in Anthropology », *Anthropological Quarterly*, vol. 78, n° 1, pp. 197-211.
- BLACKMORE, Susan. 1999. *The Meme Machine*, New York, Oxford University Press.
- BLOCH, Maurice. 2005. *Essays on Cultural Transmission*, Londres, Berg, coll. « LES Monographs on Social Anthropology »
- BOYD, Robert & Peter RICHERSON. 1985. *Culture and the Evolutionary Process*, Chicago, Chicago University Press.
- 2005. *The Origin and Evolution of Cultures*, Oxford, Oxford University Press
- BOYD, Robert, Peter RICHERSON, Monique BORGERHOFF & William DURHAM. 2005. « Are Cultural Phylogenies Possible? », in Boyd, Robert & Peter Richerson. *The Origin and Evolution of Cultures*, Oxford, Oxford University Press, pp. 310-336.
- BOYER, Pascal. 1999. « Cognitive Tracks of Cultural Inheritance: How Evolved Intuitive Ontology Governs Cultural Transmission », *American Anthropologist*, vol. 100, n° 4, pp. 876-889.
- 2000a. « Evolution of the Modern Mind and the Origins of Culture: Religious Concepts as a limiting-Case », in Carruthers, Peter & Andrew Chamberlain (dir.). *Evolution and the Human mind. Modularity, Language and Meta-cognition*, Cambridge, CUP, 2000, pp. 93-112.
- 2000b. « Evolutionary Psychology and Cultural Transmission », *American Behavioral Scientist*, vol. 43, n° 6, pp. 987-1000.
- 2007. « Specialised Inferences Engines as Precursors of Creative Imaginations? », in Roth, Ilona (dir.). *Imaginative Minds*, Londres, British Academy, pp. 239-258.
- BOYER, Pascal & Clark BARRETT. 2005. « Evolved Intuitive Ontology: Integrating Neural, Behavioral and Developmental Aspects of Domain-Specificity », in Buss, David (dir.). *Handbook of Evolutionary Psychology*, New York, Wiley, pp. 96-108.
- BROCKMEIER, Jens. 2002. « Remembering and Forgetting: Narrative as Cultural Memory », *Culture & Psychology*, vol. 8, n°1, pp. 15-43.
- BRODIE, Richard. 1996. *Virus of the Mind: The New Science of the Meme*, Seattle, Integral Press.
- CASE, Trevor, Betty REPACHOLI & Richard STEVENSON. 2006. « My Baby Doesn't Smell as Bad as Yours. The Plasticity of Disgust », *Evolution and Human Behavior*, vol. 27, pp. 357-365.
- CAVALLI-SFORZA, Luigi. 2005 [2004]. *Evolution biologique, évolution culturelle*, Paris, Odile Jacob.

- CAVALLI-SFORZA, Luigi & Marcus FELDMAN. 1981. *Cultural Transmission and Evolution. A Quantitative Approach*, Princeton, Princeton University Press.
- CAVALLI-SFORZA, Luigi, Marcus FELDMAN, Kuang-Ho CHEN & Sanford DORNBUSCH. 1982. «Theory and Observation in Cultural Transmission», *Science*, vol. 218, n° 4567, pp. 19-27.
- CHORON-BAIX, Catherine. 2000. «Transmettre et perpétuer aujourd'hui», *Ethnologie française*, vol. 30, n° 3, pp. 358-360.
- CLAIDIÈRE, Nicolas & Dan SPERBER. 2007. «Commentary. The Role of Attraction in Cultural Evolution», *Journal of Cognition and Culture*, vol. 7, pp. 89-111.
- COLE, Michael, John GAY, Joseph CLICK & Donald SHARP. 1971. *The Cultural Context of Learning and Thinking: An Exploration in Experimental Anthropology*, New York, Basic Books.
- CONNERTON, Paul. 1989. *How Societies Remember?*, Cambridge, CUP.
- CORDIER, Françoise & Daniel GAONACH. 2004. *Apprentissage et mémoire*, Paris, Nathan.
- CSIBRA, Gergely & György GERGELY. 2005. «Social learning and social cognition: The case for pedagogy», in Mark Jonhson & Yuko Munakata (dir.). *Processes of change in brain and cognitive development. Attention and performance XXI*, Oxford, Oxford University Press, pp. 249-274.
- DAWKINS, Richard. 2003 [1976]. *Le gène égoïste*, Paris, Odile Jacob.
- DENNETT, Daniel. 2000 [1995]. *Darwin est-il dangereux ?*, Paris, Odile Jacob.
- DISTIN, Kate. 2004. *The Selfish Meme: A Critical Reassessment*, Cambridge, CUP.
- DOWNEY, Greg. 2008. «Scaffolding Imitation in Capoeira: Physical Education and Enculturation in an Afro-Brazilian Art», *American Anthropologist*, vol. 110, n°2, pp. 204-213.
- DURHAM, William. 1991. *Coevolution: Genes, Culture and Human Diversity*, Stanford, Stanford University Press.
- ELLENA, Jean-Claude & Céline Ellena. 2004. «Transmission d'un patrimoine olfactif. Symrise», in : 115-122.
- FIVUSH, Robyn. 2008. «Remembering and Reminiscing: How Individual Lives are Constructed in Family Narratives», *Memory Studies*, vol. 1, n° 1, pp. 49-58.
- GERGELY, György & Gergely CSIBRA. 2005. «The Social Construction of the Cultural Mind. Imitative Learning as a Mechanism of Human Pedagogy», *Interaction Studies*, vol. 6, n° 3, pp. 463-481.
- 2006. «Sylvia's Recipe: the Role of Imitation and Pedagogy in the Transmission of Cultural Knowledge», in Enfield, Nick & Stephen Levenson (dir.). *Roots of Human Sociality : Culture, Cognition and Human Interaction*, Oxford, Berg, pp. 229-255.
- GERGELY, György, Katalin EGYED & Ildikó KIRÁLY. 2007. «On Pedagogy», *Developmental Science*, vol. 10, n° 1, pp. 139-146.
- GREENFIELD, Patricia. 1999 [1984]. «A Theory of the Teacher in the Learning Activities of Everyday Life», in Barbara Rogoff & Jane Lave (dir.). *Everyday Cognition. Development in Social Context*, Cambridge, Harvard University Press, pp. 117-138.
- GUGLIELMINO, Carmela, Carla VIGANOTTI, Barry HEWLETT & Luigi CAVALLI-SFORZA. 1995. «Cultural Variation in Africa: Role of Mechanisms of Transmission and Adaptation», *PNAS*, vol. 92, pp. 7719-7724.
- HAIDT, Jonathan, Paul ROZIN, Clark MACCAULEY & Sumio IMADA. 1997. «Body, Psyche, and Culture: the Relationship Between Disgust and Morality», *Psychology and Developing Societies*, vol. 9, pp. 107-131.
- HEWLETT, Barry & Luigi CAVALLI-SFORZA. 1986. «Cultural Transmission among Aka Pygmies», *American Anthropologist*, vol. 88, n° 4, pp. 922-934.
- HIRSCHFELD, Lawrence. 2007. «Folksociology and the Cognitive Foundations of Culture», *Intellectica*, n° 47, pp. 191-206.
- HIRSCHFELD, Lawrence & Susan GELMAN. 1994. «Toward a Topography of the Mind. An Introduction to Domain Specificity», in Hirschfeld, Lawrence & Susan Gelman (dir.). *Mapping the Mind: Domain-Specificity in Cognition and Culture*, New York, CUP, pp. 3-35.
- HOLLAN, James, Edwin HUTCHINS & David KIRSH. 2000. «Distributed Cognition: Toward a New Foundation for Human-Computer Interaction Research», *ACM Transactions on Computer-Human Interaction*, vol. 7, n°2, pp. 174-196.
- HUTCHINS, Edwin. 1995a. *Cognition in the Wild*, Cambridge. MIT press.
- 1995b. «How a Cockpit Remembers its Speed», *Cognitive Science*, vol. 19, n°3, pp. 265-288
- INGOLD, Tim. 2001. «From the Transmission of Representation to the Education of Attention», in Wtehouse, Harvey (dir.). *The Debated Mind. Evolutionary Psychology Versus Ethnography*, Oxford, Berg, pp. 113-153.
- INGOLD, Tim & Elizabeth HALLAM. 2007. «Creativity and Cultural Improvisation: An Introduction», in Hallam, Elizabeth & Tim Ingold (dir.). *Creativity and cultural Improvisation*, Oxford, Berg, pp. 1-24.
- KIRSH, David. 1995. «The Intelligent Use of Space», *Artificial Intelligence*, vol. 73, pp. 31-68.
- 1996. «Adapting the Environment Instead of Oneself», *Adaptative Behavior*, vol. 4, n° 3-4, pp. 415-452.
- 1999. «Distributed Cognition, Coordination and the Environment», *Proceeding of the European Science Society*, non édité, pp. 1-11.
- LAHLOU, Saadi. 2000. «La cognition au travail et ses outils : débordement, révolution, distribution», *Intellectica*, vol. 30, n°1, pp. 7-17.

- LASSALLE, Jean-Michel. 2004. « Apprentissage, adaptation et cognition », in Vauclair, Jacques & Michel Kreutzer (dir.). *L'éthologie cognitive*, Paris, Ed. MSH/ Ophrys, pp. 49-75.
- LAVE, Jean & Etienne WENGER. 1991. *Situated Learning. Legitimate Peripheral Participation*, Cambridge, CUP.
- LENCLUD, Gérard. 1989. « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain*, n° 9, pp. 110-123.
- LUMSDEN, Charles & Edward WILSON. 1981. *Genes, Mind, and Culture*, Cambridge, Harvard University Press.
- LYNCH, Aaron. 1996. *Thought Contagion: How Belief Spreads Through Society*, New York, Basic Books.
- MARKS, Jonathan. 2004. « What, if Anything, is a Darwinian Anthropology? », *Social Anthropology/ Anthropologie sociale*, vol. 12, n° 2, pp. 181-193.
- NICHOLS, Shaun. 2004. *Sentimental Rules. On the Natural Foundations of Moral Judgement*, Oxford, Oxford University Press.
- ODLING-SMEE, John, Kevin LALAND & Marcus FELDMAN. 2003. *Niche Construction*, Princeton, Princeton University Press.
- RICHERSON, Peter & Robert BOYD. 2005. *Not by Genes Alone: How Culture Transformed Human Evolution*, Chicago, University of Chicago Press.
- ROGOFF, Barbara. 1999 [1984]. « Introduction: thinking and learning in social context », in Rogoff, Barbara & Jane Lave (dir.). *Everyday Cognition. Development in Social Context*, Cambridge, Harvard University Press, pp. 1-8.
- ROGOFF, Barbara & William GARDNER. 1999 [1984]. « Adult Guidance of Cognitive Development », in Rogoff, Barbara. & Jane Lave (dir.). *Everyday Cognition. Development in Social Context*, Cambridge, Harvard University Press, pp. 95-116.
- SPERBER, Dan. 1994. « The Modularity of Thought and the Epidemiology of Representations. Domain Specificity in Cognition and Culture », in Hirschfeld, Lawrence & Susan Gelman (dir.). *Mapping the Mind: Domain-Specificity in Cognition and Culture*, New York, CUP, pp. 39-67.
- 1996. *La contagion des idées*, Paris, Odile Jacob.
- 2001. « L'individuel sous l'influence du collectif », *La recherche*, n°344, pp. 32-35.
- 2006. « Why a Deep Understanding of Cultural Evolution is Incompatible with Shallow Psychology », in Enfield, Nicholas & Stephen Levinson (dir.). *Roots of Human Sociality. Culture, Cognition & Interaction*, Oxford, Berg, pp. 431-449.
- SPERBER, Dan & Nicolas CLAUDIÈRE. 2006. « Why Modelling Cultural Evolution is Still Such a Challenge », *Biological Theory*, vol. 1, n° 1, pp. 20-22.
- SPERBER, Dan & Lawrence HIRSCHFELD. 2004. « The Cognitive Foundations of Cultural Stability and Diversity », *Trends in Cognitive Sciences*, vol. 8, n° 1, pp. 40-46.
- SPERBER, Dan & Deirdre WILSON. 1989 [1986]. *La pertinence. Communication et cognition*, Paris, Minuit.
- SUIZZO, Marie-Anne. 2004a. « French and American Mothers' Childrearing Beliefs: Stimulating, Responding, and Long-Term Goals », *Journal of Cross-Cultural Psychology*, vol. 35, n° 5, pp. 606-626.
- 2004b. « Mother-Child Relationships in France: Balancing Autonomy and Affiliation in Everyday Interactions », *Ethos*, vol. 32, n° 3, pp. 293-323.
- WEINGART, Peter, Sandra MITCHELL, Peter RICHERSON & Sabine MAASEN (dir.). 1997. *Human by Nature. Between Biology and the Social Sciences*, Mahwah, Lawrence Erlbaum.
- WEINGART, Peter, Robert BOYD, William DURHAM & Peter RICHERSON. 1997. « Units of Culture, Types of Transmission », in Weingart, Peter & al. (dir.). *Human by Nature. Between Biology and the Social Sciences*, Mahwah, Lawrence Erlbaum, pp. 299-325.
- WENGER, Etienne. 1998. *Communities of Practice. Learning, Meaning and Identity*, Cambridge, CUP.
- WHITEHOUSE, Harvey. (dir.). 2001a. *The Debated Mind. Evolutionary Psychology Versus Ethnography*, New York, Berg.
- 2001b. « Introduction », in Whitehouse, Harvey (dir.). *The Debated Mind. Evolutionary Psychology Versus Ethnography*, New York, Berg, pp. 1-20.
- 2001c. « Conclusion: Towards a Reconciliation », in Whitehouse, Harvey (dir.). *The Debated Mind. Evolutionary Psychology Versus Ethnography*, New York, Berg, pp. 203-223.
- WINNYKAMEN, Fayda. 1990. *Apprendre en imitant ?*, Paris, PUF.

9. Autres travaux

9.1. En sciences sociales

- AHMED, Sara. 1999. « Home and Away », *International Journal of Cultural Studies*, vol. 2, n° 3, pp. 329-347.
- ALBERT, Jean-Pierre. 1989. « La nouvelle culture du vin », *Terrain*, n° 13, pp. 117-124.
- ARIES, Phillipe. 1973. *L'enfant et la vie familiale sous l'ancien régime*, Paris, Seuil.
- BALHOUL, Joëlle. 1992. *La maison de mémoire*, Paris, Métailié.

- BARBET, Virginie, Pierre BREESE, Nathalie GUICHARD, Caroline LECOQUIERRE, Jean-Luc LEHU & Régine VAN HEEMS. 1999. *Le marketing olfactif*, Paris, Les presses du management.
- BERTHON, Salomé, Sabine CHÂTELAIN, Marie-Noëlle OTTAVI & Olivier WATHELET (dir.). 2009. *Ethnologie des gens heureux*, Paris, Ed. MSH.
- BLEY, Daniel. 2005. « Les perceptions de la qualité de vie dans un département rural français (Gers) », in Fleuret, Sébastien (dir.). *Espaces, qualité de vie et bien-être*, Angers, Presses de l'Université d'Angers, pp.257-263.
- CLARKE, Alison & Daniel MILLER. 1999. « « Je ne m'y connais peut-être pas en art mais je ne sais pas ce que j'aime » », *Terrain*, n° 32, pp. 99-118.
- DERLON, Brigitte & Monique JEUDY-BALLINI. 2008. *La passion de l'art primitif*, Paris, Gallimard.
- DESCOLA, Philippe. 2005. *Par delà nature et culture*, Paris, Gallimard.
- DOURNES, Jacques. 1969. « Modèle structural et réalité ethnographique (à propos du « Triangle culinaire ») », *L'Homme*, vol. 9, n° 1, pp. 42-48.
- DROUARD, Alain. 2005. *Les français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Ellipses.
- GIBOREAU, Agnès & Laurence BODY. 2007. *Le marketing sensoriel. De la stratégie à la mise en œuvre*, Paris, Vuibert.
- GUILLAUME, Valérie, Benoît HEILBRUNN & Olivier PEYRICOT. 2003. *L'ABCdaire du design*, Paris, Flammarion.
- HEILBRUNN, Benoît. 2009. « Comment créer de l'affectif avec de l'olfactif ? L'attachement aux marques de parfum », *Mode de recherche*, n°11, pp. 30-37
- HERTZ, Robert. 1980 [1908]. « Contribution à une étude sur la représentation collective de la mort », in *Sociologie religieuse et folklore*, Paris, PUF.
- HETZEL, Patrick. 2002. *Planète Conso. Marketing expérientiel et nouveaux univers de conso*, Paris, Editions d'organisation.
- HUTTUNEN, Laura. 2005. « « Home » and Ethnicity in the Context of War. Hesitant Diasporas of Bosnian Refugees », *European Journal of Cultural Studies*, vol. 8, n° 2, pp. 177-195.
- HYMES, Dell (dir.). 1964. *Language in Culture and Society. A Reader in Linguistics and Anthropology*, New York, Harper and Row.
- ISNART, Cyril. 2009. « Petits arrangements avec le bonheur. Contraintes et idéaux de la vie rurale contemporaine », in Berthon Salomé & al. (dir.). *Ethnologie des gens heureux*, Paris, Ed. MSH, pp. 37-48.
- LEVI-STRAUSS, Claude. 1964. *Mythologique**. *Le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- 1968. *Mythologiques ***. L'origine des manières de table*, Paris, Plon.
- 1972. « Compte-rendu de Marcel Detienne, *Les jardins d'Adonis* », *L'Homme*, vol. 12, n° 4, pp. 97-102.
- 1985. *La potière jalouse*, Paris, Plon.
- 2001 [1983]. « Race et culture », in *Le regard éloigné*, Paris, Plon, pp. 21-48.
- LEVY-BRUHL, Lucien. 1938. *L'expérience mystique et les symboles chez les primitifs*, Paris, Alcan.
- MAIGRET, Eric. 1995. « « Strange grandit avec moi ». Sentimentalité et masculinité chez les lecteurs de bandes dessinées de super-héros », *Réseaux*, vol. 13, n° 70, pp. 79-113.
- MALSON, Lucien. 1964. *Les enfants sauvages*, Paris, Union générale d'éditions.
- METTON, Céline. 2007. « Préadolescents et pratiques de « chat » », in Henri Eckert & Sylvia Fauer (dir.). *Les jeunes et l'agencement des sexes*, Paris, La Dispute, pp. 77-92.
- MICOUD, André. 2000. « Patrimonialiser le vivant », *Espaces temps*, n° 74-75, pp. 66-77.
- MILTON, Kay. 2002. *Loving Nature: Towards an Ecology of Emotion*, Londres, Routledge.
- 2005a. « Emotion », *The Australian Journal of Anthropology*, vol. 16, n° 2, pp. 198-211.
- 2005b. « Meanings, Feelings and Human Ecology », in Milton, Kay & Maruska Svasek (dir.). *Mixed emotions. Anthropological Studies of Feeling*, Oxford, Berg, pp. 25-41.
- MILTON, Kay & Maruska SVASEK (dir.). 2005. *Mixed Emotions. Anthropological Studies of Feeling*, Oxford, Berg.
- ORTIGUES, Edmond. 1981. *Religion du livre, religion de la coutume*, Paris, Le sycomore.
- PELE, J & S. Le Berre. 1967. « Les aliments d'origine végétale au Cameroun », *Le Cameroun agricole, pastoral et forestier*, n° 109, pp. 25-36.
- PITTE, Jean-Robert. 1991. *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard.
- POULAIN, Jean-Pierre. 1997. « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, vol. 27, n° 1, pp. 18-26.
- 2005 [2002]. *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- POULAIN, Jean-Pierre & Edmond NEIRINCK. 2004 [1989]. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-âge à nos jours*, Paris, Delagrave.
- RAUTENBERG, Michel. 2003. *La rupture patrimoniale*, Grenoble, A la croisée.
- RAUTENBERG, Michel, André MICOUD, Laurence BÉRARD & Philippe MARCHENAY (dir.). 2000. *Campagnes de tous nos désirs. Patrimoines et nouveaux usages sociaux*, Paris, Ed. MSH.
- RIEUNIER, Sophie (dir.). 2006. *Le marketing sensoriel du point de vente : Créer et gérer l'ambiance des lieux*, Paris, Dunod.
- REGNIER, Faustine. 2004. *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, PUF.
- ROBINNE, François. 1994. *Savoirs & saveurs. L'identité culinaire des Birmans*, Presses de l'Ecole française d'Extrême Orient, Paris, monographie n° 175.
- SCHMITT, Bernd. 1999. *Experiential Marketing: How to get Customers to Sense, Feel, Think, Act, Relate*, New York, Free Press.

- SILVERSTEIN, Michael. 2006. « Old Wine, New Ethnographic Lexicography », *Annual Review of Anthropology*, vol. 35, pp. 481-496.
- SMILANSKY, Shaz. 2009. *Experiential Marketing: A Practical Guide to Interactive Brand Experience*, Londres, Kogan Page.
- TEBBE, Jason. 2008. « Landscapes of Remembrance: Home and Memory in the Nineteenth-Century Bürgertum », *Journal of Family History*, vol. 33, n° 2, pp. 195-215.
- TYLER, Stephen (dir.). 1969. *Cognitive Anthropology*, New York, Holt, Rinehart & Winston.
- WINKIN, Yves (dir.). 1981. *La nouvelle communication*, Paris, Seuil.

9.2. En sciences cognitives

- ATKINSON, Richard & Richard SCHIFFRIN. 1968. « Human Memory: A Proposed System and its Control Processes », in Spence, Kenneth & Janet Spence. (dir.). *The Psychology of Learning and Motivation*, vol. 2, New York, Academic Press, pp. 89-195.
- BAILLARGEON, Renée, Laura KOTOVSKY & Amy NEEDHAM. 1995. « The Acquisition of Physical Knowledge in Infancy », in Sperber, Dan & al. (dir.). *Causal Cognition. A Multidisciplinary Debate*, Oxford, Clarendon Press, pp. 79-116.
- BAILLARGEON, Renée. 2002. « The Acquisition of Physical Knowledge in Infancy: a Summary in Eight Lessons », in Goswami, Usha (dir.). *Blackwell Handbook of Childhood Cognitive Development*, Oxford, Blackwell, pp. 47-83.
- 2004. « Infant's Physical World », *Current Directions in Psychological Science*, vol. 13, n° 3, pp. 89-94.
- BARRETT, Clarck & Pascal BOYER. 2005. « Causal Inferences. Evolutionary Domains and Neural Systems », in Reboul, Anne & Gloria Origgi (dir.). *Causality, Interdisciplines.org*, disponible en ligne : <http://www.interdisciplines.org/causality> [consulté en janvier 2006].
- BARSALOU, Lawrence. 2008. « Grounded Cognition », *Annual Review of Psychology*, vol. 59, pp. 617-645.
- BROWN, Roger & James KULIK. 1982. « Flashbulb Memories », in Neisser, Ulric (dir.). *Memory Observed. Remembering in Natural Contexts*, San Francisco, Freeman & Company, pp. 23-40.
- BRUNER, Jerome. 1957. « On Perceptual Readiness », *Psychological Review*, vol. 64, pp. 123-152.
- 1958. « Social Psychology and Perception », in MacCoby, Eleanor & al. (dir.). *Readings in Social Psychology*, New York, Holt, pp. 85-94.
- CAMUS, Jean-François. 1998. « Attention », in Houdé, Olivier & al. (dir), *Vocabulaire de sciences cognitives*, Paris, PUF, pp. 53-56.
- CASATI, Robert. 1998. « Qualia », in Houdé, Olivie & al. (dir), *Vocabulaire de sciences cognitives*, Paris, PUF, pp. 328-330.
- CHANGEUX, Jean-Pierre. 1998 [1983]. *L'Homme neuronal*, Paris, Odile Jacob.
- 2002. *L'Homme de vérité*, Paris, Odile Jacob.
- (dir.). 2003. *Gènes et culture. Enveloppe génétique et variabilité culturelle*, Paris, Odile Jacob/ Collège de France.
- CHOMSKY, Noam. 1971 [1965]. *Aspect de la théorie syntaxique*, Paris, Seuil.
- 1979 [1957]. *Structures syntaxiques*, Paris, Seuil.
- COHEN, Neal & Larry SQUIRE. 1980. « Preserved Learning and Retention of Pattern-Analyzing Skill in Amnesia: Dissociation of Knowing How and Knowing What », *Science*, vol. 210, n° 4466, pp. 207-210.
- DACREMONT, Catherine. 2009. « Analyse descriptive : Comment le praticien de l'évaluation sensorielle construit-il une terminologie sensorielle ? », in Betran-Vidal, Danièle (dir.). *Les mots de la santé. 2.*, Lyon, Travaux du CRTT, pp. 163-174.
- DAMASIO, Antonio. 1999. *Le sentiment même de soi. Corps, émotion, conscience*, Paris, Odile Jacob.
- 2001 [1995]. *L'erreur de Descartes*, Parfschis, Odile Jacob.
- 2003. *Spinoza avait raison. Joie et Tristesse, le cerveau des émotions*, Paris, Odile Jacob.
- DAVIDOFF, Jules. 2001. « Language and Perceptual Categorisation », *Trends in Cognitive Science*, vol. 5, n°9, pp. 382-387.
- DAVIDOFF, Jules, Elisabeth FONTENEAU & Joel FAGOT. 2008. « Local and Global Processing: Observations from a Remote Culture », *Cognition*, vol. 108, n° 3, pp. 702-709.
- DEHAENE, Stanislas, Michel KERSZENBERG & Jean-Pierre CHANGEUX. 1998. « A Neuronal Model of a Global Workspace in Effortful Cognitive Tasks », *PNAS*, vol. 95, pp. 14529-14534.
- DISSA, Andréa. 1988. « Knowledge in Pieces », in Forman, George & Peter Pufall (dir.). *Constructivism in the Computer Age*, Hillsdale, Erlbaum, pp. 49-70.
- EDELMAN, Gerald. 2000 [1992]. *Biologie de la conscience*, Paris, Odile Jacob.
- EDELMAN, Gerald & Giulio TONIONI. 2001 [2000]. *Comment la matière devient conscience*, Paris, Odile Jacob.
- ERICKSON, Robert. 2008. « A Study of the Science of Taste: On the Origins and Influence of the Core Ideas », *Behavioral and brain sciences*, vol. 31, pp. 59-105.
- FLAVELL, John & Henry WELLMAN. 1977. « Metamemory », in Kail, Robert & John Hagen (dir.). *Perspectives on the Development of Memory and Cognition*, Hillsdale, Erlbaum, pp. 3-33.

- GARANDERIE (DE LA), Antoine. 1989. *Défense et illustration de l'introspection. Au service de la gestion mentale*, Paris, Centurion.
- GARDNER, Howard. 1993 [1985]. *Histoire de la révolution cognitive. La nouvelle science de l'esprit*, Paris, Payot.
- GELMAN, Susan. 2005 [2003]. *The Essential Child. Origins of Essentialism in Everyday Thought*, New York, Oxford University Press.
- GIBSON, James. 1966. *The Senses Considered as Perceptual Systems*, Boston, Houghton Mifflin.
- 1977. « The Theory of Affordances », in Shaw, Robert & John Bransford (dir.). *Perceiving, Acting and Knowing*, Hillsdale, Lawrence Erlbaum, pp. 67-82.
- 1979. *The Ecological Approach to Visual Perception*, Boston, Houghton Mifflin.
- GOLDSTEIN, Julie, Jules DAVIDOFF & Debi ROBERSON. 2009. « Knowing Color Terms Enhance Recognition: Further Evidence from English and Himba », *Journal of Experimental Child Psychology*, vol. 102, n° 2, pp. 219-238.
- GRAF, Peter & Daniel SCHACTER. 1987. « Selective Effects of Interference on Implicit and Explicit Memory for new Association », *Journal of Experimental Psychology. Learning, Memory and Cognition*, vol. 13, n° 1, pp. 45-53.
- HAYES, Patrick. 1978. « The Naïve Physics Manifesto », in Michie, D. (dir.). *Expert System in the Micro-Electronic Age*, Edimbourg, Edinburgh University Press, pp. 242-270.
- KAISER, Mary, John JONIDES & Joanne ALEXANDER. 1986. « Intuitive Reasoning about Abstract and Familiar Physics Problems », *Memory and Cognition*, vol. 14, pp. 308-312.
- KARMILOFF-SMITH, Annette. 1992. *Beyond Modularity. A Developmental Perspective on Cognitive Science*, Cambridge, MIT Press.
- KOENIG, Olivier. 1998. « Représentation. Neurosciences », in Houdé, Olivier & al. (dir.), *Vocabulaire de sciences cognitives*, Paris, PUF, pp. 347-348.
- LAZER, David, Alex PENTLAND, Lada ADAMIC, Sinan ARAL, Alberto-Lazlo BARABASI, Devon BREWER, Nicholas CHRISTAKIS, Noshir CONTRACTOR, James FOWLER, Myron GUTMANN, Tony JEBARA, Gary KING, Michael MACY, Deb ROY & Marshall VAN ALSTYNE. 2009. « Computational Social Science », *Science*, vol. 323, pp. 721-723.
- LINTON, Marigold. 1982. « Transformations of Memory in Everyday Life », in Neisser, Ulrich (dir.). *Memory Observed. Remembering in Natural Contexts*, San Francisco, Freeman & Company, pp. 77-91.
- LOGAN, Gordon & Joseph ETHERTON. 1994. « What is Learned During Automatization? The Role of Attention in Constructing an Instance », *Journal of Experimental Psychology. Learning, memory and cognition*, vol. 20, n° 5, pp. 1022-1050.
- MARR, David. 1982. *Vision. A Computational Investigation into the Human Representation and Processing of Visual Information*, New York, W.H. Freeman.
- MAZET, Corinne. 1991. « Fonctionnalité dans l'organisation catégorielle », in Dubois, Danièle (dir.). *Sémantique et cognition. Catégorie, prototype, typicalité*, Paris, Ed. CNRS, pp. 89-100.
- MCCLOSKEY, Michael. 1983. « Naïve Theories of Motion », in Gentner, Dedre & Albert Stevens (dir.). *Mental Models*, Hillsdale, Lawrence Erlbaum, pp. 299-324.
- MUNGER, Steven. 2009. « Noses Within Noses », *Nature*, vol. 459, pp. 521-523.
- NEISSER, Ulric. 1976. *Cognition and Reality. Principles and Implications of Cognitive Psychology*, New York, Freeman & Company.
- (dir.). 1982a. *Memory Observed. Remembering in Natural Contexts*, San Francisco, Freeman & Company.
- 1982b. « Snapshots or Benchmarks? », in Neisser, Ulric (dir.). *Memory Observed. Remembering in Natural Contexts*, San Francisco, Freeman & Company, pp. 43-48.
- NETTLE, David. 2005. *Happiness. The Science Behind your Smile*, Oxford, Oxford University Press.
- PIATTELLI-PALMARINI, Massimo (dir.). 1979. *Théories du langage, théories de l'apprentissage. Le débat entre Jean Piaget et Noam Chomsky*, Paris, Seuil.
- PIÉRON, Henry. 1973. *Vocabulaire de la psychologie*, Paris, PUF.
- REVERDY, Caroline, François CHESNEL, Pascal SCHLICH, Egon KOËSTER & Christine LANGE. 2008. « Effect of Sensory Education on Willingness to Taste Novel Food in Children », *Appetite*, vol. 51, n°1, pp. 156-165.
- RIVIÈRE, Stéphane, Ludivine CHALLET, Daniela FLUEGGE, Marc SPEHR, Ivan RODRIGUEZ. 2009. « Formyl Peptide Receptor-like Proteins are a Novel Family of Vomeronasal Chemosensors », *Nature*, vol. 459, pp. 574-577.
- ROBERSON, Debi, Jules DAVIDOFF, Ian DAVIES & Laura SHAPIRO. 2005. « Color Categories: Confirmation of the Relativity Hypothesis », *Cognitive Psychology*, vol. 50, pp. 378-411.
- ROZIN, Elisabeth. 1973. *The Flavor-Principle Cookbook*, New York, Hawtorn Books.
- ROZIN, Elisabeth & Paul ROZIN. 1981. « Some Surprisingly Unique Characteristics of Human Food Preferences », in Fenton, Alexander & Trefor Owen (dir.). *Food in Perspective*, Edinburgh, John Donald Publishing, pp. 243-252.
- SCHACTER, Daniel. 1992. « Understanding Implicit Memory: a Cognitive Neuroscience Approach ». *American Psychologist*, vol. 47, pp. 559-569.
- 1996. *Searching for Memory: The Brain, the Mind, and the Past*, New York, Basic Books.

- SCHERER, Klaus, Angela SHORR & Tom JOHNSTON (dir.). 2001. *Appraisal Processes in Emotion: Theory, Methods, Research*, Oxford, Oxford University Press.
- SCHNALL, Simone, Jennifer BENTON & Sophie HARVEY. 2008. « With a Clean Conscience. Cleanliness Reduces the Severity of Moral Judgement », *Psychological Science*, vol. 19, n° 12, pp. 1219-1222.
- SCHNALL, Simone, Jonathan HAIDT, Gerald CLORE & Alexander JORDAN. 2008. « Disgust as an Embodied Judgement », *Personality and Social Psychology Bulletin*, vol. 34, pp. 1096-1109.
- SMITH, Carol, Susan CAREY & Marianne WISER. 1985. « On Differentiation: a Case Study of the Development of Concepts of Size, Weight and Density », *Cognition*, vol. 7, pp. 301-15.
- SPELKE, Elizabeth. 1990. « Principles of Object Perception », *Cognitive Science*, vol. 14, pp. 29-56.
- SPELKE, Elizabeth, Ann PHILIPS & Amanda WOODWARD. 1995. « Infants' Knowledge of Object Motion and Human Action », in Sperber, Dan & al. (dir.). *Causal Cognition. A Multidisciplinary Debate*, Oxford, Clarendon Press, pp. 44-78.
- TAJFEL, Henri & Al WILKES. 1963. « Classification and Quantitative Judgement », *British Journal of Psychology*, vol. 54, pp. 101-114.
- THOMAS, Claire. 2009. « A Nose for Disease », *ScienceNOW*, vol. 422, n°4, en ligne : <http://sciencenow.sciencemag.org/cgi/content/full/2009/422/4?etoc> [Consulté en juin 2009].
- TULVING, Endel & Wayne DONALDSON. 1972. *Organisation of Memory*, New York, Academic Press.
- UEXKÜLL (VON), Jakob. 1965 [1934]. *Le monde des animaux suivi de Théorie de la signification*, Paris, Denoël.
- VARELA, Francisco. 1989 [1979]. *Autonomie et connaissance*, Paris, Seuil.
—1996 [1988]. *Introduction aux sciences cognitives*, Paris, Seuil.
- VARELA, Francisco, Evan THOMPSON & Eleanor ROSCH. 1993 [1991]. *L'inscription corporelle de l'esprit*, Paris, Seuil.
- WAXMAN, Sandra. 1999. « The Dubbing Ceremony Revisited: Object Naming and Categorization in Infancy and Early Childhood », in Medin, Douglas & Scott Atran (dir.). *Folkbiology*, Cambridge, MIT Press, pp. 233-284.
- WOBER, Mallory. 1966. « Sensotypes », *Journal of Social Psychology*, vol. 70, n° 2, pp. 181-189.
—1975. *Psychology in Africa*, Londres, International African Institute.
—1991 [1967]. « The Sensotype Hypothesis », in Howes, David (dir.). *The Variety of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, Toronto, University of Toronto Press, pp. 3-21.
- YUKI, Masaki, William MADDUX & Takahiko MASUDA. 2006. « Are the Windows to the Soul the Same to the East and West? Cultural Differences in Using the Eyes and Mouth as Cues to Recognize Emotions in Japan and the United States », *Journal of Experimental Social Psychology*, vol. 43, n°2, pp. 303-311.

9.3. En esthétique et littérature

- BLOCH, Béatrice. 2004. « Vers une sensorialité pure de la lecture ? Visualisation d'une lecture de *La bataille de Pharsale* de Claude Simon », *Cahiers de narratologie*, n° 11, en ligne : <http://revel.unice.fr/cnarra/document.html?id=7> [consulté en mars 2005].
- DIACONU, Mădălina. 2003. « The Rebellion of the "Lower" Senses: A Phenomenological Aesthetics of Touch, Smell, and Taste », in Chan-Fai, Cheung & al. (dir.). *Essays in Celebration of the Founding of the Organization of the Phenomenological Organizations*, en ligne : <http://www.o-p-o.net> [consulté en août 2008].
—2006. « Reflections on an Aesthetics of Touch, Smell and Taste », *Contemporary Aesthetics*, n° 4, en ligne : <http://www.contempaesthetics.org/newvolume/pages/article.php?articleID=385> [consulté en août 2008].
- DUPONT-BEURIER, Pierre-François. 2006. *Petite philosophie du Bricolage*, Paris, Milan.
- ELLENA, Jean-Claude. 2007. *Le parfum*, Paris, PUF.
- FLAMAND, Brigitte (dir.). 2006. *Le design. Essai sur des théories et des pratiques*, Paris, Institut Française de la Mode/Regard.
- GOODMAN, Nelson. 1990 [1968]. *Langages de l'art*, Nîmes, Jacqueline Chambon.
—1992 [1978]. *Manières de faire des mondes*, Nîmes, Jacqueline Chambon.
- HEINICH, Nathalie. 1998. *Ce que l'art fait à la sociologie*, Paris, Minuit.
- MANGUELIN, Eric. 2004. *Design, deux versions*, Saint Julien Molet Molette, Jean-Pierre Huguet Editeur.
- MICHAUD, Yves. 1999. *Critères esthétiques et jugements de goût*, Nîmes, Jacqueline Chambon.
—2003. *L'art à l'état gazeux. Essai sur le triomphe de l'esthétique*, Paris, Stock.
- OSBORNE, Harold. 1977. « Odours and Appreciations », *The British Journal of Aesthetics*, vol. 17, n° 1, pp. 37-48.
- POYNOR, Rick. 2002 [2001]. *La loi du plus fort*, Paris, Pyramid.
- RICHARD, Jean-Pierre. 1974. *Proust et le monde sensible*, Paris, Seuil.
- ROUDNITSKA, Edmond. 1977. *L'esthétique en question. Introduction à une esthétique de l'odorat*, Paris, PUF.
—1987. « L'univers du parfum », *Autrement. Odeurs, l'essence d'un sens*, n° 92, pp. 80-87.
- SIMON, Anne. 2004. « Odorat », in Bouillaguet, Annick & Brian Rogers (dir.). *Dictionnaire Marcel Proust*, Paris, Honoré Champion, pp. 704-705.

- SLOTEDIJK, Peter. 2002 [1998]. *Bulles. Sphère 1*, Paris, Pauvert.
—2006 [2004]. *Ecumes. Sphère 3*, Paris, Hachette.
- TADIE, Jean-Yves & Marc TADIE. 1999. *Le sens de la mémoire*, Paris, Gallimard.
- WATHELET, Olivier. 2007b. « Designers et anthropologues ? », *Design +*, n° 30, pp. 38-43.

9.4. Témoignages et récits³⁰⁹

- CHATELET, Noëlle. 1986. *Histoires de Bouches*, Paris, Mercure de France.
- DORIEZ, Michel. 2005. *Je ne peux plus me sentir*, Paris, Flammarion.
- FABRE, Jean-Henry. 1882. *Souvenirs entomologiques*, Paris, IDC, Leiden.
- KELLER, Helen. 2003 [1908]. *The World I Live In*, New York, New York Review Book.
- ZOLA, Emile. 1986. *Carnets d'enquêtes. Une ethnographie inédite de la France*, Paris, Plon.

³⁰⁹ La liste des œuvres qui ont constituées notre corpus est présentée dans l'annexe qui suit.

Annexes

Annexe 1.

Les odeurs domestiques via Internet

Cette annexe regroupe l'ensemble des objets dont les propriétés odorantes ont fait l'objet d'une mention explicite sur les forums de discussion que nous avons analysés sous la forme « odeur de »/ « parfum de ». Le nombre d'occurrences dans notre corpus initial composé de 3616 expressions est indiqué entre parenthèse. Après réduction par catégorie, nous avons obtenu 1014 occurrences.

Les descripteurs classés ici en préservant leur formulation originale, proposent un panorama non exhaustif – mais de notre point de vue suffisamment représentatif pour être signalé – des différents événements olfactifs qui font sens au sein de l'espace domestique en fonction d'un ancrage « topographique ». On retrouve l'approche du « champ odorant » développée par Lucienne Roubin (1989) où événements perceptifs et odorants sont en quelque sorte confondus. Nous avons regroupé ces indicateurs en six domaines odorants plus une catégorie générique.

4.1. Domaine culinaire

Abat ; agneau cuit ; agrumes ; ail (36) ; ail (en cuisson) ; ail (en gousse) ; ail (macérée) ; ail haché ; ail blanc ; ail des ours (6) ; ail en conserve (2) ; ail rose ; aioli ; alcool (2) ; aliments du réfrigérateur (2) ; aliments forts ; amande (essence de) ; amande douce ; ananas (2) ; andouillettes ; aneth ; anis ; anis étoilé ; aspérule ; bacon ; baies roses ; bambou ; bambou au riz ; banane ; barbecue (6) ; basilic (6) ; beurre cuit (3) ; beurre de cacao ; beurre fondu à la casserole ; beurre persillé ; bière ; biscuit de Savoie ; brioche chaude (3) ; brioche vendéenne ; brioche (13) ; brocoli (cuisson) (3) ; broyeur alimentation ; café (6) ; café (en graine) ; café (marc) ; café en torréfaction ; cafetière ; cake ; cake au framboise ; canard (cuisson) ; cancoillotte ; cannelle moulue ; cannelle (14) ; caprine ; capucine (3) ; caramel ; cari ; carotte (2) ; carotte (préparation) ; carotte sauvage ; casserole ; céleri ; céleri-rave ; cèpe (2) ; cerise ; chamallow grillé ; champignon ; champignons des bois ; châtaigne (4) ; chénopode blanc ; chewing-gum (2) ; chili ; chocolat (2) ; chou ; chou (cuisson) (13) ; chou (cuit) ; chou en conserve (2) ; choucroute ; chou-fleur ; chou-fleurs (cuisson) (5) ; ciabatta ; citron (18) ; citron (écorce)(2) ; citron (en glace) ; citron (jus de) (2) ; citron au feu ; cloche à fromage ; clou de girofle (18) ; cochonnaille ; cocktail (3) ; coing (3) ; confiture ; confiture (pot de) ; confiture fraise ; conserve de légume ; cookie (3) ; coriandre (3) ; crèmes ; crêpes (2) ; crevettes roses (3) ; cubes bouillons ; cuisine (37) ; cuisson (29) ; cuisson du pain ; cumin ; curcuma ; curry thaï ; date ; déjeuner ; desserts au chocolat ; durian ; eau (5) ; écorces d'agrumes ; épices (10) ; épices indiennes ; escargot, estragon (2) ; farine (3) ; farine d'avoine cuite ; farine de chanvre ; farine de gluten ; farine type 65 ; fenouil ; fibriane ; fleur d'oranger (3) ; foi ; foie gras ; fondue (6) ; fondue (huile) ; fondue savoyarde ; four (10) ; fournil ; fraise ; framboise ; frites ; friteuse (2) ; friture (10) ; fromage - brie de Melun ; fromage - camembert (2) ; fromage – coulommiers ; fromage - crottin de chavignol ; fromage – metton ; fromage – munster ; fromage – reblochon ; fromage – Roquefort ; fromage (21) ; fromage à fondue ; fromage bien fait ; fromage de chèvre (4) ; fromage frais ; fromage gras ; fromages biens puants ; fromenton ; fruits de mer ; gâche ; gâteau mulato ; gâteau (17) ; gâteau anniversaire ; gâteau au chocolat (8) ; gâteau au pomme ; gâteau banane ; gâteau fait maison ; gaufres ; gelée de sureau ; gingembre ; girofle ; gluten ; gourde (4) ; graisse ; graisse de cuisson ; hareng ; haricots verts (2) ; haricots verts (en stérilisation) ; herbes aromatiques (4) ; herbes de Provence (5) ; huile (6) ; huile d'argan (2) ; huile de cuisson ; huile de fondue ; huile de friture ; huile de noix ; huile d'olive (4) ; huîtres ; jambon en cuisson ; kougelhkopf ; lactaire délicieux ; lait (9) ; lait (crème) ; lait caillé (8) ; lait de bébé (2) ; lait de soja ; lait maternel (5) ; lait maternel commercial ; lait maternel *Nestlé* (2) ; lait suri ; lapin basquaise ; lard ; lasagne ; laurier (2) ; légumes ; levain (28) ; levure (19) ; liqueur de coing ; liqueurs (2) ; machine à pain (11) ; maitrank ; mandarine (4) ; mandarine au feu ; mangue (2) ; manioc ; margarine ; marinade pour poulet ; maroilles ; marron chaud ; mélasse (3) ; mélisse ; melokhia ; melon (12) ; menthe (4) ; menthe en infusion ; menthe poivrée alimentaire ; miel (2) ; morbier ; mousse au chocolat ; moutarde ; moutarde et vin ; muffin au chocolat ; munster (2) ; navets (cuisson) (2) ; noisette (5) ; noisette (liqueur de) ; noix de coco (crème) ; noix de coco en poudre ; nori (feuille de) ; nouilles chinoises ; nourriture (3) ; nourriture avariée ; nourriture de cantine ; nourriture nauséabonde ; œuf (11) ; œuf (coquille d') ; œufs à la coque ; œufs au plat ; oignon (25) ; oignon haché ; omelette (6) ; orange (10) ; orange (écorce) ; orange (pelure) ;

orange (zeste) ; orange et clous de girofle (2) ; orange et girofle ; oranges (peaux) au feu ; orties (en cuisson de soupe) (4) ; pain (60) ; pain à l'épeautre ; pain au beurre ; pain au fromage (2) ; pain au lait (2) ; pain au lardon chaud ; pain au levain ; pain brioché (4) ; pain campagnard ; pain chaud (15) ; pain de maïs ; pain d'épice en cuisson ; pain italien ; paiva ; pamplemousse ; paneton (2) ; pastis ; patacons ; patate ; pâté ; pâte à crêpes (2) ; pêche (2) ; persil ; petit-déjeuner ; petit pois (3) ; pieds de proc (2) ; pierrade (7) ; Pim's ; pintade ; pithiviers ; poireaux (6) ; poisson – anchois ; poisson – merlu et merluchon ; poisson – morue ; poisson – raie (4) ; poisson – roussette ; poisson – saumon (4) ; poisson – saumon fumé ; poisson (18) ; poisson (cuisson) (17) ; poisson cuit (2) ; poisson pas frais (2) ; poisson pourri ; poivre (2) ; pomme (3) ; pomme de terre (3) ; poolish (11) ; pop-corn ; porc ; potage ; potage de farine grillée ; poulet ; poulet cuit ; poulet déplumé ; poulet rôti ; poulets aux piments ; pourriture ; préparations pour bébé ; quiche lorraine ; quenelle (sauce) ; quinoa ; raclette (2) ; Raifort (plante) ; rascasse ; réfrigérateur (118) ; repas ; rillettes ; riz (2) ; riz basmati ; rognon ; rognon de mouton ; rognon de porc ; romarin (4) ; rôti ; rôti au four ; rouget ; sablés (petits) ; safran (3) ; saké ; sauce taboulé ; sauces ; saucisse ; saucisse (cuisson) ; saucisson ; sauge (4) ; sauge blanche ; sirops de fraise ; soupe ; soupes à potirons ; sucre vaniliné ; sureau ; sureau hièble ; sureau noir ; tajine (3) ; tanaise (2) ; tapenade ; tarte ; tarte au munster ; tarte salée ; tartine au fromage ; terrine ; thé ; thé en sachet (2) ; thé parfumé ; thon ; thon (en salade) ; thon coupé en dés ; thym (9) ; tofu ; tofu puant (2) ; tomate ; truffe (4) ; vanille (10) ; vanille (crème) ; vanille (poudre) ; veau (tendrons) ; végémite (2) ; verveine ; viande (4) ; viande avariée ; viande d'agneau ; viande de bœuf ; viande de bouc ; viande de mouton (5) ; viande de veau (2) ; viande décongelée ; viande pourrie ; vin (4) ; vin chaud (3) ; vinaigre (39) ; vinaigre blanc ; vinaigre de framboise ; vinaigre de vin ; volaille.

4.2. Domaine du corps cru

Aine ; aisselles (3) ; bave ; bébé (5) ; caca de bébé ; caca de ma fille ; cadavres ; chaire brûlée ; cheveux (9) ; collègue (3) ; compagnon ; corps (146) ; corps de bébé (5) ; corps de maman (2) ; corps d'enfant (3) ; couilles (2) ; cul ; doigts (21) ; eau (poche enceinte) ; enfants des autres ; femme irrégulière ; fréchin ; gaz bébé ; haleine (7) ; haleine de ma fille ; homme (mon) (2) ; hommes (les) (3) ; hormone ; intimité féminine (86) ; intimité masculine (24) ; joue ; main (27) ; maladie - otite (2) ; maman (2) ; mèches odorantes ; mémé ; nez ; noyer ; odorat du bébé (2) ; odorat en général (2) ; peau (6) ; peau d'un bébé ; personne ; pieds (23) ; pieds sales ; plis sous le ventre ; poignet ; relation sexuelle (9) ; sécrétions humaines ; seins (2) ; sexe (19) ; soi-même ; sueur (3) ; sueur rance ; transpiration (40) ; transpiration de pieds (8) ; transpiration main ; urine (8) ; urine de bébé ; urine fait pendant la nuit ; vomis (11) ; vomis bébé (2) ; vulve.

4.3. Domaine cosmétique

Aloé vera ; ambre (huiles essentielles) (2) bergamote (huile essentielle) ; bouteilles de parfums ; cade (huile essentielle) ; cade en poudre ; cèdre (huile essentielle) (2) ; cèdre (parfum de) (2) ; shampoing ; citron (essence) ; citronnelle (8) ; coco (en huile) ; cocotte (6) ; cosmétique (18) ; crème (3) ; crème corps *Sephora* ; crème pour bébé (3) ; crème pour la peau (2) ; crèmes cosmétique ; dentifrice (3) ; déodorant (6) ; déodorants textiles ; eau de Cologne (4) ; eau de Cologne lavande de *Laurence Dumont* ; eau de Cologne pour bébé ; eau de rose (3) ; eau de toilette (2) ; Eau de toilette à la verveine ; eau de toilette à l'ambre ; eau de toilette à l'orange ; eau de toilette *Adidas* pour femme ; eau de toilette *Trésor* de *Lancôme* ; eau de toilette *Caramel Sephora* ; eau parfumée *Nivea* ; échantillon de parfums ; essence aromatique ; essence de vanille (3) ; eucalyptus (huile essentielle) ; fleur d'arbre à thé (huile essentielle) ; fragrances ; gel douche (9) ; huile de bains ; huile prodige de *Nuxe* (14) ; huiles essentielles (21) ; huile essentielle lavande (6) ; huiles essentielles menthe ; huile essentielle eucalyptus (4) ; huile essentielle orange ; hile essentielle thym ; huile essentielle ylang ylang ; jasmin (poudre) ; lait pour le corps vanille de *Sephora* ; lavande (19) ; lotion cosmétique (10) ; menthe (essence de) (2) ; mytosil ; patchouli (essence) ; poudre de riz ; produit pour cheveux (3) ; savon (9) ; savon de Marseille (10) ; savon liquide ; savon noir ; sel particulier ; *Sephora* ; shampoing (4) ; vanille (parfum de) (4).

4.4. Domaine des parfums

7 fleurs de *l'Occitane* ; *24 Faubourg* d'*Hermès* ; *A*Men* de *Thierry Mugler* ; *l'Air du temps* de *Nina Ricci* ; *Alien* de *Thierry Mugler* (3) ; *Allure* de *Chanel* (5) ; *Ambre* de *l'Occitane* ; *Ambre sultan* de *Lutens* ; *Amor amor* de *Cacharel* (7) ; *Anaïs Anaïs* ; *Angel* de *Mugler* (7) ; *Aqua allegoria foliflora* de *Guerlain* ; *Aquanwoman* de *Rochas* ; *Arôme Calm* de *Lancôme* (2) ; *Be kissable* d'*Avon* ; *Bel ami* d'*Hermès* ; *Belles* de *Ricci* ; *Bois de miel* de *Lutens* (2) ; *Bois & fruits* de *Lutens* (3) ; *Bois farine* de *l'Artisan Parfumeur* (2) ; *Boss woman* (2) ; *Burberry Brit* de *Burberry* ; *Camelia* ; *Cartier* ; *Castelbajac* ; *Céline Dion* ; *Cerruti 1881* ; *Champagne* d'*Yves Saint Laurent* ; *Chance* de *Chanel* (4) ; *Channel n°5* (3) ; *Chantal Thomas* ; *Chrome* d'*Azzaro* ; *Cinema* d'*Yves*

Saint Laurent (2) ; *Coco mademoiselle* de Chanel (8) ; *Cologne* de Thierry Mugler (2) ; *Comme une évidence* d'Yves Rocher ; *Cristal noir* de Versace ; *Délice d'épices* de Nina Ricci (2) ; *Dinner by Bobbo* ; *Dior Addict* (2) ; *Diorissimo* ; *Dzing* de l'Artisan Parfumeur ; *Eau belle d'Azçaro* ; *Eau d'azur* de l'Occitane ; *Eau d'Hadrien* d'Annick Goutal ; *Eau de Cartier* (3) ; *Eau de Kenzo* (2) ; *Eau de Rochas* ; eau de soin sensuel *Kenzoeki* de Kenzo ; *Eau d'Eden* de Cacharel (2) ; *Eau des merveilles* ; *Eau d'été* de J'Adore ; *Eau d'Hermès* ; *Eau d'Issey Miyake* (5) ; *Eau Léacre* de Shalimar ; *Eau par Kenzo* (2) ; *Eau sensuelle* de Kenzoeki ; *Eau Torride* de Givenchy ; *Eclart d'Arpège* de Lanvin ; *Emporio Armani* (5) ; *Enjoy* de Patou ; *Et plus si affinité* de Thomas ; *Eternity* de Calvin Klein ; *Euphoria* de Calvin Klein (4) ; *Far away* d'Avon (4) ; *Féminité au bois* de Shisheido (2) ; *Féminité du bois* de Lutens ; *Fleur de citronnier* de Lutens ; *Fleur d'oranger* de Lutens ; *Flower by Kenzo* (5) ; *Fragile* ; *Fuai* ; *Gloria* de Cacharel (2) ; *Green tea* d'Elizabeth Arden ; *Gucci* : eau de parfum ; *Hanae Mori* ; *Heliotrope blanc* de LT Pivert ; *Heliotrope* d'Etro ; *L'Heure bleue* de Guerlain (2) ; *Hot couture* de Givenchy (2) ; *Hugo deep red* de Hugo Boss (2) ; *Hugo woman* de Hugo Boss (2) ; *Huile blanche sensuelle* de Kenzoeki ; *Hypnose* de Lancôme (2) ; *Hypnotique poison* de Dior (3) ; *Ines de la Fresange* ; *J'adore* de Dior (5) ; *Jicky* de Guerlain ; *Jungle* de Kenzo (3) ; *Kashava* de Kenzo ; *Lacoste* pour femme ; *Les belles* de Nina Ricci ; *L'Instant* de Guerlain (6) ; *Lolita Lempicka* (12) ; *Loulou Cacharel* ; *Love in Paris* de Nina Ricci (2) ; *Mademoiselle Coco* de Chanel (2) ; *Mademoiselle Noa* ; *Matin calin* de Comptoir Sud Pacifique ; *Miracle* de Lancôme (2) ; *Miss Dior* (3) ; *Miss me* de Stella Cadente ; *Mitsouko* de Guerlain ; *Monoï* d'Yves Rocher ; *Mûre sauvage* d'Yves Rocher ; *Musc Koublai Khan* de Lutens ; *Narciso Rodriguez* (2) ; *Night* d'Armani ; *Nog* de Cacharel ; *Noir du CDC* ; *Obsession* de Calvin Klein ; *Oh oui* de Lancôme ; *Omnia* de Bulgari ; *Organza* de Givenchy ; *Pampelune* ; *Parfum d'été* de Kenzo (2) ; *Passage d'enfer* de l'Artisan Parfumeur ; *Pivoine* de Melvita ; *Pleasures* de Lauder ; *Poison* de Dior (2) ; *Promesse* de Cacharel (4) ; *Pure poison* de Dior (6) ; *Ralph Lauren* (« le turquoise ») ; *Rem* de Reminiscence (3) ; *Rikyel* rose ; *Rush* de Gucci ; *Rykiel woman* de Sonia Rykiel ; *Sable* de Goutal ; *Samsara* Guerlain ; *Sculpture* de Nikos ; *Shalimar* (3) ; *Shining* de La Perla ; *Sicily* de Dolce & Gabbana (2) ; *Soft musk* d'Avon ; *Stella Mc Cartney* ; *Summer* de Kenzo ; *Tocade* (2) ; *Touch of pink* de Lacoste ; *Trésor* de Lancôme (4) ; *Ultra violet* de Paco Rabanne ; *Un jardin sur le Nil* d'Hermès ; *Vanille de bourbon* d'Yves Rocher ; *Vanille exquise* de Goutal ; *Vanille-chocolat* chez Sephora ; *Very irresistible* de Givenchy (5) ; *Very Irresistible Sensual* ; *Vetivier oriental* de Lutens ; *Voile d'ambre* d'Yves Rocher ; *Vol de nuit* de Guerlain ; *White musk* de Body Shop ; *Wish* de Chopard ; *Yves Rocher* ; parfum (43) ; parfum à la vanille de Sephora ; parfum à la violette ; parfum à l'amande cerise ; parfum au miel ; parfum d'ambiance ; parfum de sa maman (3) ; parfum de son homme (2) ; parfum de son patron (2) ; parfum d'intérieur ; parfum personnel ; parfum pour bébé ; parfum qui sent le savon ; parfum sur cheveux ; parfums d'intérieur (3).

4.5. Domaine domestique

Alcool à brûler ; allume-feu ; allumette craquée ; allumettes ; ammoniac (3) ; ampoule (3) ; ampoule parfumée (3) ; anti-mite ; appartement (18) ; argenterie (19) ; armoire (11) ; aspirateur (8) ; ; bac à douche (2) ; bac à glaçon (6) ; balatum (6) ; balcon ; benjoin (2) ; boîte en plastique (8) ; bouches d'aérations ; bougie parfumée (14) ; bougies ; bougies pour réchaud ; boutique d'encens ; brûle parfum ; brumes aromatiques ; canalisations (18) ; canapé ; canapé en cuir ; caravane ; cave ; cave à vin ; cendrier (3) ; chambre (4) ; chauffe-biberon ; cheminée ; chien (bac du) ; cire (2) ; cire d'abeille ; cire encaustique ; conduites d'eau évier ; congélateur (10) ; congélateur vide ; cour ; cuisine ; diffuseur d'odeur ; dortoir des bébé ; égouts (2) ; électroménager ; encens (9) ; encens (en grains : styrax) ; encens à la vanille ; encens en grain : benjoin ; encens en grain : mythe ; évier (13) ; fosse septique (2) ; fumeur de table ; humidificateur (2) ; lampe à huile ; lampe berger (2) ; lave-vaisselle (16) ; lit ; litière (15) ; litière de chat (4) ; maison (107) ; maison de campagne ; maison de mémé ; maison qui vit ; matelas (3) ; matériaux sol en jonc (2) ; meuble (8) ; meuble (vieux) ; meuble en bois ciré ; micro-onde (16) ; mijoteuse ; mobilier (5) ; moquette (2) ; moquette voiture (2) ; papier d'Arménie (13) ; parquet ; placard (11) ; placard à vaisselle (2) ; plancher ; pot pourri (3) ; poubelle (11) ; poussière ; produit commerce pour nettoyer carrelage (2) ; produit d'entretiens ; produit entretien du sol (2) ; produit lave vitre ; rideau de douche ; salle d'eau (8) ; salon (2) ; tapis (2) ; toilettes ; tuyau d'évacuation d'eau (2) ; vide ordure (4) ; vinaigre de toilette (2) ; W.C.

4.6. Domaine des textiles

Adoucissant (15) ; amande (en assouplissant) ; assouplissant (12) ; assouplissant (feuilles d') (3) ; boules à mite (2) ; chaussures (14) ; chemise ; coton lavé et séché au soleil ; couche de bébé ; couche pleine de bébé (3) ; couche sales ; couettes ; culotte (6) ; cuve de lessiveuse ; dessus de lit en boutis (6) ; doudou (3) ; draps (4) ; eau de lessive ; eau de rinçage ; enveloppe de Tang ; laine ; lavande (19) ; lavande dans armoire (4) ; lave-linge (8) ; laveuse ; lessive (25) ; lessive (produit) (13) ; lessive de la belle-mère ; lessive habituelle ; linge (52) ; linge humide (3) ; linge propre ; linge qui sent la lavande ; machine à laver (5) ; naphthaline (2) ; noix de lavage (2) ; oreiller (8) ; polaire ; poudre à lessiver (2) ; produit commerce - aide repassage ; produit commerce - brise ; produit lessive ; pulls ; pyjama ; repassage ; serviettes de toilette (6) ; souliers de course ; *Soupline* ; tablettes pour linge ; teinture vêtements ; textile (4) ; tissus ; t-shirt de mère ; vanille (essence de) (3) ; veste (5) ; vêtement (104) ; vêtement (sur) (12) ; vêtement amoureux ; vêtement avec odeur de maman ; vêtements de bébé (3) ; vêtements neufs (3).

4.6. Odorants non classés

Bouteilles vides ; brûlé (13) ; caoutchouc ; cèdre (2) ; champs humide après orage ; chat (2) ; chaud ; cheval ; chien (4) ; chien mouillé ; chlore ; cigarette (27) ; ciment ; cocotte en terre (1) ; collier de sa maman ; composte (4) ; coussin du chien ; coussins ; craie ; crâmé (2) ; cuir (4) ; cuir neuf ; dalle thermoplastique ; déboucheur professionnel ; déjection de chauve souris ; *Des*top* ; désinfectant (2) ; drains asséchés ; eau de Javel (18) ; école (3) ; équipement sportif après usage ; essence (5) ; étable ; fête (lendemain de) ; fête foraine ; feu (2) ; feu de bois ; fleur - pois de senteur ; fleurs ; fleurs - mimosa du voisin en fleur ; fleurs de Bach ; fleurs de lavande ; fleurs marinées ; fleurs séchées parfumées ; fumée (3) ; fumoir ; furète (urine de) (2) ; gaz (13) ; gaz d'échappement ; géranium ; géranium rose (2) ; gouache ; herbe ; herbe après tondue ; herbe coupée (2) ; herbe coupée séchée ; herbe fraîchement coupée ; herbe mouillée ; *Hertel*, hôtel de luxe ; humidité (13) ; installation ; jardin (4) ; jardin public ; jasmin ; lilas (2) ; lingette (3) ; lingettes pour meubles ; livre (vieux) ; magasin ; marché de Noël (3) ; marché de ville pittoresque ; marijuana ; macérations ; mauvaise odeur en général (2) ; mazout ; mémoire ; microbes ; moisi (5) ; moisissure (6) ; mouchoir (3) ; moufette (5) ; moule à gâteau ; moule à kougelhopf (2) ; moule de cuisson (3) ; moule en silicone (4) ; moules ; muguet (2) ; mycose (2) ; myrte ; Naples ; nature ; nettoyeur bon marché ; neuf ; nicotine ; Noël (4) ; orage (après) ; orage (terre après) ; orage (vent avant) ; ordures (3) ; osier (panier en) (2) ; peinture (15) ; peinture fraîche ; plante (une dont on cherche le nom) ; plastique (4) ; plat (3) ; plat en plastique (3) ; plat en terre ; poêles (2) ; pomme de pin (2) ; pot en verre ; poudre à canon ; préservatif ; produits chimiques (*thiol*) ; renfermé (8) ; résine ; rideau de fil (4) ; rilsan ; rose (2) ; roses séchées ; sac d'accouchement ; sacs ; salle de sport (2) ; sapin (2) ; savon vaisselle ; Selles-sur-cher ; siphon ; siphon à Chantilly usagé ; sirops à l'orange contre la toux ; soie brûlée ; soucis ; soude ; suie (2) ; supermarché ; tabac (18) ; tabac froid (2) ; tapis voiture ; térébenthine (2) ; théière ; théière en terre ; thermos ; thialcools ; transport en commun (3) ; *Tupperware* (19) ; tuyau ; urine de chat (17) ; vacances ; vaisselle (3) ; valise ; vernis ; verre ; vibromasseur ; *Vicks* (4) ; vieux (le) (2) ; ville ; ville - quartier indien ; violette ; voiture (8) ; Web ; white-spirit ; xylène ; *Zwieback*.

Annexe 2.

Les odeurs dans la littérature

Nous regroupons ici la liste des œuvres littéraires consultées.

1. Œuvres « classiques »

Nous avons consulté 765 œuvres, dont 602 contenaient au moins une description olfactive. Dans la liste suivante, les références en gris clair sont celles ne présentant pas d'anecdotes olfactives.

- About, Edmond. *Le roi des montagnes*. 1857 (roman)
- *Le nez d'un notaire*. 1862a (roman)
- *L'homme à l'oreille cassée*. 1862b (roman)
Adler, Alfred. *La connaissance des Hommes*. 1927 (essai)
Aimard, Gustave. *Les trappeurs de l'Arkansas*. 1858a (roman)
- *Le chercheur des pistes*. 1858b (roman)
- *Le grand chef des Aucas – tome 1*. 1858c (roman)
- *Le grand chef des Aucas – tome 2*. 1858d (roman)
- *Jim l'indien*. 1867 (roman)
- Balch, Thomas. *Les français en Amérique pendant la guerre de l'indépendance des Etats-Unis 1777-1783*. 1872 (essai)
Bainville (de), Théodore. *Le chat*. 1882 (roman)
Balzac (de), Honoré. *Les Chouans*. (C.H.. L.5). 1829 (roman)
- *La peau de chagrin*. 1832a (roman)
- *La femme de trente ans*. (C.H.. L.1. t.3). 1832b (roman)
- *Les célibataires 2. Le curé de Tours*. (C.H.. L.2. t.2). 1832c
- *Théorie de la démarche*. 1833a (essai)
- *Eugénie Grandet*. (C.H.. L.2. t.1). 1833b (roman)
- *Histoire des treize*. 1. Ferragus. (C.H.. L.3. t.1). 1834a (roman)
- *Histoire des treize*. 2. La duchesse de Langeais. (C.H.. L.3. t.1). 1834b (roman)
- *La recherche de l'absolu*. 1835a (roman)
- *Le contrat de mariage*. (C.H.. L.1. t.3). 1835b (roman)
- *Histoire des treize*. 3. La fille aux yeux d'or. (C.H.. L.3. t.1). 1835c (roman)
- *Le père Goriot*. (C.H.. L.3. t.1). 1835d (roman)
- *Le lys dans la vallée*. (C.H.. L.2. t.3). 1836 (roman)
- *Illusions perdues 1. Les deux poètes*. (C.H.. L.2. t.4). 1837 a(roman)
- *Les rivalités 1. La vieille fille*. (C.H.. L.2. t.3). 1837b (roman)
- *Les rivalités 2. Le cabinet des antiques*. (C.H.. L.2. t.3). 1839a (roman)
- *Etudes analytiques 3. Traité des excitants modernes*. 1839b (essai)
- *Une fille d'Eve*. (C.H. L.1. t.2). 1839c (roman)
- *Illusions perdues 2. Un grand homme de province à Paris*. (C.H.. L.2. t.4). 1839d (roman)
- *Béatrix*. (C.H.. L.1. t.3-4). 1839e (roman)
- *Les célibataires 1. Pierrette*. (C.H.. L.2. t.1). 1840 (roman)
- *Albert Savarus*. (C.H. L.1. t.1). 1842a (roman)
- *Mémoire de deux jeunes mariés*. (C.H. L.1. t.2). 1842b (roman)
- *Ursule Mirouët*. (C.H.. L.2. t.1). 1842c (roman)
- *Illusions perdues 3. Eve et David*. (C.H.. L.2. t.4). 1843a (roman)
- *Les parisiens en province 2. La muse du département*. (C.H.. L.2. t.2). 1843b (roman)
- *Le Colonel Chabert*. (C.H.. L.3. t.2). 1844a (roman)
- *Modeste Mignon*. (C.H.. L.1. t.4). 1844b (roman)
- *Un début dans la vie*. (C.H.. L.1. t.4). 1844c (roman)
- *Etudes analytiques 2. Petites misères de la vie conjugale*. 1846a (essai)
- *Les parents pauvres 1. La cousine Bette*. (C.H.. L.3. t.3). 1846b (roman)
- *Les parents pauvres 2. Le cousin Pons*. (C.H.. L.3. t.3). 1847 (roman)
Barbara, Charles. *L'assassinat du Pont-Rouge*. 1859 (roman)
Barbey d'Audrevilly, Jules Amédée. *Une histoire sans nom*. 1882 (roman)
Barbuse, Henry. *Le feu. Journal d'une escouade*. 1915 (essai romancé)
Barrès, Maurice. *Colette Baudoche. Histoire d'une jeune fille de Metz*. 1909 (roman)
Barrès, Jean-Baptiste Auguste. *Souvenirs d'un officier de la grande armée*. 1923 (récit biographique)
Baudelaire, Charles. *Edgar Allan Poe. Sa vie et ses œuvres*. 1856 (essai)
- *Fusées (1^{ère} partie des journaux intimes)*. 1887 (récit biographique)
- *Mon corps mis à nu (2^e partie des journaux intimes)*. 1887 (récit biographique)
- *Hygiène (3^e partie des journaux intimes)*. 1887 (récit biographique)
Bazin, René. *Baltus le lorrain*. 1926 (roman)
Beaugrand, Honnoré. *Jeanne la fileuse. Episode de l'émigration franco-canadienne aux Etats-Unis*. 1878 (roman)
Beaumont, Gustave de. *Marie ou l'esclavage aux Etats-Unis*. 1840 (roman et essai)
Bedier, Joseph. *Le roman de Tristan et Yseult*. 1900-05 (roman)
- *La chanson de Roland*. 1920-22 (roman)
Béland, Henri. *Mille et un jours en prison à Berlin*. 1919 (essai)
Benson, Robert-Hugh. *Le maître de la terre*. 1908 (roman)

- Bergson, Henri. *Le rire. Essai sur la signification du comique*. 1900 (essai)
- Bernanos, Georges. *L'imposture*. 1927 (roman)
- *La joie*. 1928 (roman)
 - *Un crime*. 1935 (roman)
 - *Le journal d'un curé de campagne*. 1936 (roman)
 - *Nouvelle histoire de Mouchette*. 1937 (roman)
 - *Monsieur Ouine*. 1946 (roman)
- Bernard, Claude. *Principes de médecine expérimentale*. 1865 (essai)
- Bernard, Tristan. *Aux abois. Journal d'un meurtrier*. 1933 (roman)
- Bernède, Arthur. *Belpégor*. 1927 (roman)
- Binet, Alfred. *La suggestibilité*. 1900 (essai)
- Boétie (de la), Etienne. *Discours de la servitude volontaire*. XVI^e siècle (essai)
- Bonaparte, Napoléon. *Œuvre*. t.1 à 5. 1821 (récit biographique)
- Bordeaux, Henry. *La maison*. 1913 (roman)
- Bougainville (de), Louis Antoine. *Voyage Autour du Monde. Par la frégate La boudeuse et le flûte L'Etoile*. 1771 (essai)
- Boulgakov, Mikhaïl. *Le maître et la marguerite*. 1928-1940 (roman)
- Bourget, Paul. *Le danseur mondain*. 1926 (roman)
- Brassey, Lady. *Voyage d'une famille autour du monde (A bord de son yacht «Le Sunbeam»)*. 1878 (récit biographique)
- Brontë, Charlotte. *Jane Eyre ou Les mémoires d'une institutrice*. 1847 (roman)
- Brontë, Emily. *Les Hauts de Hurle-vent*. 1847 (roman)
- Buchan, John. *Les trente-neuf marches*. 1915 (roman)
- *Le prophète au manteau vert*. 1916 (roman)
- Bulwer-Lytton, Sir Edward George Earle. *Les derniers jours de Pompéi*. 1834 (roman)
- Buysse. Cyriel, *C'était ainsi....* 1921 traduit du flamand par l'auteur (roman)
- Cartier. Jacques, *Voyage de J. Cartier au Canada*. 1535 environ (récit biographique)
- Caouette, Jean-Baptiste. *Le vieux muet*. 1901. (roman)
- Captaine Mayne Reid. *Les chasseurs de chevelures*. 1851 (roman)
- Caramaro, Gérard. *Les noces secrètes*. Non daté (roman)
- Cauvin, Henry. *Maximilien Heller*. 1871 (roman)
- Cervantès Saavedra, Miguel de. *L'ingénieux hidalgo Don Quichotte de la Manche*. t. 1. 1605 (roman)
- *L'ingénieux hidalgo Don Quichotte de la Manche*. t. 2. 1615 (roman)
- César, Jules. *La Guerre des Gaules*. 1^{er} siècle ACN (récit biographique)
- Chateaubriand, René. 1805 (roman)
- *Les Natchez*. 1831 (roman)
 - *Vie de Rancé*. 1844 (roman)
 - *Mémoires d'Outre-tombe*. 1849. (récit biographique)
- Choisy (Abbé de). *Journal du voyage de Siam fait en 1685 et 1686*. (récit biographique)
- Choderlos de Laclos, Pierre. *Les liaisons dangereuses*. 1782 (roman)
- Cleland, John. *Mémoire de Fanny Hill. Femme de plaisir*. 1749 (roman)
- Colette, *Claudine à l'école*. 1900 (roman)
- *Claudine à Paris*. 1901 (Roman)
 - *Claudine en ménage*. 1902 (roman)
 - *Claudine s'en va (Le Journal d'Annie)*. 1904 (roman)
 - *La retraite sentimentale*. 1907 (roman)
 - *L'ingénue libertine*. 1909 (roman)
 - *Mitsou ou comment l'esprit vient aux filles*. 1919 (roman)
 - *Chéri*. 1920 (roman)
 - *La maison de Claudine*. 1922 (récit biographique)
 - *Le blé en herbe*. 1923 (roman)
 - *La naissance du jour*. 1928 (roman « quasi biographique »)
 - *La seconde*. 1929 (roman)
 - *Sido*. 1930 (roman)
 - *La chatte*. 1933 (roman)
- Collins, Wilkie. *L'hôtel hanté*. 1878 (roman)
- *La Pierre de lune*. 1868 (roman)
- Conan, Laure. *Un amour vrai*. 1878 (roman)
- *Angéline de Montbrun*. non daté (roman)
- Conrad, Joseph. *Le frère de la côte*. 1923 (roman)
- Constant, Benjamin. *Adolphe*. 1816 (roman)
- Cooper, James Fenimore. *Le dernier des mohicans*. 1826 (roman)
- Coster, Charles de. *La légende et les aventures héroïques, joyeuses et glorieuses, d'Ulenspiegel et de Lamme Goedzak au pays de Flandres et ailleurs*. 1867 (roman)
- Coran (le)
- Courteline, Georges. *Messieurs les ronds de cuir*. 1893 (roman)
- Cox, Erle. *La sphère d'or*. 1925 (roman de SF)
- Daoust, Charles. *Cent-vingt jour de service actif*. Montréal. 1886 (essai)
- Darien, Georges. *Le voleur*. 1898 (roman)
- Darwin, Charles. *De l'origine des espèces*. 1859 (essai)
- *Observations généalogiques sur les îles volcaniques*. 1844 (essai)
- Daudet, Alphonse. *Le Petit Chose*. 1866-7 (roman)
- *Les aventures prodigieuses de Tartarin de Tarascon*. 1872 (roman)
 - *Le nabab. Roman de mœurs parisiennes*. 1877 (roman)
 - *Numa Roumestan. Mœurs parisiennes*. 1881 (roman)
 - *Sapho*. 1884 (roman)
 - *Tartarin sur les alpes*. 1885 (roman)
 - *Souvenirs d'un homme de lettres*. 1888 (essai)
 - *Port-Tarascon. Dernières aventures de l'illustre Tartarin*. 1890 (roman)
 - *L'évangéliste*. 1892 (roman)
- Defoe, Daniel. *Robinson Crusoé*. t. 1.. 1719 (roman)
- *Robinson Crusoé*. t. 2.. 1719 (roman)
 - *Moll Flanders*. 1722 (roman)
- Deslys, Charles. *L'ami du village – maître Guillaume*. 1880 (roman)
- Dick, Vincelas Eugène. *L'enfant mystérieux*. 1880-90 (roman)
- *Un drame au labrador*. 1897 (roman)
 - *Le roi des étudiants*. 1903 (roman)
- Dickens, Charles. *Oliver Twist*. 1837a (roman)
- *Aventures de Monsieur Pickwick*. t. 1. 1837b (roman)
 - *Aventures de Monsieur Pickwick*. t. 2. 1837c (roman)
 - *Le magasin d'Antiquité*. t. 1. 1840a (roman)
 - *Le magasin d'Antiquité*. t. 2. 1840b (roman)
 - *Barnabé Rudge*. t. 1. 1841a (roman)

- Barnabé Rudge. t. 2. 1841b (roman)
- *David Copperfield*. t. 1. 1849-50 (roman « quasi biographique »)
- *David Copperfield*. t. 2. 1849-50 (roman « quasi biographique »)
- *Les grandes espérances*. t. 1. 1861. (roman)
- Diderot, Denis. *Les bijoux indiscrets*. 1748 (roman)
- *De la suffisance de la religion naturelle*. 1746 (essai)
- *Pensées sur l'interprétation de la nature*. 1751 (essai)
- *Addition aux pensées philosophiques*. 1762 (essai)
- *Supplément au voyage de Bougainville*. 1772 (essai)
- *Regrets sur ma vieille robe de chambre*. 1772. (essai)
- *Jacques le fataliste et son maître*. 1796 (roman)
- *Le neveu de Rameau*. 1805 (essai)
- *Essai sur la vie de Sénèque et sur les règnes de Claude et de Néron*. non daté (essai)
- Dostoïevski, Fédor Mikhaïlovitch. *Les Pauvres gens*. 1845 (roman)
- *Carnet d'un inconnu (Stépanchikovo)*. 1859 (roman)
- *Souvenir de la maison des morts*. 1863 (roman)
- *Crime et châtement* suivi du *Journal de Raskolnikov*. 1866 (roman)
- *Le joueur*. 1866b (roman)
- *L'éternel mari*. 1870 (roman)
- *Les possédés*. 1872 (roman)
- *Les frères Karamazov*. 1880 (roman)
- Doyle, Arthur Conan. *Une étude en rouge*. novembre 1887 (roman)
- *Le signe des quatre*. février 1890 (roman)
- *Les chiens de Baskerville*. août 1901-mai 1902 (roman)
- *Jim Harrison, boxeur*. 1910a (roman)
- *Micab Clarke*. t. 1. *Les recrues de Monmouth*. 1910b (roman)
- *Micab Clarke*. t. 2. *Le capitaine Micab Clarke*. 1911a (roman)
- *Micab Clarke*. t. 3. *La bataille de Sedgemoor*. 1911b (roman)
- *La vallée de la peur*. septembre 1914-mai 1915 (roman)
- Du Boisgobey, Fortuné. *Le crime de l'omnibus*. 1881 (roman)
- *La main froide* 1889 (roman)
- Dumas, Alexandre. *Les trois mousquetaires*. 1844 (roman)
- *Vingt ans après*. 1845a (roman)
- *La reine Margot*. t. 1. 1845b (roman)
- *La reine Margot*. t. 2. 1845c (roman)
- *La dame de Monsoreau*. t.1. 1846a (roman)
- *La dame de Monsoreau*. t.2. 1846b (roman)
- *La dame de Monsoreau*. t.3. 1846c (roman)
- *Le vicomte de Bragelonne*. t.1. 1848-50a (roman)
- *Le vicomte de Bragelonne*. t.2. 1848-50b (roman)
- *Le vicomte de Bragelonne*. t.3. 1848-50c (roman)
- *Le vicomte de Bragelonne*. t.4. 1848-50d (roman)
- *La San Felice*. t. 4. 1864-5a (roman)
- *La San Felice*. t. 5. 1864-5b (roman)
- Dumas fils, Alexandre. *La dame aux camélias*. 1848 (roman)
- Eekhoud, Georges. *La nouvelle Carthage*. 1888 (roman)
- *Escal. Vigor*. 1899 (roman)
- *La faneuse d'amour*. 1900 (roman)
- Epictète, *Pensées*. début XVIII^e (essai)
- Eckmann-Chatrion, *Histoire d'un conscrit de 1841*. 1864a (roman)
- *L'ami Fritz*. 1864b (roman)
- *Waterloo*. 1865 (roman)
- Eschyle, *Tragédies*. X^e siècle ACN (théâtre)
- Esopé, *Fables*. T. 1. VII^e siècle ACN (récits)
- *Fables*. T. 2. VII^e siècle ACN (récits)
- Fabre, Jean-Henri. *Souvenirs entomologistes*. t.1. 1879 (essai)
- *Souvenirs entomologistes*. t. 2. 1882 (essai)
- *Souvenirs entomologistes*. t. 3. 1886 (essai)
- *Souvenirs entomologistes*. t. 5. 1897 (essai)
- Fénélon, François de Salignac De La Mothe. *Lettre à Louis XIV*. 1694 (essai)
- Féval (Père), Paul. *Le loup blanc*. 1843 (roman)
- *Le bossu*. 1857 (roman d'aventure)
- *La fabrique des crimes*. 1866 (roman)
- *Le cavalier Fortune*. 1868 (roman)
- Féval, Paul. *Les habits noirs*. t. 1. 1863 (roman)
- *Cœur d'acier. Les habits noirs*. t. 2. 1865 (roman)
- *Les rues de Jérusalem. Les habits noirs*. t. 3. 1868 (roman)
- *L'arme invisible. Les habits noirs*. t. 4. 1869 (roman)
- *Maman Léo. Les habits noirs*. t. 5. 1869 (roman)
- *L'avealeur de Sabre. Les habits noirs*. t. 6. 1869 (roman)
- *Le dernier vivant*. 1871 (roman)
- *Le vampire*. 1875 (roman)
- *Une histoire de revenants*. 1881 (roman)
- Fiévée, Joseph. *La dot de Suzette*. Non daté (roman)
- Flammarion, Camille. *La fin du monde*. 1894 (roman)
- Flaubert, Gustave. *Smorb*. 1839 (roman)
- *Correspondance 2^e série. 1850-1854* (récit biographique)
- *Correspondance 3^{ème} série. 1852 – 1854* (récit biographique)
- *Madame Bovary*. 1857 (roman)
- *Salammô*. 1862 (roman)
- *L'éducation sentimentale*. 1869 (roman)
- *Trois contes*. 1877 (roman)
- *Correspondance 9^e série*. 1880 (récit biographique)
- *Boward et Péculchet*. 1881 (roman)
- *Dictionnaire des idées reçues*. 1913 (essai)
- Florian, Jean-Pierre Claris. *Fables*. 1755-94 (fables)
- Forche, Olga. *Vêtu de pierre*. 1923 (roman)
- France, Anatole. *Le livre de mon ami*. 1885 (roman)
- *Crainquebille. Putois. Riquet et plusieurs autres récits profitables*. 1903 (nouvelles)
- *L'étui de nacre*. Non daté (nouvelles)
- *Les sept femmes de la Barbe-Bleue et autres contes merveilleux*. 1886 (roman)
- *Thaïs*. 1890 (roman)
- *Le jardin d'Épicure*. 1894 (essai)
- Fred & Coolmicro. *Chansons à boire & Chansons paillardes*. non daté (chansons)
- Fontenelle (de), Bernadette. *Histoire des oracles*. 1687 (essai)
- Fournier, Alain. *Le grand Meanlmes*. 1913 (roman)
- Fromentin, Eugène. *Un été dans le Sahara*. 1854 (roman)
- Frontin, Sextus Julius. *Les quatre livres des stratagèmes*. I^{er} siècle PCN (essai)

Gaboriau, Emile. *La corde au cou*. 1873 (roman)
 - *Monsieur Lecoq*. 1869 (roman)
 - *Les gens de bureau*. 1877 (roman)
 - *L'affaire Lerouge*. 1865 (roman)
 Galland, Antoine (traduction). *Les milles et une nuits*. t. 1. 1704a (fables)
 - *Les milles et une nuits*. t. 2. 1704b (fables)
 - *Les milles et une nuits*. t. 3. 1704c (fables)
 Galopin, Arnould. *La ténébreuse affaire de Green-Park*. 1910 (roman)
 Gandhi, Mohandas Karamchand. *Unto this last. Une paraphrase*. 1919 (essai)
 Gautier, Théophile. *Mademoiselle de Maupin*. 1835 (roman)
 - *De la mode*. 1858 (essai)
 - *Le roman de la momie*. 1858 (roman)
 - *Romans fantastiques* : Avatar ; Juttatura ; Spirite. 1856 (romans)
 - *Le capitaine fracasse*. 1863 (roman)
 - *Nouvelles fantastiques* 1866 (nouvelles)
 Gide, André. *Isabelle*. 1911 (roman)
 - *Les caves du Vatican*. 1914 (roman)
 - *La symphonie pastorale*. 1919 (roman)
 Girard, Rodolphe. *Marie Calumet*. 1904 (roman)
 Gobineau, Arthur de. *Le mouchoir rouge et autres nouvelles*. 1872 (roman)
 Gogol, Nikolai Vassilievitch. *Le Journal d'un fou*. 1835a (roman)
 - *Taras Boulba*. 1835b (roman)
 - *Les âmes mortes*. pt. 1 1842a. 1912. traductions (roman)
 - *Les âmes mortes*. pt. 2. 1842b traduction 1912 (roman)
 - *Nouvelles*. non datées (roman)
 - *Le manteau*. *Le nez*. 1842c (roman)
 - *Le Révizor*. 1836 (théâtre)
 Grimm, Jakob & Wilhelm. *Contes Merveilleux 1*. non daté a (récits)
 - *Contes Merveilleux 2*. non daté b (récits)
 Hauff, Wilhelm. *Contes Orientaux*. 1826-8 (fables)
 Heredia, José Maria de. *Les trophées*. 1842-1905 (roman)
 Heyse, Paul. *L'Arrabiata* ; *Les gardes-vignes* ; *Résurrection*. non daté (roman)
 Homère, *L'Iliade*. VIII^e siècle ACN (récit)
 - *L'Odyssée*. VIII^e siècle ACN (récit)
 - *Les hymnes homériques*. VIII^e siècle ACN (récit)
 Hugo, Victor. *Han d'Islande*. 1823 (roman)
 - *Bug-Jargal*. 1825 (roman)
 - *Notre Dame de Paris*. 1831 (roman)
 - *Les contemplations*. 1856 (poésie)
 - *Les misérables. t1. Fantine*. 1862a (roman)
 - *Les misérables. t2. Cosette*. 1862b (roman)
 - *Les misérables. t3. Marius*. 1862c (roman)
 - *Les Misérables. t4. L'idylle rue Plumet et l'épopée de Saint Denis*. 1862d (roman)
 - *Les Misérables. t5. Jean Valjean*. 1862e (roman)
 - *L'Homme qui rit*. 1869 (roman)
 - *L'Ane*. Non daté (poésie)
 - *L'année terrible*. 1872 (poésie)
 - *Quatre-vingt treize*. 1873 (roman)

Huysmans Joris-Karl. *A rebours*. 1884 (roman)
 - *Là-bas*. 1891 (roman)
 - *En Route*. 1895 (roman)
 Jaloux, Edmond. *L'escalier d'or*. 1921 (roman)
 Janzé (de), Charles Alfred. *Les huguenots. Cent ans de persécutions 1685-1789*. 1886 (essai)
 Jarry, Alfred. *Ubu Roi*. 1896 (théâtre)
 Jérôme K, Jérôme. *Trois hommes dans un bateau (sans oublier le chien !)*. 1889 (roman)
 Joyces, James. *Gens de Dublin*. 1914 (nouvelles)
 Kafka, Franz. *La Métamorphose*. 1912-3 (Nouvelles)
 - *La Colonie pénitentiaire*. 1919 (nouvelles)
 - *Lettres au père*. 1919 (récit biographique)
 - *Le château*. 1922-26 (roman)
 - *Le procès*. 1925 (roman)
 Kipling, Rudyard. *La plus belle histoire du monde*. 1893(roman)
 - *Le Livre de la Jungle*. 1894 (roman)
 - *Le second livre de la Jungle*. 1895 (roman)
 - *Histoires comme-ça*. Non daté (fables)
 - *Kim*. 1901 (roman)
 - *Les bâtisseurs de ponts*. 1902 (nouvelles)
 La Bruyère (de), Jean. *Les caractères*. 1688 (essai)
 La Fayette, Madame de. *La Princesse de Clèves*. 1689 (essai)
 La Fontaine, Jean de. *Fables Livre 1*. 1668-1694 (fables)
 - *Fables Livre 2*. 1668-1694 (fables)
 La Landelle, Gabriel de. *Le dernier des flibustiers*. 1884 (roman)
 La Rochefoucauld, François. *Réflexions ou sentences et maximes morales*. 1664 (essai)
 Labiche, Eugène. *Le voyage de monsieur Perrichon*. 1859 (théâtre)
 Lamartine, Alphonse de. *Méditations Poétiques*. 1820 (poésies)
 - *Graziella*. 1852 (récit biographique)
 Lautréamont, Isidore Ducasse. (Comte de). *Poésies*. 1870 (poésies)
 Le Fanu, Sheridan. *Carmilla*. 1871 (roman)
 Le Rouge, Gustave. *Le sous-marin Jules Verne*. 1902 (roman)
 - *Le prisonnier de la planète Mars*. 1908 (roman)
 - *La guerre des vampires*. 1909 (roman)
 Le Roy, Eugène. *Jacquou le croquant*. 1899 (roman)
 Leblanc, Maurice. *Arsène Lupin, gentleman cambrioleur*. 1907 (nouvelles)
 - *Arsène Lupin contre Sherlock Holmes*. 1908 (roman)
 - *L'aiguille creuse*. 1909 (roman)
 - *813*. 1910 (roman)
 - *Le bouchon de Cristal*. 1912 (roman)
 - *Les confidences d'Arsène Lupin*. 1913 (nouvelles)
 - *L'éclat d'obus*. 1916 (roman)
 - *Le triangle d'or*. 1918 (roman)
 - *L'île aux trente cercueils*. 1920 (roman)
 - *Les dents du tigre*. 1921 (roman)
 - *Les huit coups de l'horloge*. 1922 (roman)
 - *Dorothée, danseuse de cordes*. 1923 (roman)
 - *La comtesse de Cagliostro*. 1924 (roman)

- *La demeure mystérieuse*. 1929 (roman)
- *Le prince de Jéricho*. 1930 (roman)
- *La Barre-y-ra*. 1931 (roman)
- *La femme aux deux sourires*. 1933 (roman)
- *Victor. de la brigade mondaine*. 1933 (roman)
- *Le chapelet rouge*. 1934 (roman)
- *Les Milliards d'Arsène Lupin*. 1939 (en feuilleton. en livre en 1941). (roman)
- Leibniz, Wilhelm. *La monadologie et autres textes*. XVII^e (essai)
- Lemonnier, Camille. *L'enfant du crapaud*. 1888 (nouvelles)
- *L'Homme qui tue les femmes*. 1893 (nouvelles)
- *Ceux de la glèbe*. 1889 (nouvelles)
- *L'homme en amour*. 1897 (roman)
- *Une femme*. 1899 (roman)
- Léon, Abraham. *La condition matérialiste de la question juive*. décembre 1942 (essai)
- Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie. *Contes*. 1711-1780 (fables)
- Lermina, Jules. *Histoires incroyables*. 1885 (roman)
- *To-Ho le tueur d'or*. 1905 (roman)
- *L'effrayante aventure*. 1915 (roman)
- Leroux, Gaston. *La double vie de Théophraste Longuet*. 1903 (roman)
- *Le mystère de la chambre jaune*. 1907 (roman)
- *Le parfum de la dame en noir*. 1908a (roman)
- *L'Homme qui a vu le diable*. 1908b (nouvelles)
- *Le fautenil hanté*. 1909 (roman)
- *Quelques nouvelles terrifiantes*. 1911-14 (nouvelles)
- *Rouletabille chez le Tsar*. 1913a (roman)
- *Les cages flottantes. Premières aventures de Chéri-Bibi*. 1913b (roman)
- *Chéri-Bibi et Cécily. Premières aventures de Chéri-Bibi*. 1913c (roman)
- *L'épouse du soleil*. 1913d (roman d'aventure)
- *Le château noir*. 1916a (roman)
- *Les étranges noces de Rouletabille*. 1916b (roman)
- *L'homme qui revient de loin*. 1917a (roman)
- *Le capitaine Hyx. Aventures effroyables de M. Herbert de Renich*. t. 1. 1917b (roman)
- *La bataille invisible. Aventures effroyables de M. Herbert de Renich*. t. 2. 1917c (roman)
- *Palas et Chéri-Bibi. Nouvelles aventures de Chéri-Bibi*. 1919a (roman)
- *Fatalitas ! Nouvelles aventures de Chéri-Bibi*. 1919b (roman)
- *Le cœur cambriolé*. 1920 (roman)
- *Le crime de Rouletabille*. 1921 (roman)
- *La poupée sanglante*. 1923a (roman)
- *La machine à assassiner*. 1923b (roman)
- *Les ténébreuses 1. La fin d'un monde*. 1924a (roman)
- *Les ténébreuses 2. Du sang sur la Néva*. 1924b (roman)
- *Mister Flow*. 1927 (roman)
- Level, Maurice. *L'épouvante*. 1908 (roman)
- *Les portes de l'enfer*. 1910 (nouvelles)
- Ligne, Charles-Jeosph Prince de. *Lettres à la Marquise de Coigny*. 1787 (récit biographique)
- London, Jack. *Le peuple de l'abîme*. 1903-4 (essai)
- *Croc-Blanc*. 1907 (roman)
- *Une invasion sans précédent*. 1910 (nouvelles)
- Londres, Albert. *Au baigne*. 1924 (essai)
- *Adieu Cayenne*. 1932 (essai)
- Lorrain, Jean. *Sonyeuse*. 1903 (nouvelles)
- Loti, Pierre. *Azyade*. 1879 (roman)
- *Le roman d'un Spahi*. 1881 (roman)
- *Le Mariage de Loti*. 1882a (roman)
- *Suleïma*. 1882b (roman)
- *Mon frère Yves*. 1883 (roman)
- *Pêcheurs d'Islande*. 1886 (roman)
- *Madame Chrysanthème*. 1887 (roman)
- *Le roman d'un enfant*. 1890 (roman)
- *Ramuntcho*. 1897 (roman)
- *Figures et choses qui passent*. 1898 (roman)
- *Prime jeunesse*. 1919 (roman)
- Louÿs, Pierre. *Les chansons de Bilitis*. 1894 (roman)
- *Aphrodite : mœurs antiques*. 1896 (roman)
- *La femme et le pantin*. 1898 (roman)
- Machiavel. *Le Prince*. 1515 (essai)
- Maël, Pierre. *Un mousse de Surcouf*. 1925 (roman)
- Maeterlinck, Maurice. *Pelléas et Mélisande*. 1892 (théâtre)
- *L'oiseau bleu*. 1909 (théâtre)
- Maistre (de), Xavier. *Voyage autour de ma chambre*. 1794 (roman)
- *Expédition nocturne autour de ma chambre*. 1825 (roman)
- Mallarmé, Stéphane. *Poésies*. Non daté (poésie)
- Malet, Hector. *Sans famille*. 1878 (roman)
- *Baccara*. 1886 (roman)
- *En famille*. 1893 (roman)
- Marivaux. *Théâtre complet 1*. XVIII^e (théâtre)
- *Théâtre complet 2*. XVIII^e (théâtre)
- Marot, Clément. *L'adolescence clémentine – la suite de l'adolescence clémentine*. 1496-1544 (roman)
- Maspero, Gaston. *L'archéologie égyptienne*. 1887 (essai)
- Maupassant, Guy de. *Contes divers 1875-1880* (récits)
- *Des vers*. 1880 (poésie)
- *La maison Tellier*. 1881a (récit)
- *Contes divers*. 1881b (récit)
- *Mademoiselle Fiji*. 1882 (récit)
- *Clair de lune*. 1883a (récit)
- *Jocaste*. 1883b (fables)
- *Contes de la Bécasse*. 1883c (récit)
- *Une vie*. 1883d (roman)
- *Miss Harrier*. 1884a (roman)
- *Les sœurs Rondoli*. 1884b (roman)
- *Yvette*. 1884c (roman)
- *Contes du jour et de la nuit*. 1885a (récit)
- *Bel-ami*. 1885 (roman)
- *Monsieur Parent*. 1886 (fables)
- *Mont Oriol*. 1887a (roman)
- *Le Horla*. 1887b (contes)
- *Le rosier de Madame Hudson*. 1888a (contes)
- *Pierre et Jean*. 1888b (roman)
- *La main gauche*. 1889a (récit)
- *Forts comme la mort*. 1889b (roman)
- *Notre cœur*. 1890 (roman)
- Mérimée, Prosper. *Chronique du règne de Charles IX*. 1829a (roman)
- *Tamango*. 1829b (nouvelle)
- *La vénus d'Ille*. 1837 (roman)
- *Colomba*. 1840 (roman)

- Mirabeau, Le Conte de. *Le libertin de qualité*. XVIII^e (roman)
- Mirbeau, Octave. *Le jardin des supplices*. 1899 (roman)
- *Le journal d'une femme de chambre*. 1900 (roman)
- Mistral, Frédéric. *Mes origines*. 1906 (récit autobiographique)
- Moinaux, Jules. *Le monsieur au parapluie*. 1892 (roman)
- Molière. *Oeuvres complètes 1*. XVII^e (théâtre)
- *Oeuvres complètes 2*. XVII^e (théâtre)
- Montépin, Xavier de. *La porteuse de pain*. 1884 (roman)
- Montesquieu, *Lettres persanes*. 1721 (essai)
- Mourgue, Alain. *Dynamique de groupe*. Non daté (roman)
- Murgher, Henry. *Scènes de la vie de jeunesse*. 1851 (nouvelles)
- Musset, Alfred de. *Nouvelles et Contes 1. Œuvres complètes tome six*. 1837-8 pour les originaux (nouvelles)
- *Nouvelles et Contes 2. Œuvres complètes tome sept*. 1839-53 pour les originaux (nouvelles)
- Nerval, Gérard. *Promenade et souvenirs*. 1854-1855 (essai)
- Nietzsche, Frédéric. *La volonté de puissance*. 1887 (essai)
- *Ecce Homo*. 1888 (essai)
- *Ainsi parlait Zarathoustra*. 1891 (essai)
- Nodier, Charles. *Smarra ou Les démons de la nuit*. 1821 (roman)
- *La fée aux miettes*. 1832a (fables)
- *Jean-François les Bas-Bleus*. 1832b (fables)
- O'Squarr, Charles-Marie Flor. *Les fantômes, études cruelles*. 1885 (roman)
- Orczy, Baronne Emmuska. *Le mouron rouge*. 1905 (roman)
- Orwell, Georges. *La ferme des animaux*. 1945 (roman)
- *1984*. 1948 (roman)
- Pascal, Blaise. *De l'esprit géométrique*. 1657 (essai)
- *Les provinciales : ou les lettres écrites par Louis de Montalte à un provincial de ses amis et aux RR. PP. Jésuite*. 1657 (récit biographique)
- *Petits écrits philosophiques et religieux*. Posthume (essai)
- *Pensées sur la religion et quelques autres sujets*. Posthume (essai)
- Pergaud, Louis. *La guerre des boutons. Le roman de ma douzième année*. 1912 (roman)
- *Le roman de Mirant – chien de Chasse*. 1913 (roman)
- Perrault, Charles. *Contes*. Non daté (récit)
- Poe, Edgar Allan. *Les aventures d'Arthur Gordon Pym de Nautcket*. 1837 (roman)
- *Histoires extraordinaires*. 1856 pour la traduction par Baudelaire (récit)
- *Nouvelles histoires extraordinaires*. 1857 pour la traduction par Baudelaire (récit)
- *Histoires grotesques et sérieuses*. 1865 pour la traduction de Baudelaire (récit)
- *Derniers Contes*. 1887 pour la traduction de F. Rabbe (récit)
- Polidori, John William. *Le vampire*. 1819 (roman)
- Polo, Marco & Rubruquis. Guillaume de. *Deux voyages en Asie au XII^e siècle*. 1888 (essai)
- Ponson du Terrail, Pierre Alexis de. *La femme immortelle*. 1869 (Roman)
- Pont-Jet. René de, *Le fleuve des perles. L'araignée rouge*. 1850 (roman)
- Pouchkine, Alexandre. *Récits de Feu Ivan Pétrovitch Bielkine*. 1830 (récit)
- *La dame de Pique*. 1834 (roman)
- *La fille du capitaine*. 1836 (roman)
- Prévost, Abbé. *Manon Lescaut*. 1731 (roman)
- Prévost, Marcel. *Les demis vierges*. 1894 (roman)
- Proust, Marcel. *Du côté de chez Swan*. 1913 (roman)
- Racine, Jean. *La thèbaïde ou Les frères ennemis*. 1664 (théâtre)
- *Alexandre Le Grand*. 1665 (théâtre)
- *Andromaque*. 1667 (théâtre)
- Radiguet, Raymond. *Le diable au corps*. 1923 (roman)
- *Le bal du conte d'Orgel*. 1924 (roman)
- Regnard (de), *Voyage de Laponie*. Non daté (roman)
- *La provençale*. Non daté (récit)
- Reider, Paul. *Mademoiselle Vallentin*. Non daté (roman)
- Renard, Jules. *Histoires Naturelles*. 1896 (récits)
- *Poil de Carotte*. 1900 (récits)
- René, Charles. *La race inconnue*. 1910 (roman)
- *La coutume des ancêtres*. (roman)
- Renneville, Sophie de. *Conversations d'une petite fille avec sa poupée*. Suivi de *L'histoire de la poupée*. 1817 (roman)
- Rétif de la Bretonne, Nicolas-Edme. *La paysanne pervertie ou les Dangers de la ville*. 1784 (roman)
- Retté, Adolphe. *Au pays des lys noirs – Souvenirs de jeunesse et d'âge mûr*. 1922 (récit autobiographique)
- Riat, Georges. *L'âme du pays. Mœurs comtoises*. 1903 (roman)
- *Le village endormi*. Non daté (roman)
- Richebourg, Émile. *Jean Loup*. 1882 (roman)
- Rimbaud, Arthur. *Poésies*. Non daté (poésies)
- Riderhaggard, Henry. *Les mines du roi Salomon*. 1885 (roman)
- Rodenbach, Georges. *Bruges-la-morte*. 1892 (roman)
- *Les vies encloses*. 1896 (poésies)
- Romand, Marcel. *Le presque homme*. 1908 (roman)
- Rolland, Romain. *Jean Christophe. t. 1. L'aube*. 1904a (roman)
- *Jean Christophe. t. 2. Le matin*. 1904b (roman)
- *Jean Christophe. t. 3. L'adolescent*. 1904c (roman)
- *Jean Christophe. t. 4. La révolte*. 1905 (roman)
- *Jean Christophe. t. 5. La foire sur la place*. 1908a (roman)
- *Jean Christophe. t. 6. Antoinette*. 1908b (roman)
- *Jean Christophe. T. 7. Dans la maison*. 1908c (roman)
- Rosny, J.-H. (Joseph Henry Honoré et Séraphin Justin François Boex) dit. *La guerre du feu*. 1909-11 (roman)
- *Les autres mondes*. Non daté. (roman)
- *Les autres vies*. Non daté (roman)
- Rousseau, Jean-Jacques. *Les confessions*. 1782 (essai)
- *Les rêveries du promeneur solitaire*. 1817 (essai)
- Roussel, Raymond. *Locus Solus*. 1914 (roman)
- Sade, Marquis de. *Historiettes, contes et fabliaux*. 1788 (récit)
- *Les infortunes de la vertu*. 1787 (roman)
- *Justine ou les malheurs de la vertu*. 1791 (roman)
- Saint-Amand, François. *Madagascar*. non daté (poésie)

- Saint-Amand, Imbert de. *La cours de Louis XIV*. Non daté (essai)
- Saint-Exupéry, Antoine de. *Vol de nuit*. 1931 (roman)
- *Terre des hommes*. 1939 (roman)
 - *Le petit prince*. 1943 (roman)
 - *Lettre à un otage*. 1943 (roman)
- Sand, George. *La marquise*. 1832 (récit)
- *Aldo le rimeur*. 1833a (théâtre)
 - *Metella*. 1833b (roman)
 - *Lavinia*. 1833c (récit)
 - *Kourouglou*. 1833d (récit)
 - *André*. 1835 (roman)
 - *Le compagnon du tour de France*. 1840 (roman)
 - *La mare au diable*. 1846 (roman)
 - *François le Champi*. 1848 (roman)
 - *La petite fadette*. 1849 (roman)
 - *Le meunier d'Angibault*. 1852a (roman)
 - *Horace*. 1852b (roman)
 - *Leone Leoni*. 1853a (roman)
 - *Isodora*. 1853b (roman)
 - *Jacques*. 1853c (roman)
 - *Le château des désertes*. 1853d (roman)
 - *Jean Ziska*. 1853e (essai)
 - *Un hiver à Majorque*. 1855a (essai)
 - *Spiridion*. 1855b (roman)
 - *Promenades autour d'un village*. 1866 (essai)
 - *Mauprat*. 1867 (roman)
 - *Nanon*. 1872 (roman)
 - *Nouvelles lettres d'un voyageur*. 1877 (roman)
 - *Francia*. 1899 (roman)
 - *Mattea*. Non daté (roman)
 - *Gabriel*. Non daté (roman)
 - *Cora*. Non daté (récit)
- Sauvageot, Marcelle. *Laissez-moi*. 1934 (essai)
- Scholl, Aurélien. *Une chinoise*. 1894 (récit)
- Schwob, Marcel. *La croisade des enfants*. 1896 (essai)
- Scott, Walter. *Le nain noire*. 1816 (roman)
- *Rob Roy*. 1817 (roman)
 - *La fiancée de Lammermoor*. 1819 (roman)
 - *Ivanhoé*. 1820 (roman)
 - *Quentin Duward*. 1830 (roman)
- Scudéry, Madeline de. *Mathilde*. 1667 (roman)
- Segalen, Victor. *Stèles*. 1912 (poésies)
- Ségur, Mme la Comtesse de. *Nouveaux contes de fée pour les petits enfants*. 1857a (récit)
- *Les petites filles modèles*. 1857b (roman)
 - *Les malheurs de Sophie*. 1858 (roman)
 - *Les vacances*. 1859 (roman)
 - *L'auberge de l'ange-gardien*. 1863 (roman)
 - *Le général Dourakine*. 1863 (roman)
- Sénèque, *De la brièveté de la vie*. I^{er} siècle (essai)
- Shakespeare, William. *La comédie des méprises*. Circa 1593 (théâtre)
- *Roméo et Juliette*. 1595 (théâtre)
 - *Beaucoup de bruit pour rien*. 1598 (théâtre)
 - *Jules César*. 1599 (théâtre)
 - *Hamlet*. 1604 (théâtre)
 - *MacBeth*. 1605 (théâtre)
 - *Coriolan*. 1607 (théâtre)
 - *Timon d'Athènes*. circa 1607 (théâtre)
 - *La tempête*. 1611 (comédie)
- Shelley, Mary. *Frankenstein ou le Prométhée moderne*. 1817 (roman)
- Sienkiewics, Henry. *Quo Vadis ?* 1896 (roman)
- Sophocle. *Tragédies*. (Edipe Roi. Edipe à Colone. Antigone. Philocète. Electre. Ajax. Les trachiniennes). V^e siècle ACN (théâtre)
- Stendhal. *Le rouge et le noir*. 1830 (roman)
- *Lucien Leuwen*. 1834 (roman)
 - *La chartreuse de Parme*. 1838 (roman)
 - *Vittoria Accoramboni. Duchesse de Bracciano*. 1839a (roman)
 - *L'abbesse de Castro*. 1839b (récit)
 - *Les Cenci*. 1839c (récit)
 - *La duchesse de Palliano*. 1839d (récit)
 - *San Francisco a Ripa*. 1839e (récit)
 - *Vanina Vanini*. 1839f (récit)
 - *Trop de faveur tue*. 1839g (récit)
 - *Suora Scolastica*. 1839h (récit)
 - *Le coffre et le revenant*. non daté (récit)
- Stevenson, Louis. *L'île au trésor*. 1883 (roman)
- *L'étrange cas du Dr. Jekyll et de Mr. Hyde*. 1885 (roman)
 - *Le maître de Ballentrane*. 1889 (roman)
 - *Mille et une nuit*. Non daté (nouvelles)
- Stocker, Bram. *L'enterrement des rats et autres nouvelles*. 1874-1897 (nouvelles)
- *Dracula*. 1897 (roman)
 - *Le joyau des sept étoiles*. 1903 (roman)
- Stirner, Max. *L'unique et sa propriété*. 1900 (essai)
- Sue, Eugène. *Les mystères de Paris*. t. 1. 1842 (roman)
- *Les mystères de Paris*. t. 2. 1843a (roman)
 - *Les mystères de Paris*. t. 3. 1843b (roman)
 - *Les mystères de Paris*. t. 4. 1843c (roman)
 - *Les mystères de Paris*. t. 5. 1843d (roman)
 - *Le juif errant*. t. 1. 1844-5a (roman)
 - *Le juif errant*. t. 2. 1844-5b (roman)
 - *L'alouette du casque ou Victoria la mère des camps*. 1866 (roman)
- Swift, Jonathan. *Les voyages de Gulliver*. 1721 (roman)
- Tavernier, Edouard. *Histoires grises*. 1921 (nouvelles)
- Tchékhov, Anton Pavlovitch. *Ce fou de Platonov*. 1880 (théâtre)
- *Ivanov*. 1887 (théâtre)
 - *La mouette*. 1896 (théâtre)
- Theuriet, André. *Le mariage de Gérard*. Non daté (roman)
- Thoreau, Henry David. *La désobéissance civile*. 1849 (essai)
- Tinseau, Léon de. *Ma cousine au pot-au-feu*. 1889 (roman)
- Tolstoï. *Contes et nouvelles*. Non daté (récits)
- *La guerre et la paix*. t. 1. 1863-1869a (roman)
 - *La guerre et la paix*. t. 2. 1863-1869b (roman)
 - *La guerre et la paix*. t. 3. 1863-9c (roman)
 - *Anna Karénine*. t. 1. 1877a (roman)
 - *Anna Karénine*. t. 2. 1877b (roman)
- Toubin, Charles. *La ferme de Champ-de-pine*. 1855 (nouvelles)
- Tourgueniev, Ivan Sergueievitch. *Journal d'un homme de trop*. 1850 (nouvelle)
- *Dimriti Roudine*. 1856 (roman)
 - *Premier amour*. 1860 (roman)

- *Fantômes*. 1863 (récits)
- *Poèmes en prose*. 1879-82 (poésie)
- *Le champ de l'amour final*. 1881 (nouvelle)
- *Trois rencontres (souvenirs de chasse et de voyage)*. non daté (nouvelle)
- *Assez! Extrait du journal d'un peintre défunt*. 1864 (nouvelle)
- *Un rêve*. 1876 (nouvelle)
- *Toc... Toc... Toc!* 1870 (essai)

Tréogate, Loaisel de. *Lucile de Milcourt*. 1794 (essai)

Vallès, Jules. *Jacques Vingtras – L'enfant*. 1879a (roman)

- *Le bachelier*. 1879b (roman)
- *L'insurgé*. 1886 (roman)

Van Der Meersch, Maxence. *La maison dans la dune*. 1932 (roman)

Vatsyayana, *Kamasutra*

Verhaeren, Emile. *La multiple splendeur*. 1906 (poésie)

Verlaine, Paul. (Œuvre complètes vol. 1. 1902 (poésie)

Verne, Jules. *Cinq semaines en ballon*. 1862 (roman)

- *De la Terre à la Lune*. 1865 (roman)
- *Voyages et aventures du capitaine Hatteras*. 1866 (roman)
- *Autour de la Lune*. 1869 (roman)
- *Vingt mille lieues sous les mers*. 1870 (roman)
- *Une ville flottante*. 1871 (roman)
- *Aventures de trois russes et de trois anglais dans l'Afrique Australe*. 1872 (roman)
- *Le pays des fourrures*. 1873a (roman)
- *Le tour du monde en quatre-vingt jours*. 1873b (roman)
- *Le docteur Ox*. 1874 (nouvelles. suivi de *Maître Zacharius, Un hivernage dans les glaces et Un drame dans les airs*)
- *L'île mystérieuse*. 1875a (roman)
- *Les tribulations d'un chinois en Chine*. 1875b (roman)
- *Le Chancellor, Journal du passager J.-R. Kazallon*. 1875c (roman)
- *Voyage au centre de la Terre*. 1875d (roman)
- *Les enfants du capitaine Grant*. 1876a (roman)
- *Michel Strogoff*. 1876b (roman)
- *Les Indes noires*. 1877a (roman)
- *Hector Servadac. Voyages et aventures à travers le monde solaire*. 1877b (roman)
- *Les 500 millions de la Begun*. 1879 (roman)
- *La maison à vapeur*. 1880 (roman)
- *La Jaganda*. 1881 (roman)
- *L'école des Robinsons*. 1882a (roman)
- *Kéréban Le tétu*. 1882b (roman)
- *L'archipel en feu*. 1884 (roman)
- *Mathias Sandorf*. 1885 (roman)
- *Le billet de loterie (le numéro 9672)*. 1886 (roman)
- *Nord contre sud*. 1887 (roman)
- *Famille sans nom*. 1889a (roman)
- *Sans dessus dessous*. 1889b (roman)
- *Mistress Branican*. 1891 (roman)
- *Le château des Carpates*. 1892 (roman)
- *Claudius Bombarnac*. 1892 (roman)
- *L'île à hélice*. 1895 (roman)
- *Face au drapeau*. 1896 (roman)
- *Le sphinx des glaces*. 1897 (roman)
- *Le testament d'un excentrique*. 1899 (roman)
- *Le village aérien*. 1901 (roman)
- *La chasse au météore*. 1901 (roman)

- *Maître du monde*. 1904 (roman)
- *L'invasion de la mer*. 1905 (roman)
- *Le secret de Wilhelm Storitz*. 1910 (roman)

Vigny, Alfred de. *Les consultations du docteur noir*. 1832 & 1912 (romans)

Villiers de Lisle-Adams, Auguste. *Contes cruels – Nouveaux contes cruels*. 19^{ième} (récits)

Voltaire. *Le monde comme il va. vision de Babouc*. 1748 (récits)

- *Zadig*. 1748b (récits)
- *Micromégas*. 1752 (récits)
- *Candide*. 1759 (récits)
- *Le blanc et le noir*. 1764 (récits)
- *L'homme aux quarante écus*. (récits)
- *L'ingénu*. 1767 (récits)
- *Lettres philosophiques*. Non daté. (essai)

Weill, Simone. *L'Iliade ou Le poème de la force*. 1940-1 (essai)

Wells, Georges Herbert. *La machine à explorer le temps*. 1895 (roman)

- *L'île du docteur Moreau*. 1896 (roman)
- *L'homme invisible*. 1897 (roman)
- *La guerre des mondes*. 1898 (roman)
- *Les premiers hommes dans la lune*. 1901 (roman)
- *Miss Waters*. 1902a (roman)

Wharton, Edith. *La sonnette de madame*. 1902b (récits)

- *Au temps de la comète*. 1905 (roman)
- *La burlesque équipée du cycliste*. 1906 (roman)
- *La guerre dans les airs*. 1908 (roman)

Wilde, Oscar. *Le portrait de Dorian Gray*. 1891a (roman)

- *Le crime de Lord Arthur Savile*. 1891b (nouvelle)
- *Le portrait de monsieur W.H.*. 1906 (nouvelles)
- *La chasse à l'opossum*. non daté (nouvelle)
- *Salomé*. Non daté (théâtre)
- *Le prêtre et l'acolyte suivi de études d'art et littérature*. 1907 (nouvelle et essai)

Wyss, Johan David. *Le Robinson Suisse. ou Histoire d'une famille suisse naufragée*. 1812 (roman)

Young, Arthur. *Voyages en France pendant les années 1787. 1788. 1789. 1792* (essais)

Zaccone, Pierre. *Eric le mendiant*. 1853a (roman)

- *Le clan breton*. 1853b (récits)
- *La recluse*. 1882 (roman)

Zévaco, Michel. *Fleurs de Paris*. 1904 (roman)

- *Le capitain*. 1907a (roman)
- *La Paradaillon. Livre I.*. 1907b (roman)
- *Les Paradaillon. Livre II.* . 1913 (roman)
- *Les Paradaillon. Livre III.* . 1918 (roman)

Zola, Emile. *Thérèse Raquin*. 1867 (roman)

- *La fortune des Rougon*. 1870 (roman)
- *La curée*. 1872 (roman)
- *Le Ventre de Paris*. 1873 (roman)
- *La conquête de Plassans*. 1874 (roman)
- *La faute de l'abbé Mouret*. 1875 (roman)
- *Son excellence Eugène Rougon*. 1876 (roman)
- *L'assommoir*. 1877 (roman)
- *Une page d'amour*. 1878 (roman)
- *Nana*. 1880 (roman)

- *Pot-Bouille*. 1882 (roman)
 - *Au bonheur des dames*. 1883 (roman)
 - *La mort d'Olivier Bécaille*. 1884a(nouvelle)
 - *La Joie de Vivre*. 1884b(roman)
 - *Germinal*. 1885 (roman)
 - *L'œuvre*. 1886 (roman)
 - *La terre*. 1887 (roman)

- *Le rêve*. 1888 (roman)
 - *L'argent*. 1891 (roman)
 - *La débâcle*. 1892 (roman)
 - *Le docteur Pascal*. 1893 (roman)
 - *Contes à Ninon*. non daté (nouvelles)
 Zweig, Stefan. *Le joueur d'échec*. 1914. (nouvelle)

2. Œuvres « contemporaines »

Au gré de nos lectures romanesques « personnelles », nous avons collecté sur le même principe des anecdotes olfactives. La liste suivante réunit 31 ouvrages pour lesquels nous avons appliqué notre méthode d'analyse des données littéraires. Ils sont pour la plupart issus de cultures non francophones, ce qui permet une première et grossière comparaison inter-culturelle. Lorsque la langue de publication originale n'est pas le français, elle a été renseignée.

Ben Jelloun. Tahar. *Cette aveuglante absence de lumière*. 2001.
 Calvino. Italo. *Si par une nuit d'hiver*. 1980/ 1979. (italien)
 - *Sous le soleil Jaguar*. 1990/ 1986. (italien)
 Easton Ellis. Bret. *Glamorama*. 2000/ 1998. (anglais, USA)
 Etxebarria. Lucía. *Beatrix et les corps célestes*. 2001/ 1998. (espagnole, Espagne)
 Fagundes Telles. Lygia. *L'Heure nue*. 1996/ 1991. (portugais, Brésil)
 Ferrandino. Peppe. *Périclès le noir*. 1995/ 1993. (italien)
 Freeling. Nicolas. *L'amour à Amsterdam*. 1982/ 1962. (anglais, GB)
 - *Frontière belge*. 1965a. (anglais, GB)
 - *Psychanalyse d'un crime*. 1968/ 1965b. (anglais, GB)
 Irving. John. *L'épopée du buveur d'eau*. 1988/ 1972. (anglais, USA)
 Jha. Radhika. *L'odeur*. 2005/ 1999. (anglais, Inde)
 Jardin. Jean. *Le nain jaune*. 1978.
 Lewis. Roy. *Pourquoi j'ai mangé mon père*. 1990/ 1960. (anglais, USA)
 Maillet. Géraldine. *Prime Time*. 2003.
 Maupin. Armistead. *Chronique de San Francisco*. 1994/ 1978. (anglais, USA)
 - *Nouvelles chroniques de San Francisco*. 1995/ 1980. (anglais, USA)
 - *Autres chroniques de San Francisco*. 1996/ 1982. (anglais, USA)
 Modiano. Patrick. *Villa triste*. 1975
 Murakami. Ryû. *La guerre commence au-delà de la mer*. 1998a/ 1977. (japonais)
 - *Les bébés de la consigne automatique*. 1998b/ 1980. (japonais)
 - *Raffles Hotel*. 2002/ 1989. (japonais)
 - *Ecstasy*. 2006/ 1993. (japonais)
 - *Lignes*. 2000/ 1998. (japonais)
 Schmidt. Ane. *Ham*. 2002/ 1984. (danois)
 Sinisalo. Johanna. *Jamais avant le couché du soleil*. 2003/ 2000. (finnois)
 Toussaint. Jean-Philippe. *La télévision*. 2002/ 1997. *
 Tournier. Michel. *Lieux dits*. 2000.
 Valdes. Zoé. *Café nostalgia*. 1998/ 1997. (espagnol, Cuba)
 Wheihui. Zhou. *Shanghai baby*. 2003/ 1999. (mandarin, Chine)
 Welsh. Irving. *Trainspotting*. 1996/ 1993. (anglais, GB)

Annexe 3.

Présentation des informateurs (entretiens)

Dans l'esprit des travaux en sociologie compréhensive qui sont réalisés à partir d'entretiens semi-directifs (parmi les chercheurs que nous avons mobilisés : Jean-Claude Kaufmann, François de Singly, Anne Muxel), nous proposons une présentation succincte des quarante-quatre informateurs qui ont accepté de nous parler de leur intimité olfactive.

1. Anaïs, 28 ans, vit et travaille à Cannes dans un grand magasin. Partage un appartement avec son compagnon, Walter (44). Son père est décédé.

« Je ne cuisine pas. Je ne cuisine pas, donc tout est une cuisine presque inodore, dans ma cuisine, parce que c'est du tofu à la poêle, ça ne va rien dégager, j'ai du mal à sentir l'odeur de la viande quand je fais un truc pour ma chienne, ou des choses comme ça, parce que je l'associe à une odeur de mort. »

2. André, 49 ans, quatre enfants, né en République Centrafricaine, vit dans un petit appartement de la banlieue lyonnaise. Très ami de Marguerite (26) et Sandra (35).

« C'est un peu original, mais, les odeurs, moi je dirais que c'est à la base de beaucoup de choses. Parce que, moi personnellement, hein, il y a plein de choses que j'appréhende par les odeurs. Je m'y intéresse beaucoup. Les odeurs, ça me donne l'envie ! Ça me donne envie, tant sur le plan alimentaire, que même aussi sur le plan sexuel. Et ça, c'est peut-être sur mon point de vue, ça me pousse vers une autre sensation. »

3. Béatrice, 32 ans, vit et travaille à Lyon, fonctionnaire. Partage un appartement centre ville avec Quentin (33). Ils projettent d'avoir un enfant prochainement.

« Le gel douche, c'est pareil, c'est sucré : noix de coco, mangue, ... qu'est-ce qui a que j'aime bien ? Ah... par contre, la texture joue aussi. Parce que j'ai découvert des gels en mousse et je trouve ça vachement agréable, et j'ai du mal à comprendre ma mère qui se lave au savon. Autant au niveau de l'odeur qu'au niveau de la sensation. Elle, elle dit qu'elle a la sensation de ne pas être rincée. Mais, moi, je sais que ça reste sucré. D'ailleurs, tu pourras demander à Quentin, je ne sais pas si ce n'est pas un peu dur de n'avoir que des gels douche sucrés, tu vois [rires], l'orchidée, et des machins comme ça !? »

4. Bénédicte, 28 ans, employée de bureau, vit seule à Lyon.

« Si ce n'est pas du bleu [gamme de lessive], je ne prends pas ! [rires] On fera moins de lessive, on attendra qu'il y aie du bleu. On a déjà essayé d'autres trucs, pour les sous-vêtements on a déjà essayé d'autres couleurs, style savon de Marseille qui pourrait moins abîmer les sous-vêtements, et j'ai du mal à supporter l'odeur. Heureusement qu'on met des vêtements au-dessus. C'est comme ça. »

5. Chloé, 30 ans, en couple avec Karim (22), travaille en libéral à Lyon où elle vit également en appartement.

« Je ne mets pas du parfum tous les jours, je n'en mets que quand j'ai besoin de me sentir rassurée. J'en ai un échantillon au boulot comme ça je ne mélange pas. »

6. Christelle, 36 ans, mariée et deux garçons de 8 et 10 ans, cadre, vit dans une maison en bordure d'une petite ville belge. Epouse de François (14) et mère de Nathan (31). Elle est la sœur d'Elizabeth (11).

« Au niveau nourriture, je crois, la majorité vient de maman. C'est beaucoup d'aliments qu'on mangeait régulièrement. Bon, un truc que j'adore, c'est cuire un morceau de steak avec des éclats d'ail, mais d'abord rosés dans le beurre, pour donner du goût au beurre, comme ça, ça donne un goût à la viande... François, il n'aime pas trop [rires]. Mais moi, ça, c'est un goût qui vient d'ici, c'est maman qui faisait ça : de l'ail, tout ce qui est viande hachée, des trucs comme ça. »

7. Claire, 48 ans, divorcée, a deux enfants (dont Isabelle, 18) qui ont quitté le domicile familial. Vit dans la banlieue d'une grande ville de Belgique francophone.

« Quand mes enfants étaient petits, que j'avais des vêtements de gauche et de droite, même après des lessives, je savais dire de qui venait le T-shirt à l'odeur : de Tante Nicole, de mes cousins et tout ça. »

8. Claude, 26 ans, sans emploi, vit en couple avec Mélanie (28) à Nice, en appartement.

« Comme déo, heu ? ... Je mets... je ne sais pas ce que je mets ? C'est quoi Mel ? [Axe !]. Le Ushuaia, heu, mais heu, je vais pas percuter : je vais en finir un, en acheter un autre, et ce sera peut-être pas le même, mais ce n'est pas grave. Puis, même si j'en achète un neuf, je le mets, ça ne me plaît pas trop, et je vais le finir quand même. Ce n'est pas quelque chose d'important. »

9. Cyril, 53 ans, divorcé de Suzanne (37), père de Nathalie (30) et d'un garçon. Ingénieur, il vit dans une commune rurale de la région niçoise.

« Ce qu'on a hérité de ses parents, c'est comme une vérité ancrée en nous, ce qu'on aime et ce qu'on aime pas, ça vient de là. C'est comme la coriandre, je ne supporte pas. C'est inconscient. Ce sont des souvenirs qui font que telle chose on a une tendance pour ou une tendance contre. On croit que ça vient de nous, mais on l'a acquis quand on était jeune. Quand on entend ses parents dirent ça j'aime ou ça je n'aime pas, ça conditionne notre goût. »

10. Déborah, 33 ans, habite une chambre universitaire à Nice. Etudiante, elle multiplie les petits boulots. Son père est né au Portugal avant de venir s'installer dans une ville moyenne de la Côte d'Azur. Très amie avec Hakim (17).

« Moi je meurs quand je ne me lave pas les cheveux pendant trois jours. Parce que des fois, quand tu n'as pas le temps c'est horrible. Moi je trouve que les cheveux ça sent bon. Bon, après, au bout d'un moment, tu prends les odeurs, mais le premier jour, juste quand tu viens de te laver les cheveux, qu'est-ce que ça sent bon ! Alexandre, il a les cheveux longs, et l'autre jour, je lui sens, et je lui dis : qu'est-ce que ça sent bon, hmm, tu sens bon. »

11. Elizabeth, 37 ans, ingénieure, habite une maison dans un village ardennais en Belgique. Mariée à Thomas (40), ils ont trois filles. Elle est la sœur de Christelle (6).

« Moi je n'ai jamais été dans un magasin de parfum en me disant : tiens, qu'est-ce que je vais acheter ? J'en avais un quand j'étais toute jeune fille, que j'avais quinze ou seize ans, et je mettais toujours le même pendant des années, des années, des années, et puis un jour la femme de mon parrain m'en a offert un que j'ai vraiment apprécié, et depuis lors je mets celui-là ! Donc en fait, j'ai eu deux parfums en tout et pour tout dans ma vie [rires]. J'en mets tous les jours, mais je ne mets que celui-là. »

12. Fanny, 26 ans, chercheur en sciences humaines à l'Université de Nice. Habite en couple un appartement à Nice. Fille de Florian (13) et Sylvie (38).

« Tu sais ce que je voudrais pas que ça sente chez moi ? Que ça sente comme dans les maisons à [le village où habitent ses parents], il y a pas mal de vieux qui habitent dans des maisons et qui sentent... j'aime pas du tout l'odeur qu'il y a là-bas ! A la limite, chez ma nourrisse, par exemple, je ne voudrais pas que ça sente comme ça chez moi ! Je ne saurais pas trop t'expliquer ce que c'est, c'est un côté un peu de campagne, de vieux... Ce n'est pas très bon ! Je ne voudrais pas que ça sente comme ça ! »

13. Florian, 54 ans, travailleur social, vit une maison dans la Drôme. En couple avec Sylvie (38), père de trois enfants dont Fanny (12).

« C'est vrai que quand j'ai fait beaucoup de mécanique, moto, voiture, etc., pour se refaire le nez, pour qu'il redevienne un petit peu pure, c'est trois ou quatre jours quand on a tripoté l'essence, le cambouis, ou quand on est dans des parfums artificiels qui sont extrêmement forts. »

14. François, 39 ans, marié à Christelle (6), père de deux garçons dont Nathan (31), est gérant de magasin. Habite une maison en bordure d'une petite ville belge.

« C'est vrai que des fois, il y a une odeur qui est bien particulière : la gaufre de Liège. Quand tu te promènes dans une rue, d'office, cette odeur va aller titiller ton envie de manger. C'est comme quand tu es dans une kermesse, une foire, tu vas sentir l'odeur des frites, des hamburgers, tu te dis : « ah oui ! » C'est vrai que, quand on fait le compte, il y a pas mal d'odeurs que tu peux associer à certaines choses, et c'est vrai que ça te donne envie de manger, parce que [renifle] tu sens cette odeur-là. Mais pour moi, à nouveau, ce sont des odeurs qui sont beaucoup plus fortes. Des odeurs plus subtiles je vais peut-être passer à côté, sans m'en rendre compte. Tu as des gens qui ont un odorat plus aiguïsé les uns que les autres. Dans les cinq sens, il y en a toujours un que l'on va développer plus que les autres. »

15. Gilles, 42 ans, ingénieur, habite avec sa femme et sa fille une maison dans la périphérie lyonnaise. Membre de slow-food.

« L'odorat ça compte pas mal. Ça ouvre l'esprit, ça renvoie à des souvenirs, pas que culinaires d'ailleurs, ça peut aussi être source de bien-être. Je pense que je fais plus attention à l'environnement qu'avant quand j'étais dans mon monde avec la musique, mes écouteurs. Je n'étais pas du tout concerné par ce qu'il y avait aux alentours. Les odeurs, c'est plus une attention. »

16. Guillaume, 10 ans, vit à Lyon dans un appartement avec ses parents cadres.

« Les produits ça sent bon dans les machines. Alors, c'est pour ça que le linge, il sent bon. »

17. Hakim, 27 ans, étudie à l'Université de Nice en lettres. Né en Algérie, il réside en France depuis l'âge de deux ans. Célibataire, il habite une résidence universitaire de la ville.

« Le changement d'odeur, ça peut être quelque chose d'existential : l'envie de changer de vie, de liens avec le passé. Moi, je pense que ça pourrait m'arriver. Ce serait un facteur lié à un déménagement, changer d'amis, de style vestimentaire, et aussi changer de parfum. Ce serait aussi une manière de se détacher. »

18. Isabelle, 23 ans, vit en couple dans un appartement d'une grande ville de Belgique francophone. Travaille en libérale. Fille de Claire (7).

« Un Homme qui a dormi, c'est répugnant, c'est horrible. Ça me répugne. C'est fou, les hommes, c'est vraiment une odeur qui me répugne. Je déteste. Ben c'est l'odeur de nuit, c'est vraiment l'odeur des hommes de nuit. Je ne sais pas comment expliquer, l'odeur de pas propre et tout. Les hommes ça pue. »

19. Jacques, 48 ans, employé de bureau, vit dans une maison de ville avec Vinciane (41), en Belgique. A deux enfants d'un premier mariage.

« C'est comme je te parlais tantôt : il va y avoir une friterie dans le coin, tu n'as pas besoin d'être juste devant pour la sentir. Quand tu vas faire le marché, tu vas avoir le poisson, tu n'as pas besoin d'être juste devant pour savoir qu'il y a du poisson pas loin. Maintenant, dire que tu sens quelque chose de précis, non. Mais il y a une odeur de poissonnerie, de salé, je ne sais pas, qui fait que tu te dis que : « oh, la poissonnerie n'est plus très loin ». Rôtissoire de poulet : même chose, tu vas le sentir, parce qu'un poulet même ici, tu sens. Un poulet qui rôti, tu sens qu'il rôti. »

20. Jérôme, 29 ans, fonctionnaire, vit en appartement dans une petite ville de Belgique avec Tatiana (39). Ils ont eu un enfant peu après notre entretien.

« De mon enfance, je dirais qu'il y a deux types d'odeurs, en fait. Il y a les bonnes, et les mauvaises. Les bonnes, ce que j'admettais comme bonne odeur, c'était tout ce qui était plante, parce qu'il y avait beaucoup de plantes et de fleurs chez moi. Et puis il y a aussi l'odeur de quand ça a été nettoyé, fraîchement nettoyé. C'était des bonnes odeurs qui se dégageaient. Et les mauvaises, c'est quand tu as de la bouffe pour le chat qui traîne dans la cuisine, qu'il a fait chaud et que ça pue. Ça vraiment, je ne pouvais pas. A la limite, c'est plus lié à tout ce qui était pour les chats, parce que ma mère était de plus en plus à prendre des chats, ça puait ! »

21. Julie, 32 ans, est animatrice auprès d'enfants. Elle vit dans un petit appartement niçois. Très amie avec Fanny (12) et Olivia (32).

« L'odeur de la cigarette c'est l'odeur du dégoût et que ma mère ne supportait pas. Et au niveau de l'odeur c'est quelque chose qui me marquait beaucoup. Et je fume. Mais je suis loin de mes parents. Et je suis écaurée moi-même par la clope. »

22. Karim, 29 ans, doctorant en sciences, partage sa vie entre Lyon et son université. Il est le compagnon de Chloé (5).

« Un jour, on m'a offert un encens, ça sentait comme au Maroc, chez mes grands-parents, c'est vraiment une odeur particulière. A part ça, sinon, il n'y a pas de truc. A part la bouffe, je ne saurais pas te dire. Si : la viande séchée dans le cellier, ça, ça pue, enfin, c'est fort quand même. Mais bon, je n'ai pas trop de souvenir. C'est un autre espace au niveau odeur, mais de fond. »

23. Laurence, 38 ans, employée de bureau, en couple avec Luc (24), vivent dans une maison de village du Rhône. Ensemble, ils ont une fille de 10 ans.

« L'odeur, les épices, partout où je vais, je ramène des épices ! De Turquie j'ai ramené des épices. Pour kebab, exprès, et alors je les sens et je me retrouve là-bas ! ... »

24. Luc, 40 ans, commercial, vit en couple avec Laurence (23) dans une maison de village du Rhône avec leur fille de dix ans.

« [Enfant, dans le sud-ouest de la France] Selon les jours de vents, on sentait la distillerie. Vent marin, ça sentait la distillerie, et vent du nord, ça ne sentait plus. Chez moi, il n'y avait pas de jour sans vent, donc c'est utile. Le vent marin était un vent extrêmement humide, ça collait, le pin était raplapla. Alors que le vent du nord apportait le froid, la sécheresse et il était très, très fort. Alors que ici, c'est un pays où il n'y pas de climat en définitive. Il fait toujours pareil. »

25. Marc, 52 ans, travaille à la protection civile d'une petite ville de Belgique. Père de Tatiana (39) et d'un garçon de 27 ans. Vit en couple dans une grande maison.

« La fumée du bois, par exemple, là il y a des trucs qui passent. Il n'y a pas que l'odorat, il y a aussi le piquement des yeux du feu, mais c'est vrai qu'ils ont une senteur du bois différent. [Parle de sa maison de campagne en Ardèche]. Tout dépend du bois. Ca c'est le gros problème. Et c'est très difficile à dire. Bon, dans les fumées, c'est pareil : il y a la fumée du hêtre, il y a la fumée du chêne, il y a la fumée du frêne. C'est vrai que c'est quelque chose qui m'a marqué. Quand je reste assez longtemps dans la fumée, que ça a une odeur, je le sens, ben ça reste beaucoup plus que d'autres fumées je trouve. Et, c'est une odeur que je ne retrouve pas chez nous. Effectivement. Je ne sais pas ce que c'est. Moi j'ai l'impression que ça doit être du frêne ou du hêtre qu'on utilise là, qu'on amène. Et c'est vrai que c'est une senteur que je ne retrouve pas en Belgique. Au niveau de la fumée. (...) C'est une odeur qui me plaît bien, mais on ne la retrouve pas, est-ce que c'est la composition, je ne sais pas, moi, la terre, ou je ne sais pas comment, moi, où il pousse, c'est comme tout. »

26. Marguerite, 43 ans, animatrice de prévention santé, habite un appartement de la banlieue lyonnaise. Née en République Centrafricaine, elle est très amie avec André (2) et Sandra (35).

« Chez nous les choses se transmettent de mère en fille, c'est tout le temps qu'on apprend. C'est une affaire de filles. Il y a par exemple des pratiques pour ne pas que les choses sentent mauvais, pour que ça sente bon, le peu de chose que je sais ça m'a été transmis par ma mère. Idem l'hygiène, les manières de se laver pour ne pas qu'on sente fort. Jusqu'où il faut se laver pour ne pas sentir fort. »

27. Maud, 24 ans, éducatrice en collège, vit en collocation avec Olivia (32) à Nice. Travaille en milieu rural.

« Je sais que j'aime bien avoir des petites odeurs qui m'arrivent, un petit peu inopportunistement, j'aime bien avoir des petits trucs, comme ça, ça me plaît. Une petite odeur de fleur ou un parfum qui va te rappeler... un truc, une odeur connue. J'aime bien. Mais après, j'en parle pas spécialement. »

28. Mélanie, 26 ans, institutrice, en couple avec Claude (8). Vit en appartement.

« Ma mère, elle a une vraie attirance pour tout ce qui est les épiciers arabes, les gros sacs de toile avec les épices dedans. Et quand on passe dans le vieux Nice elle dit : j'aime ces odeurs, ça me rappelle mon enfance, et à force d'entendre ça, ben moi, à chaque fois que je passe, je sens quelque chose d'agréable quand je passe dans la rue et que je sens ça. »

29. Misaki, japonaise résident en France, habite un appartement à Nice. Elle multiplie les petits emplois. En France depuis une dizaine d'années, la trentaine.

« Oui, au niveau du goût, il y a certainement une bonne part de responsabilités que je dois reprocher à mes parents. Il y a effectivement une transmission de goût, liée à l'odeur, bien sûr. Parce qu'il y a certains aliments que je ne peux pas manger parce que ma mère détestait, donc que je n'ai jamais essayé, par exemple. Quand je sens l'odeur je sais ce que c'est, au niveau des ingrédients, comment ça se fabrique, l'odeur assortie à cet aliment, je sais parce que je suis adulte. Je le sais mais, voilà, quand je sens ce truc, je n'arrive pas à manger, parce que je n'ai jamais goûté. »

30. Nathalie, 27 ans, vit en collocation dans une maison à Nice. Fille de Suzanne (37) et Cyril, elle est sans emploi et doctorante en sciences humaines et sociales à l'Université.

« Les bâtons d'encens, en fait, c'est pour lutter contre les odeurs de cigarette et l'humidité de la maison. Mais aussi parce que j'aime bien l'odeur. Enfant, j'avais une petite chambre et, pareil, je mettais beaucoup d'encens dans le meuble. J'aimais bien les odeurs d'encens et du linge avec. Ici c'est moins accentué, parce que j'en fais brûler beaucoup moins. »

31. Nathan, 10 ans, vit avec son frère et ses parents Christelle (6) et François (14) en Belgique, en bordure d'une petite ville.

« Chez papy ! Et, heu, ça sent la même chose qu'ici, sauf qu'il n'y a pas des jouets. Et alors parfois l'ordinateur il sent parce que maman, parfois, elle met du produit dessus, pour le nettoyer. Elle met du produit dessus qui sent bon, pour nettoyer. »

32. Olivia, 26 ans, de mère brésilienne, est étudiante à l'Université de Nice en sciences humaines. Habite en collocation, au moment de notre entretien avec Maud (27) et d'autres garçons.

« [Au Brésil] Dans cette épicerie on cherchait un savon, il y avait plusieurs savons dans des gros cartons, sans emballage, et on les a tous sentis, pour laver notre linge avec, et ils sentaient tous assez fort. (...) Il y en avait un blanc, qui sentait ma grand-mère maternelle, et ça, ça fait bizarre : ça aussi c'est une odeur que je connaissais mais que je n'avais jamais identifiée, si je pense à ma grand-mère je n'aurais pas pensé à l'odeur, mais en sentant l'odeur je pense à ma grand-mère. J'ai associé, alors je me suis dis : elle devait laver ses habits avec ce savon-là, qui est un savon de base très répandu je pense, et du coup ça sentait ma grand-mère, ma grand-mère qui est morte il y a trois ans, et donc ça me fait une nostalgie de la grand-mère. C'était marrant parce que ça faisait un moment que je savais que cette odeur c'était ma grand-mère, mais je ne savais pas ce que c'était. D'un coup tu conscientises quand tu as l'odeur et l'absence de ce à quoi elle est associée généralement. »

33. Quentin, 34 ans, cadre, vit et travaille à Lyon. Partage avec Béatrice (3) un appartement du centre ville.

« Mes parents c'étaient pas des gens à parfum. La génération de mes parents se parfumait très peu, c'était des gens assez modestes. C'était pas l'usage courant. »

34. Rose, la quarantaine, vit dans une maison au bord de Nice. Travaille dans la fabrication artisanale de cosmétique.

« Je crois que ça se passe toujours comme cela se passait il y a des années : une jeune fille qui passe du temps dans la cuisine de sa grand-mère : la grand-mère transmet sans qu'elle se rende compte qu'elle transmet et la petite fille reçoit sans se rendre compte qu'elle reçoit. Elle va recevoir des senteurs, elle va recevoir des gestes, mais elle va recevoir sans ce rendre compte qu'elle reçoit. »

35. Sandra, 26 ans, française née au Brésil, psychologue en association à Lyon où elle réside dans un appartement.

« Les odeurs, il y aurait plein de choses à dire. C'est un peu intime aussi, de parler des odeurs, de parler beaucoup des odeurs. On dit comme tu dis : « ça pue » et « ça sent bon ». Mais, des fois, parler des odeurs, ça va plus loin. Déjà, il faut qu'on soit un peu à l'aise, on ne va pas parler des odeurs à n'importe qui. »

36. Sophie, 10 ans, vit en banlieue lyonnaise avec ses parents ouvriers et sa sœur.

« Oh oui, je vois maintenant, tu vas me faire sentir un truc, alors tu vas me dire qu'est-ce que c'est ? Moi je dois répondre si c'est par exemple du parfum, et bien je dois dire « du parfum ». Et si je ne dis pas « du parfum », c'est que c'est pas juste, mais ce n'est pas grave. On a fait ça à l'école. »

37. Suzanne, 51 ans, divorcée de Cyril (9), mère de Nathalie (30) et d'un garçon, habite avec son fils une maison dans une petite ville de la Côte d'Azur. Institutrice.

« On change de bonhomme, on change de parfum, et on change de voiture ! »

38. Sylvie, divorcée, aujourd'hui en couple avec Florian (13), 48 ans, travailleuse sociale. Mère de deux enfants, dont Fanny (12). Vit dans une maison de village dans la Drôme.

« La douche, c'est un moment, à la limite, on n'a pas trop envie que ça traîne trop, hein ! C'est bien la douche, le matin, comme ça : pour sentir bon, enfin, pour sentir du parfum. C'est vrai que j'ai un peu de mal à ne rien mettre d'artificiel au niveau de l'odeur. Je peux en parler d'autant plus sagement que pendant les années 1970 je faisais partie des mouvements féministes, et qu'à cette époque-là, il n'était absolument pas question de mettre du maquillage, ni de parfum. Après on ne ressemblait plus à rien [rires]. C'est vrai qu'à cette époque-là ça ne me posait absolument pas de problème. Alors, est-ce que c'est en mûrissant que tu te dis : « quand même, je n'ai pas envie de ressembler trop à un sac » ? Il y a aussi la pression sociale, forcément. Les copines qui te disent... ben voilà, tu te dis, bon, tu vas prendre une crème qui sent bon, plutôt qu'une crème qui ne sent rien. Donc, il y a aussi une pression sociale et une pression par rapport à soi. On se dit : « je vais essayer de lutter quand même », contre ce qui arrive, inexorablement. Je crois que c'est un peu ça. »

39. Tatiana, 29 ans, fonctionnaire, vit avec Jérôme (20) dans une petite ville de Belgique. Elle est la fille de Marc (25) et attend son premier enfant.

« En cuisine, sentir pour préparer ? Pas tellement. Parce que j'aime bien ce qui va vite. Sauf si je fais à manger pour du monde. Alors là, oui, je vais sentir. Si je prends le temps de cuisiner pour des gens, alors oui, je crois, je le fais plus. Je le fais quand j'épice, ça c'est vrai, je sens toujours l'épice avant de la mettre, même si je connais son odeur, je la sens toujours avant d'assaisonner. Sinon, quand je fais à manger comme cela, le soir, en rentrant du boulot, non, je ne suis vraiment pas attentive à ça. Par contre, quand je mange, je mange quasi toujours avec mon nez. En fait, si je trouve que ça ne sent pas bon, je ne peux pas manger. Sauf le fromage. »

40. Thomas, 39 ans, ingénieur, vit dans une maison dans un village de l'Ardenne (Belgique) avec Elizabeth. Ensemble, ils ont trois filles de moins de 9 ans.

« Les filles, elles prennent le parfum qui est là. Heureusement, elles n'ont pas encore le choix ! [rires]. C'est Elizabeth qui fait les achats. (...) Si il y en a une qui s'est vidé la moitié du flacon de parfum, ça je le reconnais, il n'y a pas de problème [rires]. Ca, ça arrive. Et on y va, on met la dose. Elles jouent à ça, même la plus petite, elle joue avec. C'est un parfum qu'elles ont reçu à un anniversaire, un parfum pour petit. »

41. Vinciane, 46 ans, infirmière, vit avec Jacques (19) dans une maison de ville en Belgique.

« Moi j'ai beaucoup remarqué en voyageant, dans des pays, je ne dirai pas la France ou ce type, ça c'est moins marqué, quoi que, mais, voilà, quand je suis allé à Bangkok, ça m'a donné une impression, vraiment, d'exotisme, rien que les odeurs en débarquant là-bas. Parce que tu as vraiment pas du tout l'odeur que tu as chez toi. Tu as des odeurs suaves, il y a des trucs qui cuisent dans les rues, c'est pas du tout le hot-dog ni les frites, et ça c'est vraiment particulier. Si je ressens quelque chose de là-bas, ça va tout de suite me rappeler Bangkok. »

42. Virginie, 33 ans, psychologue en association, vit et travaille à Lyon. Habite en célibataire un appartement. Française, sa mère est Cambodgienne.

« Une odeur que j'aime bien, c'est cette odeur de moto – pas que de l'essence ! – un peu l'huile aussi. Ce sont des bons souvenirs aussi. A une époque je faisais beaucoup de moto, à l'époque où j'étais dans l'Ain, avec les potes : beaucoup de moto, beaucoup d'adrénaline, faire les fous. Et vraiment, oui, c'est une odeur que j'adore, tu sais, d'huile chaude un peu, je ne sais pas comment l'expliquer... »

43. Xavier, 35 ans, ingénieur, vit et travaille à Lyon. Il habite un grand appartement dans un quartier résidentiel de la ville, avec sa femme et ses deux filles.

« C'est pas possible de faire des œufs quand Aude [son épouse] est là. Et manger salé au petit déjeuner, je fais ça discrètement. L'odeur du saucisson à l'ail au petit déjeuner, c'est un souvenir de grand-père, quand j'étais gamin. Et ça je ne peux pas le faire non plus quand Aude est là, c'est un peu fort comme odeur. Mais, autrement, elle aussi elle fonctionne sur le même mode que moi pour la cuisine. »

44. Walter, 29 ans, vit et travaille sur la Côte d'Azur où il partage un appartement avec Anaïs (1). Il est informaticien.

« Plus d'odorat ça me gênerait pour la bouf. Mais, sinon, je ne vois pas un manque particulier. Si je devais choisir dans les sens que je perdrais, je choisirais l'odorat, oui. »

Résumé de la thèse

Anthropologie de la transmission des savoirs et savoir-faire sensoriels. Etude de cas : la transmission d'un patrimoine olfactif au sein de la famille.

Cette thèse en anthropologie porte sur la contribution de la culture aux compétences perceptives, s'attachant de manière spécifique aux formes familiales de la transmission des savoirs et savoir-faire olfactifs dans le cadre domestique. L'analyse s'ouvre par un travail théorique concernant le statut des perceptions olfactives en psychologie cognitive, en anthropologie cognitive des sens et en sociologie pragmatique qui aboutit à la formulation d'une démarche que nous appelons « ethnographie cognitive des perceptions ». A partir des données issues de trois méthodes complémentaires – entretiens semi-directifs auprès d'informateurs Français et Belges francophones, analyses qualitatives d'œuvres littéraires françaises et de forums de discussion sur Internet – nous montrons l'existence de formes de compétences olfactives attachées à l'exercice d'activités dans plusieurs domaines, notamment culinaires, techniques de soins corporels (beauté, cosmétique) et entretien de l'hygiène domestique.

L'ethnographie contient les descriptions de l'enchaînement des compétences olfactives au sein de ces activités et de l'organisation des apprentissages de compétences dans une trame biographique allant de la naissance à la parentalité. Plusieurs formes de transmission familiale des compétences olfactives sont décrites en lien avec la formation et le partage de patrimoines olfactifs. Une dernière section de l'étude est consacrée aux jugements affectifs où les concepts de « préférence » et de « sensibilité » sont discutés. La thèse s'achève sur une proposition de programme de recherche qui prolonge les acquis épistémologiques et méthodologiques de cette étude : l'anthropologie des matériaux.

Mots-clés

ethnographie cognitive, corps, odeur, compétences sensorielles, techniques des sens, transmission familiale, France contemporaine, intimité.

Dissertation abstract

Anthropology of sensory knowledge and know-how transmission. Case study: transmission of an olfactory patrimony within the family.

This anthropological dissertation concerns the contribution of culture to perceptive skills, and is specifically dedicated to the intra-familial modes of transmission of olfactory knowledge and know-how within the home. The analysis opens with a theoretical analysis of the status of olfactory perceptions in cognitive psychology, in cognitive anthropology of the senses and in pragmatic sociology which ends in the formulation of a research agenda we call « cognitive ethnography of perceptions ». Using data collected through the use of three complementary methods - semi-directive interviews with French and French-speaking Belgian informants, qualitative analyses of French literature and on Internet forums, we show the existence of forms of olfactory skills that are related to the performance of activities in several domains, notably culinary skills, body care techniques (beauty treatments, cosmetics) and domestic hygiene maintenance.

The ethnographic work comprises a description of the chain of olfactory skills within these activities and the organization of skill learning in a biographical order from birth to parenthood. Several forms of familial transmission of olfactory skills are described in connection with the building and sharing of an olfactory inheritance. The last section of the study is devoted to affective judgments where the concepts of « preference » and « sensibility » are discussed. The dissertation ends on a proposal for a research program which would prolong the epistemological and methodological advances of this research: an anthropological study of materials.

Key words

Cognitive ethnography, body, odor, sensory skill, technique of the senses, familial transmission, Contemporary France, intimacy.