

Puanteur et dégoût olfactif¹

Vivian Mizrahi

Le double visage de la puanteur

La puanteur semble indissociable de certaines odeurs tenaces comme celle d'œuf pourri dégagée par une boule puante ou encore celle des poubelles un jour de forte chaleur. La puanteur nous est donnée dans l'expérience olfactive et se présente comme une qualité de certains objets ou substances susceptible d'être détectée par tout sujet doté d'un appareil olfactif en bon état de marche. La puanteur apparaît donc comme une qualité sensible accessible par l'olfaction et située dans l'environnement immédiat du sujet percevant.

1 Je remercie Markus Haller, Emma Tieffenbach, Victoria Tschumi et les éditeurs de ce volume pour leurs commentaires et suggestions.

Mais si la puanteur semble à première vue correspondre à une propriété objective caractéristique de certains objets ou substances, elle apparaît également comme une propriété subjective dépendante des réponses psychologiques et comportementales des sujets percevant. Certaines odeurs apparaissent en effet comme nauséabondes pour une partie seulement de la population. C'est le cas par exemple du durian, fruit très apprécié par les gourmets asiatiques, dont l'odeur est décrite par un écrivain voyageur américain comme «celle des excréments de porc, de térébenthine et d'oignons, le tout garni par une vieille chaussette»². S'il existe des différences culturelles dans l'appréciation des odeurs, liées en particulier à différentes pratiques alimentaires, les préférences olfactives peuvent varier également entre les membres d'un même groupe et chez un même individu au cours du temps.

A l'instar de Janus, la notion de puanteur semble donc avoir un double visage. D'un côté, elle renvoie à la réalité qui nous entoure. Ainsi, nous disons par exemple que la puanteur qui provient des égouts est insupportable ou que le lait caillé pue. Mais, de l'autre côté, elle semble indissociablement liée à nos dispositions psychologiques. Les variations observées dans l'appréciation des odeurs semblent en effet prouver que l'attribution de la puanteur à certaines odeurs ne repose en

2 Sterling 2000, p.134.

définitif que sur la façon dont les sujets réagissent à la perception de certaines odeurs.

Il peut sembler toutefois que la nature bifaciale de la notion de puanteur relève en réalité d'une confusion entre les odeurs perçues d'un côté et la puanteur ressentie de l'autre. On peut en effet admettre que l'odeur du camembert ou du durian est une donnée objective accessible à tout sujet doté d'un appareil olfactive fonctionnel, mais que l'appréciation que les sujets font de ces odeurs dépend essentiellement de leurs préférences. Ainsi, un français est plus enclin à apprécier l'odeur du camembert que celle du durian, alors que cela est très vraisemblablement le contraire pour un indonésien. Une approche possible serait donc d'admettre que l'odeur, comme celle du camembert ou du durian, est une propriété objective présentée dans l'expérience olfactive, à la différence de la puanteur qui se rapporte à un aspect essentiellement différent de la vie psychologique du sujet percevant. L'approche consistant à séparer la puanteur et les odeurs semble prometteuse dans la mesure où elle permet d'expliquer les composantes objectives et subjectives de nos expériences olfactives. Elle omet toutefois de prendre en compte le fait que, d'un point de vue phénoménologique, il n'est pas aisé de séparer les odeurs de la puanteur qui leur est associée. Peut-on par exemple dissocier l'odeur de viande en décomposition de sa puanteur ou imaginer que l'odeur de jasmin soit fétide ?

Dans cet article, j'essaierai de montrer que la puanteur doit être située sur un plan émotionnel plutôt que strictement perceptif en défendant la thèse selon laquelle la puanteur est l'objet d'un dégoût olfactif. Je soutiendrai également la thèse qu'il n'y a pas d'odeurs intrinsèquement désagréables, mais seulement des odeurs associées à des émotions désagréables. Pour défendre ces thèses, je brosserai à grands traits une analyse du dégoût olfactif et tenterai d'éclaircir la nature de la relation entre la puanteur et les odeurs en tenant compte de la dimension phénoménologiques de nos expériences olfactives. Cette analyse me permettra d'aborder de manière critique la notion de valence hédonique des odeurs et de proposer une approche non polaire du plaisir et du déplaisir olfactif.

De l'odeur au dégoût olfactif

Certaines odeurs malodorantes suffisent à produire une réaction de recul vis-à-vis de leur source et à déclencher une réaction aversive de la part des sujets qui y sont confrontés. Cette réaction s'accompagne le plus souvent d'une grimace caractéristique et d'un sentiment d'inconfort pouvant aller sur le plan physiologique jusqu'à des nausées. Caractéristiques du dégoût, ce comportement d'évitement et ces modifications corporelles semblent indiquer que la puanteur et le dégoût sont rattachés l'un à l'autre. Le dégoût peut porter

sur l'odeur du durian, mais également sur le goût des choux de Bruxelles, la consistance de la cervelle de bœuf ou encore la présence d'asticots dans un placard. La grande diversité des objets du dégoût est la principale raison pour laquelle cette émotion se trouve au cœur de nombreuses recherches actuelles en philosophie et en sciences cognitives.

Mon intérêt pour le dégoût est ici plus circonscrit puisqu'il s'agit d'éclaircir la notion de puanteur et non pas de considérer la notion de dégoût dans sa globalité. Je limiterai donc mon propos à la notion de dégoût olfactif en m'attachant à éclaircir le lien particulier qui unit cette forme de dégoût aux odeurs. La façon la plus évidente de donner corps à la distinction que je viens de tracer entre les odeurs et la puanteur qui leur est associée est d'admettre que la puanteur et les odeurs sont liées par une relation causale. D'après cette analyse, la puanteur serait l'objet du dégoût olfactif, alors que certaines odeurs en seraient la cause. On pourrait soutenir par exemple une analyse dispositionnelle de la puanteur et affirmer qu'une certaine odeur est nauséabonde pour un certain sujet si elle est susceptible de lui causer du dégoût. D'après cette analyse, la puanteur dépendrait donc des dispositions des sujets à ressentir ou non du dégoût pour certaines odeurs. Ainsi, l'odeur du durian serait nauséabonde pour un français, mais ne le serait pas pour un indonésien puisque ce dernier ne serait pas disposé à ressentir du dégoût pour l'odeur du durian dans les mêmes circonstances. Comme pour les autres émotions, les

différentes dispositions psychologiques des sujets (l'humeur, le caractère, les croyances,...) expliqueraient qu'un même stimulus (une odeur) puisse être corrélé à des réponses émotionnelles différentes (dégoût, nostalgie, etc.).

En plaçant la puanteur sur le plan émotionnel et les odeurs sur le plan perceptif, le modèle dispositionnel semble offrir une solution élégante à l'apparente ambiguïté de la notion de puanteur. Pourtant, cette approche n'est pas entièrement satisfaisante puisqu'elle ne rend pas compte de manière satisfaisante de la phénoménologie associée à la puanteur. En effet, si les odeurs et la puanteur peuvent être confondues, ce n'est pas parce que nous nous méprenons sur la véritable nature de la puanteur, mais parce que la puanteur et les odeurs auxquelles elle est rattachée apparaissent comme phénoménologiquement inséparables. Le fait que nous attribuons la puanteur à certaines odeurs plutôt qu'à d'autres ne découle pas simplement du fait que nous sommes disposés à ressentir une certaine émotion en présence de ces odeurs, mais plutôt du fait que nous localisons la puanteur exactement là où nous détectons ces odeurs. En bref, d'un point de vue phénoménologique, la puanteur et les odeurs auxquelles elle est associée semble former un tout et il n'est pas évident qu'une approche dispositionnelle soit en mesure de rendre compte de ce fait.

Prenons en guise de comparaison le cas de la douleur. S'il est plausible d'affirmer que lorsque je me pique avec une

PUANTEUR ET DÉGOÛT OLFACTIF

rose, l'épine est la cause de la douleur que je ressens au bout de mon doigt, c'est précisément parce que je peux dissocier l'expérience de ma douleur de l'objet (ou l'événement) qui en est sa cause. Il est en effet plausible d'affirmer que j'ai deux expériences presque simultanées : une expérience tactile portant sur l'épine de rose et une expérience de douleur portant sur le bout de mon doigt. La douleur causée par l'épine de rose peut en effet perdurer après que l'épine ait été écartée. En revanche, lorsque je sens le lait caillé oublié au fond de mon frigo, la puanteur et l'odeur forment un tout et il m'est impossible de distinguer les qualités olfactives du lait caillé de sa puanteur.

En résumé, l'idée d'une séparation entre les odeurs et la puanteur est prometteuse dans la mesure où elle permet de rendre compte des cas relativement fréquents où il y a des divergences concernant le caractère nauséabond ou non d'une odeur. Elle présente toutefois l'inconvénient de sortir la puanteur du domaine de l'odorat au risque de trahir nos intuitions phénoménologiques sur le caractère olfactif de la puanteur.

Des molécules aux émotions

La beauté est dans les yeux de celui qui regarde disait Oscar Wilde. Doit-on dire de la puanteur qu'elle est dans le

nez (ou le cerveau) de celui qui sent ? Faut-il admettre par exemple qu'il n'y pas de critère objectif permettant de justifier l'attribution de la puanteur à certaines odeurs plutôt qu'à d'autres ? Pour répondre à ces différentes questions et approfondir notre compréhension du lien qui unit la puanteur aux odeurs, il nous faut revenir sur la nature des odeurs et du dégoût olfactif.

Rappelons en particulier que l'odorat fait partie des sens chimiques au sens où les récepteurs olfactifs sont stimulés par des molécules chimiques plutôt que par des stimulations physiques. Pour être sentie, une molécule odorante doit avoir plusieurs caractéristiques, telle que la volatilité (les molécules odorantes doivent pouvoir entrer dans le nez !), une certaine solubilité dans l'eau, une faible polarité, une pression de vapeur et un caractère lipophile élevés. Ces caractéristiques sont importantes dans la mesure où elles contribuent à expliquer pourquoi certaines molécules ont une odeur et d'autres pas. Le sucre, par exemple, non volatil à température ambiante, n'a pas d'odeur, mais libère sous l'action de la chaleur des molécules volatiles qui signent l'odeur caractéristique du caramel. Les propriétés chimiques ne suffisent toutefois pas à expliquer les odeurs que nous sentons puisqu'il faut également un dispositif physiologique capable de les détecter. Contrairement à ce qu'on a coutume de lire, le système olfactif humain est loin d'être pauvre. Il peut en effet distinguer entre 10'000 et 100'000 différents composés chimiques et

détecter la présence de certaines molécules dans des concentrations parfois extrêmement faibles.

Si les odeurs motivent notre comportement, c'est certes parce que l'odorat nous permet d'accéder à des informations sur les propriétés des objets, comme la maturité d'un melon ou l'état de propreté d'un lieu d'aisance, mais également parce que les odeurs semblent être intimement liées à nos émotions. L'appréciation hédonique des odeurs (leur caractère agréable ou désagréable), par exemple, est reconnu être la caractéristique la plus saillante de nos jugements olfactifs³ et constitue à ce titre un objet privilégié pour les études interculturelles sur les odeurs. Illustré par la fameuse madeleine de Proust, le pouvoir évocateur des odeurs est également supposé souligner le caractère fortement émotionnel des souvenirs olfactifs. Mais comment faut-il interpréter la dimension émotionnelle ou hédonique d'une odeur ? La puanteur correspond-elle au pôle négatif de la dimension hédonique propre aux odeurs ? Dans ce cas quel en serait le pôle positif ? Pour répondre à ces questions, revenons sur la nature du dégoût olfactif.

D'après certains biologistes et psychologues, le dégoût constitue une réponse primitive et viscérale destinées à mettre à distance et à prévenir l'ingestion de substances toxiques ou pathogènes. Pour Rozin⁴ par exemple, le dégoût

3 Schiffman 1974.

4 Rozin 1990.

résulterait du «dilemme de l'omnivore» qui se caractérise par l'opposition de la recherche d'une variété alimentaire d'une part, et le danger potentiel que présentent l'ingestion d'aliments nouveaux d'autre part. Dans la mesure où il peut s'adapter à des milieux très différents, l'omnivore possède en effet un avantage sélectif évident par rapport à des espèces dont le régime alimentaire est plus frugal. Mais cet avantage s'accompagne d'une difficulté majeure : le choix. En effet, l'omnivore doit à la fois sélectionner les aliments qui lui fournissent les nutriments essentiels et éviter ceux qui peuvent constituer un danger. Le dégoût apporte une solution effective au dilemme de l'omnivore dans la mesure où il lui permet d'éviter des ingestions d'aliments qui pourraient lui être fatales. D'une manière plus générale, Curtis et Biran⁵ défendent l'idée que le dégoût constitue un trait sélectionné par la compétition entre les animaux et les parasites. De la même façon que notre organisme s'est modifié de façon à résister aux agents infectieux, certains comportements ont émergé pour écarter les risques de contamination. D'après l'explication évolutionniste proposée par Curtis et Biran, l'aversion et la mise à distance systématique de certaines substances dégoûtantes constitueraient une défense efficace vis-à-vis des agents infectieux potentiellement létaux pour l'organisme et les gènes qu'il abrite.

5 Curtis et Biran 2001.

PUANTEUR ET DÉGOÛT OLFACTIF

L'analyse du dégoût en termes d'une mise à distance de substances potentiellement nocives pour l'organisme me semble particulièrement bien adaptée au cas du dégoût olfactif. Tout d'abord, même s'il existe des différences interpersonnelles et culturelles, il semble y avoir malgré tout une forte convergence interculturelle à propos des odeurs désagréables, telles que les odeurs de putréfaction, les odeurs corporelles (sueur, excréments) et les odeurs de matières en décomposition.⁶ Or, il est évident qu'il y a une forte corrélation entre ces différentes odeurs et les risques de transmission de maladie à partir de leur source. Par ailleurs, il ne semble pas que l'on puisse distinguer sur le plan chimique des caractéristiques communes aux différentes molécules qui sont perçues comme nauséabondes. L'analyse de la puanteur en termes de nocivité pour l'organisme permet d'expliquer ce que ces différents composés chimiques ont en commun. Enfin, il me semble que cette analyse apporte une solution originale à la double dimension, émotionnelle et olfactive, de la puanteur dans la mesure où les molécules détectées par l'appareil olfactif sont directement liées aux risques de contamination qui constituent l'objet du dégoût. En effet, nos expériences perceptives servent très souvent de base à nos émotions. Ainsi la vue d'un ours peut être à l'origine de la peur ou l'audition de certaines paroles causer la tristesse.

6 Schaal et al. 1998.

Le cas du dégoût olfactif n'est pas différent dans le sens où c'est le fait de sentir certaines odeurs qui provoque en nous une certaine aversion. Pourtant, à la différence des autres émotions, l'objet du dégoût olfactif, la puanteur, peut être directement identifié à l'objet de l'expérience olfactive, puisque les composés chimiques détectés par l'appareil olfactif sont intrinsèquement liés aux composés chimiques potentiellement nocifs pour l'organisme. Si la peur est une émotion appropriée à la vue d'un ours, il n'en va pas de même pour les propriétés visuelles elles-mêmes. Ainsi le fait que l'ours soit brun, qu'il soit à droite de mon champ de vision et que sa silhouette se détache sur un arrière-fond bleu n'est pas directement pertinent pour une évaluation de sa dangerosité. Ce qui est pertinent en revanche c'est que ces différentes propriétés soient exemplifiées par un ours et non pas un mouton. Si l'on soutient en revanche que les caractéristiques olfactives d'une odeur sont essentiellement liées aux propriétés chimiques des molécules senties, il devient plausible d'affirmer que les propriétés olfactives exemplifient elles-mêmes l'objet immédiat du dégoût olfactif. Or, la plupart des odeurs que nous considérons comme pestilentielles proviennent de composés chimiques issus directement de l'action de bactéries. Dès lors, la mise en contact de ces molécules avec l'appareil olfactif suffit à indiquer la présence de bactéries, ou de toxines d'origine bactériennes, potentiellement pathogènes pour l'organisme.

Des goûts et des dégoûts pour les odeurs

Si l'analyse de la puanteur que j'ai défendue ici est sur la bonne voie, on peut dire que le caractère désagréable d'une odeur n'est pas de nature perceptive, mais dérive du caractère désagréable de l'émotion (le dégoût) qui porte sur ces odeurs. Je suppose en effet que le caractère hédonique d'une émotion donnée est déterminé par «l'effet que cela fait» de ressentir cette émotion et non pas par l'objet sur lequel elle porte. Ce sont par exemple la joie et la tristesse ressenties, et non le résultat d'un match, qui sont à l'origine du plaisir et du déplaisir éprouvé respectivement par le vainqueur et le perdant d'un match. D'après cette analyse, il n'y aurait donc pas d'odeur intrinsèquement agréable ou désagréable, mais seulement des émotions dotées d'une certaine valeur hédonique ayant des odeurs comme objets immédiats. Faut-il pour autant en conclure que le caractère désagréable que nous attribuons à certaines odeurs est à la fois illusoire et subjectif ?

Certainement pas. Tout d'abord, le fait d'être l'objet immédiat d'une émotion ne fait pas de la puanteur une donnée illusoire ou irréaliste. Comme le danger ou la drôlerie, la puanteur est bien réelle même si elle renvoie à notre vie affective plutôt qu'à un autre aspect plus «froid» de la cognition. En fait, le statut ontologique de la puanteur dépend directement du type de théorie des émotions que l'on privilégie. Si l'on considère par exemple que les émotions sont des perceptions

de valeurs, il est possible de considérer la puanteur comme la valeur appréhendée par le dégoût olfactif. Si l'on considère en revanche que les émotions ne sont rien d'autres que des sensations corporelles, on aura tendance à assimiler la puanteur aux éléments déclencheurs de telles sensations. De plus, la caractérisation du dégoût en termes d'une mise à distance de substances potentiellement nocives pour l'organisme contribue à expliciter les conditions d'adéquation du dégoût olfactif. Elle nous permet par exemple de considérer comme appropriée la réaction de dégoût que l'on peut éprouver lorsque nous parvenons les effluves de la benne à ordures, mais comme inappropriée l'aversion ressentie par certains malades⁷ lorsqu'ils sentent le parfum d'une rose. Le danger de contamination bactériologique des déchets est en effet réel, alors qu'il est quasi nul pour ce qui concerne les roses.⁸ Est-ce à dire qu'il est toujours possible de traiter les divergences interpersonnelles de façon aussi simple ? Probablement pas. Tout d'abord, l'intensité et l'occurrence du dégoût olfactif,

7 La parosmie est un trouble de l'odorat qui se caractérise par des expériences olfactives erronées, et le plus souvent désagréables, en présence d'odorants.

8 Il n'existe pas une stricte équivalence entre les substances puantes et les substances contaminantes. De nombreuses odeurs pestilentielles émanent de substances qui ne présentent pas un risque de contamination réel: boules puantes, fromages, etc. Il est vraisemblable toutefois que toutes les substances puantes partagent des caractéristiques chimiques avec des substances qui présentent un tel risque.

comme pour toutes les émotions, dépendent aussi bien des circonstances que de certaines caractéristiques propres du sujet. Ainsi, les changements olfactifs qui interviennent chez la femme enceinte⁹ lors des premières semaines de grossesse pourraient être issus d'un mécanisme visant à protéger le fœtus contre les poisons. Mais ce mécanisme de protection probablement bien adapté à des conditions de vie où la nourriture disponible présente un risque aigu de contamination et où l'hygiène est globalement défailante devient gênant et handicapant dans un environnement où de tels risques n'existent pas. Les variations interpersonnelles et interculturelles s'expliquent également par les changements que l'apprentissage peut opérer chez un individu isolé ou à l'intérieur d'un groupe humain. Même s'il est possible de considérer certaines réactions aversives comme innées, l'évitement de toxines ne peut être efficace que s'il peut s'adapter à de nouveaux environnements. Le fait par exemple de développer une aversion pour un aliment qui nous a rendu malade constitue un avantage important si cette aversion acquise permet à l'organisme d'éviter une ingestion ultérieure de la même toxine. Le dégoût développé dans ces circonstances constitue un apprentissage émotionnel comparable par exemple à celui que peut représenter l'apparition de la peur vis-à-vis d'un animal dont on a eu à subir la morsure. Une autre source majeure

9 Cameron 2007.

contribuant à l'apprentissage émotionnel est celui offert par nos congénères. Il n'est en effet pas nécessaire de tomber soi-même malade pour éviter certains aliments. L'expression faciale caractéristique du dégoût olfactif constitue par exemple un excellent moyen de prévenir les membres d'un groupe de l'odeur nauséabonde d'une substance. Il est assez évident par ailleurs que les habitudes alimentaires et hygiéniques d'un groupe contribuent à renforcer ou atténuer certaines dispositions individuelles en matière de dégoût olfactif. Les attitudes de rejet et d'évitement vis-à-vis des fromages par exemple ne sont pas les mêmes selon que l'on appartient ou non à une culture où le fromage est régulièrement consommé. Toutefois, comme je le soutiendrai plus loin, la modulation des attitudes vis-à-vis d'une odeur, comme celle du fromage, ne signifie pas non plus qu'il y a de véritables discordances au sujet de sa puanteur.

Exquise puanteur

De nombreuses études psychophysiques sur l'olfaction situent les odeurs sur un axe hédonique supposé ordonner les odeurs selon leur caractère plus ou moins agréable. Or, si notre analyse de la puanteur est correcte, le caractère désagréable attribué à certaines odeurs relèverait de la valence hédonique négative d'une émotion, le dégoût, et non pas d'une

propriété plus ou moins saillante d'une expérience perceptive. Dans ce cas, il devient légitime de se demander à quoi correspondent les jugements d'agrément que l'on peut faire à propos des odeurs. On peut se demander en particulier si les termes «agréable» et «désagréable» exprimés dans ces jugements correspondent effectivement aux pôles opposés d'une même dimension, comme le sont par exemple l'aigu et le grave pour la hauteur d'un son ou le chaud et le froid pour la température. En effet, si la puanteur constitue le pôle négatif de la dimension hédonique des odeurs, à quoi correspond le pôle positif ? Il y a certes des odeurs qui nous apparaissent comme plaisantes, mais peut-on véritablement les opposer aux odeurs pour lesquelles nous éprouvons une aversion ?

A la différence de nombreux travaux qui considèrent que les odeurs peuvent être ordonnées sur un axe hédonique, je soutiendrai qu'il n'y a pas de dimension hédonique partagée par les différentes odeurs. S'il est évident que certaines odeurs nous apparaissent comme plaisantes et d'autres comme déplaisantes, ce n'est pas parce que les odeurs ou les expériences olfactives partagent une dimension d'agrément, mais parce que ces différentes odeurs peuvent être l'objet d'émotions ayant différentes valeurs hédoniques. Les odeurs nauséabondes peuvent être comparées entre elles. L'émotion de dégoût éprouvée pour une odeur peut en effet être plus ou moins forte, au même titre qu'il y a des situations plus ou moins effrayantes ou des individus plus ou moins admirables.

Mais l'opposition entre la puanteur et les odeurs agréables ne semble pas avoir vraiment de sens dans la mesure où il n'y a pas à proprement parler une émotion contraire au dégoût olfactif. Une odeur peut en effet être agréable parce qu'elle éveille notre appétit, parce qu'elle évoque la propreté ou encore parce qu'elle correspond à une appréciation esthétique. Mais aucune des émotions olfactives positives n'est strictement le contraire du dégoût olfactif.

C'est à la richesse de ces émotions olfactives qu'il faut à mon avis attribuer la plupart des divergences culturelles qui caractérisent les odeurs. Le plaisir que peut avoir un gourmet à déguster du maroilles¹⁰, par exemple, ne signifie pas qu'il soit insensible à sa puanteur. Cela implique plutôt que la dégustation du maroilles peut être également pour lui la source d'émotions positives. Par ailleurs, si l'extrême richesse de l'univers olfactif peut expliquer la richesse des émotions qui lui est associée, elle explique également pourquoi l'appréciation des odeurs n'est pas toujours immédiate et peut nécessiter un certain apprentissage. Nous trouvons dans les odeurs qui nous entourent une source de plaisir, de déplaisir et parfois une combinaison des deux, mais c'est dans l'art des grands parfumeurs que toute la panoplie de nos émotions olfactives se révèle. Or, plutôt que d'ignorer

10 Le maroilles est un fromage français à l'odeur particulièrement franche. Une de ses variétés est d'ailleurs connue sous les noms de «puant macéré» et «puant de Lille».

PUANTEUR ET DÉGOÛT OLFACTIF

la puanteur, le parfumeur la traque, la débusque sous ses différentes formes et l'intègre dans ses compositions les plus subtiles. Et si les français sont à l'origine de tant de chefs-d'œuvre de l'art de la parfumerie, c'est, d'après Luca Turin, parce qu'ils ont, plus que quiconque, une relation intime avec la puanteur. A la question: «Pourquoi tant de ces grands parfums sont-ils français ?» Il apporte la réponse suivante:

Pour comprendre cela, il faut faire un détour gastronomique. A la cuisine, ce peuple d'alchimistes a su, mieux que tout autre, tirer parti des fermentations et des putréfactions, et vénère sans honte des créations pestilentielles telle, par exemple, le munster.

De même, la création vinicole la plus proche du parfum, le bordeaux blanc liquoreux, d'apparence si solaire, doit son existence à un champignon dont le nom résume à lui tout seul le génie sensuel des français: la pourriture noble.

Quel rapport avec les parfums ? tout simplement, que ceux-ci seraient d'un ennui mortel s'il n'entraînait dans leur composition que des odeurs agréables, et ne deviennent vraiment beaux que lorsque des ingrédients répugnants en font partie.

LES OMBRES DE L'ÂME

Il suffit d'avoir senti la civette, le castoréum ou l'indole pour se rendre compte que les voies du parfum sont moins impénétrables pour un mangeur de camembert que pour un buveur de yaourt.¹¹

11 Turin 1994, p.3.