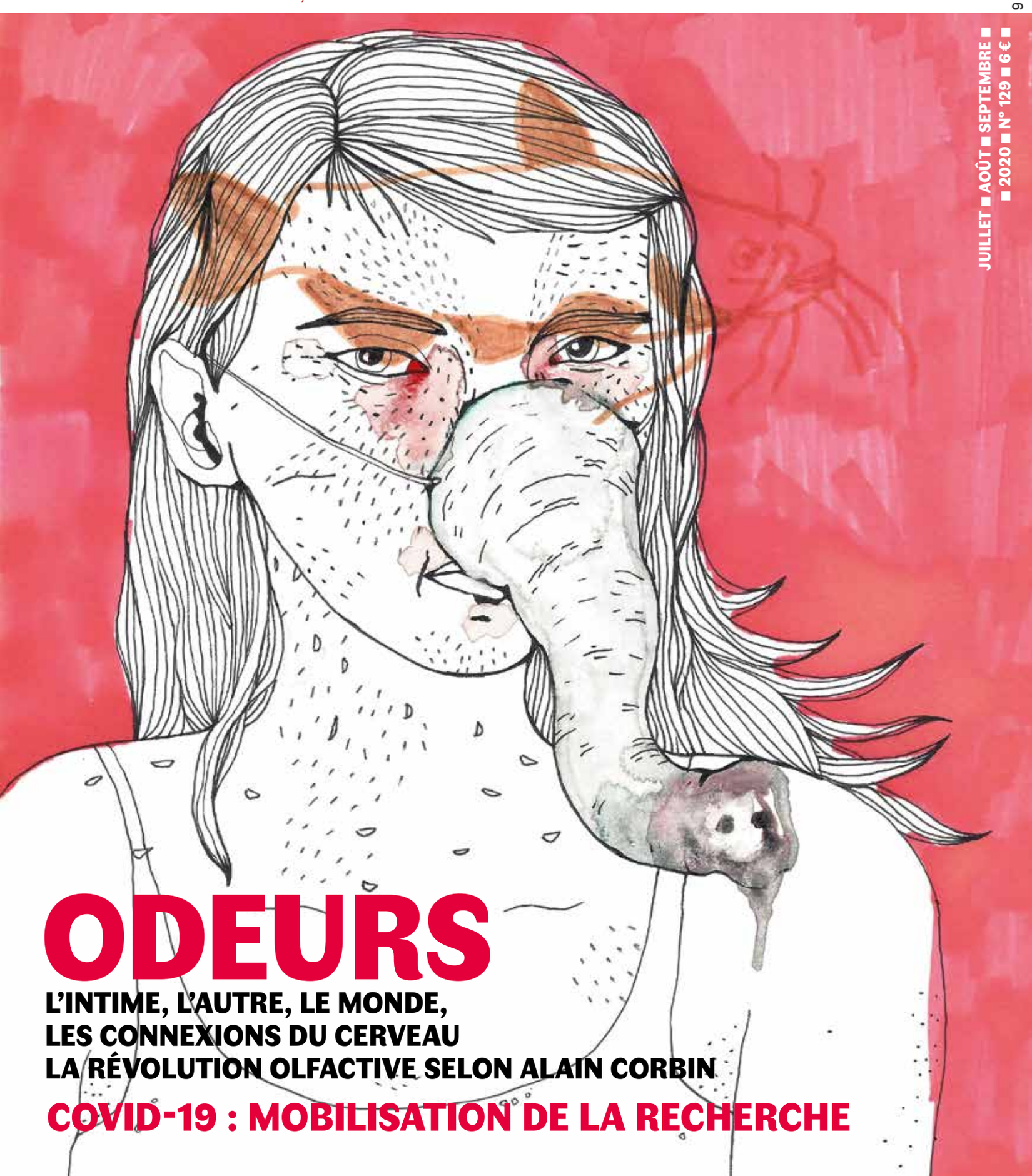
l'actualité

l'actualité

NOUVELLE-AQUITAINE
SCIENCE ET CULTURE, INNOVATION

JUILLET ■ AOÛT ■ SEPTEMBRE ■ 2020 ■ N° 129 ■ 6 €



ODEURS

L'INTIME, L'AUTRE, LE MONDE,
LES CONNEXIONS DU CERVEAU
LA RÉVOLUTION OLFACTIVE SELON ALAIN CORBIN

COVID-19 : MOBILISATION DE LA RECHERCHE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

MONUMENT HISTORIQUE

OUVERTURE
exceptionnelle
[Été - 2020]

Visites gratuites
les **mardis** et **jeudis**
entre le 7 juillet
et le 27 août

Le Jardin de Gabriel

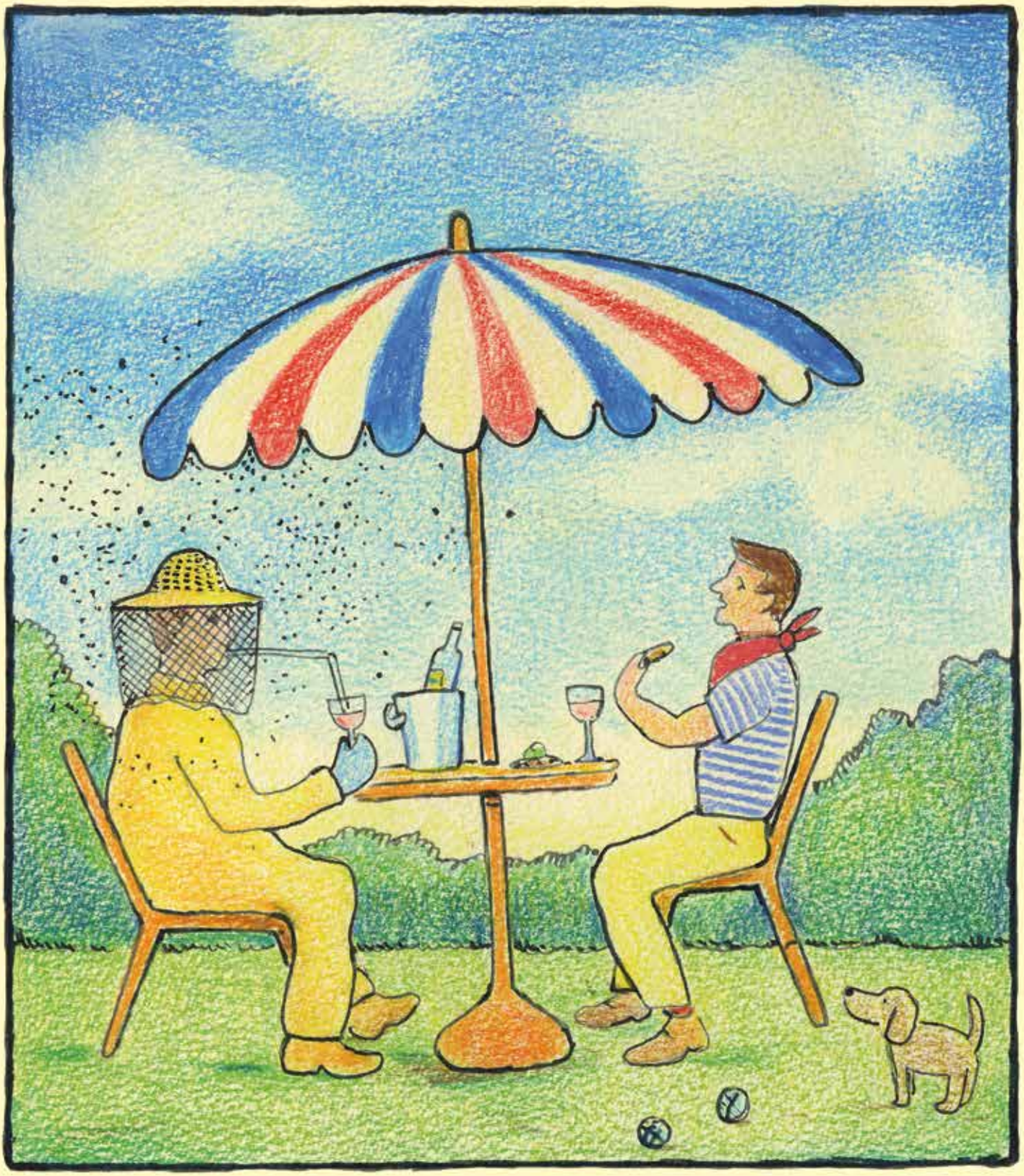
Découvrez le parcours hors du commun et l'œuvre singulière de Gabriel Albert.
Une immersion dans un univers insolite & poétique !

Informations à titre indicatif et susceptibles d'être modifiées en fonction de l'évolution de la crise sanitaire actuelle. Il est recommandé d'appeler ou de consulter le site internet pour vérifier les horaires et les conditions de visite.

Le Jardin de Gabriel
RD129 - Chez-Audebert
17770 NANTILLÉ

+ d'infos : 05 49 36 30 05 - yann.ourry@nouvelle-aquitaine.fr
https://inventaire.poitou-charentes.fr/le-jardin-sculpte-de-gabriel-albert

© Région Nouvelle-Aquitaine, Inventaire général du patrimoine culturel/R. Jean



"CES BRUSCHETTAS AU PESTO DE FLEURS D'AIL SONT À LA FOIS DÉLICIEUSES ET TRÈS EFFICACES!" EXPLIQUA THIBAULT

Glen Baxter 2020

Marie Tijou, *Éléphante*, 29,7 x 21 cm, 2013.

l'actualité NOUVELLE-AQUITAINE

L'Actualité scientifique, technique, économique Nouvelle-Aquitaine est éditée par l'Espace Mendès France avec le soutien du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine et le concours du CNRS, de l'ENSMA, des universités de Poitiers et de La Rochelle, de Grand Poitiers, du CHU de Poitiers.

1, place de la Cathédrale
86000 Poitiers
Tél. 05 49 50 33 00
http://actualite-nouvelle-aquitaine.science
E.mail : jl.terradillos@emf.fr

Rédaction – Diffusion : 05 49 51 56 00
Abonnements : voir p. 82

Directeur de la publication : **Mario Cottron**
Directeur délégué : **Didier Moreau**
Rédacteur en chef : **Jean-Luc Terradillos**
Fondateurs : Christian Brochet, Claude Fouchier, Jean-Pierre Michel

CPPAP 1119 G 89186
ISSN 2552-030X
Dépôt légal 3e trimestre 2020

Conception – Réalisation : **Agence de presse AV Communication - Claude Fouchier**

Les titres sont composés en Faune, famille de caractères typographiques originale et inédite conçue par Alice Savoie. Faune résulte d'une commande du Centre national des arts plastiques en partenariat avec le groupe Imprimerie Nationale.
Graphiste : **Fred Briand**
Raynaud Imprimeurs.

Sommaire

10 DE LA MANGUE À L'ANOSMIE
11 ÇA SENT LE GAZ ?
20 PRÉFÉRENCES ET AVERSIONS
21 LES PIEDS DANS LE FROMAGE
25 ACCORD FOUGÈRE QUAND LA RÉALITÉ RATTRAPE L'IMAGINAIRE
28 SOUFFLER DANS LE BALLON
29 L'ARBRE QUI CACHE LA FORÊT
30 SAVEURS : LE PESTO DE FLEURS D'AIL
31 ÉLIE VINET ET LE « MEILLEUR COLLÈGE DE FRANCE »
37 ÇA SENT UN DRÔLE DE GOÛT
42 PARFUM DE FEMME
43 L'UTÉRUS SERAIT-IL DOTÉ D'UN NEZ ?
55 LA POLICE DES ODEURS
59 TRAITÉ DES ODEURS
65 L'ODEUR DE L'HÉRÉSIE : « LES MAL SENTANS DE LA FOY »
77 LE BASSIN DE LACQ PIQUE DU NEZ
78 COULÉ EN BRONZE MARIE SIRGUE
79 REGARDER LES FÈCES
80 DERRIÈRE LE RIDEAU…
81 NUIT « DAISYBLEMENT DÉSIRABLE »
82 SENTEURS FÉMININES AU CHÂTEAU D'OIRON

6 COVID-19
La Région Nouvelle-Aquitaine soutient des protocoles de recherche fléchés sur la crise du Covid-19 : 184 projets ont été déposés.

8 PERDRE ET RETROUVER L'ODORAT
Du simple rhume à l'atteinte des nerfs olfactifs, de nombreuses causes peuvent provoquer une perte d'odorat, partielle ou totale, temporaire ou définitive, comme l'explique le professeur Ludovic de Gabory.

14 PERCEVOIR ET CODER LES ODEURS
Le rôle de l'odorat est de détecter des molécules chimiques contenues dans l'air. Ce système permet de les «encoder» en un message assimilable par le cerveau.

Systèmes olfactif et gustatif. Dessin Marie Tijou.

17 NOS CONNEXIONS OLFACTIVES AU MONDE
L'odorat fait partie du système sensoriel, il participe donc à créer une représentation mentale de l'environnement. Actif en permanence, il apporte de nombreuses informations. Entretien avec Hirac Gurden, chercheur en neurosciences.

22 DÉCOMPOSER LE BOUQUET DU VIN
Les chercheurs de l'Institut scientifique de la vigne et du vin montrent que le goût du vin dépend de la qualité du vin et de nos papilles mais aussi de nos attentes. Avec Stéphanie Marchand-Marion, Axel Marchal et Gilles de Revel.

26 LE DOUX PARFUM DES ABEILLES
Chez les insectes et autres invertébrés, les composés volatils leur permettent de se reconnaître, comme l'explique la biologiste Freddie-Jeanne Richard.

32 ODEUR DE L'IMMORTELLE
L'odeur c'est ce qui reste quand on a oublié. Balade olfactive au cœur de Poitiers. Par Alberto Manguel.

34 SENTOTHÈQUES DU MONDE ENFUI
Le vocabulaire olfactif n'existe pas, pour parler d'odeurs, il faut décrire les objets et les lieux. Cependant, une simple odeur suffit à faire surgir les événements passés. Par François Bon.

38 24 HEURES DE LA VIE D'UNE NARINE
Ida, narine gauche de Maurice, raconte sa journée au côté de Pingala, narine droite. Ensemble, elles transmettent à Grand Mental toutes les odeurs qu'elles perçoivent. Par Catherine Ternaux.

40 REMUER LA MERDE
En approchant un nouveau milieu, il n'est pas rare de découvrir de nouveaux sens à certaines expressions. Dans le métier d'avocat, on en voit des vertes et des pas mûres, on nage en plein remugle et souvent ça sent le roussi. Par Jean-Paul Bouchon.

48 LA RÉVOLUTION OLFACTIVE SELON ALAIN CORBIN
L'historien Alain Corbin raconte comment s'est accomplie une révolution olfactive au XIXe siècle, notamment sous l'influence des médecins et hygiénistes, qui aboutit à la désodorisation de la société. Certaines odeurs liées aux activités humaines deviennent insupportables.

52 LA PESTE, LE DÉMON ET LES FEMMES
Aux XVIe et XVIIe siècles, on croyait que la peste était véhiculée par les odeurs. Avant qu'une transformation de la société permette d'assainir les villes, les odeurs sont masquées par des plantes et des parfums puissants. Entretien avec Robert Muchembled.

56 QUE TOUT SE FASSE SENTIR
À table, aux XVIIe et XVIIIe siècles, l'odeur n'est pas au menu. L'acte de sentir est considéré comme animal et les repas des élites sont servis loin des cuisines. Entretien avec Florent Quellier.

60 LES SENTEURS DE MADAME DE MONTESPAN
Au Grand Siècle, la cour était surabondamment parfumée. Quelques mentions gardent aussi mémoire de l'usage des odeurs au château d'Oiron.

62 L'AIL, LE SOUFRE ET LES ROSES EFFLUVES DE SAINTETÉ
Bonnes et mauvaises odeurs traversent l'histoire de Jeanne des Anges, ursuline de Loudun qui, après avoir été possédée, exorcisée et miraculeusement guérie, a failli devenir sainte. Par Nicole Pellegrin.

66 ODEUR DE SAINTETÉ
Au Moyen Âge, après la mort, l'odeur de sainteté signifie une marque de grâce divine. Par Edina Bozoky.

68 UNE ODEUR SI ÂCRE
Jusqu'au XIXe siècle, la fiction reste timide dans l'évocation des odeurs de cadavres. Cependant, dans la littérature médicale, cette odeur est décrite depuis le siècle des Lumières. Par Frédéric Chauvaud.

70 PARFUM ROYAL, PARFUM RÉGICIDE
Deux îles, Oléron et la Crète, deux plantes, deux odeurs. La simple évocation des senteurs de l'immortelle des sables et du basilic ravive de puissants souvenirs. Par Allain Glykos.

72 « HE SMELLS LIKE A FISH, A VERY ANCIENT AND FISH-LIKE SMELL »
Dans *La Tempête* de William Shakespeare, Caliban dégage-t-il vraiment des relents de morue avariée ? Par Pascale Drouet et Édouard Lekston.

74 VIVE L'ODEUR
Chacun possède une palette d'odeurs différentes selon son lieu de vie, des pins des Landes aux bords de mer. La géographie explore un nouveau champ. Par Louis Marrou.

Claude Pauquet

Édito

Anosmie… combien d'entre nous avaient entendu ce mot avant la crise sanitaire provoquée par le Covid-19 ? En effet, la perte d'odorat en est l'un des symptômes, comme l'explique le professeur Ludovic de Gabory dans cette édition consacrée aux odeurs.
Dès l'an passé, Alain Corbin nous incitait à explorer ce thème qu'il a magnifiquement étudié dans *Le Miasme et la Jonquille*, paru il y a bientôt quarante ans et toujours d'actualité. L'historien nous rappelle que les comportements humains évoluent sur la longue durée même s'ils sont parfois bousculés par l'inattendu. Par exemple, il a fallu plus d'un siècle pour que l'on se décide à assainir les villes mais la «révolution olfactive» prend racine dès le XVIe siècle.
Pour comprendre le fonctionnement de ce sens vital développé bien avant *Homo sapiens*, il faut prendre en compte que c'est un outil d'adaptation à son environnement.
Le neuroscientifique Hirac Gurden raconte comment notre cerveau perçoit et code les odeurs, mais aussi l'effet «madeleine de Proust» c'est-à-dire comment une odeur de l'enfance peut ressurgir très longtemps après et susciter la même émotion. Comme l'affirme l'historien, nous sommes des êtres sensibles. L'odeur c'est ce qui reste quand on a oublié, écrit Alberto Manguel. Il nous livre ici les senteurs du Poitou qui ne l'ont pas quitté à New York où il vit maintenant.
Cette perspective, historique et sensible, nous permettra, dès la rentrée, de construire un dossier sur le Covid-19 et ses conséquences, avec la distance nécessaire tout en étant au cœur de la recherche en train de se faire.

Didier Moreau

Par **Elsa Dorey** Photo **Laurent Millet**

Covid-19
Mobilisation de la recherche

La communauté scientifique s'est massivement mobilisée pour commencer des recherches sur le Covid-19 et le SRAS-CoV-2, le virus qui provoque la maladie. En Nouvelle-Aquitaine, pour soutenir des protocoles de recherche fléchés sur la crise Covid, la Région a lancé fin avril un appel à manifestation d'intérêt (AMI). Universités, hôpitaux, start-up et entreprises de chaque département ne se sont pas fait attendre. «Ce sont 184 projets qui ont été déposés, s'enthousiasme François Vincent, conseiller régional de Nouvelle-Aquitaine et président de la commission de l'enseignement supérieur et de la recherche à l'origine de cette initiative. Les retours témoignent de la force de frappe et l'effervescence de la Nouvelle-Aquitaine en matière de recherche.»
Une enveloppe de 50 000 à 200 000 euros est prévue par projet retenu. Les lauréats – une quarantaine – seront informés début juillet et une journée de présentation des projets et de rencontre avec élus et public aura lieu à l'automne… dès que les conditions sanitaires le permettront.

QUANTIFIER L'ARN. Les projets émanent de tous les départements. Au CHU de Limoges par exemple, une équipe de l'Inserm coordonnée par Sophie Alain, virologue, propose de quantifier l'ARN du SRAS-CoV-2 dans les effluents des eaux usées, et de déterminer par une mise en culture de l'ARN si le virus a encore une capacité de se reproduire, et donc de contaminer d'autres personnes. Ce test permettra de déterminer si des porteurs asymptomatiques mais diffusant le virus sont présents dans un établissement – Ehpad, hôpitaux, structures scolaires, campings, hôtels – et de réaliser immédiatement des dépistages pour contenir localement la diffusion du virus.

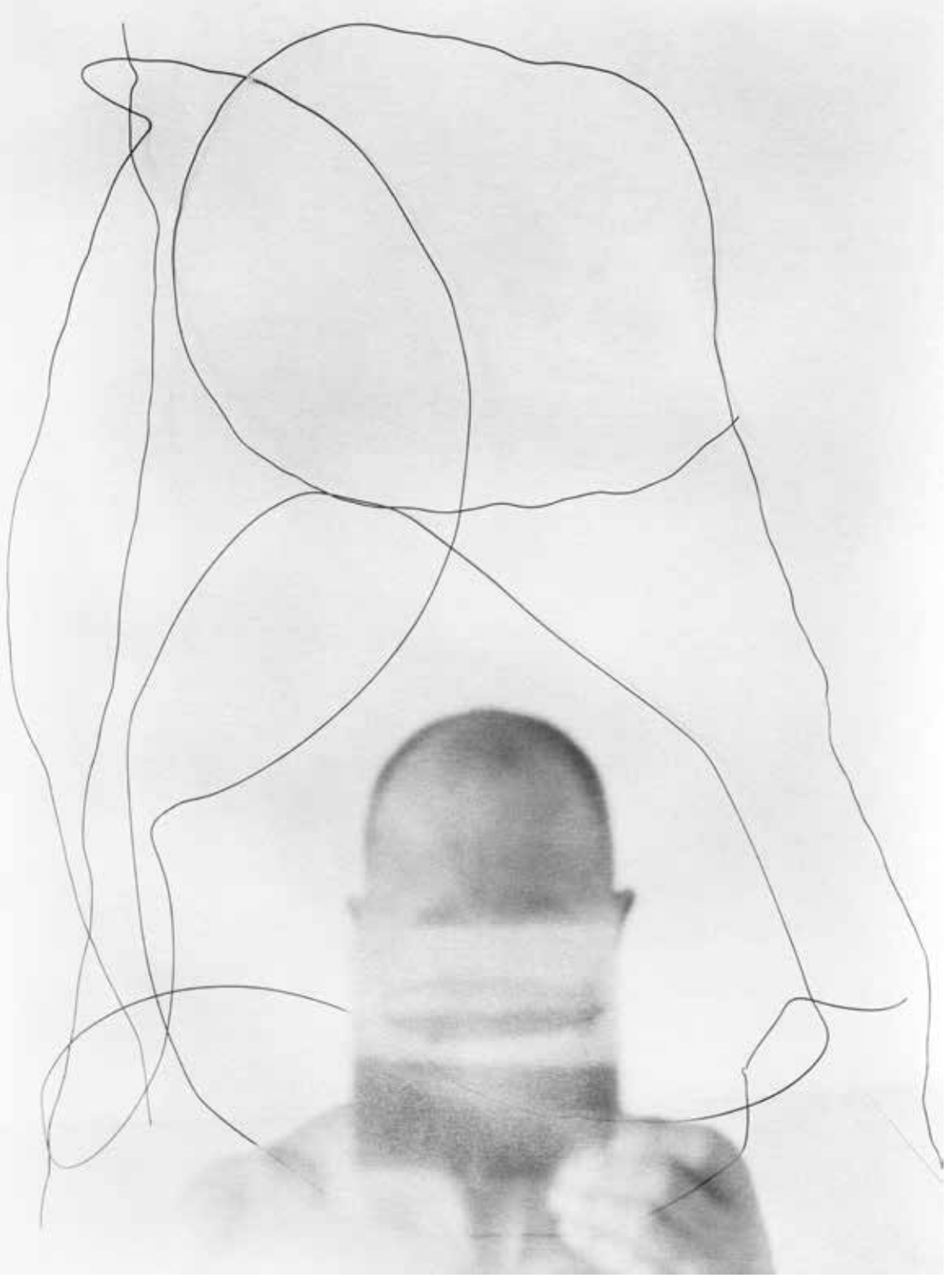
ESSAIS CLINIQUES. Dès la mi-avril, le protocole Coverage a débuté. Mis en place par le CHU et l'université de Bordeaux, il vise à dépister et traiter le plus précocement possible le Covid-19 au domicile des patients de plus de 60 ans. Trois traitements administrables par voie orale sont testés pendant cet essai clinique, dont un antiviral, un anticancéreux, un médicament contre l'hypertension artérielle.
«L'objectif est d'inclure 350 patients au minimum», explique Denis Malvy, infectiologue responsable de l'unité des maladies tropicales et du voyageur au CHU de Bordeaux, qui coordonne Coverage. Le gymnase Albert-Thomas, situé à côté du stade Chaban-Delmas, sert de QG à l'équipe – composée d'internes, de logisticiens, de médecins généralistes, d'infirmières et d'étudiants – qui organise le suivi, la coordination et l'analyse des données.

ÉMULATION HUMAINE. «L'équipe Coverage est en contact étroit avec les médecins généralistes ainsi qu'avec 15 laboratoires d'analyse, 89 Ehpad, 31 maisons de santé ou centre Covid et 13 services d'urgence», précise Xavier Anglaret, praticien et directeur d'une équipe au centre de recherche Bordeaux population health de l'Inserm et de l'université de Bordeaux. Une fois diagnostiqué, le patient est suivi à domicile ou par téléphone par des équipes mobiles constituée d'un infirmier et d'un médecin. «C'est une émulation humaine et professionnelle incroyable puisque tout ceci s'est monté en moins de trois semaines», souligne Denis Malvy.
Des tests ont été effectués sur 106 personnes symptomatiques de plus de 60 ans, dont la moitié à domicile. Six d'entre elles seulement étaient positives, mais n'entraient pas dans les critères de participation à l'essai. «Le nombre de cas est faible, ce qui est signe encourageant pour l'évolution l'épidémie en Gironde, concède Xavier Anglaret. Si la situation se maintient, l'essai Coverage se terminera précocement, mais l'équipe reste vigilante et surveille de près l'évolution de l'épidémie.»

ENGELURES POST-COVID. En parallèle, les infectiologues du CHU de Poitiers se penchent, quant à eux, sur une conséquence surprenante de la maladie à travers l'étude Acrovid. «Certains jeunes patients ayant eu des formes extrêmement mineures voire asymptomatiques de la maladie ont développé des engelures aux mains et aux pieds quelques temps après leur rémission», explique Blandine Rammaert, infectiologue qui coordonne les recherches cliniques liées

RÉFLÉCHIR AU CONFINEMENT

Par ailleurs, plusieurs chercheurs en sciences humaines se penchent sur le chamboulement de nos quotidiens pendant le confinement. Des chercheurs en psychologie des universités de Poitiers et de Clermont Auvergne collaborent pour appréhender le vécu affectif de chacun durant la pandémie et le confinement. Ils ont mis en place trois études dont la première a été publiée fin avril. En majorité, les personnes ayant répondu au questionnaire ont ressenti de l'ennui, mais celui-ci n'est relié ni au stress, ni au contexte dans lesquels les personnes étaient confinées. Ensuite, elles ont été plus stressées par les conséquences de la pandémie que par la pandémie elle-même. Les deux autres enquêtes en cours vont également questionner la façon dont les individus se sont informés pendant la crise et leur adhésion ou non aux informations et fake news.



Laurent Millet, *Translucent mould of me*, photographie numérique d'après négatif argentique, 2013.

au SRAS-CoV-2 au service des maladies infectieuses et tropicales du CHU de Poitiers. L'étude vise à comprendre le mécanisme sous-jacent à ce symptôme. Les patients qui signalent ce problème à leur médecin généraliste sont dépistés, avant d'être inclus dans l'étude lorsqu'ils sont testés positifs.

COMPRENDRE LES SYMPTÔMES. Le CHU de Poitiers participe également à plusieurs projets de recherche nationaux ou internationaux. À commencer par la cohorte française French Covid-19, coordonnée par l'Inserm, qui a pour but de décrire les réponses de 3 000 patients face à l'infection. Il participe également à Corser-2, un projet mené par l'Institut Pasteur consistant à recueillir des données cliniques pour tenter d'améliorer les tests sérologiques. L'étude Coronado, pilotée par le CHU de Nantes, documente la sévérité de l'atteinte par le Covid-19 chez les patients diabétiques. Enfin, l'étude Acores-2 coordonnée par l'AP-HP, s'intéresse au traitement contre l'hypertension, puisque les récepteurs du virus sur la membrane des cellules sont les mêmes que ceux des traitements hypertenseurs.

LE VER MARIN À LA RESCOUSSE. Si les virologues et infectiologues sont en première ligne, les chercheurs mettent également leurs connaissances au service de la lutte contre le virus. Le laboratoire Ischémie reperfusion en transplantation d'organes mécanismes et innovations thérapeutiques (Irtomit) de l'université de Poitiers, du CHU et de l'Inserm focalise ses espoirs sur l'utilisation de l'hémoglobine de ver marin chez les patients transplantés d'organes. «Cette hémoglobine est une ancêtre de son homologue humaine, explique Thierry Hauet, directeur du laboratoire Irtomit. Elle circule en dehors du globule rouge et elle est capable de transporter quarante fois plus d'oxygène. On s'est demandé si, dans le cadre de la pandémie de Covid, elle pourrait être injectée en intraveineuse pour mieux apporter l'oxygène aux tissus en souffrance.» Avant de débuter de potentiels essais cliniques, des tests seront effectués sur des échantillons de sérum.

Ici, on projette de s'intéresser aux systèmes de gestion de crise sanitaire, là, à la meilleure façon de promouvoir les comportements de protection face à la crise Covid. Les géographes de l'université Bordeaux Montaigne s'interrogent sur les changements de pratiques culturelles pendant cette période inédite de confinement. D'autres spécialistes questionnent le management public territorial du développement économique pendant la crise, ou encore à la «résilience alimentaire» pendant le confinement. Les projets non retenus dans le cadre de l'AMI, pourront postuler aux appels à projets Enseignement supérieur et recherche de la Région qui seront lancés en octobre.

VIOLENCES AU FOYER

D'autres projets en sciences humaines attendent la réponse de la Région dans le cadre de l'AMI pour débuter. Le projet porté par la Maison des sciences de l'homme et de la société de l'université de Poitiers se focalise sur les violences conjugales et intrafamiliales qui ont beaucoup augmenté en contexte de confinement. L'équipe espère dresser un état des lieux de la prévention et de la prise en charge des violences intrafamiliales qui aboutira à la création d'un observatoire de ces violences.

Perdre et retrouver l'odorat

Du simple rhume à l'atteinte des nerfs olfactifs, de nombreuses causes peuvent provoquer une perte d'odorat, partielle ou totale, temporaire ou définitive.

Par **Elsa Dorey** Photo **Eugénie Baccot**

Le Covid-19 provoque parfois des pertes d'odorat. On le sait depuis le 20 mars 2020, lorsque les médecins ORL et infectiologues français ont signalé parmi les premiers la survenue d'anosmies brutales (perte totale d'odorat) souvent associées à des agueusies (perte de goût) chez de nombreuses personnes touchées par le coronavirus. Les premières recherches montrent que le virus peut atteindre et se fixer sur la muqueuse de l'odorat, sans qu'on comprenne encore comment il altère le système olfactif. Des études sont en cours pour évaluer la prévalence de ce symptôme et savoir s'il est corrélé ou non à la sévérité de la maladie.

Ludovic de Gabory, responsable du service rhinologie au CHU de Bordeaux.

COVID-19 ET AUTRES VIRUS

Ce n'est pas le premier virus qui fait perdre l'odorat. «La grippe, entre autres, peut provoquer une anosmie avec un temps de récupération qui peut aller de plusieurs semaines à plusieurs mois, souligne le professeur Ludovic de Gabory, responsable du service rhinologie au CHU de Bordeaux. Il arrive parfois que l'odorat ne revienne jamais.» En comparaison, le SARS-CoV2 provoque des anosmies plus fréquentes, plus brutales et plus courtes. «Il semble que l'odorat revienne en deux à quatre semaines», avance le chirurgien. Contrairement à la grippe, il n'y a peu ou pas de signes inflammatoires associés, comme une obstruction nasale ou le nez qui coule. L'anosmie liée au coronavirus intervient au début de la maladie – parfois même il s'agit du premier signe – ou bien elle se déclenche entre le septième et le dixième jour. D'autres causes peuvent faire perdre momentanément l'odorat. Lors d'un rhume, d'une rhinite (allergique par exemple), d'une rhino-sinusite chronique comme la polypose naso-sinusienne, les odeurs ne peuvent tout simplement plus accéder à la muqueuse olfactive. «Les maladies inflammatoires font gonfler les muqueuses du nez et obstruent l'accès des molécules odorantes aux récepteurs olfactifs, explique Ludovic de Gabory. En effet, les fentes olfactives ne mesurent pas plus de deux millimètres de large.»

ATTEINTE NERVEUSE

D'autres atteintes comme les traumatismes crâniens et les maladies neurodégénératives peuvent affecter certains maillons de la chaîne de l'olfaction, comme les nerfs olfactifs. Le vieillissement peut entrainer également une légère et progressive perte d'odorat : c'est la presbyosmie. Un phénomène moins perceptible chez

les femmes qui possèdent un odorat souvent plus développé. Parfois, les anosmies spécifiques sont d'ordre génétiques. «Pour chaque odeur, il y a en moyenne 1 % à 5 % d'anosmie spécifique, sans qu'on ne puisse rien y changer», explique Sophie Tempère, chercheuse à l'Institut scientifique de la vigne et du vin et spécialiste de l'apprentissage des odeurs en œnologie.

Si la perte totale d'odorat est le trouble ultime, d'autres modulations dans la captation des odeurs sont parfois observées. À commencer par l'hyposmie, c'est-à-dire la perte partielle de l'odorat. Celui-ci peut aussi être altéré en cas de dysosmie, qui peut se manifester de différentes façons. «En cas de parosmie, la personne va sentir l'odeur, mais elle ne va pas bien l'identifier, explique le professeur de Gabory. Le chocolat peut sentir l'herbe coupée par exemple.» Lors d'une phantosmie, l'individu perçoit une odeur alors que celle-ci n'existe pas. «C'est une sorte d'odeur fantôme, qui peut arriver par exemple lors de crises d'épilepsie partielles portant sur la zone du cerveau qui analyse les odeurs», résume le chirurgien. Si l'odeur perçue est nauséabonde, alors il s'agit d'une cacosmie. «Toutes les combinaisons de ces troubles sont possibles», souligne-t-il.

HANDICAP TRÈS PERSONNEL

La perte totale de l'odorat s'accompagne systématiquement d'une perte de goût. Il ne persiste que les saveurs élémentaires : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. «La personne atteinte peut le vivre comme un vrai traumatisme, avec une perte de confiance en soi et de la maîtrise de son environnement», développe le chirurgien. D'autres s'en accommodent moins difficilement. «Ce vécu est spécifique à l'odorat, car c'est un handicap très personnel, moins visible socialement que la perte de la vue ou de l'ouïe, mais qui revient vers vous à chaque nécessité olfactive, c'est-à-dire au minimum trois fois par jour lorsqu'il faut s'alimenter», souligne le professeur de Gabory. Pourtant les conséquences sont nombreuses. «Il y a une perte de contrôle de sa propre odeur, de celle de sa maison, de sa cuisine, on ne sent plus l'odeur de la personne aimée.» Sans compter que l'odeur est un système d'alerte. Comment repérer une fuite de gaz, une odeur de brûlé, un aliment périmé ? Souvent, les gens maigrissent car ils perdent l'appétit. «Le caractère hédoniste du repas disparaît, les gens ne s'alimentent plus par plaisir mais uniquement par besoin.» Se mettre à table peut ainsi devenir une contrainte, surtout lorsque l'anosmique est invité à dîner. Pas facile de remercier le ou la cuisinière pour le repas concocté, lorsqu'on n'a rien senti. «L'anosmie isole, c'est très intérieur et peut provoquer la déprime.»

LA MÉMOIRE POUR RÉCUPÉRER

Pour certains cas, la rééducation est possible. «On se souvient tous de l'odeur de la salle à manger de notre grand-mère, longtemps après. Il y a un lien entre odeur, mémoire et émotion», raconte Ludovic de Gabory. Au lieu de partir du stimulus pour aller vers la mémoire et l'émotion, la rééducation consiste à prendre le chemin inverse. «Un peu comme un compositeur, qui n'a pas l'orchestre sous les yeux mais qui couche tout de même les notes sur sa partition», compare le chirurgien. Les photos personnelles sont des supports adéquates pour s'entraîner, du moment que celles-ci ont un lien fort avec le patient. «À partir d'un livre de recette très utilisé par la personne, on lui demande de se remémorer le moment où il fait un plat habituel. Il y a un rapport étroit entre le savoir-faire, la mémoire et l'odeur.» Un tiers des personnes retrouvent l'odorat grâce à cette étonnante technique. Un beau pied de nez à l'anosmie. ■

Quand le nez est un métier

Chefs cuistot, pâtissiers, parfumeurs, maîtres de chai et œnologues, lorsque l'odeur est un outil de travail, la perte d'odorat est une catastrophe. Depuis une dizaine d'années, Sophie Tempère développe des protocoles d'entraînement à l'olfaction, en particulier pour que des professionnels ayant des anosmies spécifiques retrouvent une sensibilité. «Un très bon dégustateur peut avoir une faible sensibilité à certains défauts, comme le goût de bouchon ou le caractère phénolé d'un vin», souligne la chercheuse à l'ISVV, spécialiste de l'apprentissage des odeurs en œnologie. Elle a donc envoyé une note aux associations d'œnologues de France et de Bordeaux pour qu'ils restent vigilants pendant cette période de crise sanitaire, puisque le coronavirus peut déclencher une perte d'odorat et de goût momentanée. Une manière discrète de sensibiliser. «Ce n'est pas évident d'avouer qu'on perd l'odorat», souligne la chercheuse. La note d'information inclus un protocole pour que les professionnels se testent eux-mêmes.

ENTRAÎNEMENT QUOTIDIEN. «S'il est facile de se rendre compte qu'on a perdu l'odorat en totalité, il est plus difficile d'identifier une hyposmie, car notre cerveau a tendance à compenser.» La chercheuse préconise d'utiliser quelques arômes de pâtisseries, à la vanille, à la fraise ou encore à l'amande. Et en cas de perte d'odorat, un entraînement régulier sur tout type d'odeur peut permettre de réduire la période de rémission, qui peut comporter une phase de parosmie pendant laquelle les odeurs sont déformées. «Les neurones olfactifs se régénèrent tous les six mois. En sentant régulièrement une odeur spécifique, on informe notre système olfactif du besoin de sentir cette odeur et la différenciation des cellules souches en neurones olfactifs va être orientée vers cette odeur quotidienne.»

De la mangue à l'anosmie

«Comment une mangue tout juste cueillie peut-elle être aussi fade ?» Au début d'un reportage au Sénégal en août 2018, j'ai découvert par hasard que j'avais perdu l'odorat et le goût. Je traînais depuis quelques années une rhinite chronique non allergique, qui s'était amplifiée un mois plus tôt. Mes yeux avaient gonflé, mon nez était bouché, j'avais ce qu'on appelle un masque, c'est-à-dire le visage légèrement bouffi d'inflammation. Mes deux collègues m'ont regardé avec surprise et elles m'ont m'assuré que la mangue était succulente. J'ai testé d'autres aliments, rien n'y fit, je ne ressentais plus rien.
Dès lors j'ai eu l'impression de visiter Dakar devant ma télé, le monde s'est soudain aplati pour rester en deux dimensions. Pendant notre temps libre, nous allions dans des marchés, nous avons même fait la cuisine dans une famille dakaroise. Mais manger des plats inconnus m'a paru être une prise de risque. Non seulement les recettes, les conditions de préparation, d'hygiène et de présentation des plats ne ressemblaient en rien à mes habitudes, mais je n'avais plus mon radar olfactif pour ségréguer ce que je pouvais me permettre de goûter et ce qui n'était absolument pas question que j'ingère.

Par **Elsa Dorey** Photo **Claude Pauquet**

DU GUEDJ À LA CHÈVRE. L'expérience culinaire la plus étrange que j'ai faite s'est déroulée un midi dans un restaurant familial juste à côté du CHU de Fann, à Dakar, où nous avions rendez-vous l'après-midi pour des interviews. Au menu, un plat de thiéboudienne, une recette traditionnelle. Les ingrédients clés de cette recette au goût assez prononcé sont le guedj, un poisson séché et salé, et le yet, un mollusque faisandé et séché. Pour ma part, j'ai cru déguster ce qui rappellerait de la viande de chèvre fermentée. Les portions étant généreuses, j'ai passé un moment passablement laborieux. Autant dire que j'ai refusé tout net de goûter au gombo gluant, mon estomac avait déjà atteint son seuil de tolérance. J'ai un souvenir plein de soupçons de la cuisine locale, qui ne la mérite sûrement pas ! De retour en France, en terrain connu, ma vigilance a baissé, mais je continuais à passer à côté de beaucoup de bons moments. Pendant mes vacances, à la table d'un restaurant basque affublé d'une excellente carte, j'ai été incapable de toucher à mon entrée. Saumon fumé, melon et herbes aromatiques fraîches. Flasque, aqueux, granuleux et acide. Ignoble. Je ne savais que dire au serveur.

DANS MA BULLE. Cependant, je n'ai vraiment mesuré la perte que j'avais subie que lorsque je me suis retrouvée dans mon environnement familier. L'absence d'odorat a des impacts sur la sphère intime que je n'aurais jamais soupçonné. Comment prendre soin de soi quand littéralement, on se ne sent plus ? Quelle frustration de ne pas humer l'odeur de vieille pierre si caractéristique de la maison de famille charentaise. Envolée, surtout, la signature olfactive de mon partenaire. Je vivais tout d'un coup loin de mes proches, dans une boîte hermétique, aseptisée, sans profondeur. Ces nuances discrètes du quotidien m'ont beaucoup plus manqué que le fumet d'un bon plat.

EXPLORATIONS NASALES. J'ai fini par voir un autre médecin ORL qui déclara, sa mini lampe torche enfoncée dans ma narine gauche : «Vous avez une déviation de la cloison nasale !» Huit longs mois plus tard, après opération et cicatrisation, je respire, j'ai progressivement retrouvé l'odorat et le goût qui va de pair. Après avoir éliminé l'hypothèse d'une allergie, le chirurgien m'a expliqué que cette déviation nasale créait des remous quand je respirais, lesquels engendraient l'inflammation et la rhinite chronique, à l'origine de la perte d'odorat. Me voilà prête à retourner au Sénégal et à déguster ces fichues mangues.

À lire sur le site de la revue, le dossier sur l'ethnopsychiatrie au Sénégal réalisé par Klervi Le Cozic, Eugénie Baccot et Elsa Dorey.

Ça sent le gaz ?

Par **Grégory Vouhé**

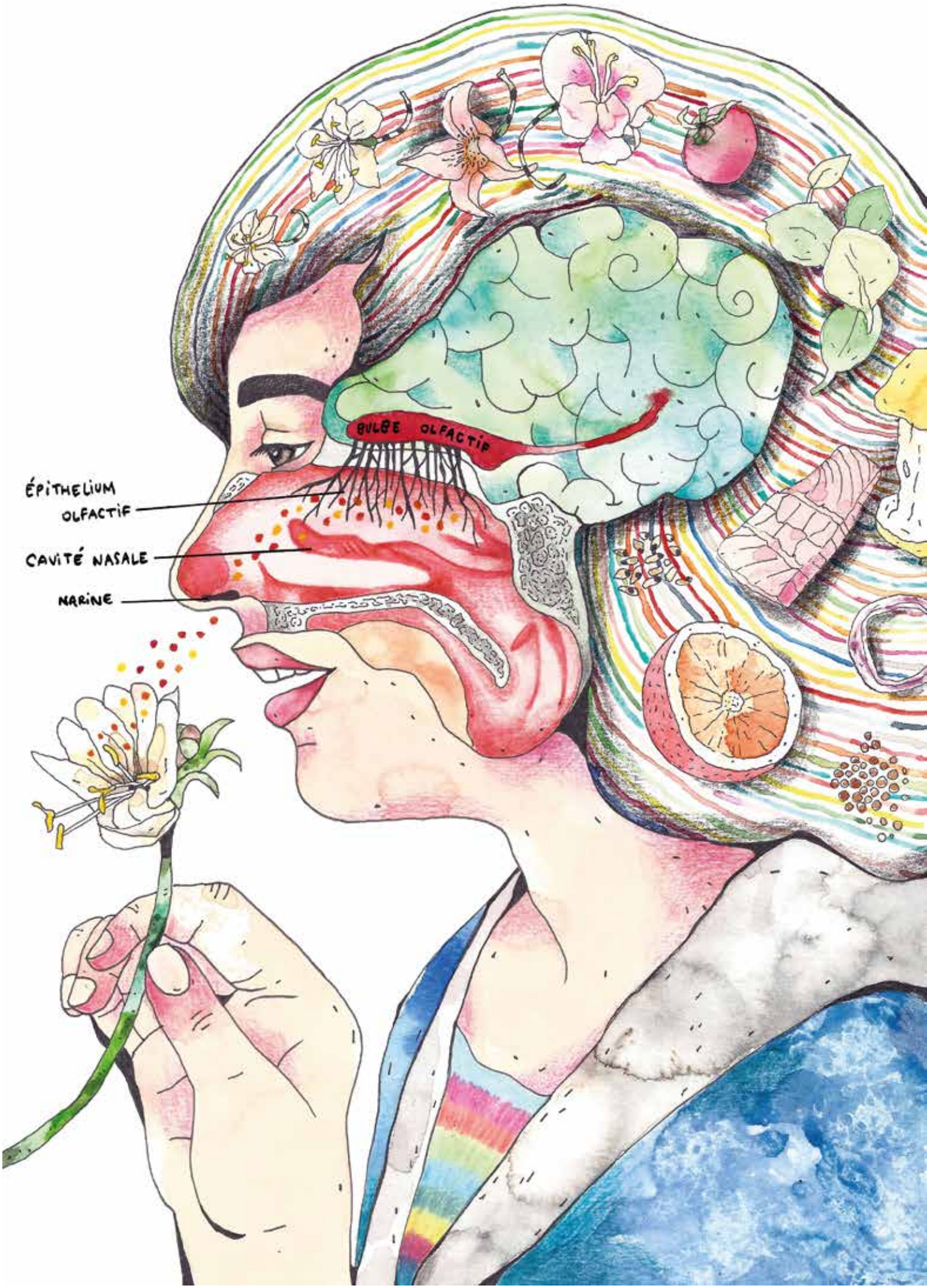
L'anosmie désigne l'absence totale ou la perte complète de l'odorat. Dans plus de 80 % des cas, les anosmies sont liées à une maladie inflammatoire chronique des sinus, au vieillissement du système olfactif, ou surviennent à la suite d'un rhume ou d'un traumatisme crânien. Plus de quatre-vingts autres pathologies sont cause d'anosmie. Les anosmies congénitales ont généralement un caractère génétique. L'anosmie est une cause de dépression. L'absence d'impression olfactive par voie rétronasale entraîne en outre un déficit de la perception des saveurs et des arômes : le goût des aliments s'en trouve notablement atténué.

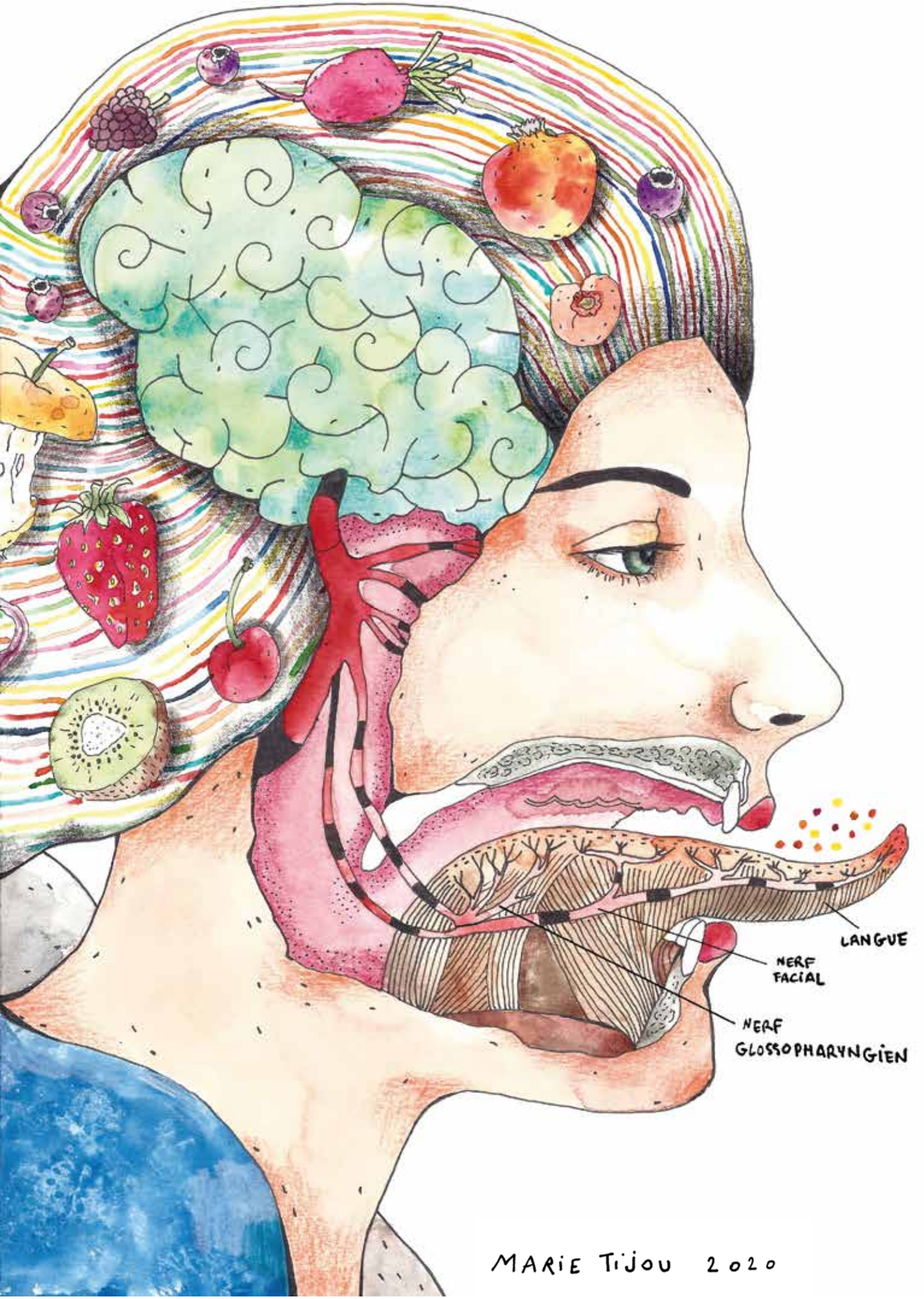
RÉÉDUQUER L'ODORAT. Véronique Dujardin souffre d'anosmie suite à l'ablation d'une tumeur bénigne des méninges qui entourent le cerveau : les petites terminaisons du nerf olfactif ont été sinon rompues, du moins étirées lors de l'intervention chirurgicale. Le nerf ne conduit plus l'information. Les médecins étaient réservés sur la possibilité de récupération. Il faut dire que la consultation spécialisée avec un programme expérimental de stimulation de l'odorat chez des traumatisés crâniens qui avait été mise en place à l'hôpital de Garches n'existe plus. Restaient les cours de cuisine pour malades atteints du cancer, qui ont le goût perturbé par leurs traitements, et un atelier aromatique pour le bien-être, animé au CHU de Poitiers, pour découvrir les huiles essentielles. Michel Guatterie, rééducateur du CHU de Bordeaux, lui a par ailleurs conseillé d'acheter le jeu *Le loto des odeurs*, destiné à les découvrir et à les reconnaître, pour refabriquer une bibliothèque d'odeurs : «Il faut persévérer dans ces expériences d'odeurs, les classer (ce qui ne se ressemble pas, ce qui se ressemble et donc source de confusion, ce qui évoque quelque chose…). Je ne pense pas qu'il faille stimuler fortement le nez avec des huiles essentielles trop concentrées qui ne correspondent pas à la réalité. Les odeurs sont toujours diluées et subtiles. Quand elles sont concentrées, elles peuvent sentir mauvais. Par exemple l'odeur de fraise est épouvantable en concentré et le scatol, parfum des excréments, est utilisé en parfumerie, mais dans des dilutions très très fortes pour sentir bon.»

Neurdein frères, pompier avec son masque à gaz, vers 1895-1902, tirage gélatino-argentique, 16,9 x 11,9 cm, musée Carnavalet, Paris.

STIMULATIONS INTENSIVES. Luigi Maione, endocrinologue italien qui travaille sur une maladie rare associée à une anosmie, lui a expliqué qu'on pouvait récupérer des compétences olfactives via un nerf du visage (le trijumeau), en particulier le menthol et les agrumes[1]. À force de stimulations intensives quotidiennes avec des boîtes à odeurs et des huiles essentielles, Véronique parvient aujourd'hui à percevoir les fortes concentrations d'huiles de lavande, eucalyptus, romarin, thym, laurier, pin, bouleau, clou de girofle ; les odeurs de menthe et d'agrumes (difficiles à distinguer les uns des autres) ; certains solvants (acétone et white spirit), le fromage de chèvre très sec de la ferme du Marais à Chauvigny, quelques épices et fumets au-dessus des casseroles. Mais que de plats brûlés faute d'avoir été alertée par l'odeur. Et l'obligation d'abandonner la cuisson au gaz, dont elle ne détecte plus l'odeur de l'additif chimique ajouté au gaz naturel inodore pour des raisons de sécurité.

1. Luigi Maione a breveté en Italie des tests d'odorat normalisés (tubes avec liquide transparent, à concentrations différentes).


BULBE OLFACTIF
ÉPITHELIUM OLFACTIF
CAVITÉ NASALE
NARINE


LANGUE
NERF FACIAL
NERF GLOSSOPHARYNGIEN
MARIE TIJOU 2020

Le rôle de l'odorat est de détecter des molécules chimiques contenues dans l'air. Ce système permet de les «encoder» en un message assimilable par le cerveau. L'être humain possède un odorat très performant : l'olfaction déclenche des émotions et est très étroitement liée à la mémoire.

Par **Amélie Ringeade**

Percevoir et coder les odeurs

Il y a 400 000 ans, l'être humain apprenait à utiliser le feu. Cette découverte est essentielle pour notre odorat, car elle a permis le développement de la cuisine et la création de nouvelles odeurs par la cuisson qui n'existent pas dans la nature. Notre cuisine est donc un milieu très riche en odeurs : songez à l'odeur de votre aliment favori, quel plaisir ! L'odorat est fortement sollicité dans notre lien à l'aliment, pour en déterminer la cuisson et en apprécier la qualité. Et lors d'un rhume qui nous bouche le nez c'est la catastrophe : ne dit-on pas que les aliments perdent leur goût ? En effet, la baisse de la sensibilité olfactive restreint fortement la capacité à identifier les flaveurs, nom désignant l'intégration par le cerveau de toutes les sensations déclenchées par les aliments, olfactives et gustatives en tête. Lorsque l'on mange, goût et odorat sont fortement mobilisés. Le cerveau analyse les messages envoyés par les deux systèmes pour identifier l'aliment, apprécier s'il est agréable ou désagréable à la consommation, susciter des émotions et des souvenirs… Le goût permet d'identifier cinq saveurs principales : le sucré, le salé, l'acidité, l'amertume et l'umami. Cette dernière est apportée par le glutamate, elle est très connue dans la cuisine asiatique, notamment dans les sauces soja. «L'odorat, lui, nous permet de reconnaître des milliers d'odeurs différentes, d'abord en plongeant la tête dans la casserole dans laquelle on fait cuir les aliments, mais aussi par rétro-olfaction, quand nous mâchons les aliments et libérons des molécules odorantes qui remontent vers le nez par l'arrière-bouche», ajoute Hirac Gurden, directeur de recherche en neurosciences au CNRS.

LES RÉCEPTEURS OLFACTIFS : DÉBUT DU VOYAGE DE L'INFORMATION OLFACTIVE VERS LE CERVEAU

La détection des molécules odorantes se fait au sein de la cavité nasale, un espace très volumineux situé à l'arrière du nez. L'air y circule au rythme de la respiration. Le plafond de cette cavité est constitué de ce que l'on appelle l'épithélium olfactif. Il s'agit de plusieurs couches de cellules différentes dont les neurones olfactifs qui forment une surface ciliée. Sur ces cils, des récepteurs, qui sont des protéines disposées sur la membrane cellulaire, détectent des motifs chimiques que l'on peut retrouver sur les molécules odorantes. «Les récepteurs fonctionnent un peu comme des serrures, si la bonne clé est présente, ils s'activent», précise Hirac Gurden. Une molécule odorante peut posséder plusieurs motifs chimiques qui constituent un trousseau de clés, et plusieurs molécules olfactives peuvent partager une même clé de ce trousseau. Chaque molécule odorante est alors reconnue par la combinaison spécifique d'un panel de récepteurs activés. On trouve jusqu'à 400 types de récepteurs différents sur l'épithélium olfactif d'un être humain, contre 1 000 pour le rat et même 2 000 pour l'éléphant : ainsi des milliers de combinaisons entre ces récepteurs sont donc possibles afin d'identifier des milliers d'odeurs différentes.

«Le prix Nobel de physiologie a été attribué à Buck et Axel qui ont été les premiers à décrire les gènes codant les récepteurs olfactifs. L'ensemble de ces gènes constitue trois pour cent du génome actif de l'être humain, ce qui représente la deuxième classe

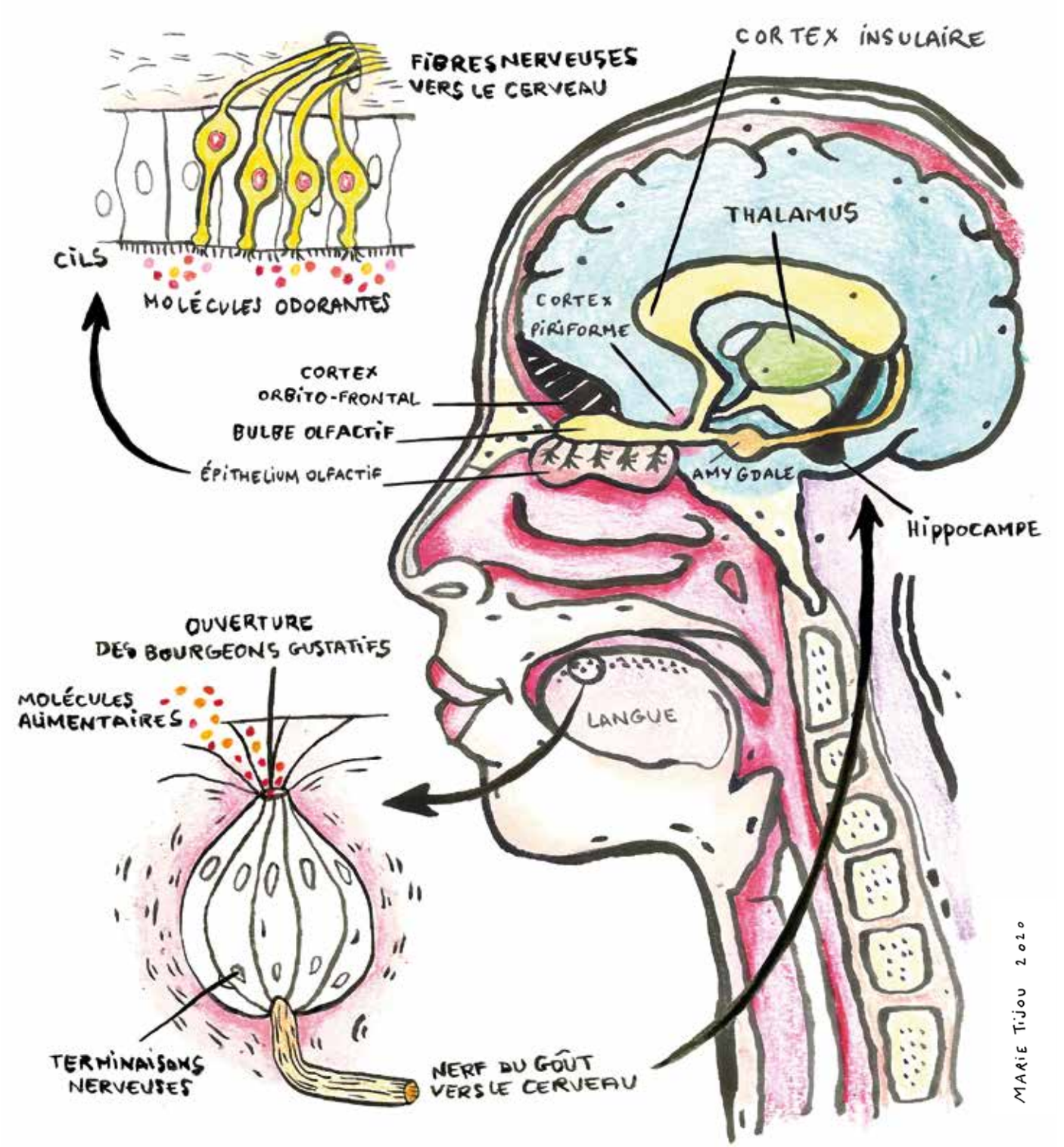


Schéma du système olfactif inspiré de la fiche cerveau «sensation et perception» de la Société des neurosciences.

de gènes après ceux de notre système immunitaire», détaille Hirac Gurden. De plus, les neurones olfactifs, qui expriment ces récepteurs olfactifs, sont renouvelés tout au long de notre vie.

Au niveau des neurones olfactifs, le voyage de l'information olfactive n'est qu'à son début. Lorsqu'un récepteur est activé, un signal électrique est déclenché sur le neurone olfactif et est envoyé au bulbe olfactif, structure située à l'intérieur du crâne juste au-dessus de la cavité nasale. Lors de la transmission des informations des neurones olfactifs au bulbe olfactif, des zones particulières vont être activées en fonction de l'odeur détectée, ce qui va former «une carte d'identité de l'odeur» qui sera représentée par un ensemble de neurones. Pour mieux différencier des odeurs proches, en plus des cartes d'identité, les décharges électriques de populations de neurones peuvent avoir différentes fréquences pour affiner cette reconnaissance. L'addition de ces deux méthodes d'encodage, temporelle et spatiale, permet de distinguer toutes les odeurs. À partir du bulbe olfactif, l'information concernant les odeurs est distribuée à plusieurs structures, dont le cortex piriforme, pour constituer une image mentale cohérente de toutes les cartes d'identité olfactive. Par exemple, à partir de centaines de molécules odorantes contenues dans le café, le cerveau humain va synthétiser ces informations par un objet sensoriel unifié dénommé «café».

LE TRAITEMENT DE L'INFORMATION OLFACTIVE PAR LE CERVEAU : MÉMOIRES ET ÉMOTIONS

Le bulbe olfactif et le cortex piriforme transmettent ensuite les informations au système limbique, un ensemble de structures du cerveau qui jouent un rôle important dans les émotions et la mémoire. Dès qu'une odeur est perçue, l'expression faciale peut se modifier avec un sourire ou un visage exprimant le dégoût, et ceci dès la naissance. Cette réaction est déclenchée par l'amygdale qui est le centre des émotions appétitives et aversives. D'autres structures comme le cortex insulaire vont intervenir sur l'hédonisme, le fait d'aimer ou de ne pas aimer quelque chose. Simultanément, les centres de la mémoire, notamment l'hippocampe, entrent en action. On se dit : «Tiens, je connais cette odeur.» Puis l'odeur est catégorisée en fonction de l'expérience de la personne : «Cela fait penser à du gâteau, ou du yaourt…» Avec toutes ces informations recueillies par le système limbique, l'identification consciente de l'odeur est ensuite possible au niveau du cortex orbitofrontal : «Ah oui, ça c'est de la vanille !» Tout le processus, de la détection des molécules odorantes par les récepteurs jusqu'à l'identification consciente de l'odeur est très rapide, il dure moins d'une seconde.

> « Une particularité de l'odorat est l'absence de filtre entre l'information reçue dans le cortex olfactif et son traitement par le système limbique. »

UNE CONNEXION OLFACTIVE PERMANENTE À NOTRE ENVIRONNEMENT

Une particularité de l'odorat est l'absence de filtre entre l'information reçue dans le cortex olfactif et son traitement par le système limbique. Pour tous les autres sens, il existe une structure appelée le thalamus qui trie et catégorise les informations avant de les envoyer au système limbique. Cette particularité fait de l'odorat un sens actif en permanence et très efficace en cas de danger. Une odeur de brûlé nous met directement en alerte, même la nuit. Cette forte connexion joue aussi un rôle très important pour les émotions et la mémoire. La mémoire des odeurs est longue et extrêmement stable. Lors d'une conférence au Collège de France sur la cognition olfactive du nouveau-né et du nourrisson, Benoist Schaal présente une expérience faite avec des nouveau-nés qui ont été exposés à l'odeur de camomille durant leur allaitement. Cette odeur provient d'une crème appliquée par certaines mères sur leurs aréoles. L'association de l'odeur de camomille à la tétée crée une préférence pour cette odeur chez le bébé qui reste très vive près de deux ans après. D'autre part, les préférences construites dans l'enfance peuvent se retrouver même à l'âge adulte. De plus, des personnes très âgées peuvent détailler des scènes entières survenues à leur enfance, par exemple de leur vie en classe, à l'école primaire, quand on leur présente une odeur de colle ou d'encre caractéristique de la vie scolaire.

Enfin, chez les personnes anosmiques, qui ont perdu l'odorat, ou hyposmiques, qui ont une baisse de leur sensibilité olfactive, le risque de dépression est beaucoup plus important que pour le reste de la population. Nous pouvons le comprendre par rapport à la description des nombreux rôles vitaux de l'odorat que nous avons vus dans cet article. Ces personnes souffrent de plusieurs problèmes, dont la baisse de l'intérêt qu'elles portent à la nourriture, mais un entrainement olfactif quotidien permet pour certains patients de récupérer de façon partielle une sensibilité olfactive[1]. ■

1. https://www.anosmie.org/2019/10/04/protocole-de-reeducation-olfactive.

À LA BASE DES SENS, LE DIALOGUE NEURONAL

Un sens est un système cérébral qui permet d'encoder une information extérieure, pour l'olfaction : la présence de certaines molécules volatiles, en un message électrochimique assimilable par le cerveau. Il est utile de comprendre le fonctionnement d'un neurone pour comprendre comment le système olfactif fonctionne. Au microscope, le neurone possède deux pôles : des extensions cellulaires dénommées dendrites qui servent à écouter et récolter des messages provenant de neurones qui établissent un dialogue et une extension dénommée axone qui transmet, sous forme de courant électrique, une synthèse ou une intégration des messages reçus. Le neurone transmet des informations sous forme d'un signal électrique qui se diffuse le long de la membrane de la cellule et aboutit à des terminaisons, très proches physiquement des neurones avec lesquels ce neurone va établir des connexions. Le dialogue a très souvent lieu à distance, sans contact direct entre deux cellules neuronales. Des zones de contact, appelées synapses, permettent donc de transmettre les messages d'un neurone à l'autre par le biais de molécules précises dénommées des neurotransmetteurs.

Nos connexions olfactives au monde

L'odorat fait partie du système sensoriel, il participe donc à créer une représentation mentale de l'environnement. Actif en permanence, il apporte de nombreuses informations. Entretien avec Hirac Gurden.

Entretien **Amélie Ringeade**

Dans le corps, chaque sens a un rôle spécifique pour permettre au cerveau de connaître son environnement. L'odorat permet de détecter les molécules odorantes présentes dans l'air. En utilisant uniquement ce sens, nous pouvons savoir si nous sommes chez nous ou chez nos grands-parents, en forêt ou à la plage. Associé aux autres sens, il nous permet de donner une «couleur» particulière aux événements de notre vie. Hirac Gurden, directeur de recherche au CNRS, nous explique comment ce sens fonctionne parmi les autres sens et comment il agit sur nos émotions et notre mémoire.

L'Actualité. – Les odeurs qui nous entourent sont rarement perçues comme importantes, pour connaître son environnement, l'être humain se sert bien plus des autres sens. Est-ce parce que notre odorat n'est pas très performant ?

Hirac Gurden. – Dans la survie même de toute espèce animale, il y a la fonction double de l'olfaction : être attiré vers les sources énergétiques, les odeurs appétitives, des choses à manger notamment et fuir les sources qui peuvent mettre en danger la vie des individus et de l'espèce comme les prédateurs ou le brûlé. Nous avons aussi hérité de cela, mais nous sommes faits pour voir, en tant que bipèdes diurnes nous pouvons voir loin et notre cortex visuel est très développé. Les rongeurs par exemple, vivent souvent la nuit dans des couloirs qu'ils fabriquent dans la terre, et leur odorat performant, plutôt que leur vision, est adapté à ce milieu de vie. L'être humain a développé son sens olfactif d'une autre manière, adaptée à son contexte de vie, mais cela ne signifie pas que son odorat s'est appauvri. Le monde odorant de l'être humain est principalement basé sur la cuisine, c'est le moment pendant lequel nous sentons le plus d'odeurs, quotidiennement.

J.-L. T.

Hirac Gurden est directeur de recherches en neurosciences dans le laboratoire de Biologie adaptative et fonctionnelle (UMR 8251, CNRS-Université de Paris). Il enseigne les neurosciences aux étudiants en masters de l'université de Paris. Il étudie l'activité neuronale des rongeurs pour mieux comprendre la représentation de l'information dans le système olfactif et les interactions entre olfaction et alimentation, notamment dans le cadre de l'obésité. En mars 2020, il est venu à Poitiers pour donner une conférence dans le cadre des Amphis du savoir (Espace Mendès France et université de Poitiers) : *Parfums contre poubelles : comment le cerveau décrypte-t-il les odeurs ?*

Comment le goût et l'odorat fonctionnent-ils ensemble lors de l'alimentation ?

Même si odorat et goût sont tous deux des détecteurs de molécules chimiques, on les appelle des sens chimiques, il s'agit de deux systèmes bien distincts, avec des récepteurs spécifiques. Pour le goût, les récepteurs gustatifs sont exprimés dans les papilles gustatives sur la langue. Les combinaisons des cinq grandes saveurs (sucré, salé, acide, amer et umami qui est le glutamate) permettent la perception des différents goûts. Ce système possède une vingtaine de récepteurs différents pour identifier toutes les saveurs. Avec les quatre cents types de récepteurs olfactifs exprimés chez l'être humain, il est quand même possible de coder davantage d'informations qui vont compléter la gustation. Ainsi, lors de la mastication, des odeurs

sont libérées et peuvent remonter dans la cavité nasale où elles peuvent être perçues, par un chemin et un mécanisme dénommé la rétro-olfaction. Ensuite, le cerveau intègre les informations gustatives et olfactives pour faire de l'aliment un objet entier, multisensoriel. Ce codage commence dans le cortex piriforme et se finit dans le cortex orbitofrontal : ces structures permettent d'intégrer l'ensemble des informations chimiques pour former un objet unique. Par exemple, plusieurs dizaines de molécules odorantes s'échappent d'un verre de vin, et nous pouvons intégrer toutes ces informations pour dire qu'il s'agit d'un objet sensoriel unifié et cohérent, le vin et nous ne confondrons jamais «vin» avec «café», un autre objet sensoriel unifié.

C'est cette faculté qui permet de tromper les sens, en modifiant la couleur des aliments par exemple ?

Effectivement, notre cortex visuel étant très important, la vue influence fortement les autres perceptions. Les couleurs et les indices visuels attirent notre attention. Au master d'œnologie de Bordeaux, un exercice a été proposé avec des vins blancs colorés en rouge et des vins rouges colorés en blanc. Les étudiants ont dû qualifier ces vins, ils les ont systématiquement qualifiés en fonction de la couleur et non du goût. Ils n'arrivaient donc pas à retrouver les appellations correctes.

Certaines personnes, parfumeurs, œnologues, possèdent un odorat très performant, est-ce inné ou peut-on l'améliorer ?

Tout le monde ne possède pas forcément tous les récepteurs olfactifs qui existent, certains n'en ont que 280 ou 300, ça s'appelle le polymorphisme génétique. Mais ce nombre n'est pas le plus important. L'abeille n'en possède que 175 mais c'est une «tueuse» olfactivement parlant : le système olfactif permet une perception chimique efficace et il est utilisé par tous les êtres vivants et c'est bien la façon de l'utiliser qui modifie notre sensibilité olfactive, entre êtres humaines. Lorsqu'elles identifient des odeurs en revenant à la ruche, les abeilles échangent sur leurs découvertes avec leurs congénères. Les parfumeurs ou œnologues, lors de leur formation, vont beaucoup s'entrainer à identifier les odeurs et surtout à discuter entre eux. Ces discussions sont très importantes dans le processus d'apprentissage.

Chacun possède un panel de récepteurs qui lui est propre. Lorsque la personne découvre une odeur inconnue, des récepteurs (ou détecteurs) spécifiques vont être activés. Ces récepteurs sont exprimés par des cellules dénommées neurones olfactifs qui sont situés au fond du nez. Les activer régulièrement permet de garder un panel de détecteurs nombreux et actifs donc une bonne sensibilité de détection. Il est donc tout à fait possible d'enrichir son potentiel olfactif, ce système étant extrêmement *plastique*. Ce terme souvent utilisé en neurosciences signifie que tout le monde peut amplifier ses capacités olfactives, les travailler et aussi les transmettre par le langage.

N'y a-t-il pas un manque de vocabulaire spécifique à l'olfaction pour que l'on puisse en parler ?

Il y a effectivement un manque de vocabulaire. Lors de la conférence *Parfum contre poubelle*, que j'ai donné le 11 mars à Poitiers dans le cadre des Amphis du savoir, j'ai fait deviner une odeur au public. Plein de gens m'ont tout de suite dit «ah c'est une odeur sucrée» pour qualifier cette odeur de vanille. L'adjectif «sucré» est gustatif et non olfactif, on voit tout de suite qu'il y a un problème de qualification. Ces personnes n'ont cependant pas tort de le dire car si elles ont déjà mangé un gâteau à la vanille, il est perçu d'abord par la langue, le cerveau détecte d'abord du sucré, avant de détecter l'odeur qui correspond par rétro-olfaction. Autrement dit, nous formons une information sensorielle globale, issue d'un même aliment, avec différentes informations, olfactive, gustative… et quand on pense olfaction, on peut naturellement répondre par gustation. Jusqu'à présent, en neurosciences, ce manque de vocabulaire n'était pas trop compris. Une hypothèse proposait que cela était dû au fait que le système olfactif n'est pas directement relié au centre du langage dans le cerveau. Mais, récemment, des anthropologues ont étudié un peuple de chasseurs-cueilleurs en Malaisie qu'ils ont comparé à des personnes sédentaires depuis quelques générations et descendantes de ces chasseurs-cueilleurs. Les chercheurs ont montré que la richesse lexicale de l'odorat était aussi forte que la richesse lexicale des couleurs ou de la vision chez ces chasseurs-cueilleurs. Et quelques générations seulement après la sédentarisation, cette richesse est perdue. Dans cette étude comparative, les personnes étudiées ont le même fond génétique, puisqu'elles sont de la même région. Et très clairement il y a une diminution du vocabulaire, du lexique significatif des odeurs chez les sédentaires. Les chasseurs-cueilleurs ont le même cerveau que nous, mais ils ne l'utilisent pas de la même manière.

Cette première réponse prouve que le potentiel langagier existe pour qualifier les odeurs. Maintenant dans des sociétés comme la nôtre où ce vocabulaire est très pauvre, on essaie quand même de communiquer, c'est essentiel à la vie. Même si c'est inconscient, les odeurs enclenchent l'envie d'échanger pour savoir ce qu'en pense l'autre, de savoir si cela plaît. Et autour de

la table, pendant le repas, avec toutes ces odeurs, ces couleurs, ces goûts, nous avons souvent tendance à discuter. Les sens stimulent les interactions humaines.

Qu'est-ce qui détermine si une odeur est agréable ou désagréable ?

À la naissance, les préférences (attractions et aversions) olfactives innées sont très limitées et c'est au cours du développement de la vie de l'être humain que ces préférences vont largement s'enrichir. Cet enrichissement est donc culturel, très lié à la famille, à la société, aux expériences de l'individu, aux associations aux événements vécus, etc. Par exemple le gâteau au chocolat est souvent présent pour les anniversaires dans les sociétés occidentales. Dès l'enfance, son odeur et son goût sucré sont associés à une fête et des cadeaux. Je ne suis pas sûr que si ce n'était pas lié à des cadeaux en trombe, il y aurait cette préférence tellement forte pour ces gâteaux. Bien sûr, cela resterait évidemment toujours apprécié parce qu'il y a du sucre en grande quantité mais, si je pousse le raisonnement et en étant un peu provocateur, je pense que l'on pourrait faire la même chose avec des tripes par exemple. En offrant plein de cadeaux à un enfant avec des tripes à manger, au bout d'un moment, il aimerait les tripes. Il aura fait l'association entre les tripes et les cadeaux, pour lui cela devient un événement que le cerveau intègre pour en faire un événement unique multisensoriel, multifactoriel avec du plaisir et de l'émotion. Pensons un instant aux sociétés où les anniversaires ne sont pas systématiquement accompagnés de gâteaux sucrés ou d'une pléthore de cadeaux. Le lien à l'aliment y est forcément différent.

Comment une odeur peut-elle raviver des souvenirs à la manière de la madeleine de Proust ?

Pour moi, ce sont plutôt les baklavas que les madeleines car je suis d'origine arménienne, mais chacun peut faire ce type d'expérience. Cela se passe dans l'hippocampe, une structure cérébrale du système limbique où se forme la mémoire. Il enregistre quand et où se sont passés des séquences ou des épisodes d'événements dont nous nous souvenons. Il enregistre chaque événement avec les entrées sensorielles multiples. Lorsqu'un des éléments sensoriels, comme une odeur ou un goût est rencontré dans un contexte différent, même à distance de l'événement initial, dans un autre endroit, plus loin dans la vie de la personne, l'activation cérébrale entraine la reviviscence d'un souvenir très précis : la madeleine est donc neuronale.

On retrouve ces aspects hédoniques, de plaisir, fixés dans la mémoire, dans le cas de la cuisine de nos grand-mères qui a une saveur particulière. Le repas chez elle est un ensemble de stimulations cérébrales fortes, avec beaucoup de récompenses, et tout d'abord celle de l'amour de la grand-mère, son affection pour ses petits-enfants, ce qui augmente l'attention, la motivation et la concentration globale du cerveau des enfants. Tout ce qui entre dans la sphère autour de la récompense qu'on retrouve très souvent autour de la cuisine, des repas partagés socialement, entre donc dans la catégorie du plaisir, de la préférence et d'un fort souvenir.

Multiplier les entrées sensorielles peut aider à mémoriser ?

Avec le cerveau, l'important c'est l'expérience. Car deux neurones qui communiquent, s'ils ne sont pas stimulés, ne vont pas échanger beaucoup d'information. Ils auront même tendance à s'affaiblir s'ils ne sont pas utilisés. Comment les stimuler ? En vivant une vie riche au niveau des sensorialités. Malheureusement chez des enfants qui ont été élevés dans des milieux pauvres en stimulation, isolés, ou des enfants sauvages qui n'ont pas eu accès au langage et aux interactions interindividuelles, leur cerveau est moins développé et il apparaît souvent plus petit au scanner. C'est bien parce qu'il n'a pas été stimulé. Il n'a pas été convenablement sollicité, de façon répétitive, riche, avec plusieurs entrées sensorielles. Les sens font partie de l'intelligence humaine, de sa cognition. ■

> « Il est tout à fait possible d'enrichir son potentiel olfactif, ce système étant extrêmement plastique. »

Préférences et aversions

Hirac Gurden est venu animer un atelier lors des rencontres Sciences et Citoyens à Poitiers en avril 2019. Un entretien a été filmé pour le site internet de *L'Actualité Nouvelle-Aquitaine*. Il y explique notamment comment se forment les préférences culinaires des enfants. Extraits.

NÉOPHOBIE DES ENFANTS. «Chez les enfants, les préférences alimentaires, olfactives et gustatives, se mettent petit à petit en place. L'enfant aime explorer par lui-même mais au début il est un peu limité corporellement, par ses gestes, et nécessite de l'aide et ce sont bien ses parents qui lui apportent la richesse sensorielle. Beaucoup de parents se souviennent avec douleur des périodes qu'on appelle de "néophobie", où les enfants ne vont pas aimer certaines choses, souvent alimentaires, c'est là où l'on essaie de les forcer à manger des choses. Forcer pour un enfant ou n'importe quel être humain, "forcer un cerveau", ce n'est jamais bon. Il vaut mieux expliquer, montrer que le parent lui-même consomme, et qu'il est content de consommer. Souvent les enfants agissent par mimétisme, donc s'ils voient que les parents mangent cet aliment, qui ne sent peut-être pas très bon au premier abord, mais qu'ils ont plaisir à le manger, par le jeu de certains neurones appelés neurones miroirs, l'enfant va avoir la possibilité d'agir dans ce sens-là. Mais il y a quand même une période incompressible de néophobie, où l'enfant va se sécuriser, il va se dire : "J'ai une certaine palette de préférences, alimentaires, gustatives et olfactives et je vais la garder pendant quelques années." Cela dure typiquement de 2-3 ans à 7-8 ans et correspond à quelque chose d'ancestral, où l'enfant qui commence à marcher, et devenir indépendant, garde une forme de boîte à outils de préférences, qui lui sont propres, c'est assez individualisé, et il ne changera ses habitudes que par rapport à sa relation avec ses parents. Ce sont les parents qui font que l'enfant va être curieux par rapport à un aliment ou pas.»

TRANSPIRATION DES ADOLESCENTS. «Les odeurs corporelles dépendent de ce que l'on sécrète, de ce que fabrique notre corps. Quand on devient adolescent, c'est la puberté et l'arrivée des hormones sexuelles comme la testostérone qui peuvent provoquer des odeurs fortes. Ce qui sent mauvais généralement, c'est l'interaction des liquides que l'on sécrète avec les bactéries qui sont sur notre corps. Si l'on prenait juste les odeurs de notre corps sans les bactéries, il n'y aurait peut-être pas une aversion forte à ces odeurs de transpiration. Les bactéries ont un rôle de protection et de métabolisation des sécrétions de notre corps.» ***A. R.***

Marie Tijou, *Caméléon*, aquarelle et Staedtler sur papier, 56 x 76 cm, 2013, série «Rencontres animales».

ÇA SENT LA CHÈVRE

Notre transpiration n'a pas d'odeur, du moins seule elle ne sent rien. Mais notre peau n'est pas une surface lisse et aseptisée, elle possède de nombreux micro-organismes qui se nourrissent de nos peaux mortes et de notre transpiration, un exemple caractéristique est la bactérie *Staphylococcus homini*. Ils produisent des molécules particulièrement odorantes comme des acides gras courts dont font partie l'acide caprique, l'acide caprylique et l'acide valérianique. Si notre odeur corporelle rappelle celle de certains fromages, c'est tout à fait naturel. Les acides caprique et caprylique sont contenus dans le lait de chèvre par exemple et aussi, des bactéries odorantes situées sur notre peau comme *Brevibacterium linens*, permettent la production de certains fromages.

Les pieds dans le fromage

Par **Amélie Ringeade** Photo **Marc Deneyer**

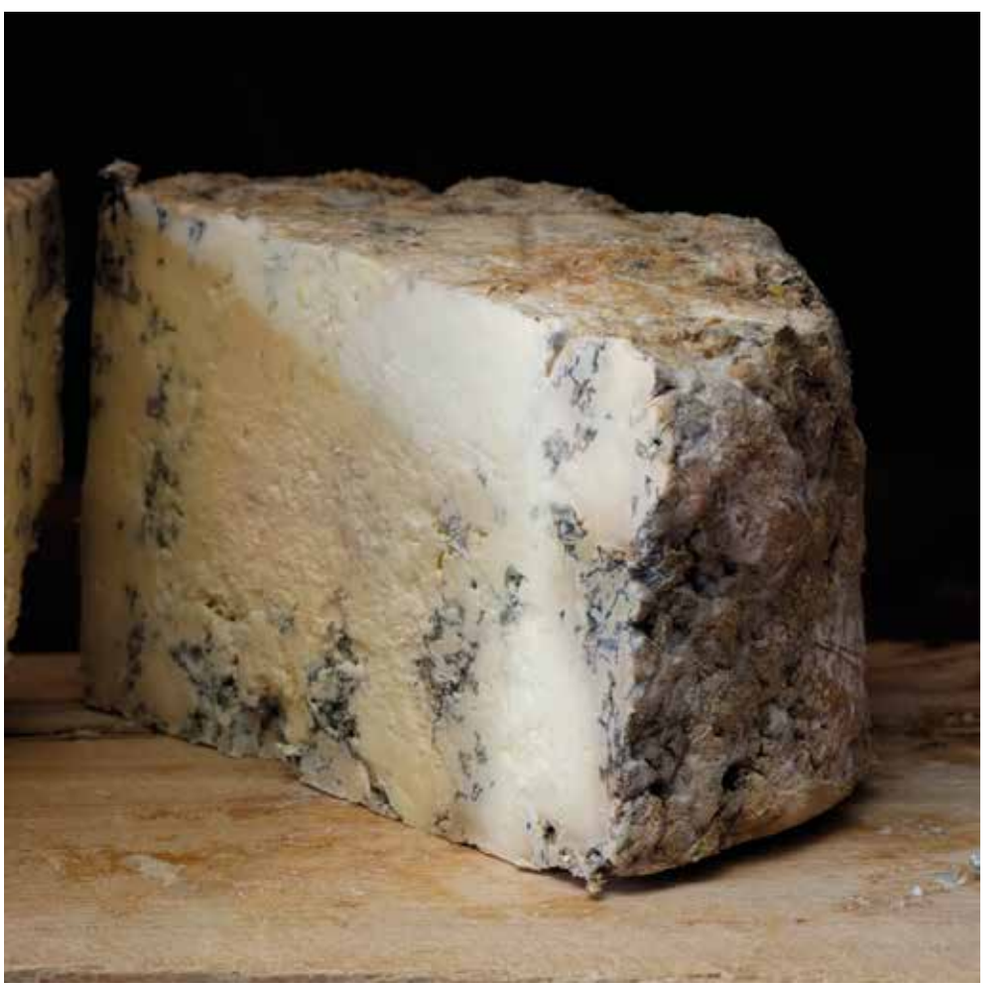
Laurent Fillion, directeur de l'école de l'ADN en Nouvelle-Aquitaine, est né à quinze kilomètres de Maroilles. Sa mère vendait le fromage caractéristique de cette ville, et il ne cache pas son émotion lorsqu'il évoque cette odeur si forte et si particulière qui ressemble étrangement à celle des pieds. L'odeur d'un fromage dépend de sa fabrication, notamment des micro-organismes qui le produisent. Pour le maroilles et les autres fromages orangés comme le munster, l'époisses ou encore le trou du cru, leur très forte odeur est en grande partie due à *Brevibacterium linens*, une bactérie. Lors de l'affinage, ces fromages sont régulièrement lavés avec de l'eau salée, cette technique est utilisée depuis le VIIe siècle. «À cette époque, l'existence des micro-organismes n'est pas encore connue mais leur utilisation dans le domaine culinaire est, inconsciemment, déjà largement répandue.» Si *B. linens* s'est développé sur ces fromages à croûte lavée, c'est probablement grâce à sa faculté de vivre dans des milieux salés. Cette espèce ne vit pas uniquement sur des fromages, on la retrouve souvent entre nos orteils. En effet, elle y trouve toutes les conditions réunies pour se multiplier, un environnement chaud et humide, du sel apporté par la transpiration et des peaux mortes en guise de nourriture. Elle s'y sent comme sur un fromage.

APPRENTISSAGE CULTUREL. En se multipliant, *Brevibacterium linens* produit quelques déchets, dont deux composés soufrés particulièrement odorants : le méthanethiol et l'acide isovalérianique. Deux molécules que l'on rencontre souvent au quotidien. «La première se trouve notamment dans l'odeur de l'urine après avoir mangé des asperges, elle est aussi diffusée par le chou en putréfaction, et sinon c'est également la molécule que l'on ajoute au gaz pour permettre de détecter les fuites rapidement. La deuxième est célèbre pour l'odeur du pipi de chat.» Pas de doute, l'objectif de cette bactérie n'est pas de produire des odeurs attirantes.

Si l'odeur des pieds est plutôt répulsive, celle du fromage est pourtant très agréable pour certains. Cela s'explique par l'apprentissage culturel, l'odeur du fromage annonce une récompense : le goût et la texture crémeuse attendus. Pour que le fromage, avec une odeur qui a tendance à être aversive, soit interprété par le cerveau comme un objet apéritif, il faut déjà y avoir goûté et avoir apprécié l'expérience.

Les pieds ne sentent pas exactement comme le fromage, si les deux molécules produites par *B. linens* donnent une caractéristique forte à l'odeur, d'autres éléments du fromage apportent des nuances. Une analyse à grande échelle a identifié vingt-quatre genres de bactéries et champignons répandus dans les croûtes de fromages de différentes variétés et différents pays, sans compter les micro-organismes plus atypiques. Un fromage possède donc une diversité importante qui permet de produire diverses molécules odorantes et lui donne un bouquet d'odeurs caractéristiques.

AFFINAGE. D'une cave à l'autre et d'un fromage à l'autre, ces micro-organismes changent et apportent toutes les variétés de fromages que l'on connaît. L'affinage joue un rôle très important pour donner un goût et une odeur au fromage, mais ce n'est pas l'unique étape qui détermine la composition finale. Le caillage fait intervenir d'autres micro-organismes appelés ferments, ils peuvent être ajoutés de manière très contrôlée après une étape de pasteurisation, qui neutralise tous les micro-organismes présents naturellement dans le lait, ou plus artisanalement en laissant agir la biodiversité micro-organique.



Les fromages bleus ont la caractéristique de laisser se développer un champignon du genre *Penicilium* à l'intérieur, qui est responsable de la couleur bleue des cavités. En général, pour les autres fromages, les micro-organismes sont situés majoritairement au niveau de la croûte. Ci-contre le bleuzay de Grégoire Masse à Blanzay, dans la Vienne (*L'Actualité* n° 124).

Décomposer le bouquet du vin

Peu à peu, les chercheurs de l'Institut scientifique de la vigne et du vin montrent que le goût du vin dépend bien sûr de la qualité du vin et de nos papilles, mais qu'il est aussi influencé par nos attentes et même par les techniques d'analyse du vin.

Par **Elsa Dorey** Photo **Eugénie Baccot**

C'est un système complexe hors équilibre qui évolue en permanence. Le vin est un casse-tête mouvant d'arômes bien difficile à clarifier. À l'Institut scientifique de la vigne et du vin de Villenave-d'Ornon (ISVV), à côté de Bordeaux, une bande de chercheurs gourmets se sont penchés sur la question. À commencer par Magali Picard, accompagnée par son encadrante, Stéphanie Marchand-Marion, chercheuse en œnologie. Pendant sa thèse soutenue en 2015, Magali Picard a interrogé des dégustateurs sur le concept de bouquet de vieillissement. Le but : définir les caractéristiques principales attendues qui définissent *a priori* ce qu'est un vieux vin rouge réussi. «Si je vous demande qu'est-ce que le concept de poisson, vous allez rapidement me parler de nageoires, d'écailles, de branchies, d'œufs», projette Stéphanie Marchand-Marion. De la même façon, l'enquête de Magali Picard a permis de définir sept piliers autour du concept de vieux vin rouge, parmi lesquels la persistance des caractères fruits rouge, truffés, boisés ou encore épicés.

Stéphanie Marchand-Marion, chercheuse en œnologie

LES PILIERS DU VIEUX VIN ROUGE

«En partant de ces piliers, nous avons cherché les familles de molécules correspondantes», explique Stéphanie Marchand-Marion. Le tout en tâtonnant à l'aveuglette. Par exemple, comment trouver les molécules odorantes responsables du caractère mentholé et rafraîchissant du bon vin rouge ? «C'est un caractère extrêmement important car c'est ce qui fait qu'on revient au verre et qu'on le termine», insiste Stéphanie Marchand-Marion. Pour pister les molécules responsables, les chercheuses se sont procuré à la pharmacie des huiles essentielles rappelant ce caractère frais, comme de la menthe ou encore du camphre. Puis, elles ont comparé les molécules présentes dans le vin à celles des huiles. Elles ont également épluché les études sur la plante de menthe poivrée. «Cela nous a permis d'identifier une dizaine de molécules», se réjouit Stéphanie Marchand-Marion.

LES BONBONS À LA RÉGLISSE

Pour la touche réglissée, après avoir «pas mal galéré», les deux acolytes ont fini par acheter des bonbons à la réglisse, arôme naturel ou non, et les mettre à tremper avant analyse et comparaison. Leurs recherches sur l'odeur de truffe sont encore plus avancées. Elles savent que cette odeur vient du sulfure de diméthyle, un composé qui n'a pas toujours eu la côte. «Quand je faisais mes études, on disait que c'était un défaut qui sentait l'asperge en boîte, se souvient Stéphanie Marchand-Marion. Mais nos anciennes techniques de

dosage, moins précises, détectaient ce composé à une certaine quantité seulement. Quand on le détectait, il y en avait déjà trop et c'était effectivement un défaut.» Les chercheurs de l'ISVV ont montré qu'à de très petites quantités, ce composé pouvait booster le caractère fruité du vin, et être un élément clé dans l'évaluation de la typicité des vieux vins rouges de Bordeaux.

Le but, ensuite, consiste ni plus ni moins à remonter le temps. «On essaye de tracer les précurseurs, c'est-à-dire les parents de ces molécules, dans les vins encore jeunes et parfois même dans les raisins», poursuit Stéphanie Marchand-Marion. Les preuves sont là : les paramètres viticoles modulent la quantité de ces arômes marqueurs de qualité. La présence de l'odeur truffée, par exemple, est ainsi conditionnée par certains terroirs et conditions de fermentation. «Nous avons aussi compris qu'une partie de la molécule est reliée aux tanins, ajoute Stéphanie Marchand-Marion. Elle est donc masquée dans le vin jeune. Quand il vieillit, cette structure tanique change et libère ce composé.» Le temps joue son rôle, lui aussi.

DÉNICHER DES IMAGES OLFACTIVES

Cependant, la qualité du vin n'est rien sans le dégustateur. «La dégustation, c'est la codification d'une activité gourmande», disait Émile Peynaud, célèbre œnologue bordelais qui révolutionna les techniques de vinification. Avant même de le sentir et de le goûter, on commence toujours par observer son verre de vin. Teinte, intensité, limpidité, la robe d'un vin conditionne le dégustateur. «Une expérience menée par Frédéric Brochet et Denis Dubourdieu il y a une vingtaine d'années a montré qu'en colorant un vin blanc avec un colorant rouge, les dégustateurs percevaient des arômes de fruits rouges, alors que lorsqu'il n'était pas coloré, ils décrivaient des arômes de poire, plus spécifiques au vin blanc», raconte Axel Marchal, lui aussi chercheur en œnologie et responsable du Diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation (Duad). Si cette catégorisation par avance peut induire en erreur, elle permet aussi de gagner en pertinence du commentaire. Car connaître le vin et l'apprécier nécessite de l'intégrer dans un paysage. «Si en Amazonie, on vous fait goûter de l'iguane, vous allez dire j'aime ou je n'aime pas, que ça vous fait penser à ceci. Mais jamais vous ne pourrez dire si cet iguane a été bien cuit», remarque le chercheur. Idem pour le vin, on décrit bien les vins que l'on connaît. «Le goût du vin se construit dans la tête du dégustateur.»

Vient ensuite l'analyse des sensations olfactives. «Les molécules aromatiques sont légères et volatiles, précise le chercheur. Elles se concentrent dans l'espace de tête, à l'interface entre le vin et l'air. La forme du verre a donc une importance : si celui-ci est évasé, il va laisser ces composés s'échapper.» Cette étape d'ortho-olfaction se fait d'abord sans remuer le verre, puis en lui appliquant un mouvement délicat afin de favoriser la volatilité des arômes, et ainsi intensifier les odeurs perçues du breuvage. «Certaines molécules aromatiques sont retenues dans le verre par des liaisons chimiques faibles, qui cassent lors de l'agitation du liquide», précise Stéphanie Marchand-Marion. Bouger le vin, oui, mais pas n'importe comment : le verre n'est pas un shaker, comme le rappelle Axel Marchal. «C'est un geste qui est très codifié socialement, mais plus le vin est vieux, plus il faut l'agiter avec délicatesse.» En effet, les arômes d'un vieux vin, mis en contact avec l'oxygène pour la première fois depuis parfois vingt ou quarante ans, y sont très sensibles et évoluent très vite. «Le risque, c'est qu'ils passent au stade final, très oxydés, tout de suite», souligne le chercheur.

Axel Marchal, chercheur en œnologie.

HALTE AU CARAFAGE !

Ainsi, le fameux diméthyle sulfure responsable de l'odeur truffée est libéré des tanins lorsqu'on agite le verre. «On agite, on sent une odeur, on agite encore, on sent une autre odeur… On a fait le lien entre le caractère polymorphe d'un vin et la quantité de cette molécule», explique Stéphanie Marchand-Marion. Elle en profite pour dégommer une idée reçue. «On a découvert que le carafage du vin rouge est une immense bêtise ! Le diméthyle sulfure s'échappe peu à peu et on perd les images olfactives que le vin avait à offrir.»

Gilles de Revel, directeur adjoint de l'ISVV.

Étape suivante. Lors de la mise en bouche du vin, tout se mélange : le goût, le retour aromatique en bouche, le toucher – avec les tanins qui donnent un effet plus ou moins râpeux au vin – et la sensation de chaud ou de froid. S'y retrouver dans toutes ces sensations est une gageure, surtout qu'il n'y a pas de dégustateur parfait, comme l'a découvert l'équipe de Gilles de Revel, directeur adjoint de l'ISVV, lors d'une expérimentation menée sur les membres de jurys professionnels.

LES CARENCES DE CHACUN

Ceux-ci sont chargés d'apprécier la qualité gustative des vins qui revendiquent une appellation d'origine contrôlée. «Nous avons découvert que les jurys de dégustateurs professionnels ont tous des odeurs du vin auxquelles ils sont peu voire pas du tout sensibles», explique Gilles de Revel. Cette étude a sensiblement modifié l'approche pédagogique des enseignants auprès de leurs étudiants. «On commence par leur dire qu'ils n'auront pas une sensibilité parfaite.» L'apprentissage des goûts et odeurs du vin se fait d'abord dans l'eau à forte concentration, puis les concentrations sont diminuées, et enfin le même exercice est répété dans des vins rouges ou blancs. «Les étudiants sont peu à peu amenés à reconnaître la même molécule dans un milieu complexe, jusqu'à des concentrations naturelles», explique Gilles de Revel. Et pour garder le nez alerte, comme un musicien, le dégustateur fait ses gammes olfactives.

Après avoir goûté, il reste, pour les professionnels du vin, à décrire. On sépare l'attaque, le milieu de bouche, la note finale, et la persistance en bouche. «Sacha Guitry disait que lorsqu'on vient d'entendre un morceau de Mozart, le silence qui lui succède est encore de lui, relève Axel Marchal. Pour les bons vins, c'est pareil, leur persistance en bouche est caractéristique.» Depuis Émile Peynaud, qui écrivit *Le Goût du vin* en 1983, on utilise l'analogie naturaliste pour nommer les odeurs et mieux se comprendre. «L'hexanoate d'éthyle sera spontanément décrite par une population européenne comme une odeur de fraise, alors qu'une population asiatique la décrira comme une odeur d'ananas, raconte Axel Marchal. La molécule est en fait présente dans les deux fruits. Il s'agit de rendre intelligible notre perception et nos émotions.» Rien n'agace plus le chercheur que des descriptions inutilement alambiquées et prétentieuses, excluant le lecteur qui n'a pas goûté le vin. «Personne ne sait ce que sent le cuir de Russie séché au soleil du printemps, s'offusque-t-il. Il faut savoir choisir ses mots.» Entre professionnels, on préfère autant utiliser le nom scientifique de la molécule, ce qui permet d'être très précis.

LA MODE, L'ÉCONOMIE ET LES PROGRÈS SCIENTIFIQUES

Les critères de dégustation du vin, c'est aussi une affaire de mode, influencée par l'économie. Lorsque Émile Peynaud et son collègue Jean Ribéreau-Gayon développent à Bordeaux l'éducation moderne à la dégustation après la Seconde Guerre mondiale, celle-ci est basée sur la structure en bouche. À cette période, le marché bordelais était essentiellement dirigé vers l'Angleterre depuis le premier traité de libre-échange de 1860. Les Anglais, consommateurs majoritaires des vins bordelais, ont défini le modèle bordelais qui s'appuie essentiellement sur la structure tannique des vins. Il faut attendre les années 1970 pour voir apparaître une véritable éducation bordelaise à l'olfaction. «Aujourd'hui c'est l'inverse, nous sommes – en tant qu'éducateurs – beaucoup plus centrés sur l'olfaction que sur la structure tannique», remarque Gilles de Revel. Pourquoi ? Principalement parce qu'il est plus facile d'attraper, d'identifier et de quantifier une molécule aromatique. Les molécules sont plus légères, donc plus simples, les sensations sont plus claires à définir que lorsque le vin arrive en bouche, et les machines des laboratoires sont mieux équipées pour cela. «On a donc fait beaucoup de progrès sur l'odeur du vin en recherche, les formateurs ont donc progressivement attiré l'attention du milieu professionnel sur cet aspect de la dégustation.» Les découvertes scientifiques n'ont pas fini d'influencer le secteur viticole. À l'ISVV, la traque des odeurs continue, et les chercheurs ne boudent par leur plaisir. ■

Accord fougère
quand la réalité rattrape l'imaginaire

Dans la forêt, le promeneur s'offre bien plus qu'un «bol d'air frais» : il y cueille, à chaque pas, un bouquet de senteurs où éclosent tour à tour des notes boisées, fraîches, moussues, d'humus ou de terre… Didier Froissard et Françoise Fons, tous deux enseignants-chercheurs en faculté de pharmacie, le savent bien. Le premier étudie les fougères à l'université de Limoges (laboratoire Peirene, EA 7500) tandis que la seconde s'intéresse, comme toute son équipe, issue de l'université de Montpellier (CEFE UMR 5175), aux composés organiques volatiles (COV), des substances s'évaporant très facilement et souvent odorantes.

COUMARINE. Ils collaborent, depuis plusieurs années, sur l'identification des COV présents dans les fougères, plantes particulièrement évocatrices en termes d'odeurs. Le nombre de parfumeurs-créateurs inspirés par celles-ci en témoigne, à commencer par Paul Parquet qui, en 1882, a créé un parfum pour la Maison Houbigant baptisé Fougère Royale, autre nom de l'Osmonde royale ou *Osmunda regalis*.

Par **Yoann Frontout**

Dans les *Annales de la Société d'horticulture et d'histoire naturelle de l'Hérault*, Didier Froissard et l'équipe montpelliéraine ont recensé toute une série de parfums inscrits dans cette lignée – Fougeraie au Crépuscule, Dans la Fougeraie, Fougère Bengale… – ainsi que des eaux de toilettes et savons. Aujourd'hui encore des produits cosmétiques mettent en avant la fougère et «l'accord fougère» est devenu l'une des sept familles d'odeurs employées pour décrire une fragrance. Nul doute que la Fougère Royale de Paul Parquet a constitué une petite révolution dans le monde des odeurs. Double, même, puisque c'est la première fois qu'une molécule de synthèse a été employée dans l'élaboration d'un parfum : à la mousse de chêne, la bergamote et le géranium, le parfumeur a ajouté de la coumarine obtenue par synthèse aromatique. Dans sa Fougère Royale il n'y a, en fait, pas un seul extrait de fougère royale.

ODEURS INODORES. Paul Parquet ne s'est même pas inspiré de l'espèce pour créer son parfum, ni d'aucune autre d'ailleurs, et pour cause : les fougères ne sentent pas. Inodores, les fougères, ou presque : «Elles sentent un peu la verdure puisqu'elles contiennent de la chlorophylle», précise Didier Froissard. Il y a aussi quelques exceptions, dont une en France que l'on trouve dans le Massif central : l'*Oreopteris limbosperma*. «Elle sent la citronnelle lorsque l'on froisse un peu ses frondes entre les doigts», décrit le chercheur. Il a d'ailleurs a été contacté par une société de parfumeurs : l'idée d'extraire l'α-terpinéol, molécule à l'odeur florale-citronnée, intéressait celle-ci, quand bien même d'autres plantes concentrent différentes molécules à note d'agrume plus prononcée. Le projet n'a pas abouti mais visiblement l'imaginaire véhiculé par la fougère fascine toujours !

MOLÉCULES RETROUVÉES. *Oreopteris limbosperma* est en réalité loin d'être la seule espèce à présenter des COV odorants. En analysant une quarantaine de fougères, les chercheurs ont découvert une grande diversité de ces molécules. Odeur d'herbe coupée, d'écorce, de plastique brûlé… Autant d'effluves qui nous sont inaccessibles. «Ce sont des composés présents en de si petites concentrations qu'ils ne sont pas détectables par notre odorat», explique Didier Froissard. Le plus amusant dans ces analyses ? Françoise Fons le souligne : «Nous avons retrouvé des composés, présents dans d'autres plantes, qui avaient justement été utilisés dans les parfums pour illustrer les notes de fougères, comme la coumarine.» Dans l'imaginaire odorifère fantasmé par les parfumeurs, il y avait donc du vrai !

Le travail exploratoire réalisé par ces chercheurs amène par ailleurs à de plus amples investigations. «Des composés que l'on a trouvés sont déjà connus pour leurs activités, ils ont notamment des effets protecteurs pour la plante telles que des propriétés anti-microbiennes. Certains pourraient avoir un intérêt médical», explique Françoise Fons. C'est déjà le cas pour des antispasmodiques, cela pourrait l'être aussi pour des édulcorants, des antioxydants, des antibiotiques ou des anticancéreux. Pistes à explorer avec d'autres équipes.

Didier Froissard

Oreopteris limbosperma, **fougère à l'odeur de citronnelle.**

Chez les insectes et autres invertébrés, les composés volatils leur permettent de se reconnaître, comme l'explique la biologiste Freddie-Jeanne Richard.

Par **Martin Galilée** Photo **Eva Avril**

Le doux parfum des abeilles

La plupart des insectes, et d'autres invertébrés terrestres, sont auréolés d'un petit nuage de molécules plus ou moins volatiles. Une de leurs fonctions premières, et notamment pour les composés les plus lourds, est de protéger l'organisme contre la dessiccation, la déperdition d'eau. Mais ces molécules constituent également une odeur, détectable à très faible distance, presque au contact. Impliquées dans la reconnaissance, elles correspondent à un mélange particulièrement précis et sophistiqué chez les espèces sociales. La cuticule des invertébrés, leur «carapace», peut compter plus d'une centaine de molécules, notamment des alcanes, des alcènes, des acides ou des aldéhydes et dont les proportions sont essentielles pour la reconnaissance et la communication.

«C'est vraiment un univers de chimie très complexe que nous ne percevons pas du tout. On ne peut pas sentir ces odeurs, puisque qu'elles ne sont pas associées à un parfum.» Freddie-Jeanne Richard est biologiste dans l'équipe Écologie évolution symbiose de la faculté de sciences fondamentales et appliquées (CNRS / université de Poitiers) et spécialisée en écologie comportementale et chimique des invertébrés. Elle étudie les odeurs chez les fourmis, abeilles et cloportes. Faute de pouvoir les sentir, elle utilise notamment la chromatographie en phase gazeuse sur des molécules prélevées à la surface de la cuticule ou dans certaines glandes comme pour la phéromone royale des abeilles.

Freddie-Jeanne Richard est biologiste (HDR) au laboratoire Écologie et biologie des interactions de l'université de Poitiers et du CNRS (UMR 7267).

ODEUR COLONIALE

Les odeurs permettent d'abord aux individus de se reconnaître comme appartenant au même groupe ou à la même colonie. «Chez le cloporte *Hemilepistus reaumuri*, les parents et leur progéniture portent une odeur familiale commune pour repérer les intrus. L'odeur des déjections de la famille, déposées juste à l'extérieur de leur nid, permet aussi de retrouver la bonne entrée et de pallier l'absence de repères spatiaux dans le milieu désertique.» De même, pour entrer dans une fourmilière ou dans une ruche, il faut «montrer son passeport». En effet, chaque colonie a une odeur spécifique qui permet aux membres de se reconnaître. Selon les espèces, cette odeur est principalement déterminée soit par la génétique, comme chez les abeilles, soit par l'alimentation, comme chez les fourmis champignonnistes coupeuses de feuilles. «Leur odeur coloniale est dynamique et varie selon l'alimentation mais demeure homogène parmi le million d'individus grâce à des

toilettages individuels et sociaux et à des échanges de bouche à bouche, les trophallaxies.» Ainsi, chez cette espèce, des groupes expérimentaux issus de la même colonie deviennent ennemis en quelques mois si leur alimentation diverge. Inversement, le niveau d'agressivité entre deux colonies diminue lorsqu'elles sont nourries de la même façon.

Certains intrus parviennent néanmoins à s'infiltrer dans les colonies, comme les chenilles des papillons du genre *Maculinea* qui, grâce à l'imitation de l'odeur des fourmis du genre *Myrmica*, se font transporter puis nourrir et soigner dans la colonie. «L'émergence de l'imago se déroule généralement tôt le matin, lorsque la colonie est encore inactive. Cette étape est essentielle car une fois que la larve a accompli sa nymphose, le papillon doit sortir très vite, puisqu'il n'a pas l'odeur de la colonie et risque donc d'être tué par les fourmis qui le trouveraient.»

LA BISE EST VENUE

Au sein d'une même colonie d'abeilles, les groupes d'individus se différencient en fonction de leur rôle : la reine qui assure la reproduction, les ouvrières dont l'activité est dépendante de l'âge, et le couvain (les larves). L'odeur de la reine est très spécifique, mais elle n'est pas la seule. L'odeur des ouvrières évolue également en fonction de leur âge. Les jeunes abeilles émergentes n'ont par exemple presque pas d'odeur. «Chaque individu a sa propre signature chimique, mais on ne sait pas s'ils savent se reconnaître à l'échelle individuelle pour autant. Dans une colonie de soixante mille abeilles, est-il pertinent de savoir précisément qui on a croisé ?»

L'odeur des individus peut par ailleurs être modifiée par l'activation du système immunitaire. Dans le cas où l'activation est due à un pathogène, donc potentiellement contagieux, l'odeur génère un changement de comportement chez les autres membres de la colonie conduisant à limiter certaines interactions et pouvant favoriser une immunité sociale. «Face à un individu malade, les fourmis *Formica polyctena* montrent un intérêt plus élevé, avec davantage de contacts antennaires et de toilettages, mais plus aucune trophallaxie.» C'est le moment où on arrête le bouche-à-bouche.

AMOUR, PARTHÉNOGENÈSE ET PHÉROMONES

Les odeurs peuvent donc révéler des bouleversements biologiques profonds. «Chez les cloportes sur lesquels on travaille au laboratoire EBI de l'université de Poitiers, les individus peuvent être porteurs de *Wolbachia*, bactérie parasite vivant à l'intérieur des cellules de l'hôte. Au stade embryonnaire, les individus génétiquement mâles porteurs de *Wolbachia* se développent en femelles fonctionnelles, capables de se reproduire comme les vraies femelles, et leur odeur cuticulaire se situe entre celle des vrais mâles (sains) et des vraies femelles.» Ces mâles féminisés discriminent également beaucoup moins bien le sexe des autres individus, ce qui pourrait être dû à des difficultés cognitives en lien avec l'apprentissage et la mémoire ou la reconnaissance des autres. La biologiste a donc investi dans un électroantennogramme. «On expose l'antenne, encore vivante, à des odeurs. Si elle réagit, on mesure un changement de polarisation, ça veut dire qu'il y a des récepteurs pour cette odeur.» Ce n'est pas fait de gaieté de cœur, mais les données sont rares. Il y a très peu d'appareils de ce type en France.

Freddie-Jeanne Richard

Une reine marquée (tag 73) et sa cour royale. Son odeur la rend attractive pour les ouvrières qui viennent autour d'elle. Plus une reine est attractive plus elle est considérée comme étant de bonne qualité.

Lorsque qu'un individu émet des molécules chimiques qui modifient le comportement ou la physiologie d'un individu receveur de la même espèce, on parle de phéromones. Chez les abeilles, la phéromone royale inhibe le développement ovarien des ouvrières. En l'absence de cette phéromone, les ouvrières développent leurs ovaires – leur odeur change, bien entendu – et donnent naissance à des mâles par parthénogenèse, qui féconderont des jeunes reines encore vierges. Freddie-Jeanne Richard a identifié onze composants particulièrement importants dans cette phéromone. En effet, sa composition varie selon que la reine se soit accouplée avec un ou plusieurs mâles. Les reines accouplées avec plusieurs mâles émettent des phéromones de «meilleure qualité», augmentant leur attractivité vis-à-vis des ouvrières. D'autres phéromones se retrouvent aussi dans les glandes à venin, augmentant l'excitation des individus alentours lorsqu'une abeille pique. «La piqûre est donc à la fois une arme et une alarme.» Pour la victime, ça sent le roussi. ■

Par **Martin Galilée** Photo **Eva Avril**

Souffler dans le ballon

«À l'époque où l'on découvrait que les chiens pouvaient détecter le cancer au flair, je débutais une thèse sur les arômes et les odeurs à Nantes.» Pauline Poinot, aujourd'hui chimiste-biologiste à l'Institut de chimie des milieux et matériaux de Poitiers (IC2MP, université de Poitiers UMR CNRS 7285), développe dans ses recherches de nouveaux outils chimiques pour mieux comprendre le vivant. Parallèlement à des recherches en astrobiologie, elle traque les cancers.
Si les chiens sont capables de distinguer les personnes atteintes d'un cancer des personnes saines, c'est que le cancer peut avoir une odeur qui lui est propre. Diagnostiquer un cancer par ce biais est cependant bien trop hasardeux, l'odeur de l'individu lui-même pouvant parasiter la mesure. Faire générer artificiellement des molécules odorantes par les tumeurs peut en revanche constituer une alternative intéressante.

Pauline Poinot, chimiste-biologiste à l'Institut de chimie des milieux et matériaux de l'université de Poitiers et du CNRS.

ENZYME EN LIBERTÉ. C'est ainsi que l'équipe de Pauline Poinot a développé une nouvelle stratégie de diagnostic des tumeurs solides. Cette approche s'appuie sur une enzyme présente dans l'environnement d'une grande majorité des tumeurs solides, la β-glucuronidase, et sur le glucuronide d'éthanol, un composé endogène non toxique naturellement produit par le foie après consommation d'alcool et utilisé dans cette méthode comme sonde chimique. «Si une personne atteinte d'un cancer ingère du glucuronide d'éthanol, il sera sectionné par la β-glucuronidase présente dans le micro-environnement de la tumeur et libérera alors de l'éthanol. Celui-ci passera ensuite dans les voies aériennes via la circulation sanguine, où il pourra être détecté. La présence d'éthanol dans l'haleine des patients après ingestion de glucuronide d'éthanol pourra alors indiquer la présence d'une tumeur.»

DÉPISTAGE À VUE DE NEZ. Ce type de test serait un outil précoce de détermination d'une tumeur, qui pourrait facilement être généralisé. Les techniques de dépistage actuelles par imagerie ont le défaut de coûter très cher et sont donc utilisées avec parcimonie. «Pour le moment, le dépistage systématique du cancer du sein après 50 ans est encore en vigueur, mais il est extrêmement coûteux car très peu de femmes sont détectées positives par rapport au nombre de mammographies réalisées. Notre test pourrait être utilisé de manière généralisée, avant une imagerie.»

TEMPS RÉEL. Chez la souris, cette méthode a par ailleurs révélé une forte corrélation entre la quantité d'éthanol expirée et la taille de la tumeur, qu'elle croisse ou qu'elle régresse sous l'effet d'une chimiothérapie. Il deviendrait donc possible de contrôler pratiquement en temps réel l'évolution d'un cancer et de vérifier l'efficacité d'un traitement. Cet outil diagnostique par l'odeur fera l'objet d'un essai clinique au début de cet été à Cambridge, Angleterre.

En parallèle, Pauline Poinot et ses collègues travaillent avec le Centre d'investigation clinique du CHU de Poitiers pour développer une méthode encore moins invasive : tester le protocole directement sur un échantillon de sang plutôt que de faire ingérer une molécule aux patients. «Pour le moment, chez tous les patients cancéreux, le plasma a réagi positivement au test. Mais le match est loin d'être gagné. Il faut maintenant absolument vérifier que les patients sains ne répondent pas ! L'étude a débuté en janvier 2020.» Pour que la méthode soit robuste, il faudra combiner plusieurs molécules réagissant avec différentes enzymes marqueurs de tumeurs. À chaque bouquet son diagnostic.

L'arbre qui cache la forêt

Lorsque la vie de toute une espèce est bouleversée en quelques semaines, que de nombreuses vies ont été perdues et que bien d'autres sont en jeu, on peut franchement questionner l'intérêt d'une chronique traitant d'événements vieux de plusieurs millions d'années. Je souhaite donc prendre date : cette page rendra prochainement des comptes sonnants et trébuchants sur l'utilité d'étudier de vieux bouts d'os qui n'ont pas même eu le bon goût de se transformer en engrais. En attendant, puisque LA question que l'humanité tout entière se posait est résolue[1], je propose de reconsidérer un instant notre situation actuelle à l'aune du temps profond.

D'une manière générale, nous avons la ferme impression que cette fichue pandémie nous est tombée sur le paletot sans crier gare. Certes, en dehors du SARS-CoV-2, des fautifs sont identifiés : les chauves-souris et, d'après les brèves de comptoir entendues à la Maison Blanche, les Chinois. Mais globalement, le sentiment partagé est que tout cela est un coup de malchance / de colère divine (rayer la mention inutile). Rien n'est plus faux.

Par **Jean-Renaud Boisserie**
Photo **Thierry Fontaine**

HÉRITAGE NÉOLITHIQUE. Le mode de vie humain est tout à fait classique pour un grand mammifère omnivore : nous mangeons d'autres organismes que nous prélevons de manière parcimonieuse dans les écosystèmes, au gré des rencontres et de parties de chasse plus ou moins improvisées. Je vois une moue dubitative à travers votre masque : vous ne voyez pas bien le rapport avec votre dernier kebab. En fait, cette description correspond aux pratiques de l'humanité pendant 99,83 % de son histoire. Mais depuis 12 000 ans, différentes populations humaines se sont mises à domestiquer quantités de plantes et d'animaux au cours de ce qu'on appelle aujourd'hui la révolution néolithique. Dès lors, la production de notre nourriture garantit un apport relativement stable en calories, progrès absolument formidable puisqu'il nous permet de regarder la *Champions League* une pizza dans une main et une bière dans l'autre.

C'était sans compter les effets secondaires… L'État collecteur d'impôts, l'explosion démographique et la guerre de masse font ainsi partie des premières conséquences de l'accumulation de réserves de céréales. Tout aussi grave, si les animaux domestiqués depuis le Néolithique nous fournissent – bien malgré eux – leur lait, leurs œufs, leur labeur et leurs corps, ils nous ont également transmis une bonne partie de leurs pathogènes. D'où la rougeole, la variole, la lèpre, la typhoïde, la peste, la grippe, etc.

FAUTEURS DE PANDÉMIE. Et c'est bien pour accroître nos terres cultivées que nous menons un défrichage industriel des écosystèmes jusque-là peu touchés, nous mettant en contact avec d'autres pathogènes. Cette pratique, à travers la marchandisation de la faune sauvage de ces écosystèmes, a le plus vraisemblablement introduit le SARS-CoV-2 dans nos corps. Ce qui nous arrive est donc une conséquence directe de notre mode de vie. Le vrai fauteur de cette pandémie, c'est nous, *Homo sapiens*[2].

Il est urgent de garder en tête que, par son histoire, l'humanité est un élément de la biodiversité. Nous sommes donc sensibles à ce qui affecte cette dernière. Or, les grandes crises de la biodiversité sont multifactorielles – tout bon tyrannosaure pourra témoigner des ravages du mix météorite/volcanisme. L'urgence Covid-19 ne doit pas donc pas occulter la destruction des écosystèmes et le changement climatique qui, combinés, devraient réussir à nous renvoyer à un mode de vie pré-néolithique si nous n'y faisons rien. Une solution au Covid-19 à laquelle Boris Johnson et consorts n'ont peut-être pas pensé.

1. «Poitiers : le Covid-19 peut-il faire partie du monde fossile ?», *La Nouvelle République* du 2 mai 2020, ou comment surfer sur la vague avec une question sans vertèbres caudales ni crâne !
2. Au passage, les pandémies d'obésité, de maladies coronariennes et d'AVC, bien plus meurtrières que le Covid-19, sont également des conséquences de la révolution néolithique passée au stade industriel.

Jean-Renaud Boisserie est directeur du laboratoire Palevoprim (Paléontologie, évolution, paléoécosystèmes, paléoprimatologie) de l'université de Poitiers et du CNRS.

Le pesto de fleurs d'ail

Par **Denis Montebello** Photo **Marc Deneyer**

De la fleur d'ail, Thibaut Mathé sait parler. De cette recette exclusive qui, contrairement aux apparences, à ce que son pesto donne à croire, ne vient pas d'Italie mais du Québec. C'est un condiment populaire en Amérique du Nord. Là-bas, explique ce jeune Gâtinais installé à Niort, la hampe est coupée et broyée fraîche. On y ajoute de l'huile de tournesol, du citron, c'est ainsi qu'il fait son pesto. Avec de l'ail qu'il cultive ici, à Saint-Liguaire. Des fleurs d'ail qu'il va chercher dans «le champ d'à côté».

L'ailleurs n'est jamais très loin. C'est un rêve à portée de main, et de toutes les bourses. 7,5 € le pot de 180 g.

Le pesto de Thibaut Mathé, vous le trouvez à Niort, sous les halles, rue Brisson, à l'*Épicerie du Marais poitevin*, et aux *P'tits Amoureux*, 19, rue Sainte-Marthe (*Mogettes & Cie*). Dans les magasins *Plaisirs fermiers* de Sainte-Pezenne et Mendès-France à Niort, de Saint-Maixent, de Poitiers et de Bressuire. Au marché sur l'eau du Vanneau-Irleau, fin juillet, ou à la foire aux pommes de Béceleuf, en automne. Mais vous pouvez aussi le commander (si possible deux jours avant votre venue), opter pour le drive. En profiter pour prendre votre pain, vos légumes, vos poulets, pintades, du porc, du veau (tout cela bio). Par mail (epiceriemaraispoitevin@gmail.com) ou par téléphone (09 87 03 33 32).

IDÉAL POUR UN DÎNER EXPRESS. Ce pesto accompagnera vos pâtes, il vous fera voyager. Passer les frontières. Ce qui, en ces temps de confinement, est appréciable. Il vous transportera à Naples où les *spaghetti aglio e olio* (à l'ail et à l'huile d'olive) sont un plat très populaire, qu'on réalise en rentrant du boulot, c'est le dîner express idéal. Vos *Midnight spaghetti* finiront la journée en beauté. À Niort, m'écrit une amie, je l'achète chez Léa, l'épicerie des producteurs deux-sévriens. Avec des penne al dente, rien de plus, rien de mieux !

CHASSER LA MÉLANCOLIE. Servi à l'apéritif, sur une bruschetta, le pesto de fleurs d'ail ouvre aussi bien l'appétit. Ou commence le repas. Ce qui importe, dans un repas italien, c'est le début. Le reste est littérature.

Ce pesto fait-il fuir les vampires ? Repousse-t-il les moustiques (dont le redoutable moustique tigre) ? Je l'ignore. Ce que je sais, pour l'avoir essayé, pour en avoir repris, c'est qu'il chasse efficacement, durablement, la mélancolie. Et sans rester en bouche trop longtemps.

Par **Violaine Giacomotto-Charra**
Dessin **Benoît Hamet**

Élie Vinet
et le « meilleur collège de France »

Le promeneur qui arpente les rues du quartier Saint-Éloi à Bordeaux y trouve la trace de ce qu'étaient les lieux au XVIe siècle. La Grosse Cloche et l'église Saint-Éloi, encore antérieures, voyaient déjà passer les «petits grimauds» (dont un certain Michel de Montaigne) qui eurent la chance d'être éduqués au Collègue de Guyenne, fondé en 1533. Celui-ci, «très florissant pour lors, et le meilleur de France», dit Montaigne, se trouvait entre la rue Saint-James et la rue Sainte-Catherine, dans l'actuelle rue de Guienne. Au 16 de la rue Saint-James, une belle porte sculptée et une plaque signalent l'atelier de Simon Millanges, le plus important des imprimeurs-libraires bordelais et premier éditeur des *Essais*. Du Collège de Guyenne, il ne reste que le linteau de sa porte, conservé au musée d'Aquitaine. Il porte une inscription latine qu'Alain Legros traduit ainsi : «Y a-t-il ville plus digne d'héberger les Muses que celle qui a produit Ausone, fils de Phœbus. Aussi, peuple studieux, vénère en Bordeaux ta patronne et donne beaucoup d'Ausones à tes concitoyens.» Cet établissement abrita de grands pédagogues, venus de toute l'Europe. André de Gouvea, après avoir enseigné à Paris, s'y arrêta avant de rentrer au Portugal prendre la tête du Collège des arts de Coimbra, qu'il modela sur celui de Guyenne. Y enseignèrent le dramaturge écossais George Buchanan, le poète et mathématicien Jacques Peletier, Marc-Antoine Muret, commentateur de Ronsard, et bien d'autres, ainsi qu'un natif de la région : Élie Vinet.

Violaine Giacomotto-Charra est professeur de littérature et langue françaises à l'université Bordeaux Montaigne, directrice du Centre Montaigne.

BARBEZIEUX. Vinet naquit près de Barbezieux, en Charente, en 1509 ; il commença à enseigner les mathématiques au Collège de Guyenne en 1539, puis suivit Gouvea à Coimbra, en 1547. Rentré à Bordeaux en 1550, il reprit son enseignement et devint principal du Collège en 1556. C'est là qu'il mourut, le 11 mai 1587. Sa plaque tumulaire, encastrée dans un mur de Saint-Éloi, porte une inscription en grec, latin et français : «Vinet a entendu les langues et les arts / Vinet a confondu en mourant les bavards.»

On sait peu de choses de sa vie, mais ses œuvres révèlent une figure archétypale de ce qu'étaient les humanistes : non des écrivains, au sens moderne du terme, non des philosophes, mais de grands érudits, capables d'embrasser toutes les disciplines, formés aux subtilités de la rhétorique, fins connaisseurs des lettres antiques mais aussi soucieux de rénover la pédagogie. L'œuvre de Vinet est à ce titre exemplaire. Elle se compose de dizaines d'ouvrages, mais l'on peut en dégager trois grands ensembles, caractéristiques de son activité intellectuelle d'humaniste. Il fut d'abord, en bon philologue, l'éditeur et le commentateur de grands auteurs antiques, comme Sénèque, Sidoine Apollinaire ou Suétone, mais c'est à un illustre bordelais qu'il dédia l'essentiel de son travail philologique, celui dont le nom figure sur le linteau du Collège : Ausone. Vinet édita et commenta les œuvres de ce poète latin et pédagogue réputé du IVe siècle. On lui doit une œuvre poétique abondante, dont quelques vers qui célèbrent déjà le vin de Bordeaux et une *Commémoration des professeurs bordelais* (*Commemoratio professorum Burdigalensium*) qui dresse le portrait élogieux des illustres prédécesseurs de nos pédagogues du XVIe siècle. On comprend pourquoi c'est le nom d'Ausone qui étend son aile tutélaire sur le «peuple studieux» du collège, élèves et professeurs. Le lien entre la culture antique et sa *renovatio* humaniste était ainsi faite.

GÉOMÉTRIE. Vinet était aussi un grand pédagogue. Il édita et commenta des traités de mathématiques et le célèbre *Traité de la Sphère* du mathématicien Jean de Sacrobosco, qui servit de manuel d'astronomie dans toutes les universités européennes depuis le XIIIe siècle. On conserve en particulier un traité d'arpentage, *L'Arpanterie d'Élie Vinet. Livre de Géometrie, enseignant à mesurer les champs, et plusieurs autres choses*, publié chez Millanges en 1577 et dans la préface duquel il insiste sur la nécessité de bien former les arpenteurs, aux mathématiques mais aussi aux lettres. Enfin, Vinet était l'ancêtre de ce que nous nommerions un archéologue : il a laissé de précieuses descriptions des monuments antiques des villes de Saintes, Angoulême et Bordeaux, et quelques dessins. C'est ainsi grâce à lui que l'on peut connaître le visage qu'avaient alors les Piliers de Tutelle ou le Palais Gallien.

Par **Alberto Manguel**

Odeurs de l'immortelle

Photographie inédite d'Anatole Vasanpeine publiée dans *Un amant très vétilleux*, d'Alberto Manguel et Marc Deneyer, aux éditions Xavier Barral, en 2015, à l'occasion de l'exposition à la galerie Louise-Michel à Poitiers.

Selon Gide, l'immortelle n'a pas d'odeur. Gide se trompe. Ce qui ne meurt en nous reste odorant, longtemps après que sa forme, sa peau lisse ou rugueuse, le son de sa voix dans l'oreille s'est effacé de notre mémoire. Mon feu-Poitiers des samedis matin au marché, mon feu-Poitiers des visites à *La belle aventure*, mon feu-Poitiers de conversations avec les amis dans les terrasses des cafés, est devenu un spectre dissout et insaisissable. Seules ses odeurs restent. L'odeur des grains brûlés dans le petit café où je descendais à l'aube en arrivant de Madrid par le train, et dont j'ai égaré le nom ; l'odeur larmoyante des oignons de la vendeuse rondelette, élue «le plus beau sourire du marché» par *La Nouvelle République* ; l'odeur ô combien nostalgique du papier et de l'encre des livres déployés sur les tables de Christine Drugmant ; l'âcre odeur de Notre-Dame-la-Grande après la pluie qui me rappelle celle d'un lit défait après une nuit d'amour ; l'odeur fortement épicée de la place où se dresse le grand mural de Glen Baxter ; l'odeur de pierre blanchie par le soleil de la place de la mairie ; l'odeur de moissonneuse-batteuse tout le long du chemin qui menait de la gare à la place du Marché ; les odeurs de forêt tropicale de la confiserie Fink ; l'odeur des baguettes chaudes des nombreuses boulangeries qui jalonnent la ville, odeur qui reste pour moi une espèce de consolation ; l'odeur virginale des amandiers de la Vierge près de Notre-Dame-des-Dunes ; l'odeur charnelle de la fromagerie au beau milieu du marché couvert ; l'inexplicable odeur de lessive de la place où se dresse l'église Saint-Hilaire qui, selon Ezra Pound, est revêtue d'écailles de poisson ; l'odeur de caoutchouc brûlé qui se dégage de la boutique de chaussures de la rue du Pigeon blanc ; l'odeur de lavande de la chanteuse qui tous les week-ends fait la quête devant Sainte-Radegonde ; l'odeur boueuse du Clain après la pluie ; l'odeur d'absence d'ombre dans un coin de l'ancien palais de Justice ; l'odeur de gâteau sec des ruines de l'amphithéâtre romain ; la nauséabonde odeur de pourriture qui émane du bâtiment au 15 rue de Slovénie ; l'odeur métallique de la médiathèque François-Mitterrand ; l'odeur de roses du fantôme de Ronsard qui hante les couloirs de l'université de Poitiers ; l'odeur de cannelle du baptistère Saint-Jean qui me faisait penser à l'appartement de ma grand-mère maternelle à Buenos Aires ; l'odeur du sirop d'érable mélangé à celle de la bière d'Alsace au Caribou bar ; l'odeur d'ozone qui me recevait à chaque fois que j'arrivais à la gare de Poitiers ; la curieuse absence d'odeur du Jardin des plantes en dépit de ses plantes. ■

Alberto Manguel a vécu quinze ans dans un village du Poitou, à Mondion, jusqu'à ce qu'il quitte la France 2015 pour New York et Buenos Aires où il a dirigé la Bibliothèque nationale d'Argentine («Retour chez Borges», *L'Actualité* n° 116). Son témoignage sur sa collaboration à *L'Actualité* : «Un endroit imaginaire» (n° 123). Il a publié en 2020, chez Actes Sud, *Monstres fabuleux et autres amis littéraires*.

Le vocabulaire olfactif n'existe pas, pour parler d'odeurs, il faut décrire les objets et les lieux. Cependant, une simple odeur suffit à faire surgir les événements passés.

Par **François Bon**

Sentothèques du monde enfui

Comme on s'est lavé les oreilles ces semaines-ci. Le bruit absent de la ville, au début. Et puis n'y plus même prêter attention, tant cela semble un ordre ordinaire retrouvé des choses, une vibration mécanique ou grondante en moins, les oiseaux en plus, des cris d'enfants loin. On s'aperçoit que revient une attention au moindre, un souffle d'air, un bruit de pas, et comme on avait oublié – une détente en soi-même.
Cette arrivée du bruit, massive par voitures et machines, accélération de la foule et ampliation de la ville, puis la vague des radios, télévisions, musiques d'ambiance, on sait la dater, on la pensait irréversible.

NOIX, FÊTE FORAINE ET CUIR

On aurait pu, ces mêmes semaines, dans l'air plus clair malgré l'anxiété ou la déstabilisation tout autour, retrouver des odeurs. Bien sûr, il en reste. L'immobilité nous a réappris la glycine et le lilas, ou simplement parce qu'on marchait à pied dans les rues environnantes ? Les produits ménagers, la colle industrielle des livres, et même le petit ventilateur dans le plastique de l'ordinateur, ce sont des odeurs : feraient-elles pour autant dictionnaire ?
C'est qu'à rouvrir mentalement les maisons de l'enfance, ce sont autant de senteurs qui reviennent : chaque chambre avait la sienne, différente. Comme dans ce cagibi du grenier, les étagères où l'hiver on gardait les pommes de l'automne. Comme le linge plié dans les grosses armoires avec une boule de naphtaline ou un sachet de lavande sèche. Ou la pharmacie familiale dans son coin de placard trop haut pour les enfants avec le flacon d'éther.
Si c'est le collège ou le lycée, il y aura la pièce qui sert de bibliothèque, et les vestiaires collectifs du préfabriqué où on nous contraignait, dans ce qu'on nommait le «petit stade», à des exercices de football ou de course à pied ou pire, le saut en hauteur.
C'est les odeurs des métiers qui me manquent, dont j'ai regret. La première qui me vient, c'est quand ce copain, régulièrement, nous invitait à entrer chez son grand-père : dans un de ces hameaux à cinq ou six kilomètres, alors ça nous faisait une boucle en vélo, ces incessants chemins qu'on traçait. J'ai encore son nom au bonhomme, bien sûr, mais je ne revois pas le visage, peut-être des moustaches sur un haut tablier de toile, et qu'il nous accueillait bien. Une grosse meule à écraser les noix, puisqu'il en tirait de l'huile, et ces sacs de jute remplis des noix décoquillées : on n'avait qu'à plonger la main et se servir. Tout cela sentait : mon vocabulaire s'arrête là, comme je ne saurais pas préciser pour ce marchand qui venait une fois l'an avec la fête foraine de septembre, et cuisait lui-même ses berlingots, pralines, barbe à papa – et pourtant c'étaient les odeurs autant que les goûts, qu'on retrouvait. Me revient aussi le mot bourrelier, mais ça doit être d'une strate plus ancienne : celle d'avant les années 1960, la fin officiellement décrétée des chevaux, sinon pour le loisir. C'était comme une fin, déjà, un enfoncement noir, des choses suspendues qui luisaient, et puis le cuir. Je crois qu'on y venait pour faire réparer nos cartables, avant la rentrée des classes – on vous recousait le coin défait, on remettait «une pièce» et, à toute une vie de distance, l'odeur de cuir reste un marqueur quand la mémoire visuelle a trop pâli – j'ai retrouvé cette odeur récemment, lors d'une visite des ateliers Hermès à Pantin, j'étais tout surpris de cette bulle d'enfance dont tout m'avait séparé depuis lors. Après, il suffit de se déplacer mentalement : dans la rue du Commerce (elle s'appelle toujours comme ça, même si les commerces ont fermé), je revois la petite librairie et ses piles de dictionnaires, et cela sent. Je revois l'armurerie pêche à la ligne, avec ses bacs pour asticots vivants, et la graisse des fusils y domine. Plus loin c'est Pantaléon qui vendait ces gros rouleaux de linoléum, dont on retapissait

Le garage Bon à Civray.

François Bon et son frère en 1961 aux premières Floralies à La Tranche-sur-Mer.

tous les intérieurs, et cela sent. Ou Gazonneau et ses pots de peinture et le mot «droguerie» sur l'enseigne, ou Chandernagor son voisin pour la quincaillerie, cela ne sentait pas pareil d'une boutique l'autre. Le magasin Gardès où une fois l'an ou tous les deux ans on était doté d'un pantalon neuf, et même Chauveau qui avait importé la révolution des aspirateurs, radio et télévisions, tout avait odeur, comme même au matin, passant devant le bistrot encore vide, alcool ou pastis avaient trace sur rue. L'église pareil. Et que les noms propres, ou noms de famille, serviraient à organiser et classer la mémoire olfactive, parce qu'on n'a rien de plus précis pour le faire ?

DANS LE GARAGE DU GRAND-PÈRE

Les plastiques aussi, sentaient : ce n'était pas une simple question de mutation d'un produit à l'autre. Et puis on n'était pas trop attentif aux nuisances, on se servait couramment du trichloréthylène dans les tâches ménagères. Plutôt que la proximité et une vitesse moindre allaient de pair avec la spécificité de l'odeur liée : je me déplace mentalement dans le garage du grand-père, puis, un peu plus tard, le garage neuf qui fut celui de mon père, je retrouve l'odeur du coin plus frais où on stockait les pneus, celle du cagibi avec l'acide à batterie et les huiles de vidange, qu'un camion venait relever chaque mois. Je retrouve l'odeur des copeaux de ferraille chauffés et du lubrifiant près des formes massives du tour, et puis ces scotches de nylon jaune très fins qui recouvraient les pare-chocs inox des deux chevaux ou des Dyna Panhard, et c'était notre tâche d'enfants de les en débarrasser. Ou ce gros savon dit «pâte Arma» au relent douceâtre et qui seul nettoyait du cambouis. On reconnaissait la marque des voitures à l'odeur des sièges. Les travers des conducteurs quand on fouillait leurs boîtes à gants.

Les odeurs se transmettaient comme choses précieuses, comme aujourd'hui on prend son temps pour traverser un marché du sud ou un souk de l'Orient : je me souviens de ces petits échantillons de papier à déchirer, et qu'on en extirpait un petit rectangle de buvard avec sa senteur propre. On ne galvaudait pas les échantillons de parfums industriels comme telle chaîne standardisée et mondialisée dans toute galerie commerciale des grandes villes. Si on visitait la Méditerranée, on faisait halte à Grasse parce que la ville elle-même était musée des odeurs qu'elle vendait.

Dans l'écrasement de la domination visuelle, l'ouïe et l'odorat se sont réservé une fonction mémorielle plus fine, presque affective. Si je veux convoquer les maisons de mes grands-parents paternels ou maternels, je passe par les odeurs, l'établi, le placard, la cuisine. C'étaient aussi les odeurs de ferme, de volaille ou de marée.

1961, l'auteur en famille aux premières Floralies de La Tranche-sur-Mer.

Quand je reviens pour ma visite à l'Ehpad, sortant à Poitiers Sud vers Vivonne, prenant ensuite sur Gençay, on traverse un bois. Quelle que soit la saison, je baisse les deux vitres et ralentis : les bois du Poitou de l'adolescence sont une de ces boîtes magiques totalement spécifiques (et pour moi inexplicables), événement qui ne peut advenir qu'ici, dans ce coin particulier de pays. Au retour, c'est vitres closes, on n'a plus à l'intérieur de soi que les couloirs de l'Ehpad.

Je crois que les villes aussi, là où l'environnement marchand, technique ou domestique n'est plus qu'une neutralité pareille, ont gardé comme une carte d'identité olfactive. Si on pense métro, celui de Berlin ou de New York n'ont pas la même odeur. Quelquefois à Paris, même si c'est bien rare, dans tel coude de voie soudain on retrouvera ce qu'on avait associé d'odeur au métro quand, vers tes dix ans, les grands-parents avaient voulu nous montrer la tour Eiffel et les autres mystères (le cinéma qui projetait *Le jour le plus long* sur les Champs-Élysées, on n'aurait pas eu ça chez nous).

Difficile de comprendre comment cela se passe à l'intérieur de nous, quelle arbitraire trace neuronale a pu mémoriser l'empreinte si complexe de ces molécules : on ne peut les convoquer par l'intention ou la volonté, mais qu'on les hume même faiblement, même depuis la plus haute conjonction de hasards, et c'est une grille extrêmement précise, qui fait surgir avec elle et les couleurs et les voix, et telle qualité du temps.

PAS DE NOSTALGIE

On est en manque de cela : on a perdu les nuances qu'avait la rivière, et qui changeaient chaque cent mètres, on a perdu ce que recelaient ces maisons noires, avec encore sol de terre battue. On a eu plus tard d'autres odeurs : la housse de ton violoncelle, l'étui de ta guitare, la chauffe de l'amplificateur, ont des odeurs. Tu reçois un nouveau gadget informatique, un petit enregistreur ou un nouveau téléphone, par réflexe tu le porteras à ton nez : le neuf a encore marque d'identité, après c'est fini. Même une imprimerie ne sent plus.

Je n'ai pas nostalgie, et il y a des odeurs que je déteste, parce que je déteste les souvenirs qu'elles portent. Il y a des odeurs de son propre corps qu'on ne supporte pas, parce qu'on les associe à la maladie ou une part de pourri. On travaille pour soi la vue, l'ouïe, le toucher, et d'autres sens plus invisibles que le mental seul connaît : on a laissé se perdre le bourrelier, le forgeron et l'huilier. Mais est-ce que j'aurais passé ma vie dans les textes si n'avait pas été si définitif et si fort le parfum complexe des fournitures scolaires, taille-crayon et colle compris, cahiers neufs, il y a longtemps, si longtemps ? ■

François Bon, né en 1953 en Vendée. Parmi ses livres, citons *Fictions du corps* (dessins de Philippe Cognée, éd. L'Atelier contemporain, 2016), *Fragments du dedans* (Grasset, 2014), *Autobiographie des objets* (Seuil, 2012, Points poche, 2013) et ses traductions de Lovecraft (Points poche, 2016). Il a fondé en 2016 sa propre maison d'édition, Tiers Livre Éditeur, en complément de sa plateforme d'expérimentation web Tiers Livre, un des premiers sites web littérature francophone (depuis 1998).

Ça sent un drôle de goût

Mes jonquilles, je ne vais pas les chercher dans les parcs, ni sur les flancs des montagnes, fussent-elles des Vosges. Je ne referai pas le chemin de Sapois à La Bresse. Je ne reprendrai pas la route de Rochesson. Je ne retournerai pas à Gérardmer : le corso fleuri, les voitures transformées en chars, ce n'est pas pour moi.

Mes jonquilles, je les lis chez Bergounioux, dans son journal (où elles sont toujours au rendez-vous, où le printemps est parfois, où il est de plus en plus en avance, on verra dans le prochain *Carnet de notes*). Celles que j'y rencontre n'ont rien à voir avec la jonquille, au parfum quasi imperceptible, que je cueillais dans ma jeunesse.

Dans mes bois, les violettes des talus étaient parfaitement inodores. Comme le muguet qui avait du mal à fleurir, près du canal d'alimentation.

Je vivais dans une langue (le lorrain-roman) ignorant la frontière entre le goût et l'odorat. Où, du nouveau plat qu'on vous sert on dit, invariablement : «Ça sent un drôle de goût.» Ce qui vaut aussi pour le *brûlé*, quand on ne sait pas de quels enfers il provient, si c'est du pneu ou du cochon.

Par **Denis Montebello** Photo **Thierry Girard**

Cela me rendit tout de suite familière l'odeur iodée. Une odeur qui n'existe pas. L'iode n'a ni odeur ni saveur. L'iode est présent dans l'eau de mer, dans les algues qu'elle rejette, mais ce qu'on sent quand on voyage pour la première fois en Bretagne, cet air marin qui fleure bon les vacances et qu'on respirera jusqu'à la nausée, cette odeur soufrée est celle du sulfure de diméthyle, issu de la décomposition des déchets déposés par les marées, notamment le phytoplancton. Mais aussi, et de plus en plus, des micro-plastiques : ils font, mélangés au plancton, une soupe redoutable pour les espèces marines attirées par cette odeur qui est celle du chou en train de cuire, ou de la betterave. Une bouillie verdâtre qu'on pourrait croire de laitue de mer, bien qu'ici, sur l'île de Ré, les marées vertes soient plutôt rares, et réservées à la côte nord. Ce qui échoue en abondance, c'est le *sart d'épave*, le goémon que récoltaient les «paysans de la mer», ou qu'ils coupaient, mais il n'a pas cette odeur pestilentielle.

DÉCOMPOSITION MARINE. Pour découvrir ce qui entre dans l'odeur de l'estran, il faut attendre, bien sûr, que la mer se retire. À marée basse, on peut sentir, si on a le nez un tant soit peu exercé, si on a la science, et le vocabulaire, des dictyoptérènes : des phéromones de plusieurs espèces d'algues brunes. Le moyen de communiquer entre elles. Mais aussi du bromophénol, synthétisé par les vers marins, et les algues. Qui s'en servent pour se défendre des prédateurs. L'odeur qu'on dirait de fruits de mer n'est pas produite par les fruits de mer, mais par les micro-algues qu'ils ont mangées. Ces molécules circulent dans la mer, certaines s'échappent dans l'air. Il y a encore la triméthylamine provenant de la décomposition des protéines de poisson. Voilà décomposée, par les spécialistes, l'odeur de l'estran. *Décomposée* est le mot.

SENSATION. Si on a comme moi le nez peu entraîné à lire dans les odeurs, et d'abord à les entendre, on ne sentira rien, sinon le «drôle de goût» du varech, on parlera, avec une grimace de dégoût, d'«odeur marine». Une odeur qui, loin de me dilater les narines, de m'ouvrir les poumons, me plonge dans une angoisse indicible. Celle que d'autres de la famille éprouvaient à l'approche de la frontière, qui les empêchait de la franchir. Une odeur qui est donc, plus qu'une odeur, une sensation.

Cette odeur de l'estran, non seulement diffère de celle de la pleine mer, mais elle varie encore pour chaque côte, chaque mer. Elle dépend du vent (s'il souffle, et dans quelle direction), du soleil (s'il chauffe ou pas), du sol (sablonneux, vaseux ou rocheux). Elle est différente par l'odeur du sel présent dans la mer comme dans l'air ; elle se mélange aux odeurs du tapis d'algues, elle se combine avec les senteurs des plantes de l'estran. Elle dépend des organismes vivants qu'elle contient, qui eux sont sources de composés odorants formant un savant mélange olfactif. Et on ne s'appelle pas Jean-Baptiste Grenouille, on n'a pas un nez capable de lire, à des kilomètres de distance, les odeurs qui entrent dans ce cocktail. On n'est pas un monstre.

SOIF D'ÉTÉ. Pour ma part, je ne vois pas très clair dans ces miasmes. J'ai beau aimer les plages de l'île de Ré, y aller des premiers aux derniers beaux jours, je reconnais seulement, dans l'estran tel qu'il me parvient au bois de Henri IV, à l'heure de l'apéritif, un *drôle de goût* anisé qui ouvre joliment l'appétit. Et attise ma soif d'été.

24 heures de la vie d'une narine

Ida, narine gauche de Maurice, raconte sa journée au côté de Pingala, narine droite. Ensemble, elles transmettent à Grand Mental toutes les odeurs qu'elles perçoivent.

Par **Catherine Ternaux** Photo **Claude Pauquet**

Il fait chaud, il fait moite. Tout est paisible dans l'obscurité. Au-dessus de moi le rideau de paupière est encore baissé. À ma gauche, au fond du pavillon, le tympan vibre… ça me chatouille délicatement. J'ai l'habitude, je connais la musique du réveil : sonate de Mozart. Je le sais parce que mon voisin, Grand Mental, me l'a dit. Grand Mental sait tout sur tout, ou presque. C'est son job : il identifie, colle des étiquettes, organise, classe, compare, hiérarchise… beaucoup de taf. Moi, c'est plutôt la bohème, je vis nez au vent, et prends tout ce qui vient, comme ça vient. Il n'y a pas de porte à ma maison.

UN TRAVAIL DE TERRAIN

Pour en revenir à cette sonate de Mozart, comme chaque matin je trouve qu'elle sent le muguet. Vous me dites que des notes de musique ne sentent rien ? Qu'en savez-vous ? Moi je dis que vous êtes comme Grand Mental, excusez ma franchise, un peu limité.

Je suis née côté gauche, il paraît que c'est plus tranquille comme quartier, ce sont les yogis de l'Inde qui le disent ; Ida, c'est moi ! La narine gauche, féminine et apaisante. Avec Pingala, narine droite, on fait la paire. Pingala, c'est le côté masculin, actif (je dirais agité). On est sympathiques tous les deux, mais moi, sans me vanter, je suis même plus : je suis parasympathique. On forme une bonne équipe, on travaille chacune de notre côté puis on met tout en commun. Vous êtes des glaneurs de l'invisible, m'a dit un jour Cerveau Droit. On ne garde rien pour nous, on balance tout à l'étage, au centre de traitement. Moi je préfère le travail de terrain, en direct avec la vie.

Je vous dois la vérité : il n'y a pas que des bureaux propres et bien rangés là-haut, au département du traitement des données. Il y a le quartier des fous, c'est comme ça qu'on l'appelle avec Pingala. Les glandus qui habitent dans ce coin douteux se jettent parfois sur notre récolte comme des bêtes, ça les fait réagir au quart de tour. Et ça s'agite, et ça met en branle l'état général. Tenez, moi qui habite chez Maurice depuis que je suis nez – pardon née –, eh bien je vois parfois mon bonhomme, se précipiter dans une boulangerie et acheter des chocolatines, suivre une femme jusque chez elle et se prendre une claque, ou se retenir de respirer jusqu'à en devenir écarlate et déclencher le système d'alarme général : tout ça pour une odeur de caca. Pour se venger de ce que nous avons fait remonter, il nous pince violemment !

Revenons au muguet de Mozart et à notre Maurice qui s'éveille : odeur argileuse de l'oreiller de fin de nuit, puis odeur vanillée du bras de Juliette, nous remontons jusqu'à l'épaule, et le creux du cou, avec son odeur de sous-bois un soir d'été… j'entends un smack, puis on s'arrache.

COURANT D'AIR

Attention, c'est parti ! Maurice file aux toilettes : odeur de faux eucalyptus bientôt mêlée d'effluves de fond d'intestin. Puis direction salle de bain : odeur javellisée d'eau de ville, puis une vague de fausse fraîcheur marine déferle sauvagement. Maurice s'installe devant le miroir du lavabo : rasage avec mousse fausse senteur virile. Puis lotion tonique senteur fantasme d'agrumes. Si Maurice est réveillé, moi je suis complètement shootée. Pendant plusieurs minutes je ne sens plus rien. Heureusement que c'est aéré en permanence chez moi. Pendant que Maurice s'habille,

Catherine Ternaux vit à Angoulême. Elle a publié *Zoppot* en 2019 à L'Escampette.

je reprends mes esprits, en remerciant le tissu de la chemise pour sa discrétion olfactive.
Je sens maintenant un grand courant d'air : Maurice vient d'inspirer profondément, signe que le réveil opère bien, et que l'odeur du café que je viens de relayer a été identifiée et rangée dans le bon tiroir. Je ne vous l'ai pas dit ? Il y a dans les bureaux à l'étage d'immenses meubles de mémoires, avec multitude de tiroirs d'habitudes. Je ne vous raconte pas, quand on doit déménager, le bazar que c'est ! Un vrai changement de ministère, on doit mettre en cartons plein de documents qui seront stockés dans les archives (Maurice – pour le moment – ne jette rien).
Revenons au petit déjeuner : odeur croustillante du pain grillé qui s'approche de la bouche, odeur suave et maternelle du beurre. Tartine suivante au miel, à l'odeur si saturée de sucre qu'elle en hérisse les poils de mes muqueuses.

L'ORAGE ÉCLATE

Le temps d'enfiler la veste et nous voilà dans le garage aux odeurs de peinture séchée, de caoutchouc et de métal. Dans la voiture qui démarre : odeur de tabac froid, de plastique et de faux pin. Ouverture des fenêtres : effluves de gaz carbonique (Maurice tousse), puis nous prenons la route. Mon bonhomme écoute les informations à la radio et ne prête aucune attention aux odeurs de vieilles pierres de son quartier ni à celles, plus bitumées du Grand Boulevard. Un ciel noir d'orage fait couvercle sur la ville et mijoter l'atmosphère. Cinq minutes plus tard, l'orage éclate. En sortant de la voiture, la pluie fait vibrer les cellules de Maurice (mon bonhomme est majoritairement composé d'eau mais il fait comme si de rien n'était) et quand l'ondée s'arrête net, la subtile vapeur qui s'élève offre un étrange parfum dans lequel des notes de fleurs fraîches se posent sur une base musquée d'asphalte.

EAUX DE TOILETTE

Nous nous engouffrons dans l'immeuble d'affaires : odeurs conditionnées du hall, puis celle confinée de l'ascenseur. Dans le couloir les eaux de toilette dansent la polka (vous pensez que des odeurs ne dansent pas ensemble ? Comme c'est triste…). Dans les bureaux, de fantomatiques odeurs synthétiques flottent dans l'air avant de disparaître dans les conduits de la climatisation. Je m'ennuie toute la matinée, heureusement que c'est vendredi.
Midi au self : dans la grande marmite invisible de l'air, effluves de couscous, de cabillaud sauce armoricaine, de grillades et de frites. Au centre de traitement de Maurice, c'est le coup de feu. Que choisir ? Les neurones de Maurice fument.
Puis tout se calme : la digestion commence.
Passage chez la fleuriste aux odeurs d'Eden perdu, puis direction la maison de retraite où Andrée, la mère de Maurice, tente de rendre le monde moins hostile avec force d'eau de toilette au chèvrefeuille. Dans la chambre 118 de l'Ehpad Les Pivoines, les lèvres de Maurice se posent délicatement sur la joue d'Andrée. Je précise que les odeurs de peau sont traitées par le département des souvenirs, et aussitôt envoyées au Centre du Cœur : là commence une zone légendaire et mystérieuse, protégée par un labyrinthe et de nombreuses énigmes. Pas de bureau paraît-il, mais un vaste espace lumineux dont on ne voit pas les limites : un vrai open space ! Une onde de tendre chaleur se répand dans le corps de Maurice et même au-delà.
En fin d'après-midi nous allons chez le poissonnier, avec ses frais effluves iodés ; puis chez le boulanger, lequel nous enveloppe dans un cocon olfactif brioché et légèrement croustillant.

Rentrer à la maison, avec son mélange d'odeurs familières, envoie immanquablement le feu vert attendu par les Bureaux de la Sécurité. La journée se termine, mais toujours pas de repos pour moi, même quand Maurice s'installe confortablement dans le canapé : je dois capter un arrivage d'odeur de papier journal et d'encre.
Jusque tard dans la soirée, Pingala et moi continuons de relayer les odeurs. C'est du 24h/24h et 7j/7j, pas de retraite en vue. Jusqu'au dernier souffle de Maurice, je serai sur le pont. Alors que la plupart des autres sens se seront émoussés, moi, Ida, je continuerai à donner à Maurice le goût de la vie. Quel monument me rendra-t-il jamais hommage ? ■

Remuer la merde

En approchant un nouveau milieu, il n'est pas rare de découvrir de nouveaux sens à certaines expressions. Dans le métier d'avocat, on en voit des vertes et des pas mûres, on nage en plein remugle et souvent ça sent le roussi.

Par **Jean-Paul Bouchon** Dessin **Jean Demélier**

À mes lointains débuts d'avocat stagiaire, «remuer la merde» faisait partie des axiomes, cyniques évidemment, de certains patrons ou anciens. Au civil, cela voulait dire que lorsqu'une affaire était si compliquée qu'on n'arrivait pas à saisir par quel bout la prendre, et qu'on s'interrogeait sur les textes légaux qui pouvaient bien la régir, la meilleure solution était de faire feu de tout bois, de lancer dans la discussion toute une série d'articles du code – il y en aurait bien un qui se rapprocherait de l'espèce – de souligner toutes les invraisemblances de la thèse adverse, en espérant que du tout la lumière se ferait enfin. En tout cas dans la tête du magistrat appelé à juger la cause. L'article 12 du Nouveau code de procédure civile ne disait-il pas du reste élégamment que «le juge tranche le litige conformément aux règles de droit qui lui sont applicables. Il doit donner ou restituer leur exacte qualification aux faits et actes litigieux, sans s'arrêter à la dénomination que les parties en auraient proposé» ? En clair, peu importe ce que soutiennent et racontent les plaideurs et leurs conseils, c'est au magistrat de poser le vrai problème et de le résoudre avec les bons textes…

TROUVER LA PETITE FLEUR BLEUE

Au pénal, mais également au civil matrimonial, «remuer la merde» était un peu différent. C'était une façon positive de diminuer la responsabilité du client. Il n'était pas blanc, c'était difficilement contestable, mais les conditions qui l'avaient amené à fauter, n'étaient après tout pas si claires que ça. Du noir au blanc, on arrive au gris et le gris, en matière de contentieux délicat, c'est mangeable. Oui, il avait volé, oui, il avait manqué à ses obligations, mais n'y avait-il pas un peu de responsabilité chez *l'autre* ou chez la victime, certes *a priori* respectable, mais peut-être pas tant que ça, à y réfléchir ? «Fermons nos codes, ouvrons nos cœurs», telle était la conclusion, sous bien des formes, par certains confrères, de ce remuement habile et modéré. Allait-elle modérer le résultat ? En tout cas, elle venait mettre un peu d'air frais dans les miasmes du débat.

Stagiaires de première année ! Nous faisions nos premiers pas dans le monde réel. Un monde bien éloigné de celui de la fac. Où effectivement, cela sentait très mauvais. Celui du divorce, de la violence, du sexe pas gai, de la spoliation d'autrui, de la famille vipérine. Les clients – certains un peu merdeux et d'autres dangereusement merdophiles – déballaient leur histoire devant nous. Notre maître à tous, au cabinet disait que dans chaque client, il fallait essayer de retrouver la petite fleur bleue de l'humanité. Il était optimiste, ou nous, les stagiaires, pas doués. Elle n'était en effet pas évidente à trouver, la petite fleur bleue…

ÉVITER LES PIÈGES

«Remuer la merde.» Sans avoir une vocation réprimée de vidangeur, on s'apercevait vite, dans les six premiers mois du stage (ensuite on était blindé sur les odeurs et sur la chose) à quel point la merde tenait une place importante dans la vie quotidienne d'un cabinet. «Une merde par jour», disait philosophiquement un de mes premiers maîtres. Il voulait dire par là que, alors que l'on se prépare une bonne séance de travail, au frais ou au chaud selon les saisons, voilà qu'une secrétaire se présente ou téléphone. Il y a un problème et il faut le régler tout de suite. La chaudière qui vient de s'éteindre, l'électricité qui ne fonctionne plus dans la moitié du secrétariat, un radiateur froid qu'il faut purger, une secrétaire qui n'est pas encore arrivée à 9 heures 20, et à laquelle, précisément l'on comptait dicter le cahier des charges d'une importante saisie immobilière. Car elle seule en connaissait tous les pièges. Plus méchant : l'alerte faite par Maître untel, huissier chargé de délivrer un acte de toute urgence : il y a une grosse difficulté. Malgré les relectures ou

Jean-Paul Bouchon vit à Poitiers. Il a signé deux polars avec son frère Alain : *La Bête de Poitiers*, *Les Tueuses en talons aiguilles* (Le Geste noir).

la confiance faite à la secrétaire rédactrice de l'acte, pourtant titulaire d'années de maison et de procédure, quelque chose a été oublié dans le document transmis à l'huissier. Pas grand-chose, certes, mais cela peut compromettre, avec un confrère retors ou qui fait son métier, la validité de l'acte. Toutes affaires cessantes, il faut vite et calmement régler la difficulté. Et bricoler quelque chose en direct ensuite avec l'huissier. Car à cette époque, pas de mails, pas d'internet et peu de fax. Un singe se suiciderait, disait parfois notre patron au cabinet, devant l'obstacle, la merde affligeante, de la matinée. Un singe, oui, mais pas lui. Il dénouait la difficulté à première vue insurmontable, la traitait dans la foulée et repassait ensuite aux difficultés courantes. C'est-à-dire à un travail incessant au milieu des coups de téléphone ou des visites des secrétaires hagardes.

DOSSIER POURRI ET «CURETTE»

Mais le stagiaire avait également sa merde ou plutôt ses moments de merde. C'était généralement le cas pour ceux qui, sans l'avoir voulu, faisaient leurs premiers pas chez des bordéliques qui découvraient le lundi matin ce dossier pourri qu'ils avaient mal noté sur l'agenda et voyaient tout de suite qui pourrait le plaider à l'audience de 14 heures. Ils appelaient le stagiaire à midi moins le quart et lui filaient, comme disaient avec exactitude certains, «la curette». L'entretien était généralement le suivant :

— Bonjour, Marcel (ou Bonjour, M. X, tout dépendait du degré d'intimité auquel était parvenu le malheureux). Vous avez passé un bon week-end ?

— Tout à fait. J'ai…

— Bon, voilà. J'ai un problème d'emploi du temps. Je vais vous demander de me substituer pour l'audience de 14 heures, au tribunal de commerce, cet après-midi. Vous n'avez rien à faire, n'est-ce pas ?

— C'est que…

— C'est donc parfait. Voilà le dossier. Je n'ai pas le temps de vous l'expliquer. Il est assez simple. S'il y avait un problème, vous demanderez à Georgette (la secrétaire).

— Mais, c'est que…

— Ah, vous avez une audience également ? Ah ces commissions d'office ! Non, c'est une aide judiciaire ? Au tribunal de grande instance ? À la Cour, me dites-vous. Eh bien vous ferez les deux ! C'est ça le métier. Allez, bonne chance. C'est que j'ai du travail, moi !

— Bien, Monsieur. Est-ce que…

— Ah, j'oubliais… Le client n'a pas payé tous ses honoraires. Vous lui rappellerez et vous essaierez d'encaisser. En liquide si possible. Je ne vous retiens pas plus, Marcel.

Encore heureux d'ailleurs qu'il ait pensé au dossier avant midi ! Pour certains d'entre nous, il n'était pas inhabituel de recevoir un dossier inconnu à deux heures moins le quart pour une audience au tribunal de grande instance ou à la cour dans le quart d'heure suivant. Et où de plus tout était mélangé : notes du client, pièces du même, communiquées à l'adversaire ? ou pas communiquées ?, pièce adverses, conclusions, lettres en tout sens. Et pas la moindre cote de plaidoirie (feuille double blanche ou de couleur où l'on rangeait les pièces avec quelques explications manuscrites), qu'il faudrait rédiger fissa si l'on avait la chance de ne pas passer tout de suite ! Et le client qui tournait en rond dans la salle d'attente, et disait, dépité, quand le stagiaire se présentait à lui :

— Ah, le maître ne vient pas ? ■

« LE FUMIER PAILLETÉ DES JOURS »

«Vite, Poitiers ! Pensais-je, que le fond du néant soit enfin atteint ! Que je puisse doucement agoniser sur le fumier pailleté des jours, que mon ordure personnelle disparaisse, enfin confondue avec celle de l'univers et des dieux !»

Deux pages plus loin, le narrateur du *Rêve de Job* arrive en train à Poitiers avec Gabriel.

«Je lui montrai à notre gauche une rivière sale à l'odeur fétide qui se traînait pesamment comme une lépreuse lave gelée aux pieds de sombres falaises abruptes. Ce devait être le Clain, parodie de rivière, ratage de fleuve, caniveau parvenu, eau d'égout mégalomane.» Ce n'est à rien à côté de ce qui suit…

Né à Poitiers en 1940, Jean Demélier a écrit cinq romans qui se déroulent dans sa ville natale : *Le Rêve de Job* (1971), *Le Sourire de Jonas* (1975), *La Constellation des Chiens* (1976), *Le Miroir de Janus* (1977), Gallimard coll. «Le Chemin», et *Le Jugement de Poitiers*, Ramsay (1978). Entretien dans *L'Actualité* n° 43.

Parfum de femme

Par **André Rauch**

Parfum de femme, le film de Dino Risi (1974), reste une icône du cinéma italien. Son interprète fétiche, Vittorio Gassman, y est pour beaucoup. Les femmes font-elles le reste ? Le reste ? C'est-à-dire ? C'est l'histoire d'un homme, Fausto Consolo, capitaine en retraite (Vittorio Gassman), qui a perdu la vue. Ou plutôt, qui, à la suite d'un accident, apprend à entrevoir le monde à travers les odeurs qu'il perçoit. Et au cœur de ce monde, un atout précieux, le parfum des femmes. Leurs effluves vont lui permettre de les identifier : brunes ? grandes ? jeunes ? mûres ? L'éducation de son sens de l'odorat commence par les femmes, leurs fragrances.
Guidé par une jeune ordonnance de l'armée italienne, qu'il a surnommé Ciccio, il court les rues de la ville de Gênes, en quête d'une prostituée. Sous la dictée de son Ciccio, le beau Faust(o) – le prénom ne trompe personne – les identifie au fil de sa déambulation. Or un soir, il en flaire une qui plaît à son odorat, mais le lendemain Ciccio lui en livre une différente, que ce galopin fait passer pour la première. Voilà Fausto abusé sur la «marchandise». Mais il sent qu'il a été trompé : c'est dire que les odeurs lui sont fidèles. Son nez est entré dans une histoire, celle de sa nouvelle vie, une renaissance.

DU NEZ AU FLAIR. Sa maîtrise des odeurs devient maîtrise du monde. Le nez, c'est l'homme et il a du nez. Voilà la clef du film : poursuivre les femmes à leur parfum ou à l'odeur. Sur une terrasse, par une journée ensoleillée, la scène tourne à l'orgie. Le non-voyant devient tyrannique, son odorat lui donne, pense-t-il, tous les droits sur la gent féminine. Jusqu'à sa chute, un jour de désespoir, où il découvre sa faiblesse masculine, «je ne suis pas un lion», avoue-t-il. Après cette épreuve, il se met à aimer celle qu'il identifie à la douceur de sa fragrance.
Le succès de *Parfum de femme* a été immense, en Italie et ailleurs dans le monde. Surmonter sa cécité grâce à l'intelligence d'un autre sens, en faire un privilège viril pour identifier et choisir ses conquêtes a ému et amusé un large public. Cette conjugaison de l'odorat et de la performance virile a sans doute donné des ailes aux imaginations libertines. Un demi-siècle plus tard, cette histoire de nez nous est devenue insupportable. L'homme que guide son flair nous paraît un pitoyable animal. Que s'est-il passé ? Au lieu de regarder celui qui ne voit pas, mais qui sent, nous avons tourné les yeux vers celles qu'il renifle, qu'il poursuit comme un braque flaire un gibier, et qu'il harcèle de sa course insistante comme une chasse à courre. L'odorat est devenu flair, l'homme une bête en chaleur, les femmes des proies. Le nez nous fait imaginer le museau, qui renifle avant de capturer. Ces femmes sont devenues les victimes de la caméra et des préjugés misogynes des spectateurs d'une époque. Pis encore. Aucune d'entre nous ne supporterait que soit évoquée son odeur, que celle-ci la caractérise, que cette diffusion de son corps l'identifie, et pour celle qui porte un parfum, que son identité fonde dans celle d'une grande marque. Et qu'un homme vienne y fourrer son nez. Le parfum sent dès lors le rance : le bellâtre faisait rire, ses proies nous mobilisent. L'odorat ne glorifie plus le prédateur, lorsque ses victimes se lèvent et se révoltent. Figure de héros dans une époque frivole et libertine, Fausto se trouve aujourd'hui déclassé en simple marionnette. Les femmes qui le faisaient courir, le réduisent à des jeux simplistes, rendent son obsession affligeante, font de sa forfanterie des caprices d'enfant gâteux, et offrent aux yeux des spectatrices et des spectateurs contemporains un flash-back de ce qui s'appelle désormais le harcèlement.

Moolinex, *Le repas est prêt*, 2012, 29,7 x 21 cm, in *Incolte futur*, éd. Les requins marteaux, 2018.

PARFUM DE FARCE. Cependant l'œuvre remastérisée trouve un nouveau souffle auprès du public, car cette marionnette devient le fétiche d'une parodie. En 1974, *Parfum de femme* était une tragi-comédie, plus comique que tragique à vrai dire, aujourd'hui cette caricature des odeurs a un parfum de farce.

André Rauch, professeur émérite des universités, a notamment publié *Histoire du Premier sexe*, Hachette-Littératures, 2006, et *Luxure. Une histoire entre péché et jouissance*, Armand Colin, 2016.

L'utérus serait-il doté d'un nez ?

Parmi les croyances antiques étonnantes celle d'un utérus mobile et doté de pouvoirs olfactifs survit jusqu'au XVIIIe siècle. Si le squelette et les principaux organes sont assez bien connus par les médecins dans l'Antiquité, le fonctionnement interne du corps reste obscur. On pense que les différents organes attirent et refluent des humeurs (sang, phlegme, bile jaune et bile noire) et qu'il se crée alors une circulation de celles-ci, une mécanique des fluides qui doivent rester à l'équilibre pour maintenir l'état de santé. Les femmes possèdent au creux de leur ventre un organe qui fait défaut aux hommes et doté de pouvoirs extraordinaires, l'utérus (*hystera*). Objet de questionnements et de fantasmes, on prête à celui-ci une vie autonome, des intentions, mais aussi la faculté d'être sensible aux odeurs.

Conçu comme un récipient qui reçoit puis conserve la semence et protège la croissance de l'embryon, l'utérus erre dans le corps de la femme causant des pathologies, parfois mortelles. Au milieu du IVe siècle av. J.-C., Platon dans le *Timée* le compare même à un animal : «Chez les femelles, ce qu'on nomme la matrice ou utérus (*hystera*) est, en elles, comme un vivant (*zôon*) possédé du désir de faire des enfants. Lorsque, pendant longtemps et malgré la saison favorable, la matrice est demeurée stérile, elle s'irrite dangereusement ; elle s'agite en tout sens dans le corps, obstrue les passages de l'air, empêche l'inspiration, met ainsi le corps dans les pires angoisses et lui occasionne d'autres maladies de toutes sortes.»

Par **Lydie Bodiou** Photo **Marc Deneyer**

VORACE. La migration de l'utérus a une explication simple, tout est affaire de mécanique et de fluide. Désespérément sec et déshydraté, l'utérus se déplace vers les organes du corps les plus humides, affectant durablement la santé féminine tant physique que psychique. Si le danger est grand, le remède est simple et le pronostic bon, le médecin préconise : «Je recommande aux jeunes filles ; éprouvant des accidents pareils, de se marier le plus tôt possible ; en effet, si elles deviennent enceintes, elles guérissent.» (Hippocrate, *Maladies de jeunes filles*) Humidifié par le sperme lors du rapport sexuel, voire idéalement lesté d'un enfant, nul doute que l'utérus restera alors immobile et la femme en santé. A Rétée de Cappadoce au Ier siècle, dans son traité des *Signes et causes des maladies aiguës*, reprend cette idée que l'utérus serait un animal vorace et baladeur et même doté d'un sens olfactif : «Au milieu des os coxaux de la femme est placée la matrice, viscère féminin, presque animalisé, car il se meut de lui-même vers les flancs, se porte tantôt vers les parties supérieures sous le cartilage du sternum, tantôt vers les côtés, à droite ou à gauche, vers le foie ou les viscères abdominaux, tantôt, et plus volontiers encore, vers les parties inférieures ; c'est un organe tout vagabond. Il est agréablement affecté par les bonnes odeurs et va au devant d'elles ; il supporte au contraire les mauvaises avec peine et les fuit. Au total la matrice est chez la femme comme un être vivant dans un autre.» Afin de dompter cet animal et le ramener à sa bonne place, le médecin prescrit des médications censées l'attirer. Des fumigations sont opérées aux deux extrémités du corps féminin (utérus et narines) et spécifiées par la qualité de l'odeur, bien plus que par la nature du produit à utiliser. Ainsi quand l'utérus s'est porté au foie : «On fait des applications aux narines ; on fait une fumigation fétide pour le nez, aromatique pour les matrices.» (Hippocrate, *Nature de la femme*) Le principe supposé est de bon sens : la bonne odeur attire, la fétide repousse.

VOLONTÉ. Présenté comme un animal, qui se repait de bonnes odeurs et cherche la satisfaction dans le rapport sexuel et la grossesse, l'utérus est non seulement présenté comme ayant une vie propre indépendante de la volonté de la femme, mais il serait aussi doué d'intention, celle de faire des enfants. La volonté procréatrice dont l'utérus ferait preuve répond parfaitement aux injonctions médicales et aux besoins des cités antiques toujours en attente de bras pour l'agriculture ou la guerre. En cela cette croyance correspond bien à l'idéologie dominante antique : le corps féminin doit remplir les attentes de toute la société, produire des petits d'hommes, c'est leur corps qui le réclame.

Lydie Bodiou est maître de conférences d'histoire ancienne à l'université de Poitiers, membre du laboratoire Herma.

Daniel Clauzier, *Vanité aux tulipes*, 2009.

Claude Pauquet, *Private*, photographie réalisée à Niort en 2016 lors de la résidence du CACP Villa Pérochon.

Ha Cha Youn,
***Mars 1919*, 2019,**
sacs plastiques sous verres,
95 x 275 cm en 16 parties.

La révolution olfactive selon Alain Corbin

L'historien Alain Corbin raconte comment s'est accomplie une révolution olfactive au XIXe siècle, notamment sous l'influence des médecins et hygiénistes, qui aboutit à la désodorisation de la société. Certaines odeurs liées aux activités humaines deviennent insupportables.

Entretien **Frédéric Chauvaud**

Alain Corbin est assurément l'un des historiens les plus importants de sa génération. Historien du sensible et des émotions, il a constamment renouvelé ses thèmes de recherche et ceux de sa discipline. Auteur d'une histoire du rivage, montrant qu'au milieu du XVIIIe siècle il était perçu comme un lieu répulsif, angoissant et délétère, et qu'il était devenu attractif un siècle plus tard, annonçant l'essor des villes d'eaux et la ruée vers les plages. Il s'est également attaché aux paysages sonores, ordonnés pendant très longtemps autour des cloches, sonnant l'alerte ou célébrant une fête religieuse. La violence, les plaisirs sensuels, l'arbre, les brins d'herbe ou encore le silence ont donné lieu à autant d'ouvrages compréhensifs et novateurs. Son livre *Le Miasme et la Jonquille* avait exploré un autre paysage, celui des odeurs, celles des jardins anglais et français, et celles des logis des misérables. Les senteurs des fleurs de montagne, les effluves des villes, les émanations intimes du passé sont restitués. En deux siècles, une révolution s'est accomplie : les parfums jadis appréciés et les odeurs des activités humaines sont devenus des remugles repoussants et les hommes et les femmes du passé se sont mis en quête d'une société en voie de désodorisation.

Frédéric Chauvaud est professeur d'histoire contemporaine à l'université de Poitiers, spécialiste de la conflictuosité, de la violence, de la justice et du corps. Parmi ses nombreuses publications : *Histoire de la haine. Une passion funeste 1830-1930* (PUR, 2014), *Les Êtres contrefaits. Corps difformes et corps grotesques dans la bande dessinée* (collectif, PUR, 2019).

L'Actualité. – *Le Miasme et la Jonquille* a été publié pour la première fois en 1982, c'est un livre qui a presque quarante ans. Pourriez-vous nous dire tout d'abord quelques mots sur son actualité ?

Alain Corbin. – Le livre vient d'être traduit en chinois. Peut-être qu'à cause de la pollution atmosphérique, de l'entassement des corps dans des villes gigantesques, des déchets nauséabonds, éditeurs et lecteurs chinois se montrent-il plus sensibles à l'intensité olfactive et aux travaux qui les décryptent. Depuis l'Antiquité, le nez était l'organe des sens qui était le plus près du cerveau. Galien avait fait la démonstration que la perception et l'identification des odeurs s'opéraient bien dans le cerveau. Plus tard, le nez, lieu de l'olfaction considéré comme l'organe de l'esprit, se trouve, pour Albert de Haller, à la fois médecin, naturaliste et critique, qui écrit en 1777, à «l'origine du sentiment». Au milieu du XVIIIe siècle, l'air représente bien une menace. Les travaux de Hales changent les perceptions. L'air est un fluide élémentaire qui agit sur le corps vivant. Le projet de la chimie des gaz est de comprendre les mécanismes de l'infection. Les savants se mettent à l'écoute olfactive de la putréfaction. Si les médecins et les hygiénistes ont contribué à une révolution perceptive, ils ne sont pas les seuls. Les vitalistes pensaient que chaque animal comme chaque individu possédait une odeur qui lui était propre. Ils pensaient également que chaque organe répandait une odeur distincte des autres. Les médecins contribuent à un véritable âge d'or de l'osphrésiologie à travers de nombreux mémoires et traités.

Il s'agissait, écrivez-vous, de se montrer vigilant, de combattre les effluves du musc mais aussi de désodoriser la ville, en somme de masquer les odeurs ?

Dès le milieu du XVIIIe siècle, les substances animales utilisées jusqu'ici dans la parfumerie sont dénoncées et abandonnées. Le musc, mais aussi l'ambre et la civette rappellent trop leur nature excrémentielle. Le musc, dit-on, sent les étables. La puanteur est non seulement

— Vos fleurs ne sentent pas bon, mon brave homme…
— Ma petite dame, c'est pas les fleurs qu'vous sentez, c'est moi !

Dessin de Ricardo Florès, *Le Rire*, 25 avril 1908.

désagréable mais aussi suffocante, nocive. Les aromates sont à leur tour disqualifiés. Dans l'espace public, une véritable stratégie de désodorisation se met en place, avec l'idée d'évacuer les ordures et de se débarrasser des vagabonds. L'odeur représente une menace morbifique. La chaux et la fumigation permettent de se rendre maître des odeurs putrides. Au moment de la peste de Marseille, en 1720, les maisons sont l'objet de trois fumigations, avec de la poudre à canon, des herbes aromatiques mais aussi de l'arsenic. Pendant trois jours, dans la ville, des bûchers sur les remparts et les places se consument pour purifier l'air. Raspail, républicain et médecin des pauvres, préconise un usage systématique du camphre doté de vertus préservatrices. Son usage est alors, sous la Restauration, considérable. On le répand sur les lits et on saupoudre les vêtements. On peut également le fumer et l'utiliser dans des cataplasmes.

En 1982 et depuis, des travaux importants sur le paysage sonore ont vu le jour, en particulier de la part d'ethnologues, et de votre livre sur *Les Cloches de la terre*, mais aujourd'hui, en dehors des recherches sur le parfum, les parfumeurs et la parfumerie, peu de travaux, semble-t-il, portent sur le paysage olfactif.

Dans mon livre sur *La Douceur de l'ombre* (2013), consacré à l'arbre, source d'émotions, figurent quelques remarques sur l'arôme des rosiers ou le parfum des cyprès. La promenade olfactive apparaît dans les jardins du XVIIIe siècle. Le jardin de fleurs, enclos parfumé, est une invite olfactive. Si le jardin anglais établit une hiérarchie des sens, privilégie la mécanique du regard, il est aussi une promenade olfactive, c'est-à-dire qu'on prend garde à réserver des haltes destinées à sentir diverses odeurs. Les jardins français accueillaient nombre de fleurs, des travaux montrent que les

châteaux possédaient des parterres de fleurs qui étaient entretenus pour garantir une promenade odorante. Mais à la fin du Second Empire, le baron Ernouf considère que la serre est devenue une «annexe indispensable», un jardin d'hiver ou un cabinet de lecture pour l'été. Les jardins anglais et français ne sont pas les mêmes, dans les jardins anglais c'est plutôt une ambiance olfactive qui se trouve privilégiée, afin d'accentuer les impressions produites par les autres sens. À la fin du Second Empire, dans les parcs, l'esthétique visuelle des fleurs et des feuillages l'emporte sur le plaisir olfactif. J'ai cité à plusieurs reprises, dans *Le Miasme et la Jonquille* mais aussi dans *Le Territoire du vide*, Michelet qui évoque les épais calices des énormes fleurs blanches de son jardin qui contient «je ne sais quelle huile suave, pénétrante, dont l'odeur vous suit partout».

« Pour ce livre, si je me suis remémoré les odeurs de mon enfance, j'ai utilisé les archives. »

Victor Hugo parle également de la promenade de Déruchette dans son jardin aux allées séparant les massifs et de carrés de fleurs. L'héroïne des *Travailleurs de la mer* se promène dans son jardin le soir et sent les plantes les unes après les autres, en évitant les lys. Michelet aussi mettait en garde : si vous faites un bouquet destiné à une jeune fille n'y mettez pas n'importe quelles fleurs. Certaines ont un pouvoir enivrant aux effets délétères. Il ne faudrait pas oublier, dans les campagnes, l'odeur de la «religion», l'encens pendant la messe. Toute mon enfance, j'ai connu cette odeur d'encens. J'avais écrit une petite nouvelle à propos de l'église où je disais «elle sentait l'eau bénite et les fleurs fanées».

Après votre thèse, puis *Les Filles de noce*, vous écrivez un livre sur les odeurs, réussissant à saisir le fugace et à vous attacher au silence olfactif, délaissé par les historiens.

Lucien Febvre, qui a été un jeteur d'idées, dans un texte sur l'incroyance au XVIe siècle, dit que les gens ne humaient pas de la même manière à l'époque et de nos jours. J'étais parti de là, je me suis demandé comment Febvre avait saisi cela. Ça a été facile car dans *Les Filles de noce*, j'ai étudié les taudis, les quartiers de prostituées où on craignait la puanteur et la pourriture et j'avais été frappé par l'abondance des occurrences olfactives. Les hygiénistes du début du XIXe siècle parlent toujours de ces quartiers en précisant la présence d'odeurs nauséabondes. C'est cette insistance sur l'odorat qui m'a marqué, et je suis passé assez naturellement des filles de noce à l'odorat. Le *miasme* me permettait de parler de l'odeur des halles, des quartiers de Paris, des émanations sociales, de la perception du pauvre qu'il faut désodoriser ; la *jonquille* d'évoquer la montagne qui représente des odeurs plus agréables et dont les odeurs salvatrices sont recherchées.

Quant à l'image de la prostituée, c'est celle d'une femme dangereuse qui sent fort et qui a recours au musc et qui participe de la fétidité animale. Cette appréciation s'est alternée avec des parfums floraux, plus suaves. Les prostituées conservent, malgré leur état, un goût pour le parfum des fleurs. Pierre Bourdieu a parlé de distinction, le parfum est bien un moyen de se distinguer du peuple qui sent mauvais. Il ne s'agit plus de quelques catégories immondes mais des prolétaires, des nourrices et des domestiques. L'accentuation de la répulsion olfactive s'impose dans les récits des médecins et des visiteurs des pauvres.

Louis Chevalier avait insisté sur le concept des classes laborieuses, classes dangereuses. Le peuple est dangereux par son entassement dans les prisons, les asiles, les hôpitaux, etc. On retrouve cette idée aujourd'hui lorsque le peuple se réunit. Mais il est aussi dangereux par la contagion. Pierre Guillaume qui a travaillé sur la tuberculose et les tuberculeux l'avait bien montré. C'est la victoire de la croyance en la contagion, avant même l'explication : le microbe. Le peuple était donc dangereux, olfactivement aussi, pour toutes ces raisons. L'entassement – dans les casernes comme dans les salles de spectacles et les ateliers – s'est toujours révélé dangereux, car il favorise la contagion. Les mesures de quarantaine prise aujourd'hui font écho à ce qui a pu se passer sur des paquebots. Il faut aussi souligner qu'on désinfectait les marchandises débarquées.

Pour ce livre, si je me suis remémoré les odeurs de mon enfance, j'ai utilisé les archives. Le thème de l'odorat était vraiment présent dans les conseils d'hygiène et salubrité développés sous la Restauration, mais aussi dans les archives de la Préfecture de police de Paris. Sous la Restauration, la Préfecture avait nommé plusieurs commissions chargées d'élaborer une réglementation visant à combattre les équarrissages clandestins et à installer un «haut-fourneau» afin que la puanteur soit transportée «à une grande hauteur dans l'atmosphère». Au début de la monarchie de Juillet, la Préfecture tenta d'enlever rapidement les «boues» déclenchant de véritables émeutes. Dans les archives départementales se trouvent nombre d'annotations sur la mauvaise hygiène des ruraux.

À propos de votre livre, *Terra incognita*, peut-on esquisser un parallèle avec *Le Miasme et la Jonquille*

Du côté du lac d'Estaing, dans les Hautes-Pyrénées. Photo Marc Deneyer.

sur les odeurs de la terre, les souffles empoisonnés ou les «exhalaisons de la nature» évoquées par l'abbé du Bos ? Les vapeurs telluriques ont montré leurs effets sur les mineurs au fond des puits ?

On parlait beaucoup de sources empoisonnées, des odeurs des rivages et de tout ce qui vient des entrailles de la terre, du feu central qui provoque des émanations telluriques, mais *Terra incognita* n'est pas sensoriel, il traite de la connaissance et de l'ignorance. Toutefois, quand l'ambassadeur de Grande-Bretagne à la cour de Naples, William Hamilton, se promène, il note l'odeur du soufre des volcans, d'abord du mont Etna puis de tous ceux des Deux-Siciles. Mais dans ce livre c'est l'ignorance mon propos. Aujourd'hui, avec le virus nous sommes dans l'ignorance et on en est réduit à ce que je disais sur Raspail. Le problème est qu'on ne peut pas comprendre les écrivains si on ne sait pas qu'ils ne savaient pas. Et moi-même, quand j'avais 40 ans je ne connaissais pas la tectonique des plaques, sans parler de l'intelligence artificielle qui n'était pas encore apparue. Lorsque j'ai consulté des archives du XIXe siècle sur le Limousin, je ne faisais pas encore le rapprochement que les mauvaises récoltes avaient été causées par l'éruption d'un volcan en Indonésie. Les sous-préfets en particulier notaient des renseignements précis, tous les trimestres, sur l'état des récoltes. J'ai dégrossi les sources olfactives en France mais j'ai négligé les sources américaines évoquant les odeurs de la nature.

Dans *Le Miasme et la Jonquille* vous introduisez la notion de seuil de tolérance, alors peu en usage parmi les historiens.

Ces seuils sont modulés socialement. Des observateurs ont noté le décalage des comportements. Arthur Young s'étonne de la tolérance olfactive dont font preuve les continentaux. Il y a un passage sur les Clermontois qui ne semblent pas indisposés par les odeurs nauséabondes. Le voyageur délicat établit la comparaison avec les habitants de l'Angleterre où les sens ne sont pas malmenés. Mais il se produit aussi un abaissement du seuil de tolérance dans les milieux populaires qui constitue un fait historique. Des odeurs de plus en plus nombreuses deviennent intolérables, attesté également par l'essor d'une mode des parfums délicats et de la montée, encore timide, de l'hygiène corporelle. Toutefois, dans la seconde moitié du XIXe siècle, Zola évoque dans *Germinal* la forte odeur des ouvriers. La direction de la mine se montre indisposée par l'odeur de la misère et procède à l'aération de la salle où des délégués ont été reçus. Dans *Nana* figurent les odeurs des coulisses «puant le gaz, la colle des décors, les dessous douteux des figurantes, les aigreurs d'eau de toilette et l'empoisonnement des haleines».

Il reste que s'est bien produit en un siècle une révolution olfactive. Les élites ont voulu nettoyer les misérables, désodoriser les logements insalubres et les rues, diminuer ou supprimer les nuisances industrielles. Cet «épisode bicentenaire» autorise un apport non négligeable à l'histoire. ■

Alain Corbin a débuté la recherche en travaillant sur les paysans du Limousin au XIXe siècle, sujet de sa thèse d'État (1975). Sa thèse de 3e cycle, soutenue à l'université de Poitiers en 1968, était issue d'une enquête orale sur le Front populaire en Haute-Vienne, publiée en 2019 sous le titre *Paroles de Français anonymes. Au cœur des années trente* (Albin Michel). Tous ses ouvrages sont réédités en format poche. Dernier livre paru : *Terra incognita. Une histoire de l'ignorance* (Albin Michel, 2020). Deux entretiens avec Alain Corbin ont été publiés dans *L'Actualité* (n° 113 et 125).

Robert Muchembled

La peste, le démon et les femmes

Aux XVIe et XVIIe siècles, on croyait que la peste était véhiculée par les odeurs. Avant qu'une transformation de la société permette d'assainir les villes, les odeurs sont masquées par des plantes et des parfums puissants. Entretien avec Robert Muchembled.

Entretien **Jean-Luc Terradillos** Dessin **Benoît Hamet**

«Le bon vieux temps n'existe pas. Villes et villages européens du passé puaient atrocement», écrit l'historien Robert Muchembled dans *La Civilisation des odeurs* (2017), étude sur les mutations de l'odorat du XVIe au XVIIIe siècle, un livre magistral, truffé de savoureuses citations, des plus musquées aux plus évanescentes.

L'Actualité. – Les XVIe et XVIIe siècles étaient saturés d'odeurs nauséabondes. Comment y échapper ?

Robert Muchembled. – Tout était horriblement puant. La Seine était un égout à ciel ouvert. Les commentateurs du temps disaient qu'il faut faire attention à la boue de Paris car elle brûle et détruit les vêtements. Les gens étaient habitués, pour la plupart. L'odorat est un sens qui permet de supporter la pire odeur au bout de quinze minutes. Il a fallu attendre la fin du XIXe siècle et l'apparition du tout-à-l'égout pour que ça change.

Si la tendance à la désodorisation est enclenchée dès cette époque c'est surtout à cause des peurs liées à une épidémie qui s'est diffusée à partir du XIVe siècle, la peste noire, et qui est devenue véhémente et récurrente aux XVIe et XVIIe siècles. On a cru découvrir que la peste était une vapeur venimeuse, envoyée par le démon, avec l'autorisation de Dieu qui tentait ainsi les humains. La meilleure façon de s'en prémunir était d'éviter de la respirer car on pensait que cette vapeur pénétrait le corps humain par tous ses orifices. Pour les médecins, la solution fut de boucher tous les orifices, y compris les plus secrets, avec des plantes odoriférantes et des parfums animaux, l'ambre, le musc et la civette, afin de repousser l'odeur de la peste. On pensait se protéger de la contagion en déployant autour de soi une bulle odorante impénétrable à l'air empoisonné par l'haleine démoniaque. Une vieille tradition paysanne a survécu longtemps, encore au XXe siècle : on mettait un bouc dans l'étable pour son odeur encore plus épouvantable que celle de la peste démoniaque. Comme dit le proverbe : «Clou chasse clou.»

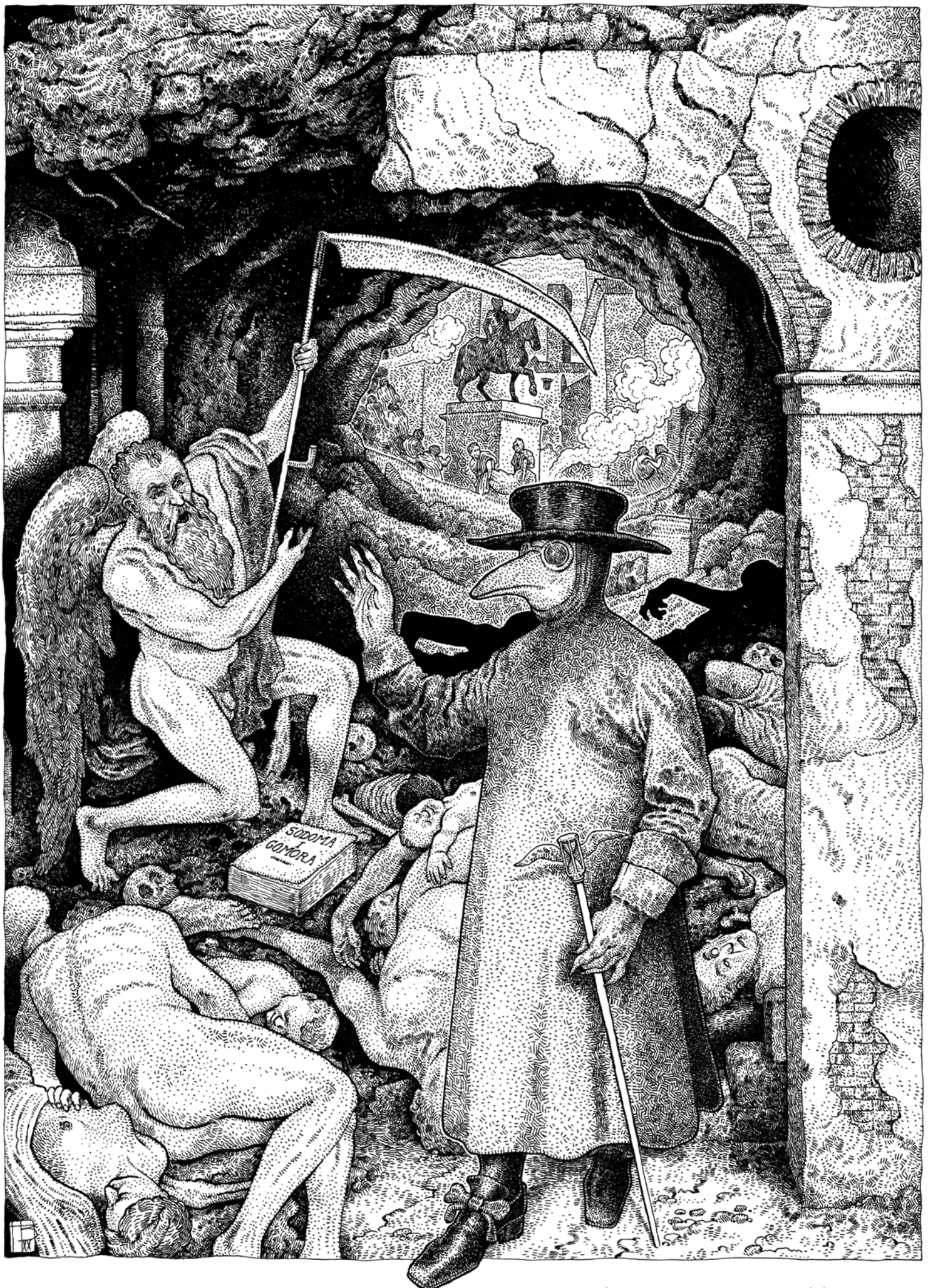
D'où le tas de fumier devant la porte de la maison ?

Les hygiénistes du XIXe siècle ont beaucoup lutté contre cette pratique. En fait, pour les paysans le tas de fumier servait de toilettes parce qu'il n'y en avait pas dans les maisons, ni à Versailles d'ailleurs. Sous Louis XIV, on déféquait et on pissait n'importe où. Ce n'est qu'au cours du XVIIIe siècle qu'on y a installé le «confort anglais», c'est-à-dire des toilettes pour le roi, un bidet pour la favorite et ainsi de suite.

D'autre part, le tas de fumier était un signe de richesse parce que c'est de l'engrais donc de l'argent. Les légumes et les fruits délicats dont raffolaient les Parisiens au XVIIIe siècle étaient cultivés par des spécialistes sur des fausses terres, les terres les plus proches des murailles de la capitale qui ne produisaient que par l'engrais humain. Ils y mettaient toutes les déjections de la ville. Il fallait attendre qu'elles sèchent pour donner la «poudrette» qui était répandue dans les champs. Mais des trafiquants d'excréments fournissaient de la matière fraîche si bien qu'avant d'entrer dans Paris il fallait traverser une sorte d'énorme toilette publique.

Quand débute la désodorisation de la société ?

Au milieu des années 1680, Louis XIV s'est mis à rejeter les parfums dont il s'était inondé durant sa jeunesse.


SODOMA
Y
GOMORA

Son confesseur l'avait persuadé que cela le menait en Enfer. Les parfums étaient jugés démoniaques par l'Église, parce que cela donnait le goût du péché charnel et causait des attirances sexuelles. Donc par peur de l'Enfer, Louis XIV a décidé de se désodoriser. Tous ceux qui l'entouraient se sont empressés de l'imiter de peur d'être chassés de la cour. Alors on s'est mis à fabriquer des parfums plus légers, notamment à la fleur d'oranger. Le roi adorait les oranges.

Cette révolution olfactive a pris place lentement, durant deux générations. Elle est certaine vers 1740, au moment où Madame de Pompadour devint la favorite de Louis XV. Elle aimait tellement les fleurs qu'elle en faisait réaliser en porcelaine et qu'elle les aspergeait de parfums floraux.

Mais cette évolution tient en réalité à des phénomènes beaucoup plus importants que la volonté royale. La dernière grande peste eut lieu à Marseille en 1720. Après cela, la France n'a connu que de toutes petites résurgences de cette épidémie. Inutile, donc, de s'inonder de parfums pour la repousser.

D'autre part, le XVIIIe siècle devenait plus bucolique, plus amoureux, plus philosophe. C'était le temps des idées nouvelles et surtout d'un peu plus d'hygiène – jusque-là on ne se lavait pas ! La place de la femme gagnait en importance, à la cour mais aussi à Paris et dans les grandes villes. Les femmes commençaient à être considérées moins brutalement par les soudards qui leur imposaient auparavant de porter des parfums issus de glandes sexuelles animales, destinés à attiser leurs appétits sexuels.

Les produits de beauté ne sont-ils pas très dangereux pour la santé ? Vous citez notamment l'avertissement d'Odet de Turnèbe aux jeunes femmes…

Les produits de beauté étaient vraiment dangereux. Des poisons végétaux entraient dans leur composition mais pas en quantité suffisante pour faire mourir. C'était nécessaire, comme une armure contre les morsures de la peste. Les hommes aussi se maquillaient. Le film de Stanley Kubrick sur l'Angleterre du XVIIIe siècle, *Barry Lyndon*, montre des hommes à la peau très blanche avec de petites taches roses. La peau est entièrement couverte d'un fard qui est à la fois protecteur et dangereux car il provoque un vieillissement rapide et des maladies de peau. Dans sa comédie, *Les Contents* (vers 1580), Odet de Turnèbe cite toutes les «drogues dont les dames se plâtrent et enduisent le visage, au grand préjudice de leur santé». Il affirme qu'avant l'âge de 35 ans elles seront «comme vieilles bottes mal graissées», avec des dents en moins et une haleine puante.

Pourquoi la vieille femme, à cette époque, fait-elle horreur ?

Une poussée anti-féministe sans précédent s'est développée en France entre les années 1550 et 1650. Des poètes baroques comme Agrippa d'Aubigné ont repris les poncifs de la tradition biblique sur la femme tentatrice et destructrice. La jeune femme très belle était souvent représentée à côté de deux vieilles décharnées pour bien marquer ce qui allait arriver. Certains auteurs ecclésiastiques déclaraient même que sous cette apparence il n'y avait qu'excrément et horreur. ■

Parmi les nombreux ouvrages de Robert Muchembled, citons *Insoumises. Une autre histoire des Françaises du XVIe siècle à nos jours* (Autrement, 2013), *L'Orgasme et l'Occident. Une histoire du plaisir du XVIe siècle à nos jours* (Seuil, 2005), *Une histoire du Diable XIIe-XXe siècle* (Seuil, 2000, Points, 2002), *La Sorcière au village XVe-XVIIe siècle* (Archives-Julliard, 1979, Folio Histoire, 2005).

MADAME PALATINE

« Tout l'univers est rempli de chieurs »

Madame Palatine, belle-sœur de Louis XIV, décrit très crûment les mœurs de la cour. Ses lettres, par milliers, sont pétillantes d'intelligence et d'humour. Voici un extrait d'une lettre à sa tante la princesse-électrice Sophie de Hanovre, le 9 octobre 1694.

«Il est très-chagrinant que mes plaisirs soient traversés par des étrons ; je voudrais que celui qui a le premier inventé de chier, ne pût chier, lui et toute sa race, qu'à coups de bâton. Comment, mordi ! Qu'il faille qu'on ne puisse vivre sans chier ! Soyez à table avec la meilleure compagnie du monde, qu'il vous en prenne envie de chier, il vous faut aller chier. Soyez avec une jolie fille, une femme qui vous plaise ; qu'il vous prenne envie de chier, il faut aller chier ou crever. Ah ! Maudit chier, je ne sache point plus vilaine chose que de chier. Voyez passer une jolie personne, bien mignonne, bien propre, vous vous récriez : Ah ! Que cela serait joli si cela ne chiait pas ! Je le pardonne à des crocheteurs, à des soldats, aux gardes, à des porteurs de chaises, et à des gens de ce calibre-là. Mais les empereurs chient, les impératrices chient, les archevêques et les évêques chient, les généraux d'ordre chient, les curés et les vicaires chient. Avouez donc que le monde est rempli de vilaines gens, car enfin on chie en l'air, on chie sur terre, on chie dans la mer, tout l'univers est rempli de chieurs et les rues de Fontainebleau de merdre, car ils font des étrons plus gros que vous, madame. Si vous croyez baiser une belle petite bouche avec des dents bien blanches, vous baisez un moulin à merde ; tous les mets les plus délicats, les biscuits, les pâtés, les tourtes, les perdrix, les jambons, les faisans, tout n'est que pour faire de la merde mâchée.»

La police des odeurs

Par **Antoine Coutelle**

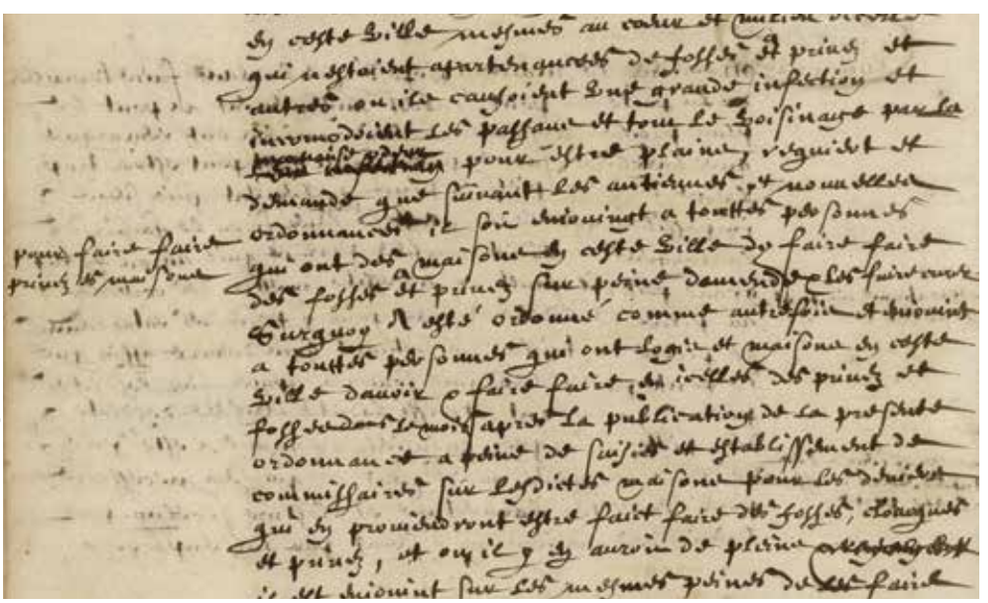
Dans la ville de l'époque moderne, entre le Moyen Âge et la Révolution, les odeurs sont une affaire de police. Le mot est à entendre au sens où il est défini dans le dictionnaire de Jean Nicot à la fin du XVIe siècle : «Le reglement d'un estat et communauté, soit monarchique, aristocratique, ou democratique, en denrées, habits, commerce, et autres choses concernants le bien de tous.» En effet, la question des odeurs dans l'espace urbain concerne à la fois l'intérêt commun et la juridiction chargée de le défendre. Les odeurs sont mentionnées dans les archives lorsqu'elles nécessitent l'intervention d'une autorité publique, le plus souvent pour mettre fin à une nuisance. C'est par ce biais que les historiens peuvent saisir cet objet impalpable. Cette approche, qui a longtemps prévalu dans les études publiées par la Société des antiquaires de l'Ouest depuis les travaux de Pierre Rambaud au début du XXe siècle, construit l'odeur comme une menace.

RISQUE DE CONTAMINATION DE L'AIR ET DE LA POPULATION. À l'intérieur de l'espace délimité par les remparts, comme celui de la ville de Poitiers, marqué par un urbanisme qui juxtapose des rues étroites et tortueuses, des quartiers denses et de larges espaces dégagés, voire champêtres, l'odeur qui se manifeste est forcément celle d'une activité déréglée, d'une dégradation, d'une pourriture qui contamine l'air et qui peut donc contaminer la population. Dès lors, il appartient aux pouvoirs municipaux de veiller à ce que l'air de la ville soit respirable. Chaque membre du corps de ville, qui se partage la responsabilité de la voirie pour un quartier délimité, doit veiller à empêcher les habitants de jeter leurs ordures et leurs eaux usées dans la rue, au pied des remparts et jusqu'aux parvis des églises, et ils veillent collectivement à réguler les activités qui génèrent des nuisances.

HALLE AUX POISSONS ET BOYAUX DE MOUTON. En 1636, le corps de ville tente d'obliger les habitants à vider leurs fosses d'aisance qui génèrent une «mauvaise odeur». Jean-Pierre Andrault, dans son ouvrage sur *Poitiers à l'âge baroque* (Mémoire de la SAO, 2003), évoque les plaintes de riverains du marché vieil (situé sur l'actuelle place de la mairie) à l'encontre des poissonniers de la halle dont le travail dégage «une telle puanteur qu'elle est capable d'y apporter des maladies». Cette même puanteur conduit les religieuses du Calvaire à s'opposer au transfert de la halle aux poissons contre les murs de leur couvent. Les registres municipaux s'inquiètent, en 1625, de ce que l'activité de transformation des boyaux de mouton en cordes pour des raquettes de jeu de paume «peut par la puanteur et l'infection incommoder grandement». Le pouvoir municipal perçoit donc les odeurs comme une gêne, un préjudice et un danger auquel il oppose des règlements multiples et peu efficaces. L'obligation faite aux habitants de doter leurs domiciles de «fossés ou privés» comme les amendes contre celles et ceux qui font leurs «aisances» dans les rues sont régulièrement répétées au XVIe et au XVIIe siècles. Ces ordonnances ont beau être appuyées par des arrêts royaux émis en 1634, elles sont peu appliquées et, en 1794, le corps de ville se plaint encore que les ordures déposées dans les rues infectent l'air.

LAURIERS, FLEURS ET ENCENSOIRS. L'image inverse de cette ville sale et puante apparaît lors des moments particuliers que constituent les processions des fêtes publiques et religieuses. À cette occasion, le corps de ville et les autorités ecclésiastiques tentent d'imposer un nettoyage des rues, les parvis des églises et les lieux de recueillement sont dégagés, les maisons sont pavoisées. Les imprimés publiés à ces occasions et qui relatent une version idéalisée des événements, construisent une conjonction de signes qui sous-entendent l'intervention de la Providence. En 1622, lors des fêtes pour la canonisation de saint Ignace de Loyola comme en 1687, lors de l'inauguration sur la place royale de la statue de Louis XIV, sous un soleil forcément radieux, en présence d'une foule unanime et «ravie», les rues de Poitiers embaument l'odeur des lauriers, des guirlandes de fleurs et des encensoirs. La ville unie, rassemblée dans la célébration de Dieu et du roi, exhale une «suave odeur» qui est alors un indice de la présence du sacré.

Antoine Coutelle, agrégé d'histoire, est chercheur associé au Criham des universités de Poitiers et Limoges. De sa thèse d'histoire moderne soutenue à l'université de Paris-Nord sous la direction de Robert Muchembled, il a tiré un livre : *Poitiers au XVIIe siècle. Les pratiques culturelles d'une élite urbaine* (PUR, 2104).



Olivier Neuillé - Médiathèque de Poitiers

Médiathèque de Poitiers, Registre de délibérations municipales 1636-1637, f° 84. Délibération pour demander aux habitants de remédier à l'absence de «fossez et privés» dans les maisons particulières de la ville.

Que tout se fasse sentir

À table, aux XVIIe et XVIIIe siècles, l'odeur n'est pas au menu. L'acte de sentir est considéré comme animal et les repas des élites sont servis loin des cuisines. Entretien avec Florent Quellier.

Entretien **Jean-Luc Terradillos**

Florent Quellier, historien de l'alimentation, décrypte les bonnes manières de table chez les élites de l'Ancien Régime. Dans une époque saturée d'effluves, et pas des meilleures, on cherche à retrouver le vrai goût des aliments tout en évitant les odeurs fortes, à l'exception du fumet du gibier.

L'Actualité. – La révolution culinaire du XVIIe siècle a-t-elle des mots pour évoquer les odeurs ?

Florent Quellier. – Lorsque les élites de l'Ancien Régime parlent de l'alimentation, l'odeur est peu présente. Dans les livres de cuisine quand sont évoqués les aliments ou la réalisation d'un plat, l'odorat n'est pas convoqué. Dans cette littérature «sentir» signifie exercer l'action des sens. Le verbe y renvoie moins à l'odeur qu'à la saveur. Quand la première nouvelle cuisine française affirme que les produits doivent sentir leur naturel cela veut dire avoir leur goût. Et dire qu'un vin sent le terroir cela revient à dire qu'il a mauvais goût.

Dans son livre de cuisine *Les Délices de la campagne* (1654), Nicolas de Bonnefons souligne que son ouvrage a pour sujet «le vrai goût qui se doit donner à la viande». Il précise qu'il faut que le potage «aux choux sente entièrement le chou ; aux poireaux le poireau ; aux navets le navet ; & ainsi des autres». Autrement dit, le goût de l'élément vedette du plat ne doit pas être masqué. Recommandation que l'on retrouvera dans la littérature culinaire du XVIIIe siècle, dont la cuisine est présentée comme plus raffinée que celle du XVIIe siècle, en particulier dans *Les Dons de Comus ou l'art de la cuisine* (1739) : «La science du Cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer & à mieux quintessencier des viandes, à tirer des sucs nourrissans & legers, à les mêler & les confondre ensemble, de façon que rien ne domine & que tout se fasse sentir.»

Néanmoins il y a quand même un aliment dont l'odeur est évoquée par les élites, c'est le gibier, essentiellement le gibier à plume ou le petit gibier. La culture aristocratique de la «maison des champs» et le privilège seigneurial de la chasse peuvent expliquer cet intérêt et ce savoir-faire, ou plutôt ce «savoir-sentir», qui permet de reconnaître la bonne qualité d'un gibier à son fumet. Ainsi Madame de Sévigné se régale du fumet des perdreaux des environs de Grignan dans une lettre du 9 septembre 1694 : «Mais puisque nous y sommes, parlons un peu de la cruelle et continuelle chère que l'on y fait, surtout en ce temps-ci. Ce ne sont pourtant que les mêmes choses qu'on mange partout. Des perdreaux, cela est commun, mais il n'est pas commun qu'ils soient tous comme lorsque à Paris chacun les approche de son nez en faisant une certaine mine, et criant : "Ah, quel fumet ! sentez un peu !" Nous supprimons tous ces étonnements. Ces perdreaux sont tous nourris de thym, de marjolaine, et de tout ce qui fait le parfum de nos sachets ; il n'y a point à choisir.»

Qu'en est-il des fromages ?

Souligner qu'un fromage a une odeur douce, par exemple pour le bréhémont, un fromage de l'ouest de la France, cela revient surtout à indiquer que le fromage est généralement associé à des odeurs fortes renvoyant au pourrissement, à la corruption. Et si des fromages sont consommés à la fin du repas, dans le dernier service nommé dessert, où l'on sert à la fois les fromages, les confitures, les fruits frais, il s'agit de fromages frais, dégageant peu d'odeurs et souvent de production locale. Le fromage est surtout associé au monde rustique et son odeur aux classes populaires à l'exemple des odeurs des gaufres au fromage évoquées par Scarron dans sa promenade dans la parisienne foire Saint-Germain.

Cette ignorance des odeurs de l'alimentation, n'est-ce pas paradoxal dans une société saturée

Florent Quellier est professeur à l'université d'Angers, spécialiste des cultures de l'alimentation. Il a publié récemment *Festins, ripailles et bonne chère du Grand Siècle*, Belin, 2015.

Christian Vignaud - Musée de Poitiers

Nature morte, anonyme flamand du XVIIe siècle, huile sur toile, 51 x 58 cm. Musée de la Ville de Poitiers et de la Société des antiquaires de l'Ouest.

d'effluves et pas des meilleures, à commencer par les parfums musqués destinés à masquer les odeurs corporelles ?

En fait, ce n'est pas paradoxal dans le sens où les odeurs fortes sont associées à la cuisine qui est, dans la culture aristocratique, un lieu bas et mécanique, un lieu rejeté. Il existe une importante distance à la fois spatiale et culturelle entre le lieu de préparation des repas et le lieu de sa consommation. Les cuisines sont soit au rez-de-chaussée, soit en sous-sol, alors que les élites prennent leurs repas au premier étage, à l'étage noble. Cela favorise ainsi, durant le service, une déperdition de la chaleur et de l'odeur des plats qui arrivent à la table.

Dans une lettre du 16 janvier 1695, Madame Palatine, belle-sœur de Louis XIV, se plaint des odeurs incommodantes liées aux cuisines du Palais-Royal : «Dès que je suis seulement deux heures à Paris, j'ai mal à la tête, et il me prend à la gorge un picotement qui me fait constamment tousser. Je ne peux pas non plus y faire grand-chose, attendu que les cuisines sont au-dessous de ma chambre.»

D'autre part, à table, l'odorat est probablement davantage sollicité par les senteurs très fortes qui masquent les odeurs corporelles des convives que par l'odeur des plats. Par ailleurs l'Ancien Régime connaît un processus de civilisation des mœurs qui proscrit tout comportement à table pouvant renvoyer à l'animalité. Selon les bonnes manières de table, il est particulièrement malséant d'aller humer un plat, d'aller flairer un mets, de se pencher vers la nourriture. Il ne saurait être question de rapprocher son nez d'une assiette ou d'un plat sauf à trahir sa mauvaise éducation. Les traités d'éducation emploient bien le verbe flairer afin d'établir un lien entre ce comportement et l'animalité. C'est l'animal qui sent sa nourriture avant de la consommer pas l'homme, sauf à être conduit par son estomac. On recommande, enfin, de se laver les mains à la fin du repas pour ne pas conserver l'odeur de la nourriture sur soi.

L'odeur est-elle un critère pour évaluer la fraîcheur d'une denrée ?

L'odeur est un signe de la qualité ou de l'absence de qualité d'une denrée, notamment de sa fraîcheur. Mais cela renforce l'image négative de l'odeur, puisqu'elle est plutôt associée, dans cette culture gastronomique, à la corruption ou à un problème de qualité. En effet, à l'époque moderne, on soigne avec les odeurs, on pense que les parfums ont des vertus protectrices et qu'ils peuvent pénétrer dans le corps, d'où la peur d'une contamination de l'aliment par une odeur plus forte.

Nature morte attribuée à Giovanni Battista Recco (milieu du XVIIe siècle), huile sur toile, 73 x 59,8 cm. Musée de la Ville de Poitiers et de la Société des antiquaires de l'Ouest.

Christian Vignaud - Musée de Poitiers

HAUT GOÛT DE CASANOVA

Casanova se plaît à dire qu'il aime les plats qui ont de l'odeur, notamment le fromage bien fait. Dans *Histoire de ma vie*, il fait un lien entre l'odeur des femmes et celle des aliments. «J'ai aimé les mets au haut goût : le pâté de macaroni fait par un bon cuisinier napolitain, l'Ogliopotrida [Olla podrida] des Espagnols, la morue de Terre-Neuve bien gluante, le gibier au fumet qui confine et les fromages dont la perfection se manifeste quand les petits êtres qui s'y forment commencent à devenir visibles. Quant aux femmes, j'ai toujours trouvé suave l'odeur de celles que j'ai aimées.»

Par exemple, quand l'époque manifeste un engouement pour les fruits du jardin, les fruits frais, notamment les poires et les pêches, naît une controverse sur l'usage du fumier qui est posé au pied des arbres. On a peur que cela puisse contaminer le goût du fruit.

Durant une grande partie de l'année, les fruits sont conservés dans une fruiterie avec beaucoup de précautions. Les traités d'économie domestique insistent sur le fait qu'il faut faire attention à ne pas les contaminer par des odeurs. Par exemple, le fromage y est proscrit car il pourrait corrompre la délicatesse du fruit. Même l'odeur de la paille pourrait donner au fruit un goût plus rustique, plus grossier.

Y a-t-il un film qui évoquerait les repas aristocratiques sans trop d'anachronismes ?

J'ai gardé un bon souvenir de *Vatel*, de Roland Joffé avec Gérard Depardieu (2000). C'est une belle reconstitution des festivités offertes par Condé à Louis XIV et à la cour au château de Chantilly au printemps 1671. On y voit un festin se déroulant à l'extérieur, et la présence de jonquilles. Quand Madame de Sévigné évoque les fêtes de Chantilly dans sa correspondance, elle ne manque pas de mentionner les jonquilles, leur parfum. Si on veut des références aux odeurs dans ces fêtes aristocratiques, c'est plus du côté des fleurs qu'il faut les chercher que du côté de l'alimentation. Les mets servis ne sont pas là pour créer un paysage olfactif.

L'Église fait-elle la chasse aux bonnes odeurs de cuisine ?

Dans la littérature ecclésiastique, certains auteurs très rigoristes expliquent qu'il ne faut surtout pas être victime des bonnes odeurs. Quand on mange, il faudrait toujours garder à l'esprit la mauvaise odeur que le mets aura à la fin du processus digestif.

«Qu'y a-t-il de plus honteux que d'être l'esclave de sa bouche et de son ventre ?», s'interroge en 1613 Léonard Lessius, un jésuite anversois adepte de la vie sobre. Il faut savoir ruser avec les tentations de l'appétit, éviter de voir et de sentir des viandes alléchantes, mieux, apprendre à imaginer l'odeur détestable et l'aspect dégoûtant que ne tardera pas à connaître tout mets raffiné afin de s'en détourner : «Le premier est d'éviter la vue de ces sortes de viandes, de peur que leur vue et leur odeur ne réveillent l'imagination et ne donnent envie d'en goûter. […] le second moyen est de se représenter ces choses qui excitent l'appétit, non comme capables de flatter le goût et l'odorat, telles qu'elles paraissent actuellement, mais comme sales, dégoûtantes, d'une odeur détestable, telles qu'elles vont devenir.» Nous retrouvons ici la lutte contre le péché capital de gourmandise et la preuve que les convives peuvent être sensibles aux bonnes odeurs des plats bien que les codes des bonnes manières ne permettent pas de l'exprimer. ■

Traité des odeurs

Sous le pseudonyme de Déjean, distillateur, Antoine Hornot publie en 1753 un *Traité raisonné de la distillation, ou la distillation réduite en principes, avec un traité des odeurs*. Onze ans plus tard paraît son *Traité des odeurs, suite du Traité de la distillation*. Cette édition originale de 1764, qui ne compte pas moins de 528 pages, est rééditée en 1777. Entretemps Déjean a publié *Anecdotes du Nord* (1770), *Anecdotes arabes et musulmanes* (1772), *Anecdotes américaines* (1776). Le catalogue de la Bibliothèque nationale ajoute qu'il s'agit d'un auteur souvent anonyme de dictionnaires et de recueils d'anecdotes historiques qui a aussi traduit du latin en français, à l'exemple de son *Abbrégé [sic] chronologique de l'histoire universelle, depuis les premiers empires du monde, jusqu'à l'année 1725 de l'ère chrétienne*, paru en 1757. On ignore ses dates de naissance et de décès. Il est impossible en tout cas de l'identifier, comme sur le catalogue de la médiathèque de Poitiers, au comte Jean-François-Aimé Dejean (sans accent), qui ne naît pas avant 1749.

Par **Grégory Vouhé** Photo **Marc Deneyer**

EAU DE PIGEONS. Le *Traité des odeurs* s'articule en 49 chapitres, qui s'intéressent d'abord à la composition des eaux d'ange et spiritueuses, parmi lesquelles on trouve les eaux de Chypre, Impériale – recette empruntée à la *Pharmacopée* de Nicolas Lémery –, Couronnée, Superbe, de Jasmin, de Mille-fleurs, du Bouquet de printemps, Sicilienne odorante ou de la Reine de Hongrie. Viennent ensuite les recettes d'« esprit perçant et odorant », au cédrat, au limon, à l'orange de Portugal, à la bergamote, à la fleur d'orange ou à la lavande. Les chapitres suivants traitent des distillations, des eaux simples en odeurs (cannelle, noix de muscade, clou de girofle, menthe, basilic, fines herbes, persil…), du céleri, des fruits à écorce, de l'eau de fleur d'orange superfine et autres fleurs (rose, violette, jonquille, œillet), des plantes odorantes et aromatiques pour être mises en eaux simples, à base de lavande ou de romarin. Puis toutes sortes d'huiles essentielles de plantes aromatiques et odorantes, le lait virginal pour faire disparaître boutons et rougeurs du visage, blanchir la peau et l'adoucir, les eaux qui rendent au visage son éclat naturel en faisant disparaître rousseurs et autres taches, ou même pour préserver du hâle. Le chapitre XXII est consacré à diverses eaux cosmétiques – celle de pigeons, à base de deux pigeons vidés et coupés en morceaux et de 4 litres de lait de chèvre frais tiré, étant censée nettoyer le visage, blanchir la peau, empêcher les rides, ôter les taches et remplir les cavités !

PASTILLES DE SENTEUR. On passe ensuite aux teintures et décoctions, aux mouchoirs, aux gants, aux huiles cosmétiques, aux eaux pour nettoyer et blanchir les dents, pour lesquelles il existe notamment diverses préparations de racines de guimauve. Sans oublier les pommades pour les lèvres et le visage, les teintures pour cheveux, les poudres odorantes et autres pâtes parfumées pour les mains, à base d'amande ou de pavot, les pommades, pour les gerçures notamment.

Les moyens pour embellir les ongles conduisent naturellement aux préparations de savons et savonnettes, qui peuvent être musquées ou au miel. On a l'embarras des parfums pour les huiles et essences pour cheveux : cédrat, bergamote, orange, orange de Portugal, limon, citron, girofle, romarin, thym, serpolet, violette, giroflée jaune, jasmin, jonquille, œillet, rose blanche muscade, tubéreuse…

Huiles et poudres sont aussi variées (amandes douces ou amères, noix, noisette, anis, genièvre, etc.), de même que les pommades pour les cheveux (une trentaine de recettes) et les poudres à poudrer, d'iris, de Chypre, à la Maréchale, de Boulogne, Maritime ou Supérieure. Sans oublier différentes poudres pour les sachets à odeur, les pastilles à brûler et autres pastilles de senteur, les tablettes parfumées, les vinaigres de goût et d'odeurs.

Les senteurs de madame de Montespan

Au Grand Siècle, la cour était surabondamment parfumée. Quelques mentions gardent aussi mémoire de l'usage des odeurs au château d'Oiron.

Par **Grégory Vouhé**

Le 18 mai 1680, le comte de Bussy écrit au marquis de Trichateau une nouvelle qu'il vient d'apprendre : alors que le roi «montait en carrosse avec la reine, il eut de grosses paroles avec madame de Montespan sur les senteurs dont elle est toujours chargée et qui font mal à Sa Majesté. Le roi lui parla d'abord honnêtement, mais comme elle répondit avec beaucoup d'aigreur, Sa Majesté s'échauffa.» Et d'en conclure que la favorite déchue ne serait pas longue à quitter définitivement la cour : «Quand les amants, après avoir rompu, ne sont pas demeurés amis, ils vont d'ordinaire dans l'autre extrémité.» Françoise Chandernagor a repris l'anecdote dans *L'Allée du roi*, en la mettant en relation avec l'affaire des poisons : Louis XIV «en vint à soupçonner ses senteurs, et, un jour qu'elle s'apprêtait à monter dans son carrosse, il lui fit publiquement reproche de l'excès de parfums dont elle était toujours chargée, disant qu'ils lui faisaient mal à la tête ; la marquise répliqua vertement et la dispute vira si fort à l'aigre que le roi ne voulut plus d'elle dans son carrosse. En peu d'instants, la disgrâce de la splendide Athénaïs fut entièrement consommée, encore qu'on en masquât les causes autant que la décence et l'autorité du roi l'exigeaient.» Raccourci sans doute exagéré. D'autant que Louis XIV développe une allergie aux parfums après en avoir trop abusé. Quoi qu'il en soit, «une boîte à parfumer fermant à clé de pièces rapportées» (en marqueterie) était placée dans la garde-robe de l'appartement de madame de Montespan au château d'Oiron, non loin des chaises de commodité, pour désodoriser et protéger des miasmes. Dans un bureau d'ébène de l'antichambre se trouvaient quatre sachets de senteurs brodés de fils d'or et d'argent de diverses couleurs, sachets que l'on cousait à l'intérieur ou à l'extérieur des vêtements.

Parmi les nombreux travaux d'Annick Le Guérer, anthropologue, philosophe et historienne (université de Bourgogne), on peut consulter en ligne «Évolution des parfums au cours des siècles» et «Les parfums à Versailles aux XVIIe et XVIIIe siècles. Approche épistémologique».

SUR UN SACHET DE SENTEUR

L'un des billets d'un recueil dédié en 1668 à madame de Montespan est justement intitulé *Sur un sachet de senteur*. Extraits : «J'ai cru, madame, que je ne pouvais faire mieux que de vous envoyer de bonnes odeurs ; vous savez qu'on en fait brûler devant les autels, et que ces présents ne sont point désagréables aux dieux. […] Ce que je vous offre, […] c'est un tombeau parfumé, c'est où sont ensevelies les essences, c'est où reposent les fleurs qui meurent en bonne odeur, et qui sentent bon après leur mort. […] Les autres tombeaux sentent toujours mauvais, et celui-ci exhale une odeur fort agréable ; dans les autres toutes choses se réduisent en poudre, dans celui-ci il y a de la poudre, il est vrai, mais c'est une poudre parfumée. […] Je n'ai point assez de charmes pour surprendre ni vos yeux ni vos oreilles, mais comment, je vous prie, vous pourrez-vous défendre du côté de l'odorat ? Je suis sûr que ce que je vous envoie le flattera fort doucement, et que peut-être votre cœur en sera touché. Ne craignez pas qu'il vous entête, l'odeur en est trop douce pour produire cet effet ; mais quand cela serait, pensez-vous que je fusse fâché de vous avoir entêtée ?» Un autre billet est intitulé *Sur l'eau de fleur d'orange* : «[…] remarquez, madame, que ces fleurs distillées en changeant de nature ont toujours conservé leur odeur[1]…»

1. Sur la culture des orangers en Poitou : *L'Actualité* n° 93.

DAMES À LEUR TOILETTE

L'usage des parfums était massif. Il faut dire que depuis l'apparition de la grande peste noire en 1348, les médecins déconseillaient les bains chauds qui ouvraient les pores de la peau, par où, croyait-on, pouvait pénétrer l'air pestilent susceptible de fragiliser l'organisme. Il est donc remarquable de trouver au milieu du XVIIe siècle au château de Thouars «le demi bain de madame» de cuivre rouge, enchâssé sur un châssis de bois de noyer, avec les quenouilles et tringles, sur lesquelles était tendue une toile de 17 aunes de long et 2 laizes de large, le tout soigneusement rangé au garde-meuble en l'absence de la duchesse protestante Marie de La Tour[2] (1601-1665). Rien de tel à Oiron, et encore moins de véritable chambre des bains à bassin creusé dans le sol, comme au château de Maisons. Autant l'eau est proscrite, autant les parfums jouent un rôle fondamental, ainsi que l'explique Annick Le Guérer : «À une époque où la propreté se conçoit en termes de "purification" et de "protection" contre les mauvaises odeurs, les médecins pensent que les parfums peuvent à la fois débarrasser le corps de ses déchets et établir entre la peau et l'air pestilent une barrière protectrice. Ils ont, dans l'hygiène interne, un rôle comparable à celui de la purgation. En empêchant la pléthore, ils concourent à la propreté des organes et du sang. Mais ils doivent aussi laver la peau sans la fragiliser et la protéger de l'air extérieur.»

Abraham Bosse, *ODORATVS/ L'ODORAT*, eau-forte vers 1638, 26 x 33 cm, d'une série des cinq sens.

LA COUR PARFUMÉE

À défaut de se laver les mains sous l'eau, Louis XIV les rince à l'esprit-de-vin. On peut aussi faire usage de vinaigres parfumés. La peau est frottée avec des savonnettes de Bologne, au citron ou à l'orange. Toujours selon Annick Le Guérer, «Être propre, c'est encore s'asperger d'Eau impériale, d'Eau couronnée, d'Eau superbe. Il faut s'enduire les mains avec des pâtes d'iris, de benjoin, d'amandes douces qui les décrassent sans les abîmer. On ne doit pas oublier de se frotter les dents avec des opiats à la cannelle, à l'orange, au clou de girofle, au citron. Il est également recommandé de se décrasser les cheveux avec des huiles et des pâtes au santal, à la rose, à la lavande, au jasmin.» Vêtements, gants, mouchoirs, chapeaux, éventails et perruques sont abondamment parfumés, comme le tabac, la nourriture, les boissons et les ameublements ! À tel point qu'on parlera sous Louis XV de Versailles comme de la «cour parfumée». Signe de leur qualité, les courtisans évoluent dans des effluves de parfums, dont ils peuvent changer quotidiennement, et qui les isolent de la puanteur environnante : «Le parc, les jardins, le château même font soulever le cœur par leurs mauvaises odeurs. Les passages de communication, les cours, les bâtiments en ailes, les corridors sont remplis d'urine et de matières fécales» selon un témoignage de 1764. Les essais de Louis XIV pour préparer dans son apothicairerie des eaux et des baumes aromatiques s'étaient eux-mêmes soldés par des résultats qui sentaient particulièrement mauvais. ■

2. Bâtisseuse du château de Thouars : *L'Actualité* n° 105. Sur ses «principales demeures» : *L'Actualité* n° 121, p. 65.

Portrait de madame de Montespan à la corbeille de fleurs conservé dans une collection particulière poitevine.

Bonnes et mauvaises odeurs traversent l'histoire de Jeanne des Anges, ursuline de Loudun qui, après avoir été possédée, exorcisée et miraculeusement guérie, a failli devenir sainte.

Par **Nicole Pellegrin**

L'ail, le soufre et les roses

Effluves de sainteté

La possession démoniaque des religieuses ursulines de Loudun, ville située aux confins du Poitou et de l'Anjou, a fait couler beaucoup d'encre entre 1632 et 1637 et bien au-delà. Tous les récits (ceux des exorcistes, des directeurs de conscience, des visiteurs de tous bords et de la principale intéressée, la mère Jeanne des Anges) ont en commun de faire état de parfums – divinement – envoûtants et d'odeurs – diablement – repoussantes[1].

Ces fragrances titillent encore notre imagination. Elles attestent plus encore d'un paysage olfactif fort distinct du nôtre, celui d'une époque où les pandémies se jugulent à coups de fumigations odorantes, où les médecins hument les urines de leurs patients, où la nourriture rare des pauvres empeste l'ail et où le cadavre des saintes et des saints doit avoir bonne odeur, à moins que par excès d'humilité, les défuntes et défunts aient refusé que Dieu les nimbe, *post mortem*, de parfums exquis.

LE POUVOIR DES ROSES

«L'affaire» éclate en un lieu qui, divisé entre deux religions et plusieurs clans politiques, se remet à peine d'une peste qui a sans doute fait mourir, en quatre mois, le quart de sa population mais qui a épargné un couvent récemment créé de religieuses enseignantes : des ursulines qui vivent cloîtrées et n'ont pas toujours choisi cette vie. Pour la plupart de familles nobles, ces filles rêvent d'autres mondes, terrestres ou célestes, et elles aspirent à la seule notoriété permise à des moniales, celle de ces «Amazones de la foi» qui, victorieuses du Diable et d'elles-mêmes, peuvent espérer, à force de prières et de mortifications, «faire leur salut» et celui du monde.

Le Malin n'est donc jamais loin quand surviennent les premières apparitions nocturnes d'hommes noirs : effrayants et troublants comme le beau curé Urbain Grandier, ces hommes laissent en don, d'abord «trois épines d'aubespin» qui provoquent la piqûre d'un ensorcellement, puis «un bouquet de roses muscades qui se trouva sur un degré [escalier] du dortoir» et que «fleura» la supérieure, suivie par «quelques autres après elle, qui furent incontinent toutes possédées. Elles commencèrent à crier et appeler Grandier […] voulant l'aller trouver, et pour ce faire, montaient et couraient sur les toits du couvent, sur les arbres, en chemise, et se tenaient tout au bout des branches» (récit produit dès l'exorcisme du 11 octobre 1632).

PARFUMS ET PUANTEURS

La possession commence donc, en clôture, au milieu d'odeurs étranges qui font se tordre les corps et affluer des pensées impures. Mais c'est devant un vaste public que les possédées sont très vite exhibées pour être mieux libérées de leurs «diables».

Entre craintes de l'au-delà, volontés d'édifier, règlements de comptes et plaisirs de foire, le théâtre de la possession crée, au cœur de la ville de Loudun, un espace envahissant d'arômes contrastés. Si les démons visiteurs de moniales répandent une odeur de soufre, toujours rusés, ils recourent parfois à des dépôts de branches de laurier et de romarin, comme cette nuit du 25 janvier 1635 où Jeanne assoupie est tour à tour parfumée, charmée, rudoyée, puis empuantie par eux. De leur côté, les prêtres qui exorcisent les sœurs

Nicole Pellegrin, historienne et anthropologue (CNRS Paris), a publié *Voiles. Une histoire du Moyen Âge à Vatican II*, CNRS éditions, 2017.

Jeanne des Anges, la mère prieure des religieuses ursulines de Loudun. *Représentation et sommaire des signes miraculeux...* Rouen, D. Ferrand, 1637. BnF.

en 1633-1634, contre-attaquent, au pied des autels, à coups d'effluves puissants : ils ne cessent de projeter de l'encens sur les pieuses convulsées et, avec «du soufre, de la rue et autres drogues pour faire fumigations», ils font occasionnellement brûler des images de papier où ont été inscrits les noms des diables à expulser. Au milieu de cette cohue de thuriféraires et de spectateurs en délire, les sens et la raison s'affolent plus encore quand se lève l'âcre fumet des chairs carbonisées du malheureux Grandier (brûlé vif le 18 août 1634) et qu'à l'église, se mêlent aux vociférations «diaboliques» des religieuses, les rires et les cris de terreur d'une assistance, elle aussi, chargée d'odeurs violentes.

Certes, aucun texte ne décrit les parfums musqués et les exhalaisons corporelles des spectateurs les plus huppés, mais plusieurs témoins content des dégoûts autres : «Ajouté à cela, le peuple allant et venant, courant de l'une à l'autre, aucuns soupirant, d'autres se moquant, la poussière fort épaisse, l'air échauffé, fumant et puant l'odeur de l'ail commun à tous ceux de ce pays. Je m'assure que […] pour faire connaître que cette église est une maison de Dieu, on dirait [plutôt] que c'est une maison d'effroi, d'horreur et de supplice.» Cet ecclésiastique, plus sensible que d'autres, plus sceptique aussi, produit le récit d'«une image de l'enfer». Ce faisant, il nous rappelle un trait noté par nombre de voyageurs circulant en Poitou sous l'Ancien Régime : les relents qui émanent, en tous temps, de pauvres gens pour qui l'ail est le seul condiment d'une alimentation rare et monotone. Les caïeux de la plante sont goûteux et peu coûteux ; mais leur parfum offense le nez d'un La Fontaine qui déclare, en 1663, qu'à Chauvigny, «commencent les mauvais chemins et l'odeur des aulx». En ces temps, toute senteur révèle l'état – économique, social, mental, sanitaire et spirituel – de chacun et de chacune.

UNE DEMI-CHEMISE SANCTIFIÉE

La possession des ursulines loudunaises ne s'arrête pas, on l'oublie trop souvent, avec l'exécution du présumé ensorceleur, mais bien plus tard quand – apothéose de Jeanne des Anges – se produit un miracle en deux temps. À Loudun, puis à Annecy. Y flottent d'irrésistibles exhalaisons qui, venues cette fois de Dieu et de ses saints, achèvent de chasser les suppôts de Satan et leurs miasmes.

Jeanne est seule, en fin de possession, à être encore «travaillée», mais elle est de plus en plus souvent «visitée» par des maladies «extraordinaires» et par son «Ange gardien». Ainsi, dans la nuit du 7 février 1637, la supérieure, «en état d'extrémité», souffre d'une grande douleur au côté droit. Elle voit venir à elle cet ange, mais aussi «saint Joseph» qui, dit-elle, «me semble-t-il, […]

me fit une onction sur cette partie […] et [je] me trouvai entièrement guérie […]. Deux jours après, je me souvins que je n'avais essuyé l'onction […]. J'appelai la mère sous-prieure et la priai de venir en ma chambre pour visiter l'endroit où l'onction avait été faite. L'ayant fait nous sentîmes l'une et l'autre une admirable odeur. Je quittai cette chemise. On la coupa à la ceinture. Nous trouvâmes cinq gouttes assez grosses de ce baume divin qui jetait une excellente odeur. […] Cette merveille étant connue, il n'est pas croyable combien grand fut la dévotion du peuple vers cette sacrée onction et combien Dieu opéra de miracles par elle.» Et cela malgré des lessivages où s'exerça jusqu'à la future sainte Jeanne de Chantal, fondatrice de l'ordre de la Visitation. Le triomphe de Jeanne est d'autant plus grand que sa main droite est désormais illustrée par les noms, eux aussi odoriférants, de JESUS, JOSEPH, MARIA et SALES, imprimés par différents diables lors de leur expulsion. Cette main est vénérée à l'égal du bout de chemise parfumé et cela tout au long d'une tournée qui, via Paris et la Cour, mène la Loudunaise et son directeur spirituel, le père Surin, jusqu'à Annecy sur le tombeau de François de Sales. Elle y est enfin libérée du septième et dernier des démons qui l'assaillaient depuis près de cinq ans et, malgré l'avis de certains, les foules «font toucher du coton, du papier et semblables objets à l'onguent attribué à saint Joseph». Quant à Anne d'Autriche, elle accouche heureusement du futur Louis XIV grâce au prêt de la chemise que Richelieu lui-même demande à voir lors d'une rencontre mémorable avec Jeanne : «Quoiqu'il fût malade, Mr le Cardinal […] découvrit sa tête, il la fleura [cette chemise] et baisa par deux fois, disant : "Cela sent parfaitement bon." Il fit toucher un reliquaire qu'il avait à son chevet de lit. Pendant qu'il tenait cette chemise avec respect et admiration, je lui fis le récit de la manière dont j'avais été guérie.»

Lucyna Winnicka dans le rôle-titre de *Mère Jeanne des Anges*, film de Jerzy Kawalerowicz (1961). KADR Film Studio.

Affiche de Slove pour *Les Diables*, film de Ken Russell (1971). Sur le Cinématocrac à Poitiers, «Un cinéma d'intervention sociale», *L'Actualité* n° 80.

Entretien avec François Dosse, biographe de Michel de Certeau, sur la possession de Loudun dans la précédente édition de *L'Actualité* (n° 128, printemps 2020).

TÊTE EMBAUMÉE

Émule de Thérèse d'Avila et autres extatiques, Jeanne est désormais «en odeur de sainteté». Auprès des autorités monarchiques (ne pas oublier que Richelieu fut l'ennemi de Grandier et de toute forme de dissidence). Auprès d'une hiérarchie catholique en quête de miracles et de femmes exemplaires que leurs tourments et leur confinement autorisent à devenir de glorieuses Madeleine et d'actives écrivaines mystiques. En 1665, la tête de la défunte sainte putative est «embaumée», c'est-à-dire momifiée, et sa communauté l'offre à la vue des fidèles jusqu'à la fermeture du couvent en 1752. Cet «objet» et la chemise au parfum céleste ont disparu, mais non pas leur mémoire. ■

1. Au sein d'une immense documentation, deux maîtres-livres : *La Possession de Loudun* de Michel de Certeau («Archives», Julliard, 1970) ; Sœur Jeanne des Anges, supérieure du couvent des Ursulines de Loudun (XVIIe siècle), *Autobiographie d'une hystérique possédée.* Annoté et publié par les docteurs Gabriel Legué et Gilles de la Tourette (1886). Suivi de *Jeanne des Anges* par Michel de Certeau (Jérôme Millon, 1985).

L'odeur de l'hérésie : « les mal sentans de la foy »

Par **Didier Poton de Xaintrailles**

Dès l'année 1519, circulent dans le royaume de France plusieurs centaines d'exemplaires des 95 thèses «sur la vertu des indulgences» rédigées et affichées par Luther dans l'université de Wittenberg au sein de laquelle il enseigne la théologie (1517). Suivent aussi très vite les ouvrages publiés par Luther en 1520. En 1521, la faculté de théologie de Paris condamne les propositions de Luther. Quelques mois plus tard le parlement de Paris interdit d'imprimer de vendre «autres libelles ou traictez concernant la Saincte Ecriture et religion chrestienne jusqu'à ce qu'ils eussent été visités par les députés de la faculté de théologie».

PESTE LUTHÉRIENNE. La répression contre «la peste luthérienne» est enclenchée en 1523. Les réformateurs, protégés par Marguerite d'Angoulême – reine de Navarre à partir de 1527, doivent faire un choix : réformisme épiscopal, évangélisme, luthéranisme ? En 1526, le fils d'un avocat du roi à La Rochelle est brûlé à Paris. Le 11 juin 1528, jour de la fête Dieu, le roi prend la tête d'une spectaculaire procession expiatoire qui a pour finalité le remplacement d'une statue de la Vierge brisée, l'enfant Jésus a été décapité, par des «rompeurs d'images». D'autres statues subissent le même sort. Ces gestes iconoclastes stupéfient et rendent impopulaires ceux que l'on nomme les «luthéraniens».

HÉRÉSIE ET RÉBELLION. Au cours des années 1530 apparaissent dans les écrits officiels de nouveaux termes pour désigner les dissidents. Ce phénomène traduit la difficulté de nommer, de désigner le contestataire d'autant que l'engagement progressif de François Ier dans une politique répressive pose la dissidence comme une «hérésie», définie par l'Église, et une «rébellion», définie par l'État, relevant du crime de lèse majesté. Le point d'orgue de cette évolution est la publication par lettres patentes de François Ier du formulaire de la foi catholique adopté par la faculté de théologie catholique de Paris. L'État publie le dogme, impose le respect des pratiques et les manières d'être au fidèle. L'obligation religieuse catholique fait désormais partie du droit public : l'«hérétique» est dès lors considéré comme un «rebelle». Dans les édits royaux le terme de «luthéranien» s'efface progressivement, pour plutôt employer ceux de : «sectateurs», «infracteurs et transgresseurs», «perturbateurs de l'ordre publiq». Mais une autre expression apparaît dans des textes émanant d'institutions plus locales ou privées «les mal sentans de la foy».

SENTIR LE FAGOT. Une expression difficile à définir à partir des dictionnaires du XVIe siècle. Une entrée du *Dictionnaire Universel* d'Antoine Furetière (Chez Arnout & Reinier Leers, La Haye et Rotterdam, 1690) est intéressante :«SE SENTIR, se dit aussi figurément en Morale, de la bonne ou mauvaise éducation ou doctrine qu'on a receuë. Cette famille se *sent* encore de l'hérésie de ses pères. Cette proposition est libertine *sent* le fagot, mérite le feu […]. On se sent toute sa vie des bonnes instructions qu'on a receuës en sa jeunesse.» L'intégration d'une entrée de nature religieuse dans la définition du verbe «se sentir» date des dernières années du XVIe siècle et du XVIIe siècle.

BÛCHERS PURIFICATEURS. Sans doute l'effet d'un emploi fait par les catholiques sur les «hérétiques» et autres «sectateurs» pendant les troubles et guerres de religion. La mauvaise doctrine reçue par la lecture et la présence assidue dans les «conventicules» et autres assemblées où était lue et commentée la Bible, chanté les psaumes de David collait à la peau. Sur les bûchers, le feu détruisait le corps du «rebelle». La fumée emportait dans les airs l'odeur de l'«hérétique». Bûchers expiatoires, bûchers désinfectants et purificateurs de l'air viciée par les senteurs émanant des corps séparés de l'Église catholique et romaine.

Didier Poton de Xaintrailles est professeur émérite de l'université de La Rochelle, membre du Criha, président du musée rochelais d'histoire protestante.

Gallica

L'exécution d'Anne du Bourg en 1559, gravure de Frans Hogenberg.

Odeur de sainteté

Par **Edina Bozoky** Photo **Marc Deneyer**

Dans le langage contemporain, l'«odeur de sainteté» exprime un jugement de valeur : quelqu'un «en odeur de sainteté» est bien vu, bien apprécié. L'origine de cette expression se trouve dans le culte des saints. Au témoignage de la littérature hagiographique, le corps de certains saints exhalait un parfum délicieux, en particulier au moment de leur mort. Ce parfum imprégnait ensuite leurs reliques, en les distinguant des cadavres des communs mortels. On le considéra comme un signe de la grâce divine, révélant la sainteté, tout comme l'incorruptibilité d'un corps. Le parfum de sainteté se réfère au Paradis, évoqué dans les écrits chrétiens comme un jardin luxuriant, rempli de fleurs odorantes, et qui accueillera les élus après la Résurrection des corps et le Jugement dernier. Les premières occurrences des fragrances paradisiaques concernent des martyrs. Au milieu du IIe siècle, Polycarpe, évêque de Smyrne, fut condamné au bûcher, mais les flammes ne le brûlaient pas, et on sentait une délicieuse odeur, telle de l'encens et d'autres aromates précieux. De même, arrêtés pendant les persécutions en 177, les chrétiens de Vienne et de Lyon exhalaient une telle odeur que l'on croyait qu'ils avaient été oints de parfum.

MARQUE DU PARADIS

À la mort de quelques ermites et moines, leur cellule se remplit aussi d'une odeur exquise, comme dans le cas de saint Friard, reclus du VIe siècle près de Nantes ; Grégoire de Tours nota que c'était la marque du «mérite» du saint. Quand Guthlac, ermite sur l'île de Croyland († 714), était mourant, «une odeur de fleurs suaves sortit de sa bouche». Le corps de sainte Marguerite († 1271), princesse et moniale hongroise, déposé devant l'autel, répandit une douce odeur pendant douze jours comme si l'on avait utilisé un parfum ou un baume. Les récits hagiographiques rapportent encore plus souvent la diffusion de l'odeur suave lors de la découverte d'un corps saint ou de l'ouverture d'un tombeau. La légende de l'invention de la Croix du Christ par sainte Hélène constitue le modèle de ce thème : c'est un tremblement du sol et une «fumée d'aromates d'une odeur admirable» qui désigna l'endroit où la Croix fut cachée. Elle fut enlevée par les Persans en 614 ; quand en 630 l'empereur Héraclius la récupéra et la ramena à Jérusalem, «l'extraordinaire parfum» revint alors et fortifia les fidèles de ses effluves merveilleux.

GINGEMBRE, GIROFLE, CANNELLE, ROSE…

Après la découverte du corps du premier martyr, Étienne, en 415 près de Jérusalem, on sentait une odeur si suave que l'on croyait être transportés dans un «paradis de délices». On peut facilement multiplier les exemples. Le corps du martyr Quentin († entre 282 et 285) est resté pendant cinquante-cinq ans dans le fleuve Somme ; quand il remonta sur la surface de l'eau, non seulement il était intact, mais dégagea aussi une odeur délicieuse. Lors de la seconde invention de son corps par saint Éloi en 650, le phénomène se répéta. Le cercueil d'un saint inconnu à Reims se signala par une odeur suave ; le saint apparut ensuite à un prêtre et donna son identité : Mérolilan, pèlerin assassiné par des brigands au VIIIe siècle. Quand les Vénitiens enlevèrent le corps de saint Marc de son tombeau à Alexandrie (828), un parfum envahit toute la ville. Certains saints dégageaient un parfum suave de leur vivant même. Dans la chambre de la sainte mystique Lydwine de Schiedam (1380-1433), on sentait des fragrances de gingembre, de girofle, de cannelle ou encore de rose, de violette, de lis. Du corps de Thérèse d'Avila († 1582) émana un parfum de fleur très fort, et après son inhumation, cette senteur traversa la terre et les pierres qui recouvraient son cercueil pendant plusieurs mois.

CORPS INCORRUPTIBLES

Il est très difficile de savoir si le doux parfum et l'incorruptibilité des saints avaient des causes naturelles. Dans certains cas, on pense que le mode de vie (privation de nourriture), ou certaines maladies comme le diabète, ou encore les conditions de la conservation des corps inhumés pouvaient produire des effets odorants. Toutefois l'«odeur de sainteté» a avant tout un sens spirituel, assimilant le corps des saints à celui des ressuscités immortels au ciel. ■

Edina Bozoky est médiéviste, membre du CESCM de l'université de Poitiers. Elle a publié notamment *Miracle ! Récits merveilleux des martyrs et des saints* (Vuibert, 2013) et dirigé *Les Saints face aux barbares au haut Moyen Âge : réalités et légendes* (PUR, 2017).

Jusqu'au XIXe siècle, la fiction reste timide dans l'évocation des odeurs de cadavres lorsqu'elle aborde la mort. Cependant, dans la littérature médicale, notamment en médecine légale, cette odeur est décrite depuis le siècle des Lumières.

Par **Frédéric Chauvaud**

Une odeur si âcre

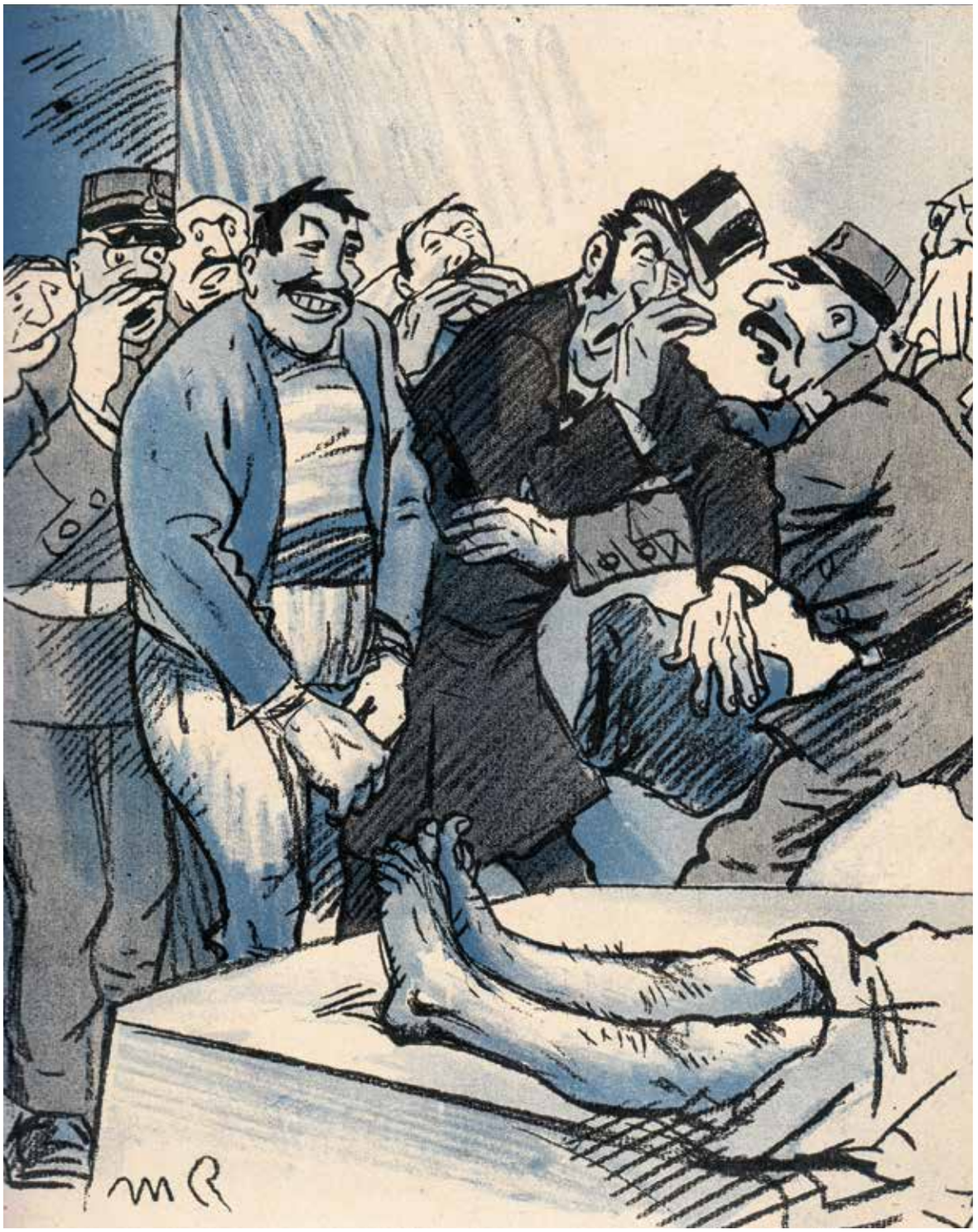
Gustave Flaubert, jeune homme, avait entrepris un voyage en Orient avec son ami Maxime Du Camp. En août 1850, dans le récit qu'il fit de leur entrée à Jaffa, il consigna ses premières impressions olfactives : «Je humais à la fois l'odeur des citronniers et des cadavres ; le cimetière laissait voir les squelettes à demi pourris, tandis que les arbustes verts balançaient au-dessus de nos têtes leurs fruits dorés.» Cette odeur des cadavres, il l'a connue dès son enfance. À Rouen, il avait assisté à des dissections dans l'amphithéâtre de la faculté de médecine où son père officiait. Dans une œuvre de jeunesse, *Quidquid volueris*, écrite en 1837, il était alors âgé d'une quinzaine d'années, il évoqua une femme entrevue à la beauté rayonnante, mais, à la manière d'une rêverie éveillée, il se projeta instantanément dans le futur : il ne la vit pas telle qu'elle était, mais telle qu'elle sera dans plusieurs années : «Cet ange de beauté mourra et deviendra un cadavre, c'est-à-dire une charogne qui pue.»

Si certains romanciers peuplent leurs œuvres de cadavres, allant du «disséqué» de Jean Richepin à *La deux fois morte* (1895) de Jules Lermina faisant frémir d'épouvante leurs lectrices et leurs lecteurs, bien peu abordent l'odeur des cadavres, comme si la question pouvait sembler grossière, indécente voire relever d'un interdit. Sujet en partie prohibé dans la fiction, il est présent dès le siècle des Lumières dans des traités de médecine légale. Mais le premier du genre, devenu livre de référence en Europe, est dû au docteur Rose, médecin allemand, auteur du *Manuel d'autopsie cadavérique médico-légale*. Traduit en français en 1808 par Charles Chrétien Henri Marc, futur spécialiste de la monomanie incendiaire, l'ouvrage aborde la question de la putréfaction qui rend la dissection impossible. Si la couleur de la peau, tantôt noire, tantôt livide, tantôt encore plombée informe sur les transformations corporelles, le médecin diligenté sur place doit se fier à son appendice nasal. En effet, arrivé sur les lieux, il lui faut se demander si l'enveloppe corporelle «exhale une odeur cadavéreuse, et à quel degré ?» L'odeur cadavéreuse est mentionnée à plusieurs reprises, sans jamais être définie, comme si tout un chacun, familier de la mort à domicile ou dans l'espace public, côtoyant régulièrement des trépassés et leurs émanations odoriférantes, savait parfaitement de quoi il est question. Toutefois, quelques précisions sont malgré tout données : les viscères du bas-ventre possèdent une odeur plus forte, attestant que la putréfaction a déjà commencé ; les poumons, eux, dégagent une «odeur fétide». Si la justice suspecte un empoisonnement et demande à l'homme de l'art de procéder à une recherche, ce dernier ne dispose que de son nez comme instrument : s'il perçoit une odeur sulfureuse ou une odeur alliacée, il peut attester de la présence d'arsenic ; s'il hume une odeur carbonatée il est en mesure d'affirmer que de l'acide nitrique a été employé.

DOCUMENTER LES ODEURS

Quelques années plus tard, François Emmanuel Fodéré, devient l'auteur d'une véritable cathédrale médico-légale. Son *Traité de médecine légale et d'hygiène publique* fait la synthèse en 1813 de toutes les connaissances du siècle antérieure et annonce les savoirs positivistes du XIXe siècle. Dans un des volumes, il s'interroge : «Qu'y a-t-il de plus ingrat que l'odeur des cadavres ?» Seuls le fumier, les fosses d'aisances et l'haleine de certains malades peuvent rivaliser. Tout au long du siècle, imprégnés de l'idée que les connaissances feront reculer l'ignorance et participeront au progrès moral et matériel de l'humanité, dictionnaires, gazettes, monographies, manuels médicaux se succèdent. Les uns traitent de l'odeur des convois funèbres et des cimetières, d'autres s'inquiètent des miasmes humains au moment des grandes épidémies, en particulier lors de l'apparition du choléra en 1832, puis de ses poussées successives, quelques-uns s'attachent à l'odeur des momies qui dégagent juste un léger fumet car le corps n'est plus en

Frédéric Chauvaud est professeur d'histoire contemporaine à l'université de Poitiers, spécialiste de la conflictuosité, de la violence, de la justice et du corps. Publications récentes : *Histoire de la haine. Une passion funeste 1830-1930* (PUR, 2019), *On tue une femme. Le féminicide. Histoire et actualités* (collectif, Hermann, 2019).



Dessin de Maurice Radiguet, *L'Assiette au Beurre*, n° 413, 26 septembre 1908.

train de se décomposer, mais, ajoute une petite poignée de spécialistes, les momies égyptiennes se devinent à leur odeur fétide caractéristique.

CADAVRES ET HYGIÈNE PUBLIQUE

À la fin du grand XIXe siècle qui va jusqu'à la Première Guerre mondiale, des médecins évoquent l'odeur de certains organes qui signalent l'empoisonnement ou les habitudes alimentaires, mais surtout s'inquiètent du fait que dans les chambres mortuaires des maisonnées les cadavres soient parfois conservés trop longtemps, alors que le travail de décomposition a commencé son œuvre, menaçant ainsi la santé des vivants. La mort ne doit pas rester un événement privé dès que commence la putréfaction. Le médecin est capable de distinguer les différentes phases de la destruction du corps par l'odeur – en premier lieu un fumet qui ne se différencie pas de celui de la viande froide de chez un boucher, puis les effluves de lait caillé ou de lait tourné de la graisse humaine, et enfin l'odeur insupportable, suscitant des haut-le-cœur, de la viande pourrie. Ne pas laisser les corps putréfiés dans les domiciles privés comme dans les lieux publics correspond à un enjeu de société : il convient de mettre fin aux remugles entêtants en procédant à l'assainissement des décès. Le prix collectif à payer pour y parvenir consiste à assumer l'aseptisation progressive de la mort, en retirant les cadavres et leur âcre odeur. ■

Deux îles, Oléron et la Crète, deux plantes, deux odeurs. La simple évocation des senteurs de l'immortelle des sables et du basilic ravive de puissants souvenirs.

Par **Allain Glykos**
Dessins **Thérèse Rautureau**

Parfum royal, parfum régicide

Je ne peux m'empêcher d'associer le basilic et l'immortelle des sables à deux îles éloignées l'une de l'autre. Y ont fait souche des souvenirs tenaces. Quoi de commun pourtant entre la Crète et Oléron ? Les mouettes qui se jouent des vents ? L'inlassable bruit de la mer ? Il vient caresser et frapper les franges de sable et de rochers qui les délimitent. *Elles attendent. Les vagues sans doute, entre ciel et terre, elles attendent. Toutes les îles attendent.*

AMOUR ET ET HERBE MAGIQUE

1976. Mon premier voyage sur l'île de Crète. J'ai découvert quelque chose de moi tout entier contenu dans un pot de basilic que j'achète chaque année au début de l'été et que je protège, entre le camélia et l'hortensia, des soleils trop brûlants. Je me suis découvert dans un parfum mystérieux et intime qui envahissait tout mon corps comme une nostalgie.

Herbe royale. «Basilic», en Grèce, désigne le roi – *basileus* – qui seul avait le droit de le récolter. Et c'est cette odeur-là qui me revient à la saison chaude. Entre la fraîcheur de la menthe et l'acidulé du citron. Une odeur colorée de rouge, de blanc, de noir au milieu de l'assiette. Une odeur ludique et apaisante, tendre et rugueuse, légère et profonde qui caresse et excite. Tout à la fois, jeune fille et forban.

Herbe d'amour ! Quoi de plus innocent qu'un pot de basilic sur le rebord d'une fenêtre. Mais attention ! Sa présence signifiait souvent que le chemin était libre et que l'amant pouvait aller enlacer sa bien-aimée sans danger. Il n'avait plus qu'à lui offrir une branche de basilic. En l'acceptant, la jeune fille jurait de lui demeurer fidèle éternellement. Herbe magique ! Selon une croyance médiévale, il suffisait de couper quelques feuilles de la plante, de les déposer sur le sol, sous un pot à l'abri de la lumière. Une semaine plus tard, avec précaution, on soulevait le pot et, à la place de la plante, on trouvait un scorpion. Herbe sacrée ! Avez-vous jamais remarqué qu'au bout de quelques minutes les feuilles de basilic libèrent comme un parfum d'encens ? Il était un signe de mort dans la Grèce antique. Une branche entre les mains du défunt le protégeait dans son voyage vers l'au-delà. Aujourd'hui encore, dans la chambre, derrière l'icône de la Vierge, la photo de l'ancêtre ou le buste de Venizélos, mes cousines crétoises glissent un brin de basilic. Dans les îles de la mer Égée, lorsqu'un bateau accostait, les enfants dévalaient les pentes et accueillaient les navigateurs avec un bouquet de *basiliko*. Je ne peux m'empêcher d'imaginer mon père, petit garçon, dans l'île de Crète, portant ce bouquet à sa mère pour la consoler de la douleur de l'exil. Je ne peux m'empêcher, quand se lève le jour sur mon petit jardin, de soulever le pot de basilic caché entre le camélia et l'hortensia, pour vérifier qu'un scorpion n'est pas né dans la nuit.

SUR LES DUNES D'OLÉRON

1996. Premier séjour à Oléron. La Charente de ma mère. Bien sûr, il y a l'odeur de diméthylsulfure pro-

Allain Glykos est épistémologue et écrivain. Parmi ses ouvrages publiés à l'Escampette en 2019 : *Parle-moi de Manolis,* nouvelle édition augmentée de *Chio, septembre 2015* et *Celle qui vient. Bordeaux Regards*, avec des photographies d'Alain Béguerie, éd. Sud Ouest, *Égéennes*, édition bilingue français-grec, avec des dessins de Francis Limérat, éd. Marges en pages, *Gilets de sauvetage*, roman graphique avec le dessinateur Antonin Dubuisson, éd. Cambourakis.

duite par les algues pourrissantes sous le soleil à marée basse, et que longtemps j'ai attribuée à l'iode. Bien sûr, il y a l'odeur des poissons et des coquillages, de l'huile cuite et recuite dans laquelle on plonge les beignets et les chichis ; l'odeur des crèmes qui protègent du soleil, les parfums artificiels des glaces. Mais pour moi, Oléron a son basilic : l'immortelle des sables ou des dunes, c'est selon. L'hélichryse, soleil d'or, fragile et protectrice. Durant des années, distrait je l'ai piétinée, indifférent au temps qui passe et au combat que se livrent la mer et la terre. Plus tard, quand l'âge m'a fait regarder le sol avec bienveillance, j'ai caressé avec précaution ses tiges ligneuses recouvertes d'un voile blanchâtre, ses feuilles duveteuses aux reflets argentés en forme de fer de lance, ses corymbes de capitules d'un jaune presque indéfinissable. Indéfinissable aussi fut pour moi son odeur. Elle me faisait penser à un autre parfum sans que je pusse le désigner. Difficile de définir une odeur. Elle nous revient parfois, fait remonter des images, des sensations du fond de notre histoire. Que reste-t-il de ces petites molécules, traces homéopathiques, qui se rappellent à notre souvenir quand on ne les attend pas ? Existent-elles, tant qu'elles n'ont pas de nom ? Et pourtant, l'été quand le soleil réchauffe la dune, une exhalaison persistante accompagne nos descentes vers la mer. J'imagine alors des elfes invisibles tournoyant autour de nous à nous envoûter.

À la tombée du jour, quand le vent thermique donne un peu de vitesse aux planches à voile et que l'on s'en revient tout collant de sueur, de sel et de sable, de nouveau elle est là, nous enveloppe, entêtante jusqu'à l'écœurement parfois. Mais de quoi est-elle l'odeur ? Quel mystère contient cette plante qui a la vertu de soigner tant de maux ? Pourquoi les Républicains ont-ils donné son nom au douzième jour du mois de vendémiaire entre la pomme de terre et le potiron ?

Helichrysum stoechas, immortelle des sables. Sur les dessins botaniques de Thérèse Rautureau, lire l'article de Véronique Mure «Mettre au jour l'invisible» dans *L'Actualité* n° 124. Thérèse et Michel Rautureau sont les auteurs d'un jeu des 7 familles sur les plantes de l'estran des îles charentaises (Aix, Madame, Oléron, Ré) édité par Atlantique.

BASILIC ROYAL, IMMORTELLE RÉGICIDE

Mes souvenirs oscillent d'une île à l'autre, hésitation permanente entre la Méditerranée et l'Atlantique. Deux parfums font sous mon crâne remue-ménage, me soûlent de couleurs et de fragrances, de regrets et de désirs. Une main robuste enserre le basilic tandis que des doigts fins dessinent en la frôlant l'immortelle des sables. En Grèce, Immortalité se dit *Athanassia*, prénom donné parfois aux filles. Une chanson se joue des mots :

Que viens-tu chercher Immortelle
Sous mon balcon…

En France nous donnons aux garçons le prénom de Basile. Serait-ce possible qu'un parfumeur marie un jour l'immortelle au basilic ? Aurai-je oublié de dire qu'en feuilletant un livre de botanique, j'ai enfin découvert à quel parfum pouvait être associée l'odeur de l'immortelle des sables : le curry. J'ai horreur du curry ! Alors je garderai pour moi, sans le nommer, le mystère des effluves qui m'accompagnent le long des dunes d'Oléron et se mêle quelque fois, en un sabbat nocturne, au parfum des rois. ■

Par **Pascale Drouet** Dessin **Édouard Lekston**

« He smells like a fish, a very ancient and fish-like smell »

Sur une île située quelque part entre l'Afrique et l'Italie, un exilé aux pouvoirs occultes crée de toutes pièces une tempête pour qu'un navire fasse naufrage et que lui, le grand mage Prospéro, puisse enfin se venger de ceux qui sont à bord, ceux qui ont usurpé son duché milanais et l'ont livré au hasard des flots il y a de nombreuses années. Les rescapés disséminés sur l'île comptent de tristes sires mais aussi de gais lurons comme le bouffon Trinculo. Or voici que ce dernier tombe nez à nez avec un étrange autochtone et s'interroge : «Qu'avons-nous là ? Un homme ou un poisson ? Mort ou vif ? Un poisson : il sent le poisson ; une odeur déjà rance, oui, de poisson ; une espèce de merluche, et pas des plus fraîches. L'étrange poisson !» (*La Tempête*, Acte II, scène 2 ; trad. J.-M. Déprats).

Cet insulaire n'est autre que l'hybride Caliban, pourvu de jambes humaines et doté de nageoires en guise de bras. Trinculo ne sait dire exactement ce qu'est cette étonnante créature ; ce dont il est sûr néanmoins, c'est qu'il sent très mauvais. Mais il ne sait pas non plus déterminer exactement cette puanteur, il ne peut que tenter une comparaison : «He smells *like* a fish, a very ancient and fish-*like* smell.» Caliban dégage-t-il vraiment des relents de morue avariée ?

MARÉCAGE INSULAIRE OU PUANTEUR CITADINE ? Prospéro, quand il veut châtier Caliban, envoie ses esprits pour lui faire subir diverses tortures et notamment le «précipiter dans la fange». Son esprit Ariel lui rapporte d'ailleurs par la suite :

«Pour finir je les ai abandonnés
Dans la mare au manteau de fange
derrière votre cellule,
Y dansant de la boue jusqu'au menton,
si bien que l'étang fétide
Puait plus que leurs pieds.» (IV, 1)

Et le bouffon de déplorer effectivement, en se tournant vers son nouveau compagnon d'infortune : «Monstre, j'empeste de partout la pisse de cheval, ce dont mon nez est en grande indignation» (IV, 1). Ainsi le spectateur de la pièce shakespearienne comprend-il que Caliban est imprégné de l'odeur nauséabonde de l'eau stagnante, des marais et des marécages, c'est-à-dire, et cela peut nous sembler aujourd'hui un paradoxe, des effluves pestilentielles associées aux grandes villes de l'Europe de la Renaissance, aussi raffinées soient-elles par ailleurs. On se souvient de ce qu'écrivait Montaigne dans ses *Essais* : «Le principal soing que j'aye à me loger, c'est de fuir l'air puant et poisant. Ces belles villes, Venise et Paris, alterent la faveur que je leur porte, par l'aigre senteur, l'une de son marets, l'autre de sa boue» («Des senteurs», Livre I, chapitre LV). Traversée par la large Tamise et entrecoupées de ruelles insalubres, Londres ne faisait pas exception.

SE RENDRE AU THÉÂTRE, UNE ÉPREUVE OLFACTIVE ? En outre, le citoyen qui traversait la ville et le fleuve pour se rendre sur la rive sud, dans le quartier mal famé de Southwark où abondaient tavernes, tripots et théâtres publics, dont le célèbre Globe dans lequel se produisait la troupe de Shakespeare, n'était pas à l'abri d'un bourdalou que l'on vidait énergiquement par la fenêtre. Et s'il n'était pas fortuné, il lui fallait rester debout et apprécier le divertissement dans une promiscuité qui ne devait pas sentir la rose, alors que les billets les plus chers garantissaient une place assise dans les galeries les plus hautes du théâtre, reflet de la hiérarchie sociale certes, mais surtout distance salutaire du parterre populaire qui empestait. Dans une autre pièce de Shakespeare, Cléopâtre en rend compte, lorsqu'elle anticipe le triomphe de César, la plèbe avide de l'apercevoir désormais déchue, et qu'elle se voit déjà elle et ses servantes «enveloppées dans le nuage / De leur haleine chargée, puante de nourriture grossière, / Obligées d'en avaler les relents» (*Antoine et Cléopâtre*, V, 2).

LES CHAUSSETTES DU ROI HENRY VIII ? Or si l'on peut penser qu'au XVIe siècle les grands de ce monde avaient une meilleure hygiène de vie que les pauvres, ils n'en dégageaient pas moins une forte odeur eux aussi. Pour citer à nouveau Montaigne : «La plus parfaicte senteur d'une femme, c'est ne sentir à rien.» Car les parfums capiteux ne servaient qu'à dissimuler les émanations des corps et des vêtements que l'on lavait si peu. À en croire Ariel dans *La Tempête*, le comble de la puanteur, c'est celle des pieds. Dans cette tragicomédie de Shakespeare, ce sont les personnages bouffons et hybrides, auxquels le dramaturge réserve un traitement burlesque, qui en font les frais. Mais, comme en témoigne Mary Dobson dans *Tudor Odours* (Oxford, 1997), le souvenir *shocking* de la puanteur des chaussettes d'Henry VIII, à laquelle se mêlait, dit-on, l'arôme d'un orteil gangrené, a traversé les siècles. L'odeur qu'est censé dégager l'autochtone hybride de *La Tempête* n'est peut-être pas plus fétide que celle du roi pieds nus ; les marécages exotiques n'empestent pas nécessairement plus que les villes dépourvues de systèmes d'égouts. De nos jours, les émanations du marais poitevin n'ont sans doute rien à envier aux relents de certains couloirs du métro parisien.

Ci-dessus, dessin extrait du recueil *Harry & Jack* (2015).

Pascale Drouet est professeure en littérature britannique à l'université de Poitiers, spécialiste de la Renaissance anglaise, membre du CESCM. Elle vient de traduire la pièce de Howard Barker, *Marcella de Ulloa, ou la dernière toile de Vélasquez* (éd. Théâtrales).

Édouard Lekston a publié en 2019 *Festernarcht*, un almanach mécano-astrono-festif, aux éditions Apeiron.

Monstrum
Homo-piscis A VI. 51
Triméthylaminurie
Halitose irritante
Bras-nageoire
Alimentation:
Têtard
Caneton
Fruits pourris
Flatulences répulsives & envahissantes
~ Smellikafish ~
CALIBANVM FOETIDVS VVLGARIS
LEK

Chacun possède une palette d'odeurs différentes selon son lieu de vie, à proximité des pins des Landes ou des bords de mer, de stations d'épuration ou de sites industriels. La géographie explore un champ fécond de la discipline.

Par **Louis Marrou** Photo **Claude Pauquet**

Vive l'odeur

« Bruxelles-Premières impressions.
On dit que chaque ville, chaque pays a son odeur. Paris, dit-on, sent ou sentait le chou aigre. Le Cap sent le mouton. Il y a des îles tropicales qui sentent la rose, le musc ou l'huile de coco. La Russie sent le cuir. Lyon sent le charbon ? L'Orient, en général, sent le musc et la charogne. Bruxelles sent le savon noir. »

Charles Baudelaire, *Pauvre Belgique*
(pamphlet inachevé, 1864)

Le géographe comme le poète s'intéresse aux odeurs. Elles lui permettent de caractériser un lieu parmi d'autres, d'en définir des caractéristiques olfactives. La géographie sensorielle s'est développée avec l'essor de la géographie culturelle et le géographe peut donc analyser l'odeur spécifique d'une pièce, d'une ville, d'une région, peut-être d'un pays. Y aurait-il une odeur spécifique à la Nouvelle-Aquitaine, des plages du Pays basque à Limoges ou du Pic du Midi d'Ossau à La Rochelle ? Probablement pas.

BAUME DES VILLES / BAUME DES CHAMPS

À la fin de l'année 2019, le bureau de l'Assemblée nationale française a enregistré une proposition de loi «visant à définir et protéger le patrimoine sensoriel des campagnes françaises». Elle est portée par 73 députés[1] de tous bords politiques et a déjà fait l'objet d'un avis du Conseil d'État[2]. Elle propose notamment de modifier le Code du patrimoine en ajoutant un titre supplémentaire intitulé «Patrimoine sensoriel des campagnes» dont l'article premier dit : «Les émissions sonores et olfactives des espaces et milieux naturels terrestres et marins, des sites, aménagés ou non, ainsi que des êtres vivants qui présentent au regard de la ruralité un intérêt suffisant pour en rendre désirable la préservation peuvent à tout moment faire l'objet d'une inscription au titre du patrimoine sensoriel des campagnes, par décision de l'autorité administrative.» La proposition de loi fait écho aux «effluves faisant partie intégrante de la vie rurale», en référence explicite aux odeurs de fumier ou de poulaillers mais aussi à d'autres nuisances olfactives : barbecues, ordures, etc.

DOUKIPUDONKTAN[3] ?

L'idée d'avoir des effluves particuliers à certaines parties d'un territoire sied au géographe. L'analyse de la presse du Poitou-Charentes, au travers des archives des sites internet, permet de dresser un tableau des fumets picto-charentais. Il y a une touche aristotélicienne dans ce fouillis d'exhalaisons[4]. Les odeurs le plus souvent rapportées dans la presse sont celles liées à différents types de déchets. Il peut s'agir de décharge ou de centre de traitement et de valorisation de déchets comme à Échillais et Clérac en Charente-Maritime ou Amailloux, de plateforme de compostage comme au Pin, dans les Deux-Sèvres, ou encore d'épandage comme ceux effectués dans les champs autour d'Angoulême, de Poitiers ou de Vouneuil-sous-Biard. La palme revient cependant aux installations de méthanisation, existantes ou en projet ; modernes ou vieillies, qui sont légion dans la région. Ces odeurs sont localisées et souvent continues. Les sites industriels forment la seconde grande catégorie de lieux odorants.
Certains sont des haut-lieux et nourrissent le débat public local comme l'unité d'équarrissage de Benet ou l'usine chimique de Melle (Deux-Sèvres). Le discours de l'industriel, qui améliore sans cesse ses installations, répond à celui des associations d'habitants, qui aimeraient pouvoir mettre le nez dehors sans risquer l'écœurement. «Ça *smell* à Melle du côté de Solvay !» Ailleurs, il peut s'agir d'odeurs d'hydrocarbures (La Rochelle, Niort), d'engrais (Rochefort) ou de celles liées à la fabrication du papier (Saillat-sur-Vienne). Si les odeurs sont là aussi localisées, elles sont le plus souvent plus périodiques que permanentes, liées à certaines opérations, ou accidentelles.
Quand ce n'est ni la terre comme support, ou le vent comme vecteur, l'eau est parfois la source d'émana-

1. Ils représentent 12,65 % des 577 députés français. La Nouvelle-Aquitaine ne compte que 3 signataires parmi ses 49 représentants, soit une proportion deux fois moindre que la moyenne nationale…
2. Avis du Conseil d'État du 16/01/2020, n° 399419.
3. Incipit de *Zazie dans le métro*, de R. Queneau.
4. J.-F. Staszak (1992), «À la recherche du climat dans les *Météorologiques* et dans l'œuvre d'Aristote», *Géographie et cultures*, n°1.

Photographie de la série «Dialogue avec Jacques Prévert», 2018, à l'initiative de Gildas Le Reste, directeur du centre d'art de Châtellerault. Claude Pauquet était invité en résidence dans un quartier pour une mission photographique à l'école Jacques-Prévert. Lire Pierre D'Ovidio dans *L'Actualité* n° 121.

tion marquantes. Ainsi, l'estran et la frange littorale peuvent sentir l'iode (Royan, Châtelaillon-Plage). Ailleurs ce sont les eaux plus ou moins stagnantes des stations d'épuration (Châtellerault) ou de lagunage (Saintes, Rochefort) qui se distinguent. L'histoire urbaine garde aussi la trace d'odeurs plus anciennes comme celles des buanderies à Rochefort ou des chamoiseries à Niort. Le plus souvent la presse se fait l'écho de ces «mauvaises» odeurs, ou encore d'odeurs «répréhensibles» au regard de la loi, comme celle du cannabis dans les grandes villes. Rares sont les odeurs agréables à avoir bonne presse : cuisson du pain, fleurs. Peu fréquentes aussi sont les odeurs qui touchent uniformément de grandes portions du territoire.

ÊTRE EN ODEUR DE PIN LANDAIS !

La région Nouvelle-Aquitaine possède pourtant une signature olfactive puissante en la personne du massif forestier des Landes. Il se caractérise par son odeur intrinsèque, liée à la présence de millions de pins résineux, loués dès 1840 par Théophile Gautier.

L'exploitation de la gomme fait l'objet d'une commercialisation et la senteur «Au bon pin des Landes» s'exporte sur les flacons de produits ménagers et au creux des rouleaux de papier toilettes depuis des lustres. Les Français aiment l'odeur de la gemme. À la fin du mois de juillet 2015, un incendie entre Bordeaux et le bassin d'Arcachon émet des odeurs de fumée et de bois brûlé à des centaines de kilomètres vers le nord jusqu'à La Rochelle et Niort. Cette diffusion exacerbée peut être rapprochée d'une autre odeur que peuvent ressentir des milliers de personnes simultanément sur des surfaces importantes, l'«odeur de la pluie». Ce pétrichor est un melting-pot d'odeurs avec des variantes selon que la pluie tombe sur des plantes, de la terre, du goudron ou des cendres. C'est une odeur souvent appréciée,

Louis Marrou est géographe, professeur à l'université de La Rochelle, chercheur au LIENSs (UMR CNRS 7266).

Simon Marrou

Assiette en faïence fabriquée à La Rochelle entre 1750 et 1775.

particulièrement forte lorsque la pluie survient après une période de sécheresse importante. La pluie avec son odeur devient alors promesse de jours meilleurs. Comme le font remarquer Georges Kleber et Marcel Vuillaume : «Tous ceux qui ont abordé les odeurs ont observé que leur caractéristique principale était de ne pas donner lieu à des dénominations : il n'y a pas de noms d'odeurs comme il y a des noms de couleurs.» («Pour une linguistique des odeurs : présentation», *Langages*, 2011, n° 181) Il en est un peu de même dans la dénomination des lieux. Si l'on trouvera bien une commune de Collonges-la-Rouge (Corrèze) un Le Vert (Deux-Sèvres), ou encore un Les Peintures (Gironde), foin de Fragrance-sur-Trézence ou de Remugles-sur-le-Mignon. Toponymie et odonymie n'empruntent que peu aux registres des odeurs à de rares expressions près[5]. De nos sens, c'est essentiellement la vue dont les noms de lieux s'inspirent. Les Beauvoir, comme Beauvoir-sur-Niort, font florès.

LE GÉOGRAPHE « HUMEUR »

Pourtant, le géographe, nez au vent, se distingue dans deux directions pour mettre méthode et langage à disposition des usagers. Il le fait à travers des cartes et des réseaux. Des chercheurs britanniques et italiens ont par exemple travaillé sur les odeurs dans les rues de Barcelone et de Londres[6]. Des promenades olfactives ont dans un premier temps permis d'élaborer un dictionnaire des odeurs. Dans un second temps, l'analyse de millions de données géolocalisées provenant des réseaux sociaux (Flickr, Instagram, Tweeter), et proposant du texte, ont ouvert la possibilité de corréler ces données avec les mots présents dans le dictionnaire d'odeur et de générer une cartographie inédite des odeurs dominantes dans ces deux métropoles. Les odeurs les plus associées à Barcelone sont celles de nourriture et de nature alors qu'à Londres ce sont les odeurs liées aux transports et aux poubelles qui ressortent le plus fréquemment.

BRIGADES DE CITOYENS RENIFLEURS

En Nouvelle-Aquitaine, la forme la plus fréquente permettant d'identifier et de localiser des odeurs résulte du développement de réseaux de «nez». Ces brigades de citoyens renifleurs se déploient le plus souvent à proximité d'infrastructures susceptibles de dégager des odeurs comme cela a été le cas autour de l'usine de Benet dans les années 2000 et plus récemment à proximité de l'usine Solvay de Melle. Elles sont souvent proposées lorsque la tension monte entre habitants et industriels. Les «nez» tiennent des cahiers d'odeurs. Ces observatoires des odeurs sont désormais déployés en amont comme dans le cas de l'unité de méthanisation Déméter à Prin-Deyrançon dans les Deux-Sèvres. L'accompagnement de la démarche a bénéficié de l'expérience d'une équipe spécialisée dans la mise en place de démarches participatives et donne entière satisfaction (Ifrée, Atmo Nouvelle-Aquitaine).

L'ODEUR SIED AU LENT, NON LE RELENT

Si les promenades olfactives urbaines, couplées aux gigabits des données dormant dans nos béquilles informatiques, peuvent avoir des visées d'aménagement, la promenade à la vitesse du pas peut offrir à quiconque un kaléidoscope de parfums. Si la «mauvaise» odeur voyage, la bonne odeur se mérite. Elle s'offre à celle, et à celui, qui sait la débusquer. Je cherche régulièrement à retrouver l'odeur incroyable que j'ai ressentie le premier jour où j'ai assisté aux processions pascales à Ponta Delgada sur l'île de São Miguel aux Açores. À cette occasion, plusieurs rues du centre-ville offrent un parcours de dévotion et les chaussées sont couvertes de centaines de m² de pétales de fleurs qui viennent de tous les coins de l'île. Des senteurs inoubliables. Étonnante aussi la capacité qu'ont certaines odeurs de nous rappeler des lieux ou des périodes précis. L'odeur du figuier ou du cyprès, sur l'île de Ré, à San Francisco ou à Macao me transporte inévitablement dans mes années de jeunesse provençale entre Avignon et le Mont Ventoux.

Notre perception des lieux est donc aussi faite d'odeurs et celles-ci participent à l'identité de nos espaces de vie. Peu importe que cela cogne, ou que cela fouette par moments, l'important c'est de humer à pleins poumons. Déconfinons-les. Il y aura toujours une odeur de muguet, de café, de pain grillé, de sueur discrète, de parfum à glaner. Les odeurs sont passagères, fugaces, furtives, nomades. Elles ont comme un air de liberté. Senteur rime avec lenteur. Respirons, enfin ! ■

5. La commune de Longpont-sur-Orge au sud de Paris abrite un lotissement cossu où se croisent les rues des Parfums, des Fragrances, des Arômes et des Senteurs. Le village d'Odeur se trouve lui dans la commune de Crisnée près de Liège en Belgique.

6. D. Quercia, R. Schifanella, L. M. Aiello, K. Mc Lean (2015), *Smelly Maps : The digital life of Urban Smellscapes, the Ninth International AAAI Conference on Web and Social Media*. www.aaai.org

Le bassin de Lacq pique du nez

Le bassin industriel de Lacq, près de Pau, sent l'œuf pourri. L'odeur flotte aux alentours depuis qu'un important gisement de gaz soufré fut découvert au beau milieu des champs de maïs, dans les années 1950. Il fut exploité par Total jusqu'à son épuisement en 2010. La multinationale a vendu ses 225 hectares de machinerie à une ribambelles d'industries classées Seveso, avant de mettre les voiles en 2013.

Aujourd'hui sur le site, Toray, fabricant de fibres de carbone, côtoie parmi d'autres Arkema, spécialiste de la chimie du soufre, Abengoa, fabricant de bioéthanol, ainsi que la Sobegi, unité de traitement du gaz soufré résiduel qui alimente la plateforme en énergie. Chacune rejette des polluants dans l'atmosphère. Les cheminées crachent des fumées bleues, orange ou blanches, parfois il y a l'odeur sans la couleur, ou vice-versa. Les habitants du coin ne sont pas à l'abri d'y voir associé des sensations de picotement, d'étouffement qui descendent jusque dans les bronches et qui peuvent leur valoir un séjour à l'hôpital.

Les plaintes des riverains, saturés par ces émanations et craignant pour leur santé, ont explosé. De réunion de crise en réunion de crise, la Dreal, administration chargée de contrôler et de surveiller les industriels, a sollicité Atmo Nouvelle-Aquitaine, l'observatoire régional de la qualité de l'air, pour mettre en place un jury de nez, c'est-à-dire former des volontaires à la reconnaissance des odeurs industrielles. «Le nez humain perçoit les odeurs à des concentrations bien plus faibles que ce que pourrait détecter nos analyseurs de la qualité de l'air répartis autour du bassin», explique Sarah Le Bail, ingénieure d'Atmo Nouvelle-Aquitaine, qui porte ce projet.

Par **Elsa Dorey** Photo **Eugénie Baccot**

NEZ EN FORMATION. Deux formations de 32 heures ont eu lieu en 2016 et 2018, afin que les stagiaires apprennent à reconnaître un référentiel d'une quarantaine de molécules souvent présentes aux abords des sites industriels. Deux fois par semaine, les stagiaires ont appris à différencier plusieurs composés soufrés – comme le THC, le DMS ou les mercaptans – et les composés pyrogénés – comme la pyrazine et le sulfurol. «Les stagiaires sentent deux à trois référents odorant par séance, puis on y revient la semaine suivante, et on apprend à les reconnaître en mélanges», explique l'ingénieure. L'intensité présentée au stagiaire est toujours de 4/10. «Selon les personnes, certaines odeurs peuvent être perçues à un niveau 6, 7 ou 8/10, parce qu'elle les incommode très fortement, précise Sarah Le Bail. On essaye d'effacer cette part de subjectivité.»

CARTE OLFACTIVE. Aujourd'hui sur le bassin, douze nez «riverains» et treize nez «industriels» (des salariés missionnés par les entreprises du bassin) sont formés et actifs. À la suite de la première formation, les stagiaires ont été invités à réaliser une veille olfactive pendant un an. «Tous les jours, ils devaient sortir sur leur pallier à 8 h et à 20 h, et noter ce qu'ils sentaient sur un papier.» Le but : réaliser une carte d'identité olfactive du territoire, qui a vu le jour en 2017.

Pour faciliter les déclarations, l'outil ODO a été développé en mai 2018. Sur cette appli de signalement de nuisances olfactives, les utilisateurs remplissent le formulaire en temps réel en identifiant la molécule et l'intensité ressentie. Les industriels, très frileux à l'idée de généraliser cet outil, ont fini par s'y faire. «Au début, ils souhaitaient clairement que cette démarche reste confidentielle, se souvient l'ingénieure. Ils avaient peur de ce qu'on allait trouver. Ils ont eu le temps en deux ans de comprendre le projet.»

SEUIL D'ALERTE. De leur côté, les riverains ont tendance à surévaluer l'intensité ressentie. «Lorsqu'ils sentent une odeur d'une intensité 4/10 toute la journée qui les empêche de vivre correctement, ils en ont ras-le-bol», concède Sarah Le Bail. D'autant plus que lorsque l'intensité renseignée est supérieure à 6/10, un sms est envoyé à l'ensemble des nez et au personnel d'astreinte de la plateforme pour les alerter. Les utilisateurs ont tendance à forcer l'intensité pour déclencher l'alerte. L'ingénieure tente actuellement de faire diminuer le seuil d'alerte. Elle note qu'une odeur inconnue du référentiel et signalée régulièrement par les stagiaires a donné lieu à une étude des industriels. La source est aujourd'hui identifiée, reste à réparer la fuite. C'est une exception : l'ingénieure constate que les émanations ne diminuent quasiment pas depuis 2016. Elle garde cependant espoir. «Le temps des industriels n'est pas le temps des riverains.»

Coulé en bronze

Une Arche de Noé désertée par ses animaux et qui n'en garde que les traces : crottes appariées mâles/femelles. Tel est le projet de l'artiste plasticienne Marie Sirgue.

Par **Héloïse Morel**

À l'encontre d'un ordre naturaliste des choses, il s'agit de figer ce qui se transforme et devait disparaître, recueillir les déjections d'animaux pour en réaliser des moulages et des sculptures en bronze... Effectuer une transsubstantiation de la matière fécale à l'alliage de cuivre et d'étain.

L'expérimentation a déjà commencé pour Marie Sirgue : «Le projet est simple mais la technique est complexe, la crotte de départ est moulée dans de l'alginate (pâte souple à base d'algue) afin de réaliser une copie en cire. Les cires, regroupées et montées sur des canaux d'alimentation, sont plongées dans du plâtre réfractaire. S'en suit une longue cuisson des plâtres puis la cire est évacuée et dégage un volume évidé. C'est dans ce volume que sera coulé le métal en fusion. Le bronze sera coulé, la boucle est bouclée. Ce processus engage toutefois trop d'étapes intermédiaires qui modifient la forme originelle. J'étudie la possibilité de passer directement de l'excrément plâtré au bronze mais cette technique n'est pas conventionnelle et je cherche une fonderie qui accepte de m'accompagner dans cette recherche.»

Avant que les épreintes ne disparaissent, il faut agir vite. Cinq jours au zoo de la Palmyre à Royan ont permis une première expérimentation. Accompagnée par deux stagiaires de l'École européenne supérieure de l'image où elle travaille, l'artiste a suivi le parcours très rythmé des soigneurs. «Dans un zoo, tout est chronométré. On suit le soignant pendant le nettoyage de 7 h 30 à 9 h et de 17 h 30 à 19 h. L'objectif étant de récupérer des excréments et de réaliser les empreintes directement sur le lieu. L'après-midi, sous le regard mi-intrigué mi-réprobateur des voisins de camping, nous réalisions le maximum de cires car nous n'avions rien pour conserver les excréments.»

MATIÈRES. Cette collecte ne s'effectue pas sans difficultés. «Au début, nous travaillions sans masque… Mais pour certaines espèces, c'était insoutenable. On ne faisait plus les malins et on a vite mis les masques que j'utilise habituellement pour la résine ! Il restait encore la texture… et malgré les gants, l'aspect dur, visqueux parfois mousseux provoquait des haut le cœur. On a fini par surmonter nos répugnances. Pendant quelques jours, c'était même devenu une obsession : On voyait des crottes partout ! On ne parlait que de ça. Dès qu'on voyait un colombin dans la rue, on réfléchissait à comment le mouler.»

Et si la crotte de panda roux a été élue meilleure senteur (une odeur qui évoque celle du basilic), celle du serpent n'a pas eu les mêmes suffrages. «L'étron du boa, c'était vraiment dur. Les serpents sont les seules bêtes du zoo autorisées à manger des proies vivantes qu'ils digèrent pendant une semaine. En les disséquant pour favoriser le démoulage, on a retrouvé dans les selles des boules de poils, des os, des dents…»

Parfois, c'est de leur propre odeur que les intervenants devaient se méfier : «Dans la salle de la cage de la panthère, nous devions rester à distance car, habituée à l'odeur de ses soignants, elle subodorait notre présence même sans nous voir, elle était stressée, ce qui pouvait la rendre agressive avec son petit. Pour les lions aussi, on déposait alors des boîtes que les soignants nous remplissaient.» La collecte s'avérait plus ou moins difficile, voire impossible, en fonction de l'endroit où les animaux déposent leurs fèces – l'eau pour l'otarie ou le crocodile – ou de son traitement (enterrement, écrasement…).

COLLECTIONS. Le projet d'Arche de Noé mené par Marie Sirgue est en cours de réalisation. L'artiste réfléchit aux multiple façons d'accroître sa collection en perdant le moins de matériau possible et en ayant une diversité d'espèces (espèces exotiques, faune sauvage locale, animaux d'élevage…). Elle envisage différents angles d'approche, échafaude plusieurs projets. «Chaque lieu d'exposition aura une scénographie adaptée qu'il s'agisse d'un centre d'art, d'un zoo, d'un musée, d'une galerie, d'une vitrine de boutique… Installation et exposition feront écho au lieu. J'imagine tout à fait la collection présentée dans un cabinet de curiosités, un laboratoire, au milieu d'animaux empaillés dans un muséum d'histoire naturelle, etc., selon les opportunités.»

La coprologie, l'étude des excréments, a des interprétations et utilités diverses selon les disciplines : l'anthropologie, la biologie, l'histoire, l'archéologie, la paléontologie, etc. «L'idée serait de développer des rencontres avec des chercheurs et théoriciens d'où émergeraient des textes traitant de l'œuvre sous divers facettes.» Le stade anal, mis en évidence par Freud, n'est plus cantonné au seul monde de l'enfance. Avec le projet artistique de Marie Sirgue, la matière transcende les âges et les disciplines !

Axel Amiaud

Réalisation d'un moulage en alginate par Marie Sirgue et Marion Fugier, au zoo de La Palmyre, 2019.

Regarder les fèces

Par **Héloïse Morel**

L'étude des crottes d'animaux, autrement appelée coprologie, est essentielle pour comprendre l'animal et son environnement. Alain Persuy, forestier et écologue, développe.
«L'étude des fèces et des fientes livre beaucoup d'informations à l'écologue. Lorsque l'on se balade dans la nature, leur observation donne des indications sur la faune présente dans le milieu.» Pour marquer leur présence, les animaux ont leur spécificité : les cervidés frottent l'écorce, les ours griffent les troncs et laissent des odeurs délivrées par une glande spéciale… et pour certains ce sont les crottes. «Le renard, la genette, le lapin de garenne et le lynx font toujours leurs crottes à des endroits surélevés pour délimiter leur territoire. Ces crottes sont très odorantes, elles indiquent que la place est occupée.» Ces crottiers permettent aux écologues d'estimer la superficie du territoire occupé par ces espèces. Selon la richesse de ce territoire, sa superficie est plus ou moins grande, de 100 à 3 000 hectares, pour les grands prédateurs par exemple comme le lynx. Certains animaux, comme le loup ou le renard, ajoutent l'urine aux excréments pour marquer les limites de leur domaine.

OURS HERBIVORE. Outre la révélation de la présence des individus, l'analyse des crottes permet de combattre des idées reçues. L'ours, présent en Nouvelle-Aquitaine, est parfois considéré à tort comme un carnivore. «Il a été prouvé, grâce à l'étude des fèces, qu'il est à 95 % herbivore. Il y a également le renard qui a mauvaise presse. Considéré comme un nuisible, il ne l'est absolument pas. Au contraire, il consomme des petits rongeurs – les véritables nuisibles – et régule l'équilibre naturel.» Et cela peut se traduire en chiffres… En jouant son rôle, le renard permet des économies de dizaines de milliers d'euros sur une exploitation agricole, d'après une étude de la Dreal (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement) de Normandie.

RENIFLER. Enfin, l'odeur renseigne directement pour qui sait la repérer, sur la présence des animaux. «L'odeur du renard est très forte, il sent le fauve avec une odeur puissante et âcre. C'est plus intense à la période du rut. Quant au putois, malheureusement lui aussi persécuté, que l'on estime sentir mauvais, il ne sent pas plus fort qu'un autre animal lorsqu'il n'est pas soumis à un fort stress. On repère facilement ses crottes car il consomme des grenouilles qui ont une substance toxique sur la peau ; il dépèce alors l'animal et en laisse la peau qui se décompose à côté, laissant ainsi des traces typiques.»
L'écologue admet qu'il y a des crottes qui «sentent bon», telles que celles des loutres qui dégagent une odeur légèrement musquée, de poissons mais non décomposés… Jeux de pistes olfactifs en perspective pour les promenades…

Crottes d'éléphant d'Asie, de loutre cendrée, de cercopithèque de Hamlyn, au zoo de La Palmyre, 2019.

Marie Sirgue

RESTER DE PIERRE

«Les crottes qui se transforment en coprolithes sont chargées de matières minérales et sont souvent celles des carnivores, explique Jean-Renaud Boisserie, directeur de recherche en paléontologie au laboratoire Palevoprim de l'université de Poitiers. Plus les carnivores consomment des os, plus nous allons retrouver leurs coprolithes, même s'ils sont peu abondants sur les sites. C'est le cas des hyènes qui en laissent en nombre.» La transformation de la matière et sa conservation dépendent de plusieurs facteurs, la chimie des sédiments, l'enfouissement et la composition originelle. Pour les herbivores, la dégradation est plus importante et souvent les insectes coprophages consomment leurs crottes… «Les poissons et les crocodiles laissent également des fèces. Elles conservent des informations sur l'environnement, notamment les pollens qui s'y trouvent bien préservés et renseignent sur la flore. De manière générale, les coprolithes renferment des parasites, des œufs et peuvent informer sur le comportement et l'état sanitaire des populations.» Et de constater que les parasites infestaient déjà à ces époques lointaines… ! Une autre catégorie d'informateurs se démarque, celles des coprophages, les mangeurs de crottes, principalement les insectes comme les termites. «Le coprolithe donne également une indication par sa morphologie propre à chaque groupe. Cela nous informe sur la biodiversité passée. Récemment, une crotte fossile potentiellement attribuable à un canidé a été retrouvée sur un site éthiopien, alors qu'il n'a pas livré, pour le moment, de restes osseux de canidés !» *H. M.*

DOMINIQUE PAQUET

Derrière le rideau…

De son enfance à Bordeaux, non loin du port, Dominique Paquet a gardé des souvenirs olfactifs aussi prégnants qu'exotiques. Aux odeurs de mer et de coaltar se mêlaient les fragrances des billes d'okoumé, du coprah tiré de la noix de coco, du poivre entreposé place Paul-Doumer, de la vanille qu'exhalait l'entrepôt Lainé. Actrice, philosophe mais aussi dramaturge, elle a tiré de ses réminiscences une pièce, *La Dérive des Continents*, en 1993. Une œuvre sentant bon l'appel du large, au sens propre puisque la mise en scène était «odorisée» ! Et ce n'est pas la seule : les didascalies de plusieurs de ses œuvres mentionnent des odeurs à diffuser à un instant donné. Dominique Paquet s'est intéressée de près à la dimension olfactive au théâtre, tant dans ses dimensions historiques et symboliques que dans ses aspects techniques. Avec les quelques dramaturges et metteurs en scène qui s'y sont également frottés, elle fait même figure de pionnière.

Si, dans les gradins, les spectateurs n'ont jamais lésiné sur leur toilette, sur les planches, les senteurs se sont cantonnées, longtemps, à n'être que contr'odeurs ou conséquences fortuites de la mise en scène. Lors des spectacles gréco-romains, on recouvrait déjà les émanations pestilentielles des sacrifices par un mélange d'encens, de myrrhe et de safran. «Pour l'inauguration du Colisée, le *velum*, cette grande pièce de tissu que l'on étendait au-dessus des spectateurs, avait même été imbibé d'essences parfumées», raconte Dominique Paquet.

CLOUS OLFACTIFS. Au XIXe siècle, ce sont les tremblements de terre, incendies et autres clous du spectacle qui apportent leur lot d'odeurs. «C'étaient celles des artifices employés, quand ce n'est pas la scène qui se mettait à brûler !» plaisante-elle, parlant de «clous olfactifs». Certaines émanations de la scénographie se révèlent toutefois plus agréables, comme l'atteste une soupe aux choux employée dans une représentation du ballet *La Fille mal gardée*.

Un journal datant du Consulat mentionne qu'une femme enceinte n'avait pu se retenir de monter sur scène et d'y goûter. L'anecdote rappelle le naturalisme d'André Antoine, début XXe, où «la mangeaille n'est plus de carton : ce sont de vrais plats qui exhalent des odeurs». Pas sûr, toutefois, qu'on les humât en dehors du premier rang.

SPECTACLE TOTAL. Ce n'est qu'assez récemment que les odeurs ont commencé à être pensées comme des éléments dramaturgiques à part entière. En dehors d'une tentative manquée – et moquée – de théâtre total en 1892 où Paul Fort diffuse une odeur très forte de patchouli, et une autre, en 1952, où le parfumeur-créateur Yuri Gutsatz crée pour *Les Indes Galantes* de Rameau trois fragrances dont l'une seule, florale, est perçue, il faut attendre les années 1980 pour voir l'apparition de pièces odorisées et de régies odeurs. Si l'on gratte alors des senteurs encapsulées au cinéma, au théâtre Dominique Borg, Dominique Morin, Jacqueline Blanc-Mouchet, Philippe Adrien et Dominique Paquet, pour ne citer qu'eux, testent d'autres méthodes. Placer des ventilateurs couplés à des aérosols, camouflés, brûler des produits, utiliser la ventilation de la salle, employer un décor odorant comme la latérite : trouver la bonne technique donne du fil à retordre, tout comme le nez des spectateurs !

Entre la persistance des odeurs perçues qui limite leur nombre, la mémoire et l'imaginaire individuel comme collectif, sans oublier les spécificités culturelles, pas facile de «parler» à son public. Dominique Paquet en a notamment fait l'expérience en 1988 lorsqu'au Pérou elle a employé une odeur fabriquée en France pour symboliser l'océan Pacifique, collant bien avec l'imaginaire «lagon bleu» mais beaucoup moins avec les notes de guano et de kérosène plus familières aux Liméniens ! Avec les odeurs excrémentielles, employées notamment par Romeo Castellucci, le risque d'incompréhension est plus rare…

Mais d'autres questions se posent : peut-on contraindre le public à sentir une telle odeur et, si elle se cantonne à être illustrative, «pléonastique», apporte-elle une plus-value ? Odeurs véristes, symboliques ou satiriques : les champs à explorer sont en tout cas nombreux.

Par **Yoann Frontout** Photo **Thierry Girard**

La Dimension olfactive dans le théâtre contemporain, de Dominique Paquet, L'Harmattan, 2005.

Par **Maurice Bodéran**

JEAN-PAUL CHABRIER

Nuit « daisyblement désirable »

« Il est vrai que la plupart des hommes sont faits pour la vie de famille, mais un flic du quatre-vingt-septième district ne devrait pas en avoir, ni père ni mère, ni oncles ni tantes avec toute cette ribambelle de turbulents cousins et d'effervescentes cousines, ni, surtout – j'y pense –, de tendre, délicate, dévouée et chaleureuse épouse. On ne sait jamais si on sera vivant le soir, et, si on l'est encore, Dieu soit loué ! le plus souvent, on rentre à la maison sur les rotules à pas d'heure. L'appartement est dans le noir, le repas a refroidi, et votre sublime et incandescente épouse s'est endormie depuis des lunes.» Tout est suggéré dans le premier paragraphe du roman. Jean-Paul Chabrier est un perfectionniste. Deux ou trois noms et quelques images suffisent à tisser un récit sans cesse défait et refait afin de repousser à la limite du possible le moment tant annoncé dans le titre : la première journée au FBI. Soit une soirée et une nuit. Dans une atmosphère de polar new-yorkais, aux rythmes jazzy et soul, parfois rock (la bande-son vintage est dans les remerciements), où l'on croit revoir des scènes de Bogart, pour la déprime, et de Cassavetes, pour les voitures, et vice-versa.

MUSIQUE. C'est l'histoire d'un policier indécis, à côté de la plaque, qui soliloque, s'apitoie, se lamente, philosophe sur l'existence, par exemple sur le lit et le non-lit… avec une profondeur métaphysique : «Si Dieu n'était pas mort, à tout le moins, depuis le temps, il était un tantinet mourant.» «Aujourd'hui je n'avais tué personne, sinon moi-même – à petit feu.» Tout est possible dans un roman. Jean-Paul Chabrier a une foi colossale en la littérature. Pas de message mais l'invention d'une langue bien à lui. Il s'autorise des glissements progressifs du plaisir d'un bon mot, d'un clin d'œil, d'une prise au revers d'un cliché, d'un second ou troisième degré. Ça fait sourire parfois, ça tient dans le phrasé, dans la musique, dans l'incertitude fondamentale qui sous-tend ce roman et qu'on ne lâche pas. On devine qu'il n'y arrivera pas mais on sait que de drôles de surprises nous attendent, des boucles narratives apparemment saugrenues, par exemple à partir d'une barbe à papa, mais qui charrient bien d'autres choses. Souvent, une phrase suffit : «Monkey Jones ressemblait à ce genre de type dont on retrouve par hasard le cadavre au petit jour près d'un bassin d'épuration – personne ne lui voulait à proprement parler du mal, non plus, ne lui voulait spécialement du bien.»
On en viendrait presque à douter de l'existence de cette adorable épouse si sagement endormie, même s'il raconte comment, lors de leur première nuit, timidement, il s'est livré à un exercice de «l'*ingeriniérie*» en déshabillant Daisy. Sa chemise était «d'un lin si fin qu'on l'eût cru tissé assurément par tous les anges du paradis». La *blue note* de ce roman, Daisy «daisyblement désirable».

Ma première journée au FBI, de Jean-Paul Chabrier, Le Tripode, 160 p., 16 €

Pochoirs et crayons de couleur de Rémy Pénard, avril 2020.

CORPS SUBMERGÉ

«Dans le train, je demandai au contrôleur : "où vais-je exactement ?" Le contrôleur me répondit qu'il m'avertirait à l'arrivée… C'est donc par le plus grand des hasards que je me retrouvai en gare de Chambéry et c'est alors que je pensais qu'il avait simplement voulu se débarrasser de moi. Mais ce fut un mal pour un bien. Après vingt mois d'errance j'étais chez moi, ou presque.» À peine dix-huit ans et un vécu difficilement imaginable. Stephen Ngatcheu raconte son périple qui lui fit quitter le Cameroun, son pays natal, le menant du Sahel, aux sables permanents du Niger, à l'Algérie où il reste un an, travaillant comme un forcené – pour si peu – au Maroc, aux geôles d'Espagne puis Lyon et enfin Chambéry. Témoignage d'un adolescent confronté aux affres de la migration, de l'exploitation et du racisme avant d'atteindre la France. Il y a les morts également, submergés, de la traversée vers l'Espagne où il est emprisonné. Quarante personnes sombrent, il culpabilise d'être en vie. L'écriture pose ce récit et l'amène vers sa famille, celle qu'il a quittée et celle qui se découvre à Chambéry. La vie c'est de la boxe, il faut prendre du recul. La collection «Ces récits qui viennent» est à l'initiative de Daniel Senovilla Hernandez, chercheur au laboratoire Migrinter de l'université de Poitiers, Stéphane Bikialo, professeur en littérature dans la même université, et Marie Cosnay, écrivaine et traductrice. Ouvrir un espace possible de publications aux réalisations de jeunes migrants. Leur offrir une place dans l'édition, un matériau pour les chercheurs qui s'intéresse à la migration : l'état d'esprit, les stratégies, les enjeux économiques, le racisme, la religion et l'humain. *H. M.*

Chez moi, ou presque… de Stephen Ngatcheu, Dacres éditions, 86 p., 12 €

JULIE C. FORTIER

Senteurs féminines au château d'Oiron

Le Temps pour Horizon, au château d'Oiron, 11 juillet-31 octobre.

Julie C. Fortier mène un travail avec les odeurs depuis 2013. Après la conception d'un parfum-portrait des jardins autour du château d'Oiron (2018), elle y présente cet été des créations d'odeurs qui remettent en perspective différentes couches d'histoire, de mémoire et de narration, pour provoquer des présences et des images mentales fortes liées à des endroits précis de l'édifice.
Relevé sur un mur extérieur, un graffiti représentant un flacon à parfum légendé «thubéreuse» – un ingrédient utilisé en parfumerie – est imprimé sur des cartes parfumées avec l'odeur de «thubéreuse» créée pour l'occasion. Une série de douze dessins olfactifs restitue les fragrances saisonnières d'une année de prélèvements aux abords du château. Chaque parfum est composé en cueillant les plantes odorantes disponibles, qui macèrent pendant trois mois.
Constatant que peu d'informations subsistent sur l'importance des châtelaines d'Oiron dans l'histoire du monument, Julie Fortier a conçu des installations utilisant un dispositif olfactif et sonore évoquant les contours d'une présence féminine aux multiples facettes : «Je n'ai pas voulu faire le portrait spécifique de la Montespan ou de Jacqueline de La Trémoille. J'ai plutôt choisi de suggérer des présences qu'on peut qualifier de féminines. À partir des différentes époques que ces femmes ont traversées, j'ai fait des parallèles avec l'histoire de la parfumerie.»

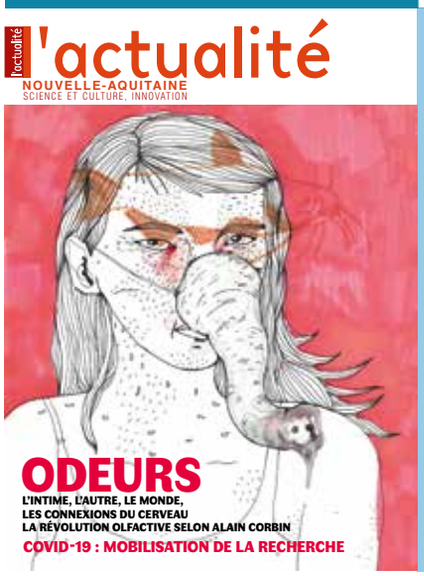
Grégory Vouhé

Julie C. Fortier, cueillette de mai 2020.

RETROUVER LE NORD

Sur le parvis de l'Espace Mendès France, Véronique Béland (*L'Actualité* n° 123) crée une installation lumineuse en hommage au personnel soignant, visible du 9 au 19 juillet à partir de 22 h 30. Une lampe de phare est surmontée d'un faisceau laser pointant en direction de l'étoile polaire.
Chaque soir, pendant une durée définie, la lumière émet des signaux codés en morse, langage international utilisée principalement en cas de détresse. Ce signaux correspondent à des messages collectés auprès des soignants et du personnel du CHU de Poitiers.

Bulletin d'abonnement



Pour recevoir chez vous *L'Actualité*, ainsi que les numéros hors série, retournez ce bon à :
***L'Actualité* - Service abonnements - BP 20 023 - 86 190 Vouillé**
Tél. 05 49 51 56 00

- ❑ **Je désire souscrire un abonnement d'un an à *L'Actualité* au prix de 22 € (étranger 35 €)**
- ❑ **Je désire souscrire un abonnement de deux ans à *L'Actualité* au prix de 40 € (étranger 55 €)**
- ❑ **Je vous adresse ci-joint mon règlement à l'ordre de *L'Actualité***

Veuillez servir cet abonnement à :

M. Mme Mlle _____ **Prénom** _____

Adresse _____

Code postal _____ **Ville** _____

Tout savoir sur le moustique tigre

CURIEUX!

En partenariat avec Curieux ! le média qui démêle le vrai du faux…
Retrouvez d'autres BD, articles et vidéos sur curieux.live

Dessins de Lucy Macaroni, à retrouver sur Instagram.

GRAND POITIERS JOUONS LE FUTUR

L'archéologie à Grande Vitesse

50 sites fouillés entre Tours et Bordeaux

Exposition jusqu'au 6 décembre

Musée Sainte-Croix
3 bis rue Jean-Jaurès - Poitiers

musees-poitiers.org

Cette exposition est reconnue d'intérêt national par le ministère de la Culture/Direction générale des patrimoines/Service des musées de France. Elle bénéficie à ce titre d'un soutien financier exceptionnel de l'État.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE LA CULTURE

LISEA

SNCF RÉSEAU

MUSÉE D'AQUITAINE

poitiers
poitiers.fr

Direction de la communication avril 2019 - Ville et métropole de Les Sources (Jalais) / Luxé, Chevrier © Thierry Duquenoix/Archéophage