



HAL
open science

Vin, arômes, couleurs et descripteurs sensoriels. Quel partage de la dégustation ?

Joël Candau

► **To cite this version:**

Joël Candau. Vin, arômes, couleurs et descripteurs sensoriels. Quel partage de la dégustation ?. MEI - Médiation et information, 2005. halshs-01756541

HAL Id: halshs-01756541

<https://shs.hal.science/halshs-01756541>

Submitted on 2 Apr 2018

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

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

Vin, arômes, couleurs et descripteurs sensoriels. Quel partage de la dégustation ?

Joël Candau *

Laboratoire d'anthropologie « Mémoire, identité et cognition sociale » (LAMIC, ÉA 3179)
& Université de Nice-Sophia Antipolis

Selon l'hypothèse dite Sapir-Whorf du déterminisme (ou du relativisme) linguistique, les mots organisent les catégories qui nous servent i) à connaître le monde et ii) à partager cette connaissance. Quand on confronte cette hypothèse à l'expérience de la dégustation, on rencontre trois types de difficultés : celle-ci fait intervenir massivement l'odorat puisque le goût, pour l'essentiel, emprunte la voie rétronasale. Or, le langage naturel des odeurs se caractérise par son imprécision et son instabilité. Le fait que la verbalisation (la « description ») excède dans ce cas les propriétés organoleptiques du produit dégusté est-il compatible avec l'hypothèse whorfienne ? Toute expérience du monde fait intervenir plusieurs sens. Or, l'existence d'un véritable langage multisensoriel fait défaut. Dès lors, peut-il y avoir partage par des individus de cette expérience sensorielle singulière que constitue une dégustation ? Dans l'affirmative, comment ? Et quelle est la nature de ce partage ?

Introduction

Dans le département des Alpes-Maritimes, le Braquet est un cépage d'appellation Bellet. Son odeur, iodée, est très typée. Lors d'une enquête sur les savoir-faire olfactifs, un œnologue de la région m'a décrit ainsi cette odeur : « *c'est celle d'une petite crique au bord de la Méditerranée, en été quand il fait un peu chaud ; des algues sont venues sur la plage, elles commencent à s'abîmer, à fermenter, à se pourrir petit à petit* »¹. Je restai plutôt interloqué. Cette description élaborée, sinon précise, pouvait-elle m'aider à partager l'expérience olfactive de cet informateur, ou au moins à m'en faire une

* joel.candau@unice.fr

¹ Tout au long de l'article, le texte en italiques et entre guillemets restitue les descriptions d'odeurs faites par mes informateurs.

idée ? Par ailleurs, quel statut accorder à cet énoncé en regard de l'expérience sensorielle de mon interlocuteur ? N'est-il qu'un compte-rendu de cette expérience ? Si oui, jusqu'à quel point ? Ou bien, la description de l'expérience sert-elle à l'organiser ? Ou encore, cette verbalisation épouse-t-elle la sensation tout en l'aidant à émerger ?

Ces questions intéressent de nombreuses disciplines et, en particulier, l'anthropologie si on admet l'hypothèse, fort banale, que le langage nous est utile pour partager nos représentations du monde. Or, autre idée tout aussi banale, attester l'existence d'une forme particulière du partage revient à attester l'existence d'une culture, ce qui est, à mes yeux, la raison d'être de l'anthropologie. Si on admet ces prémisses, comment poser correctement le problème dans le domaine de l'expérience sensorielle ?

Un rappel, en premier lieu : *naturellement*, tous les êtres humains partagent des compétences et des performances sensorielles qui leur permettent d'inférer le monde physique. Il est possible de s'en faire une idée, en négatif, en rappelant que, dans le flux continu de nos expériences mondaines, aucun d'entre nous ne coupe le gâteau de la nature à sa guise ! Certaines couleurs, certaines odeurs, certains sons, etc. échappent à jamais à notre espèce car notre physiologie nous empêche de les percevoir : un peintre ne peut pas peindre avec des infrarouges, un musicien ne peut pas composer avec des ultrasons, un parfumeur ne peut pas créer un parfum avec les molécules odorantes que seul son chien est capable de sentir ; de même, un œnologue ne peut pas faire des assemblages avec des composés aromatiques indétectables par l'appareil olfactif humain. Ainsi, la variabilité (individuelle, collective) de nos expériences sensorielles se déploie entre certaines limites infranchissables et naturellement contraintes. Dès lors, la question centrale de l'anthropologie sensorielle devient celle de la possibilité d'une focalisation *culturelle* des sensations à l'intérieur de ces limites naturelles. Il y a deux manières radicalement opposées d'aborder cette question, avec de nombreuses positions intermédiaires. La première manière – qualifions-la, par commodité, de naturaliste – réduit la part culturelle de l'expérience sensorielle à sa portion congrue, voire l'élimine totalement. La seconde approche – qualifiée, toujours par commodité, de culturaliste – relativise les limites naturelles de la variabilité, au point même de les nier.

En anthropologie sensorielle, c'est autour de l'hypothèse dite Sapir-Whorf que se sont le plus souvent cristallisées les positions des chercheurs, soit sur le versant naturaliste, soit sur le versant culturaliste. Dans la présente contribution, je souhaite poursuivre ce débat en considérant une modalité particulière de l'expérience sensorielle, celle de l'olfaction. Plus précisément, je discute la pertinence de l'hypothèse Sapir-Whorf en regard de la spécificité du langage naturel des odeurs.

L'hypothèse Sapir-Whorf

Lorsque plusieurs individus vivent la même expérience sensorielle, comme par exemple la dégustation d'un vin, on admet la possibilité d'un partage culturel (limité ¹) de leurs sensations du fait des corrélations observables entre les stimuli et les réponses que ces stimuli suscitent et qui, pour une part, sont imputables à la socialisation : dénomination, catégorisation, réactions aversives ou positives. C'est exclusivement le premier type de réponses – la dénomination des stimuli, donc le langage – qui intéresse l'hypothèse Sapir-Whorf. La question posée par le langage est de savoir (A) s'il fait émerger les univers culturels dans lesquels vivent les gens – il est alors considéré comme l'essence de la culture ² –, ou (B) si ces univers prennent forme et signification par la vertu d'un engagement sensoriel et cognitif qui précède le langage, et que ce dernier n'exprime que de manière partielle et superficielle ³.

Pour les chercheurs qui défendent la proposition A, même les choses du monde qui, de prime abord, semblent étrangères au langage (*e.g.* les couleurs ou les odeurs), n'existent que grâce aux activités de classification, d'interprétation et de jugement que celui-ci autorise. D'autres chercheurs, en revanche, partisans de la proposition B, soutiennent que la culture consiste en concepts plutôt qu'en significations verbalement constituées, concepts qui naissent de l'expérience pratique et qui ne nécessitent pas un langage élaboré. Le langage ne servirait qu'à convertir en discours ce qui a déjà été apporté par les sensations, le travail de cognition et l'instinct social. ⁴

La proposition A s'inscrit dans un cadre théorique dont les ethnolinguistes Edward Sapir et Benjamin Lee Whorf sont les auteurs éponymes. Selon l'hypothèse Sapir-Whorf du déterminisme linguistique, les mots organisent les catégories qui nous servent i) à connaître le monde et ii) à partager cette connaissance.

« Nous disséquons la nature, écrit Whorf, selon les lignes tracées par notre langue d'origine. Il est faux de croire que les catégories et les types que nous dégageons du monde des phénomènes, nous les y trouvons parce qu'ils sautent

¹ Limité, car les qualités subjectives – les *qualia* – de cette expérience restent pour une part incommunicables. Elles relèvent de la conscience phénoménale, par nature idiosyncrasique, du fait de l'unicité génétique et épigénétique de chaque esprit-cerveau. « *Every brain constructs the world in a slightly different way from any other because every brain is different.* » Rita Carter, *Mapping the Mind*, Londres, Phoenix, 2000, p. 175-176.

² Voir par exemple Alessandro Duranti, « Language as Culture in U.S. Anthropology », *Current Anthropology*, vol. 44, n° 3, juin 2003, p. 323-347.

³ Tim Ingold in T. Ingold (dir.), *Key Debates in Anthropology*, Londres & New York, Routledge, 1996, p. 149.

⁴ *Op. cit.*, p. 150.

aux yeux de tous les observateurs ; au contraire, le monde se présente dans un flux kaléidoscopique d'impressions qui doit être organisé par notre pensée – et cela signifie surtout par le système linguistique qui est présent dans notre pensée. Nous découpons la nature, nous l'organisons en concepts et nous attribuons des significations comme nous le faisons, surtout parce que nous sommes impliqués dans un accord pour l'organiser ainsi – accord qui tient dans toute notre communauté de langue, et qui est codifié dans les schèmes de notre langue. »¹

Bref, selon cette thèse, le langage n'est pas un reflet des sensations mais l'instrument principal voire unique de leur organisation et de leur partage.

Dans sa version forte (celle du déterminisme linguistique : le langage détermine la cognition), cette hypothèse qui fait du langage un « *shaper of ideas* » a été sévèrement critiquée par Steven Pinker :

« L'idée selon laquelle le langage serait la même chose que la pensée est un exemple de ce qu'on peut appeler une "absurdité de convention", écrit-il, une affirmation qui va à l'encontre de tout sens commun, mais à laquelle chacun adhère parce qu'il se souvient vaguement l'avoir entendue quelque part [...]. Réfléchissez: Nous avons tous fait cette expérience de dire ou d'écrire une phrase, puis de nous arrêter en réalisant que ce n'était pas exactement ce que nous voulions dire. Pour que nous éprouvions cette sensation, il faut qu'il y ait un "voulu dire" qui soit différent de ce qui est dit. [...] Si les pensées dépendaient des mots, comment pourrait-on fabriquer un mot nouveau ? »²

De fait, en anthropologie et en psychologie interculturelle, la version forte de l'hypothèse Sapir-Whorf a été contredite par de nombreux travaux. Parmi eux, les plus importants ont porté sur la perception des couleurs³, en particulier ceux montrant que chez les Dani de Nouvelle-Guinée, la présence de deux descripteurs de couleurs seulement (équivalents de "noir" et "blanc" dans notre langue) n'empêchait pas les locuteurs de percevoir un aussi grand nombre de couleurs que des Blancs d'Amérique du Nord⁴. L'hypothèse selon laquelle les catégories de couleur seraient déterminées par des catégories linguistiques est d'ailleurs contre-intuitive. Elle n'explique pas l'origine de ces catégories dont on a

¹ Benjamin Lee Whorf, cité in Steven Pinker, *L'instinct du langage*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 57.

² S. Pinker, *op. cit.*, pp. 55-56.

³ Brent Berlin, Paul Kay, *Basic Color Terms. Their Universality and Evolution*, Berkeley et Los Angeles, University of California Press, 1969 & 1991, 196 p.

⁴ E. R. Heider, « Universals in color naming and memory », *Journal of Experimental psychology*, 1972, 93, pp. 10-20. « C'est la manière dont nous voyons les couleurs qui détermine celle dont nous apprenons leurs noms, pas l'inverse. », S. Pinker, *op. cit.*, p. 60. Alan Baddeley écrit dans le même sens : « c'est la saillance perceptive qui semble influencer le langage et non l'inverse », *La mémoire humaine. Théorie et pratique*, Grenoble, PUG, 1993, p. 346.

tout lieu de penser – une simple question de bon sens – qu’elles ne sont pas tombées d’un ciel platonicien. Elles ont été nécessairement induites par des perceptions et des catégorisations préalables dont la théorie évolutionniste de la perception des couleurs donne une explication tout à fait convaincante ¹. D’ailleurs, les bébés pensent ce type de stimuli avant de disposer des mots, comme l’ont montré les travaux attestant leur aptitude à discriminer les principales couleurs préalablement à toute acquisition du langage. Enfin, toujours dans le domaine des couleurs, tout un débat a eu lieu autour des recherches visant à déterminer si le codage verbal de la couleur déterminait l’imagerie mnémonique, l’hypothèse étant que la “structure” des couleurs en mémoire pourrait ressembler à la “structure” des noms de couleur dans une langue donnée. ² Les résultats de diverses expériences n’ont pas confirmé cette thèse.

Bien d’autres arguments sont utilisés contre l’hypothèse du déterminisme linguistique. Parmi les plus connus – et les plus convaincants – il faut compter la mise en évidence d’une aptitude universelle au raisonnement contrefactuel, indépendamment de l’existence ou non dans le langage de marqueurs contrefactuels ³. Pour Pinker, ceci confirme qu’« *on ne pense pas en anglais, en chinois ou en apache, on pense dans un langage de la pensée* »⁴, appelé parfois « *mentalais* », comme le font de nombreuses personnes

¹ Pour un primate frugivore, la vision des couleurs est une nécessité : voir Libero Zuppiroli, Marie-Noëlle Bussac, *Traité des couleurs*, Lausanne, Presses polytechniques et universitaires romandes, 2001, pp. 179-182.

² Serge Tornay, *Voir et nommer les couleurs*, Nanterre, Laboratoire d’ethnologie et de sociologie comparative, 1978, p. XXXV.

³ Un énoncé contrefactuel a la forme suivante : « Si j’étais bordelais, je pourrais visiter un château par semaine. » Mon interlocuteur comprendra que la prémisse est fautive (je ne suis pas bordelais mais niçois) et que la signification de cette phrase est contrefactuelle. Selon le chercheur A. Bloom (*The linguistic shaping of thought : A study in the impact of language in thinking in China and the West*, Hillsdale, Erlbaum, 1981), l’absence de ce type de marqueur contrefactuel dans la langue chinoise affecte l’aptitude des Chinois à penser contrefactuellement. Or, ceci a été démenti par de nombreux travaux ultérieurs. La structure grammaticale du langage n’a pas d’« *effets substantiels* » sur la pensée ; voir John W. Berry, Ype H. Poortinga, Marshall H. Segall, Pierre R. Dasen, *Cross-Cultural Psychology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1992 & 2002, pp. 151-152 et Terry Kit-Fong Au, « Chinese and English counterfactuals : The Sapir-Whorf hypothesis revisited », *Cognition*, vol. 15, n° 1-3, décembre 1983, pp. 155-187.

⁴ S. Pinker, *op. cit.*, p. 78. Pinker est parfois d’une grande véhémence : par exemple, écrit-il, l’idée selon laquelle le concept du temps serait différent chez les Hopis sous prétexte que leur langue n’aurait aucune forme référant directement à ce que nous appelons « *le temps* », ou encore la croyance relative à un vocabulaire eskimo plus riche que d’autres langues pour décrire la neige relèvent, selon lui, de « *canulars anthropologiques* » (pp. 60-67). Ce « *canular* » est cependant repris par Luca Cavalli-Sforza, *Gènes, peuples et langues*, Paris, Odile Jacob, 1996, p. 52.

créatives – poètes, sculpteurs, physiciens – qui, dans leurs moments de grande inspiration, pensent avec des images mentales et non avec des mots. Ces données vont toutes dans le sens d'une forte influence des facteurs perceptifs-cognitifs sur la formation des catégories linguistiques ¹.

Toutefois, la version faible de l'hypothèse Sapir-Whorf – celle du relativisme linguistique –, est moins controversée. Elle affirme que le vocabulaire utilisé peut avoir *des* effets sur la catégorisation ², la communication ³ ou la mémorisation ⁴ et exerce, par ce fait même, une *certaine influence* sur la pensée, sans doute plus marquée dans le domaine de l'abstraction ⁵. Cette hypothèse revient régulièrement sur le devant de la scène scientifique. Selon les travaux de Jules Davidoff *et al.* ⁶ sur la catégorisation des couleurs chez les Berinmo de Papouasie Nouvelle-Guinée, les catégories de couleur ne seraient pas universelles. Par exemple, les Berinmo ne marqueraient pas la distinction entre le bleu et le vert

¹ S. Tornay, *op. cit.*, p. XXXVI.

² Emre Özgen, Ian. R. L. Davies, « Acquisition of Categorical Color Perception : a Perceptual Learning Approach to the Linguistic Relativity Hypothesis », *Journal of Experimental Psychology : General*, vol. 131, n° 4, décembre 2002, pp. 477-493.

³ « Premièrement, la disponibilité de mots pour certaines catégories rend probablement plus aisée la discrimination de certaines nuances du monde externe. Deuxièmement, la disponibilité de davantage de mots à l'intérieur d'une certaine catégorie devrait faciliter la communication. », J.W. Berry *et al.*, *op. cit.*, p. 152.

⁴ Selon une recherche menée en 1956 en Amérique du Nord, les Indiens Zuni parlent une langue où un seul nom de couleur existe pour désigner le jaune et l'orange. Pour cette raison, ils se rappellent de ces couleurs significativement moins bien que des locuteurs anglais : A. Baddeley, *op. cit.*, p. 345. Sur la mémoire, les odeurs et les couleurs, voir Christine Percec, « Les modèles de la mémoire : revue des études sur l'olfaction et proposition d'un modèle de la mémoire olfactive », *Informations sur les sciences sociales*, vol. 38, n° 3, 1999, pp. 451-452 et aussi André Holley, *Éloge de l'odorat*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 147. Pour un point de vue nuancé sur la question – ce n'est pas la simple saillance perceptive des couleurs ni le seul codage verbal qui détermine la mémoire des couleurs, mais l'influence des deux – voir Roy D'Andrade, *The Development of Cognitive Anthropology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1995, p. 190.

⁵ Lera Boroditsky, « Does Language Shape Thought ? : Mandarin and English Speakers' Conception of Time », *Cognitive Psychology*, 2001, 43, pp. 1-22. L'étude de la langue des Tenejapan du Mexique (le *tzetal*) par exemple laisse supposer que ceux-ci ne disposent pas de la structure linguistique et conceptuelle nécessaire à la distinction entre la gauche et la droite : Jérôme Dokic, « L'espace de la perception et de l'imagination » in Jacques Bouveresse et Jean-Jacques Rosat, *Philosophies de la perception. Phénoménologie, grammaire et sciences cognitives*, Paris, Odile Jacob, 2003, p. 90, note 21.

⁶ J. Davidoff, I. Davies, D. Roberson, « Colour categories in a stone-age tribe », *Nature*, 398, 18 mars 1999, pp. 203-204.

comme le font des Anglais ; en revanche, dans cette région du spectre des couleurs, ils distingueraient entre “noI” et “woI”, deux descripteurs propres à leur langue, ce dont seraient incapables des sujets anglais. Ces résultats, estiment Davidoff et *al.*, indiquent que les catégories perceptuelles dépendent des catégories linguistiques. Cette dépendance n’est pas absolue puisque, un peu plus loin dans le texte, les auteurs se contentent d’affirmer qu’il y a une « influence » linguistique, certes « considérable », sur la catégorisation des couleurs. Toutefois, dans un autre registre sensoriel, même cette version faible – que Davidoff, dans un autre article, qualifie curieusement de « plutôt forte »¹ –, n’a pu être sérieusement étayée par les recherches visant à apprécier les effets de la terminologie spatiale sur l’orientation spatiale, ou par les expériences relatives à une influence éventuelle de différences grammaticales dans l’expression d’un ordre des événements sur les représentations temporelles².

En résumé, dans le domaine des sensations, i) il existe un large consensus pour rejeter la thèse du déterminisme linguistique ii) l’hypothèse d’une influence linguistique relative est plus facilement acceptée, iii) en aucun cas, cette dernière hypothèse ne peut être généralisée à tous les domaines de la perception. Qu’en est-il, alors, de celui de la perception olfactive ?

Le langage naturel des odeurs

Si les êtres humains sont, d’une part, plutôt habiles pour détecter les odeurs et, d’autre part, modestement compétents pour les discriminer³, ils sont beaucoup moins performants lorsqu’il s’agit de les décrire. Odeurs et langage ne vont pas bien ensemble, peut-être parce que le traitement de l’information olfactive et celui du langage entrent en compétition, pour une faible part, dans une même région du cortex⁴ ou

¹ J. Davidoff, « Language and perceptual categorisation », *Trends in Cognitive Sciences*, Vol. 5, n° 9, 1^{er} septembre 2001, p. 382.

² J. W. Berry et *al.*, *op. cit.*, pp. 161-164. L’hypothèse est également ébranlée, dans un tout autre domaine, par des travaux cherchant à mesurer les effets possibles du langage sur le calcul mental : Marc Brysbaert, Wim Fias, Marie-Pascale Noël, « The Whorfian hypothesis and numerical cognition : is “twenty-four” processed in the same way as “four-and-twenty” ? », *Cognition*, Volume 66, 1, 1^{er} avril 1998, pp. 51-77.

³ En général, « les gens ne peuvent identifier environ qu’une demi-douzaine d’odeurs, par ailleurs familières ou courantes. » : Trygg Engen, « La mémoire des odeurs », *La Recherche*, n° 207, février 1989, p. 174. Catherine Rouby et Gilles Sicard avancent le chiffre maximum d’une quinzaine de sources odorantes : « Des catégories d’odeurs » in Danièle Dubois (éd.), *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris, Éditions Kimé, 1997, p. 61.

⁴ Tyler S. Lorig, « On the similarity of odor and language perception », *Neuroscience and Biobehavioral Reviews*, 1999, 23, pp. 391-398.

peut-être encore parce que l'hémisphère cérébral droit est davantage impliqué dans la perception des odeurs ¹ que l'hémisphère gauche où l'on trouve les aires de Broca et de Wernicke. ²

Contrairement à « la belle systématisme du lexique des couleurs » ³, le lexique olfactif est imprécis, instable (le même descripteur peut avoir plusieurs référents et, à un même stimulus, peuvent être associés plusieurs descripteurs) et marqué par de nombreux échecs cognitifs (le « *tip of the nose phenomenon* », équivalent en olfaction du mot sur le bout de la langue). L'idiome des fluides huysmansien est également lacunaire (par exemple, la perte d'odeurs est faiblement lexicalisée) et asymétrique : si nommer une odeur est un exercice difficile, en évoquer une mentalement en parlant de son nom est une tâche impossible pour la majorité d'entre nous (contrairement aux couleurs). Le lexique se caractérise aussi par une très grande variation interindividuelle : la verbalisation de l'expérience olfactive est généralement laissée au hasard de l'expérience de chacun, là encore contrairement à l'apprentissage des couleurs. Il en résulte que la dénomination des odeurs sous une seule étiquette est presque toujours impossible :

« L'eugénol est qualifié comme l'odeur du clou de girofle par une partie des sujets français, comme l'odeur "du dentiste" par une autre partie, du fait de son emploi comme désinfectant dentaire, et comme odeur épicee ou chimique par les sujets qui ne peuvent l'identifier. En l'absence d'une norme culturelle ou sémantique, ces réponses sont également valables » ⁴.

Par ailleurs, les catégories olfactives peuvent être relativement précises pour un individu, mais perdent leur pertinence au niveau collectif ⁵, entre autres parce qu'elles dépendent étroitement d'un contexte ⁶ approprié par un sujet singulier. Enfin, le langage naturel des odeurs est holistique,

¹ G. Brand, « La latéralisation olfactive chez l'homme. Revue de la littérature », *Neurophysiologie Clinique*, 1999, 29, pp. 495-506.

² Julie A. Frost et al., « Language processing is strongly left lateralized in both sexes », *Brain*, février 1999, vol. 122, n° 2, pp. 199-208.

³ Claude Boisson, « La dénomination des odeurs : variations et régularités linguistiques », *Intellectica*, 1997/1, 24, pp. 31.

⁴ C. Rouby et G. Sicard, *op. cit.*, pp. 61-62.

⁵ Frédéric Brochet, Denis Dubourdieu, « Wine Descriptive Language Supports Cognitive Specificity of Chemical Senses », *Brain and Language*, 2001, 77, p. 194.

⁶ Sur le poids des informations contextuelles dans la catégorisation des traces olfactives, voir par exemple le cas de l'espace olfactif chez les Li-Waanzi (Gabon) : Benoist Schaal, « Les fonctions de l'odorat en société : le laboratoire et le terrain », in Colette Mechin, Isabelle Bianquis, David Le Breton (éd.), *Anthropologie du sensoriel. Les sens dans tous les sens*, Paris, L'Harmattan, 1998, p. 47-49.

plus émotionnel ¹ (un stimulus évoque ceci ou cela, par exemple un événement arraché à la mémoire épisodique) ou prototypique (un stimulus a un “air de famille” avec ceci ou cela) qu’analytique (ce stimulus a telle et telle caractéristique) ², ce qui est significatif de l’absence d’un référentiel commun. Dans un langage proche de celui de Quine, on pourrait dire que la nature des descripteurs olfactifs ne permet pas de décider de leur densité observationnelle ³. En définitive, concluent Danièle Dubois et Catherine Rouby, l’objectivité de l’odeur « n’a pas été construite, dans notre culture tout au moins, par la négociation d’un partage du sens dans l’interaction verbale. » ⁴ Dès lors, le langage naturel des odeurs se trouverait « disqualifié pour permettre “l’accès” aux représentations olfactives », en contraste avec l’hypothèse d’adéquation des mots aux « choses visuelles » ⁵. En olfaction, le postulat de l’ajustement (*mapping*) des mots aux choses s’avère erroné et inductif « de raccourcis épistémologiquement dangereux. » ⁶

Ceci a conduit certains chercheurs à qualifier l’odorat de sens “muet”, un peu trop vite à mes yeux. En réalité, même si le langage des odeurs reste approximatif, il lui arrive d’être riche et même exubérant ⁷. Beaucoup de

¹ O. Alaoui-Isamili, O. Robin, H. Rada, A. Dittmar, E. Vernet-Maury, « Basic Emotions Evoked by Odorants : Comparison Between Autonomic Responses and Self-Evaluation », *Physiology & Behavior*, 1997, vol. 62, n° 4, pp. 713-720.

² F. Brochet, D. Dubourdiou, *op. cit.*, p. 195. Garnt B. Dijksterhuis, Per Moller, Wender L. P. Bredie, Gudny Rasmussen, Magni Martens, « Gender and handedness effects on hedonicity of laterally presented odours », *Brain and Cognition*, 2002, 50, pp. 272-281.

³ « ... les phrases observationnelles, comme nous les avons identifiées, sont précisément ces phrases occasionnelles sur lesquelles il est à peu près certain qu’il y aura un ferme accord de la part de tous les observateurs bien placés. », Willard Van Orman Quine, *Le mot et la chose*, Paris, Flammarion, 1977, p. 80.

⁴ D. Dubois, C. Rouby, « Une approche de l’olfaction : du linguistique au neuronal », *Intellectica*, 1997/1, 24, p. 16.

⁵ *Op. cit.*, p. 12.

⁶ D. Dubois, C. Rouby, G. Sicard, « Catégories sémantiques et sensorialités : de l’espace visuel à l’espace olfactif », *Enfance*, n° 1/1997, p. 145. L’hypothèse du “mapping” est d’autant moins pertinente que, le plus souvent, le référent du descripteur n’est pas l’odeur elle-même mais la source de l’odeur.

⁷ La langue est “inodore” dans les milieux où l’on prête peu d’attention à l’environnement olfactif. C’est le cas des langues européennes (à l’exception des langues argotiques), note Benoist Schaal (« L’olfaction : développement de la fonction et fonctions au cours du développement », *Enfance*, n° 1, 1997, p. 12). Il en va différemment pour d’autres langues : dans les dictionnaires et la littérature arabo-musulmans, Françoise Aubaile-Sallenave a récolté 250 termes environ propres aux odeurs et aux parfums, dans des registres aussi divers que la sensualité, la morale, l’esthétique, la religion, etc. (« Le souffle des parfums : un essai de classification des odeurs chez les Arabo-musulmans » in Danielle Musset, Claudine Fabre-Vassas (dir.), *Odeurs et*

...

mots (substantifs ou épithètes) sont métaphoriques, permettant ainsi de structurer partiellement l'expérience olfactive dans les termes d'une autre (vision, toucher essentiellement ¹). Par nature multisensoriel ², le sens de l'odorat l'est aussi massivement au niveau lexical. Par exemple, les odeurs du vin sont, pour l'essentiel, verbalisées en référence à des objets ou produits qui ont la couleur du vin. Ainsi, un vin blanc artificiellement teinté en rouge avec un colorant inodore est décrit olfactivement comme un vin rouge par le biais de l'évocation d'objets ou de produits de couleur rouge ³. Cette dépendance entre l'odorat et la vision lors de la dénomination d'un stimulus olfactif a été confirmée par l'imagerie cérébrale (technologie PET) qui a mis en évidence, à l'occasion de ce processus, l'activation d'une partie du cortex visuel primaire ⁴. Par ses attributs multisensoriels et synesthésiques, l'espace sémantique des odeurs offre alors dans le champ de l'évocation ce qu'il n'a pas en précision. C'est le constat fait par Cassirer lorsqu'il souligne l'« élasticité caoutchoutense » des odeurs qui, dit-il, possèdent une localisation généralement vague. On discerne bien ce flou, ajoute-t-il, « à la difficulté qu'éprouve le langage pour, si j'ose dire, prendre pied dans ce domaine en lui imprimant sa force. La langue se voit le plus souvent contrainte, là où elle cherche à désigner certaines qualités olfactives, à emprunter le détour de "mots de chose" tirés d'autres données de l'intuition sensi-

...

parfums, Paris, Éd. du CTHS, 1999, p. 96). Le lexique olfactif Waanzi (sud-est du Gabon) contient des termes spécialisés qui désignent « une odeur précise et ne sont pas liés sémantiquement à un être ou un objet portant cette odeur ». Leur existence tient probablement aux conditions écologiques des Waanzi, caractérisées par « un véritable foisonnement d'odeurs » (Médard Mouélé, « L'apprentissage des odeurs chez les Waanzi : note de recherche », *Enfance*, 1977, pp. 209-222). Un lexique olfactif spécifique existe également chez les *Seerer N'dut* du Sénégal (Marguerite Dupire, « Des goûts et des odeurs : classifications et universaux », *L'Homme*, XXVII (4), 1987, pp. 5-25).

¹ Chez le parfumeur, la référence est souvent le langage musical : *orgue à parfum*, *composition*, *notes olfactives*, *accord*, odeur *aiguë*, *grave*, *harmonieuse*, *discordante*, *sourde*, etc.

² Avery N. Gilbert, Robyn Martin, Sarah E. Kemp, « Cross-modal correspondence between vision and olfaction : the color of smells », *The American Journal of Psychology*, 1996, vol. 109, pp. 335-351. On sait, par ailleurs, que le goût emprunte la voie rétronasale

³ Gil Morrot, Frédéric Brochet, Denis Dubourdieu, « The Color of Odors », *Brain and Language*, 2001, 79, pp. 309-320. Ces auteurs ajoutent : « L'hypothèse que l'identification d'une odeur résulte de l'identification visuelle de la représentation mentale de l'objet ayant cette odeur pourrait être la raison pour laquelle les êtres humains n'ont jamais développé un lexique olfactif spécifique. En effet, si l'identification de l'odeur résulte d'un processus visuel, il est logique que l'odeur soit identifiée en utilisant des descripteurs visuels », p. 318.

⁴ Ahmad Qureshy et al., « Functional Mapping of Human Brain in Olfactory Processing : A PET Study », *Journal of Neurophysiology*, 2000, 84, pp. 1 656-1 666.

ble »¹, comme le confirment les données ethnographiques recueillies auprès de diverses professions où s'exerce une compétence olfactive.

Données ethnographiques

J'ai recueilli de nombreux exemples de verbalisation des odeurs, tous en rapport avec la discussion de l'hypothèse Sapir-Whorf, au cours d'entretiens de une à deux heures auprès de représentants de diverses professions : sapeurs-pompiers, infirmières, médecins légistes, œnologues, sommeliers, cuisiniers et parfumeurs, thanatopracteurs, employés de la morgue, fossoyeurs². Les données que je vais utiliser ici ne concernent que les œnologues, les sommeliers et, aussi, les cuisiniers qui, bien entendu, ne sont pas étrangers au thème qui nous réunit : le vin.

Chez tous ces professionnels, les odeurs sont dénommées avec difficulté. Évoquant son aptitude à déceler des problèmes de vinification grâce à son odorat, un de mes informateurs, œnologue, déclare : « à l'usage, je me suis rendu compte que j'arrivais relativement bien à détecter quelque chose que je ne décris pas forcément bien. C'est le problème. Je ne sais pas forcément mettre des mots, mais je sais qu'il y a une odeur qui est de l'ordre de l'anormal ». Les cuisiniers qui tentent de décrire les odeurs éprouvent la même gêne. « En sentant, on sait, mais c'est difficile de décrire », affirme l'un d'entre eux. Les odeurs, déclare un autre chef, « on ne peut pas les montrer comme les couleurs ». C'est sans doute pour cette raison que la signification des descripteurs reste plutôt hermétique pour le non-spécialiste. On comprend aisément que la truffe ait « une odeur de sous-bois », une « note pétrolée », presque de l'humus ou « un minéral très prononcé. » Mais que penser de la description d'une bonne tomate qui, m'a-t-on dit, sent « l'élégance, la vérité, l'honnêteté » ?

Parfois, la description semble correspondre à une idée très précise de l'odeur sans que, pour autant, aucun terme univoque ne s'impose pour en rendre compte. J'ai cité, en introduction, une description du Braquet par un œnologue varois. Décrivant une liqueur de chocolat blanc, un sommelier d'Antibes me disait qu'elle évoquait pour lui « l'odeur de poil de chien mouillé ». Un autre œnologue, à propos de problèmes de déviation acétique dans la cave d'un de ses clients, essaye ainsi de décrire cette odeur : « ça serait des odeurs de la famille d'un oignon qui commence un petit peu à s'abîmer, donc on est sur des problèmes de la famille des odeurs de réduit, un petit peu souffrées, mais avec un côté un peu âcre, une certaine âcreté dans le nez. C'est touffu un peu comme perception, ce serait de la famille de l'ail ou de l'oignon qui est en train de pourrir un peu ».

¹ Ernst Cassirer, *La philosophie des formes symboliques. 3. La phénoménologie de la connaissance.*, Paris, Minuit, 1972, pp. 150-151.

² Joël Candau, *Mémoire et expériences olfactives*, Paris, PUF, 2000, VI + 161 p.

Ici, on le voit, une description originale s'efforce d'habiller du mieux possible une sensation qui paraît presque indicible. Le vocabulaire utilisé par un autre œnologue pour caractériser les vins du domaine dans lequel il travaille en donne une nouvelle illustration : « *sur nos produits, on a le caractère de pamplemousse, pêche blanche, ensuite on a des caractères de fruits rouges, mais là c'est assez complexe, sous-bois, quand on passe sur des rouges par exemple ou sur des vins blancs, foin coupé, ça revient souvent, on a des notes chocolatées, épicées, réglisse, poivron vert* ».

Dans certains cas, néanmoins, le cheminement qui va de la sensation au mot est tortueux. « *On part sur une idée, affirme un sommelier, on dit : tiens, ça sent la pâte de coing un jour de printemps, et puis ça y est, on se met à y croire soi-même* ». Ici, l'idée préalable ne se donne-t-elle pas d'emblée sous une forme lexicalisée – l'idée de « *la pâte de coing* » – qui, dans une certaine mesure, va induire la perception ?

En définitive, la saillance perceptive l'emporte-t-elle sur le langage ? Abstraction faite de la dernière observation, les données que je viens de produire incitent à répondre par l'affirmative. En premier lieu, je dois rappeler une caractéristique de l'expérience olfactive dont ces données ne rendent pas compte : toutes les odeurs perçues ne sont pas nommées. Beaucoup, en effet, restent à un niveau infraverbal, pour trois raisons principalement. La première est générale : les capacités sensorielles humaines « *peuvent enregistrer bien plus d'informations que ne peuvent en traiter les capacités conceptuelles centrales* »¹. Il en résulte que « *le grain du contenu perceptif* » semble plus fin « *que celui du contenu conceptuel* »². En second lieu, le langage naturel des odeurs, comme tout langage, est constitué d'un ensemble d'unités discrètes. Comment, dans ces conditions, pourrait-il restituer fidèlement l'intégralité d'une expérience olfactive et sapide complexe³ qui est le produit d'un continuum de perceptions⁴ ? La dernière raison tient à la nature du lexique olfactif : donner un nom à une

¹ Dan Sperber, Deirdre Wilson, *La pertinence. Communication et cognition*, Paris, Editions de Minuit, 1989, p. 78.

² Pascal Engel, « Le contenu de la perception est-il conceptuel ? » in J. Bouveresse et J.-J. Rosat, *op. cit.*, p. 249.

³ À titre d'exemple, il peut y avoir plusieurs centaines de composants dans la fraction volatile d'un vin.

⁴ L'utilisation de descripteurs par définition discrets n'interdit pas une perception plus fine du continuum. De la même manière que je peux affirmer que deux nuances d'orange appartiennent à la même catégorie (parce que j'ai l'habitude d'utiliser un unique descripteur – "orange" – pour désigner ces deux nuances), tout en étant parfaitement capable de conceptualiser la différence entre les deux nuances, il m'est possible de qualifier deux odeurs d'"épaisses", tout en distinguant conceptuellement les deux formes olfactives rangées sous ce descripteur. Il n'y a donc pas nécessairement une correspondance entre la perception des stimuli et leur codage verbal ce qui, bien sûr, contredit l'hypothèse Sapir-Whorf.

odeur, c'est l'abstraire de l'expérience sensorielle primordiale, et cette abstraction ne va pas de soi quand les outils conceptuels (le vocabulaire) sont inexistantes ou imprécis. Ainsi, plusieurs de mes informateurs confirmeront les propos du cuisinier cité ci-dessus : « *on sait, mais c'est difficile de décrire* » Incontestablement, il y a là un déni de l'hypothèse Sapir-Whorf.

Pour autant, ces informateurs restent rarement muets quand ils rencontrent ce type de difficultés. Comment s'en sortent-ils ? De manière très simple : ils "inventent" le langage au moment même où ils tentent de décrire leurs sensations. Quand les mots ont du mal à embrayer sur un référent, tout se passe comme si le processus de production langagière cherchait une issue dans une prolifération lexicale plus ou moins contrôlée, hypothèse qui paraît confortée par une recherche récente sur la dégustation descriptive ¹ : les non-experts semblent moins embarrassés que les professionnels pour dénommer les arômes des vins car ils utilisent leurs propres termes au lieu de sélectionner le mot adéquat entre le grand nombre d'étiquettes olfactives au moyen desquelles l'expert emmagasine ses souvenirs perceptifs. Lorsqu'un premier terme n'est pas jugé satisfaisant, les non-experts balaisent le champ lexical sans se préoccuper de l'adéquation des descripteurs évoqués avec ceux qui ont été utilisés lors d'expériences olfactives antérieures. Moins entravés que les experts par un lexique normalisé, ils parviennent à mieux explorer toutes les ressources du langage et, par ce fait même, augmentent leurs chances d'arriver à une description satisfaisante (du point de vue de l'interaction sociale) de leur sensation. En outre, le vocabulaire utilisé par des novices est souvent bien plus riche que les stimuli qu'ils sont en mesure de percevoir, selon l'avis des professionnels de la dégustation. Le fait que la verbalisation (la description) excède dans ce cas les propriétés organoleptiques du produit au point de s'en affranchir est peu compatible avec l'hypothèse whorfienne d'une correspondance étroite entre les perceptions et les catégories linguistiques, les premières étant supposées enfermées dans les secondes. Ici encore, les odeurs sont pensées avant d'être verbalisées au terme de plusieurs essais et erreurs.

Par ailleurs (comme je l'ai déjà noté), le sens de l'odorat, par nature multisensoriel ², l'est aussi massivement au niveau lexical. Chez la plupart de mes informateurs, la description olfactive emprunte aux autres sens. Les sommeliers, on le sait, font intervenir la vision (la robe), le toucher (le volume en bouche, « *gras, riche et opulent* » ou bien « *fluide et mince* ») et bien sûr le goût proprement dit. Dans les métiers de bouche, la description

¹ W. V. Parr, D. Heatherbell, K. G. White, « Demystifying Wine Expertise : Olfactory Threshold, Perceptual Skill and Semantic Memory in Expert and Novice Wine Judges », *Chemical Senses*, 2002, 27, pp. 747-755.

² Avery N. Gilbert, Robyn Martin, Sarah E. Kemp, « Cross-modal correspondence between vision and olfaction : the color of smells », *The American Journal of Psychology*, 1996, vol. 109, pp. 335-351. On sait, par ailleurs, que le goût emprunte la voie rétronasale

synesthésique est parfois très subtile ¹ : des « notes » de miel ou de résine, des « touches » de fleur ou de champignon, une « pointe » de truffe, des odeurs de fruits rouges « presque » confiturés, etc. La perception revêt un caractère impressionniste : un de mes informateurs, sommelier, assimile explicitement sa description à une toile de peintre sur laquelle il place ses couleurs – ses notes – en respectant les règles de l'art pictural (l'équilibre, la symétrie, les plans, les nuances, l'harmonie d'ensemble, etc.) mais en laissant aussi pleinement jouer son imagination. Au fond, ceci suggère qu'il n'y a pas d'acte sensoriel ! Seuls existent des actes multisensoriels ². Toute expérience du monde, en effet, fait intervenir plusieurs sens. Or, l'existence d'un véritable langage multisensoriel fait défaut, condition pourtant nécessaire, là encore, pour valider l'hypothèse Sapir-Whorf.

Jusqu'ici, tous mes arguments plaident donc en faveur d'une incompatibilité entre l'expérience olfactive et l'hypothèse Sapir-Whorf, tant dans sa version forte que faible. Toutefois, d'autres éléments de l'enquête incitent à adopter une position nuancée vis-à-vis de la dernière version. D'une part, dans certaines professions au moins (parfumeurs-compositeurs, œnologues, sommeliers, cuisiniers peut-être), la description des odeurs fait l'objet de « termes socialement négociés » qui paraissent contribuer à une convergence relative des perceptions. Ainsi, un œnologue m'a déclaré : « *Le vocabulaire vient lorsqu'il y a échange, échange de perceptions, échange d'appréciations* », par exemple lors de séances collectives de dégustation. L'objectif, peut-on supposer, est de se mettre au diapason olfactif dans le cadre d'un travail d'équipe au cours duquel ils s'efforcent tout autant de « stabiliser » un lexique que d'harmoniser ce que Changeux appelle « *les bases de données sémantiques de cerveaux individuels différents* » ³. Pour employer un langage photographique, il y a un « cadrage » sensoriel, une orientation, une focalisation, une « mise au point » progressivement partagés par ceux qui cherchent à vivre ensemble la même expérience olfactive. Cette « mise au point » lexicale facilite le repérage des confluences entre de multiples signaux olfactifs, puis aide à construire des physionomies, des formes olfactives pertinentes pour l'exercice du métier : la note « boisée », « confiturée », « chocolatée », « épicée », etc. D'un point de vue anthropologique, l'intérêt de cette opération est considérable puisqu'elle permet aux référents conceptuels de se rapprocher, voire d'être partagés par un

¹ Sur ce point, voir Sylvie Normand, *Les mots de la dégustation du champagne*, Paris, CNRS, 2002, 222 p. : elle met en évidence la prolifération d'adjectifs (souple, vif, nerveux, épais) dans le langage de la dégustation, complétés par l'usage d'adverbes (très, un peu, moins) qui les font varier en intensité

² Joël Candau, « L'odeur médiane du couvre-lit de tante Léonie », *VOIR [barré]*, n° 28-29, automne 2004.

³ Jean-Pierre Changeux, *L'Homme de vérité*, Paris, Odile Jacob, 2002, p. 182. Hilary Putnam pourrait parler à ce propos d'une « bonne pratique interprétative », qui présuppose « une compréhension sophistiquée de la manière dont les mots sont utilisés par la communauté dont on est en train d'interpréter les mots » (*Représentation et réalité*, Paris, Gallimard, 1990, p. 195).

groupe de locuteurs, satisfaisant ainsi à une définition bourgeoise du langage¹. Les sensations se structurent alors d'autant plus facilement sur un fond de paysage commun que se produit un effet de conformité avec le groupe², véhiculé évidemment par le langage. Pour ces diverses raisons, il ne paraît pas absurde de supposer que, dans un certain nombre de cas, la perception ne s'achève qu'après la dénomination. Lors des entretiens, d'ailleurs, l'identification d'une odeur annonçait souvent la libération du discours : elle semblait faire sauter un verrou et ouvrir ainsi l'accès de mes informateurs à une conscience (une perception) plus claire du stimulus. Si cela était confirmé, ce qui suppose des procédures expérimentales qui n'étaient pas prévues dans la recherche dont je rends compte ici, ceci signifierait que, pour une part, la dénomination participe de la perception et ne vient pas toujours s'associer « *après coup et comme par accident* »³ au contenu de la sensation. Elle contribuerait dans ce cas à informer l'entrée sensorielle⁴. J'ajouterai, pour conclure sur ce point, que cette influence relative du langage sur la perception s'affirme sans doute principalement en présence des stimuli odorants situés du côté agréable de l'espace olfactif et reste inopérante avec toutes les autres odeurs pour lesquelles le vocabulaire semble totalement sur-déterminé par les stimuli.

Conclusion

Dès que l'on voit dans le langage une adaptation biologique servant à communiquer des informations, écrit Pinker, « *il n'est plus aussi tentant de considérer qu'il modèle insidieusement nos pensées, ce qui [...] est faux* »⁵. L'odorat est un sens primitif et précoce et, depuis l'origine de l'espèce, les hommes ont eu à traiter des informations olfactives parfois vitales pour leur survie. Sous la forme probable d'un « *mentaux* », le traitement de ces informations a précédé le langage qui, auxiliaire précieux, a permis ensuite de les communiquer et de les partager. Le descripteur est mis au service (un véritable "service social") de l'odeur perçue qu'il n'a pas le pouvoir de modifier, en tout cas de manière significative, et ceci d'autant moins que, en situation d'interlocution, le langage naturel des odeurs est

¹ « *Les mots sont des symboles qui supposent une mémoire partagée* », « El congreso » in Jorge Luis Borges, *Obras completas *** 1975-1985*, Barcelone, María Kodama y Emecé Editores, 1989, p. 31 (ma traduction).

² F. Brochet, D. Dubourdieu, « Wine Descriptive Language Supports Cognitive Specificity of Chemical Senses », *Brain and Language*, 2001, 77, p. 192.

³ E. Cassirer, *op. cit.*, p. 90.

⁴ Position que défend Philippe de Lara : « *Le vin n'a pas le même goût pour qui a cinq mots pour le décrire et pour qui en a cent. Une expression plus articulée modifie, enrichit ce qu'elle exprime* » (in Charles Taylor, *La liberté des modernes*, Paris, PUF, 1997, p. 5).

⁵ S. Pinker, *op. cit.*, p. 17.

souvent inattendu. Dès lors, le partage de la signification associée aux descripteurs devient hasardeux, les conditions assurant la réussite de la communication ne sont pas optimales, l'adhésion sémantique aux énoncés est problématique, et l'échange linguistique précaire, à tendance babélienne. Par ailleurs, ce langage apparaît comme obéissant à une logique propre qui s'efforce, avec plus ou moins de succès, de "coller" *a posteriori* à la perception olfactive. Certes, comme je l'ai suggéré dans la dernière partie de cette communication, une influence de l'encodage verbal sur cette perception n'est pas à exclure ¹. Cependant, il faut se garder de l'exagérer. D'une part, elle n'est probablement pas aussi impérieuse que dans d'autres registres sensoriels. D'autre part, elle est très vite limitée par la puissance de nombreux stimuli olfactifs. À Montpellier, la direction du service des égouts tente de promouvoir un vocabulaire euphémisé chez les égoutiers qui, traditionnellement, usent de mots très crus. Pourtant, dit l'un d'eux, « *ce n'est pas parce que t'appelles plus la merde par son nom qu'elle changera d'odeur* » ². Peut-on trouver un meilleur argument contre l'hypothèse Sapir-Whorf que cette assertion certes fort prosaïque mais aux échos néanmoins shakespeariens ?

« *What's in a name ? That which we call a rose
By any other word would smell as sweet* »

Roméo et Juliette, *Acte 2, Scène 2*

¹ Je mentionne deux pistes que je n'ai pu explorer dans cet article. Quand deux descripteurs sont associés par deux locuteurs différents au même stimulus, ne peut-on imaginer l'induction d'une différence, même très légère, de la perception ? On peut justifier cette question en s'appuyant sur les thèses du holisme de signification : le signifié de chaque terme singulier ne peut être apprécié que dans les relations qu'il entretient avec l'écheveau de tous les termes constitutifs d'un espace sémantique. Par ailleurs, lorsqu'un dégustateur décrit un vin blanc ou un vin rouge à l'aide de produits associés à ces couleurs, va-t-il chercher le vocabulaire associé à la couleur du vin pour décrire *a posteriori* une perception qui a d'abord la forme d'une image olfactive comme le suggèrent G. Morrot et al. (*op. cit.*, p. 317), ou bien ce vocabulaire induit par la couleur structure-t-il la perception olfactive qui se donnerait alors d'emblée comme une représentation verbale ?

² Agnès Jeanjean, « Les égoutiers de Montpellier : mots crus et mots propres », *Ethnologie française*, XXIX, 1999, 4, p. 612. Gottlob Frege écrit à ce propos : « *c'est tout comme si on voulait distinguer la violette odorante de la viola odora parce que ces noms sonnent différemment. La différence des désignations n'est pas une raison suffisante pour qu'il y ait différence du désigné* » (*Écrits logiques et philosophiques*, Paris, Seuil, 1971, p. 82). David Howes fait une observation similaire. « *L'odeur d'un cheval reste la même, note-t-il, si le cheval est appelé "cheval" ou "horse" ou "Pferd" ou "equos"* » (« Le sens sans parole : vers une anthropologie de l'odorat », *Anthropologie et sociétés*, 1986, vol. 10, n° 3, p. 30).