



**HAL**  
open science

## Le proche et le lointain

Sophie A. de Beaune

► **To cite this version:**

Sophie A. de Beaune. Le proche et le lointain : Sensory perceptions in prehistory. *L'Homme. Revue française d'anthropologie*, 2018, 227-228, pp.69-100. halshs-03821021

**HAL Id: halshs-03821021**

**<https://shs.hal.science/halshs-03821021>**

Submitted on 19 Oct 2022

**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.

# Le proche et le lointain

## La perception sensorielle en préhistoire

**Sophie A. de Beaune**

*« Depuis sa petite enfance, il est familier par toucher autant que par vue des espèces végétales, chacune habillée d'une écorce rugueuse ou lisse, d'une peau poilue ou non, et pareil pour leurs feuilles, épines, graines ou fruits, son corps habitué à presque toutes entre lesquelles il a vécu. Sur les écorces ma main rejoint la sienne, ma main est la sienne, par le biais d'une sensation forcément identique au contact du râpeux, des entailles, ou du lisse tendu, de l'uni, qui distinguent les espèces » (Trassard 2000 : 30).*

**L**ES LIENS entre l'anthropologie biologique, l'ethnologie et la préhistoire se sont peu à peu distendus au cours de l'histoire intellectuelle et institutionnelle de ces trois disciplines (Bocquet-Appel, Formoso & Stépanoff 2017), mais elles partagent cependant encore un grand nombre de questionnements. Nous verrons ici que les interrogations sur les perceptions sensorielles des populations du passé intéressent chacune de ces disciplines, auxquelles il faut ajouter l'histoire. Il est en effet illusoire de prétendre séparer le culturel et le biologique tant ils sont intimement mêlés dans nos comportements. Le présent article illustre en quelque sorte la volonté de Jean-Pierre Bocquet-Appel et de ses collègues de faire converger ces disciplines (*Ibid.*).

Tenter de retrouver une part même modeste des perceptions sensorielles des hommes et des femmes de la préhistoire se heurte à deux obstacles principaux, communs aux autres disciplines évoquées ici, mais qui se présentent à elles d'une façon spécifique. Le premier est lié à la variabilité des constructions sensorielles dans les sociétés et à la question de l'existence d'un fonds commun à toute l'humanité. Existe-t-il une commune humanité et, si oui, à partir de quel seuil d'homínisation peut-on considérer qu'elle est en place? Le second obstacle concerne la difficulté à reconstituer les sensations pour des périodes aussi lointaines. Jean-Louis Trassard le fait dans le texte placé ici en exergue en usant de sa liberté d'écrivain, mais les préhistoriens ont-ils les moyens d'en faire autant? Nous proposons dans cet article des pistes de réflexion fondées sur l'analyse de divers témoins archéologiques allant au-delà d'une simple étude morphotypologique et technologique classique.

## La question d'une commune humanité

70

Bien des anthropologues ont souligné combien l'expérience sensorielle varie d'une société à l'autre, ou, plus exactement, la signification et l'importance relative que chaque société donne à tel ou tel sens (Stoller 1989, 1997 ; Classen 1993, 1997, 2005 ; Classen & Howes 2014). La variabilité observée reflète la manière dont les sociétés structurent leur expérience sensorielle. C'est la façon dont les sens se combinent, leur « combinatoire », qui diffère selon les personnes ou les sociétés (Howes 1990). Alain Corbin a, par exemple, montré comment les seuils de tolérance olfactive et auditive se sont modifiés au cours des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles (Corbin 1982, 1994). Si les perceptions sensorielles varient en fonction de l'univers social dans lequel elles baignent, il en est de même de leur hiérarchie. Tandis que nous pensons le monde en Occident à partir de modèles visuels, cela n'est pas le cas dans d'autres populations, comme chez les Ongees des îles Andaman pour qui l'odeur est un principe d'ordonnement de la vie (Classen 1993 ; Classen, Howes & Synnott 1994).

Mais si chaque société élabore un modèle sensoriel différent, la perception sensorielle est bien la même pour tous les humains. Le processus perceptif comporte trois composantes principales : 1) la stimulation, de nature physique, qui est liée à l'information contenue dans l'environnement ; 2) le système sensoriel, de nature physiologique, qui forme l'interface entre les stimuli et la sensation ; 3) la perception ou les sensations, qui représentent le volet psychologique du processus.

« Alors que le stimulus n'est qu'une énergie physique, la sensation ne se définit que par sa magnitude (ou intensité) et sa qualité. C'est l'inférence perceptive qui, en combinant les sensations avec des représentations, construira le perceptif » (Delorme 2003).

Puisque nous faisons tous physiologiquement partie de la même espèce, nos organes des sens réagissent de la même manière à un stimulus équivalent, mais nos perceptions sensorielles peuvent varier au niveau individuel ou collectif. Ainsi, selon Günther Ohloff et Alan F. Thomas, les *Homo sapiens* mâles apprécieraient davantage l'odeur du musc et de la civette en raison de la similitude structurelle entre la civettone et l'androstérone, hormone sexuelle mâle (1971 : 225). Des facteurs non perceptifs tels que les besoins, les valeurs, la personnalité, la pression sociale, la culture (etc.) peuvent intervenir dans le processus perceptif. Les ethnologues et les historiens ont largement étudié la dimension culturelle de la perception (Corbin 1990)<sup>1</sup>.

1. Cf. aussi Marie-Luce Gélard (2016) pour une synthèse récente sur les recherches en histoire et anthropologie des sens.

Günther Ohloff et Alan F. Thomas (1971) ont également montré, à propos des goûts et des odeurs, que *Homo sapiens* partage avec l'ensemble des autres vertébrés une même structure olfactive et une sensibilité plus grande à l'amertume qu'aux autres goûts. La grimace des bébés exprimant l'aversion de l'amertume serait innée, comme les autres réflexes gusto-faciaux. On note pourtant de grandes variations individuelles de sensibilité à l'amertume (Dupire 1987) et on sait aujourd'hui que les nouveaux-nés marquent des préférences dès la naissance, liées au milieu amniotique dans lequel ils ont baigné, lequel reflète l'univers odorant de la mère (Streri 2017). David Le Breton résume assez bien cette apparente contradiction :

« L'anthropologie des sens repose sur l'idée que les perceptions sensorielles ne relèvent pas seulement d'une physiologie mais d'abord d'une orientation culturelle laissant une marge à la sensibilité individuelle. Dans une même communauté, elles varient d'un individu à l'autre, mais elles s'accordent à peu près sur l'essentiel. Au-delà des significations personnelles insérées dans une appartenance sociale se dégagent des significations plus larges, des logiques d'humanité (des anthropologiques) qui réunissent des hommes de sociétés différentes dans leur sensibilité au monde » (2006 : 16).

L'existence de ces « logiques d'humanité » n'est pas incompatible avec le fait que les perceptions sont conditionnées socialement et que certains individus peuvent avoir naturellement une sensibilité particulière, sensibilité pouvant aussi avoir été acquise par apprentissage comme c'est le cas des musiciens qui apprennent à produire du rythme ou à discriminer les sons.

Cette variabilité du rapport au sensible ne nous condamne cependant pas à l'échec : après tout, l'ethnologue et l'historien, qui, sur ce point, sont logés à la même enseigne que le préhistorien, ne font rien d'autre que se livrer à des reconstitutions de ce genre. Mais, nous rétorquera-t-on, c'est que la distance temporelle qui les sépare de leur objet d'étude est loin d'être aussi importante qu'elle l'est pour le préhistorien. Dont acte, mais regardons d'un peu plus près la disposition d'âme qui anime ces deux collègues. L'ethnologue, si sensible qu'il soit à ce qui le sépare de ses hôtes, et si portés que soient certains d'entre eux à les voir comme « autres », les considère spontanément comme ses semblables lorsqu'il oublie ses options théoriques pour interagir avec eux, leur attribuant, parfois sans y prendre garde, des sensations, des intentions et des volitions comparables aux siennes (Lenclud 2009). Et l'historien fait la même chose, bien que, dans son cas, on ne puisse parler d'interaction (Farge 2016). En un mot, l'un et l'autre sont animés à l'égard des hommes qu'ils étudient d'un sentiment de commune humanité qui va tellement de soi pour eux que, bien souvent, ils n'en prennent pas conscience. Or, y a-t-il un seul préhistorien qui, interrogé sur la présence

en lui de ce sentiment, répondrait par la négative? Aucun, sans doute, car la préhistoire ne serait tout bonnement pas possible en son absence<sup>2</sup>.

Précisons, pour éviter tout malentendu, que l'adhésion au principe de commune humanité, sans laquelle aucune de nos disciplines ne pourrait se concevoir, n'implique évidemment pas qu'on imagine que les cultures (ou les sociétés) auxquelles elles s'intéressent souscrivent elles-mêmes à ce principe. Louis Dumont avait développé cette idée dans une terminologie un peu différente en faisant remarquer que, s'il est vrai que l'anthropologie n'a pu apparaître qu'à partir du moment où l'individualisme (étant entendu que ce qu'il appelle « individualisme » suppose nécessairement l'adhésion à l'hypothèse de commune humanité) est devenu la valeur dominante, l'anthropologue ne doit pas oublier que l'immense majorité des sociétés qu'il scrute ne promeut pas cette valeur (Dumont 1983 : chap. VI). Et il renchérisait en ajoutant que « dire "anthropologie", c'est "poser l'unité du genre humain" » (*Ibid.* : 191). Pour ce qui est de la préhistoire, s'il n'existait pas un fonds commun partagé par l'ensemble des *Homo sapiens*, je dirais de manière un peu provocante que nous ne ferions pas de l'anthropologie et de l'archéologie, mais de l'éthologie et de la paléontologie.

La question même qui m'a servi de point de départ en est l'illustration : je ne me la poserais pas si je ne postulais pas que mes lointains devanciers du Paléolithique éprouvaient ce que *nous* appelons sensations. Si éloignés qu'ils soient de nous dans le temps, l'usage qu'ils faisaient de leurs sens était vraisemblablement le même que celui qu'en font tous nos contemporains, ce qui signifie qu'ils entreraient dans la limite de variabilité de ce qui s'éprouve aujourd'hui de par le monde. C'est précisément l'objectif de cet article : si je peux montrer que ces individus faisaient des choix dictés par des modalités sensorielles (tactiles, olfactives, visuelles, etc.) semblables aux nôtres, je peux alors les considérer comme suffisamment proches de nous pour les inclure dans cette commune humanité.

Mais de qui parle-t-on? Les plus anciens *Homo sapiens* actuellement connus ont vécu il y a 315 000 ans à Djebel Irhoud au Maroc. Ils s'ajoutent à d'autres spécimens identifiés ailleurs en Afrique du Sud et de l'Est, datés entre 250 000 et 350 000 ans. Ces premiers *Homo sapiens*, parfois qualifiés d'*Homo sapiens* archaïques, entrent cependant, du point de vue biologique et cognitif, dans la variabilité des hommes actuels (Hublin *et al.* 2017 ; Richter *et al.* 2017). Leur production technique va bien au-delà d'une simple adaptation à l'environnement, puisqu'elle voit l'émergence

2. Dans un autre domaine du savoir, on pourrait également invoquer la génétique des populations. Si importante que soit la variabilité génétique intra-spécifique, elle ne met pas en cause notre commune appartenance au genre humain, comme le rappelait le titre d'une exposition qui s'était tenue au Musée de l'Homme, dans les années 1980 : « Tous parents tous différents » (cf. Langaney 1992).

de préoccupations non alimentaires, telles que l'usage de pigments il y a quelque 300 000 ans, puis l'apparition d'éléments de parure, des premières formes d'expression esthétiques et de sépultures il y a près de 100 000 ans (Barham 2002 ; D'Errico *et al.* 2003). De très nombreuses hypothèses ont été avancées sur la question de l'émergence de la cognition moderne, les auteurs étant partagés entre une évolution continue et graduelle des aptitudes cognitives ou, au contraire, une rupture distinguant *Homo sapiens* de ses prédécesseurs. Depuis une trentaine d'années, cette question a été abordée à travers le prisme de très nombreuses thématiques, dont l'invention des outils, l'émergence du langage, du « symbolique », de la théorie de l'esprit, du raisonnement analogique ou l'extension des capacités mnésiques, pour n'en citer que quelques-unes<sup>3</sup>.

Pourtant, personne ne paraît s'être intéressé à l'évolution des perceptions sensorielles. Cela peut être lié au fait que nous savons peu de chose sur le mode de vie des hominins les plus anciens. Rappelons que les hominins sont les seuls Primates à avoir développé la bipédie et qu'ils regroupent tous les fossiles du genre *Homo*, l'homme actuel, les Australopithèques et les fossiles apparentés. C'est précisément parce que nous ne pouvons pas faire d'inférence pour les périodes antérieures à l'émergence d'*Homo sapiens*, il y a donc quelque 300 000 ans, que la vie quotidienne de ces époques est si difficile à appréhender, et pas (seulement) à cause de la raréfaction des vestiges<sup>4</sup>. Il est d'ailleurs vraisemblable que le mode de vie et l'organisation sociale des premiers hominins aient été plus proches de ceux des grands singes actuels que de l'homme moderne. Leur perception est donc tout à fait hors de portée. Pour mieux comprendre cela, songeons à ce que Gérard Lenclud disait de l'odorat : « les odeurs sont un produit de notre appareil olfactif. En conséquence, le monde humain des odeurs est seul de son espèce ; inutile de chercher à savoir ce que flaire notre chien ! » (2006 : 9). Toute la difficulté consiste à déterminer le seuil à partir duquel ces êtres sont devenus suffisamment proches de nous pour cesser de relever des seuls paléontologues et éthologues, et pour que nous puissions commencer à être animés à leur égard du sentiment de commune humanité évoqué plus haut.

Cela met le préhistorien, du moins lorsqu'il travaille sur les périodes très anciennes, dans une position qui est un peu l'inverse de celle de ses confrères ethnologues ou historiens. Ceux-ci sont professionnellement sensibles à la variation. Pour eux, l'homme est avant tout cet être historique qui appartient

3. Cf. entre autres : Merlin Donald (1991) ; Steven Mithen (1996) ; John Bradshaw (1997) ; Michael Tomasello (1999) ; Peter Gärdenfors (2004) ; Clive Gamble (2007) ; Sophie A. de Beaune, Frederick L. Coolidge & Thomas Wynn, eds (2009) ; Frederick L. Coolidge & Thomas Wynn (2009). Voir aussi, pour une brève synthèse, Sophie A. de Beaune (2011).

4. Pour une synthèse récente, cf. Sophie A. de Beaune & Antoine Balzeau (2016).

à une époque et à un milieu dont les idées et les valeurs dictent sa conduite, qu'il en ait conscience ou non. Ils savent certes aussi qu'il est un être de nature et que «le partage d'une même nature par tous les représentants de l'espèce paraît à son tour présupposer, entre autres traits, la détention en commun d'un ensemble de dispositions cognitives ou épistémologiques propre à l'espèce» (Lenclud 2013 : 240), ce que Claude Lévi-Strauss évoquait comme un «capital commun de structures mentales» (1949 : 124), formant peu ou prou le fonds commun de la nature humaine. Mais ils peuvent, le plus souvent, se permettre de laisser cela implicite, tant l'hypothèse de commune humanité va de soi pour eux. Tandis que le préhistorien doit se poser la question de l'humanité des homininés antérieurs à *Homo sapiens* dont il étudie les vestiges. Là, il lui faut serrer ces vestiges d'assez près pour savoir s'ils témoignent de certaines dispositions cognitives communes aux hommes modernes.

C'est pour ces différentes raisons que j'ai choisi de m'en tenir ici à *Homo sapiens*, sans inclure ses prédécesseurs, ce qui ne m'empêchera pas, à l'occasion, de faire allusion à son proche cousin, *Homo neanderthalensis*, disparu il y a environ 28 000 ans. Les connaissances livrées par les paléanthropologues m'autorisent à émettre l'hypothèse que, comme nous et comme n'importe quel vertébré d'ailleurs, les anciens *Homo sapiens* possédaient l'appareil physiologique leur permettant de répondre aux stimuli de leur environnement, et qu'ils les traduisaient en sensations et perceptions. Mais comment, et jusqu'à quel point, les traces infimes dont je dispose m'y donnent-elles accès? C'est le sujet du présent article.

## Retrouver les perceptions sensorielles

Le préhistorien se trouve aux prises avec l'extrême ténuité des traces sur lesquelles il est susceptible de fonder ses hypothèses, et là est précisément le défi qui singularise sa discipline : il travaille sur du quasi-imperceptible. Il doit formuler un certain nombre de propositions au sujet de ces traces, oser prendre le risque de les interpréter. Je pense cependant que cette tâche n'est pas vaine, dès lors qu'on soumet chacune de ces traces aux contrôles que permettent aujourd'hui des disciplines auxiliaires d'une haute technicité, et qu'on s'ouvre à la comparaison avec les apports des autres sciences humaines.

La profession a tendance à partir du principe que ces traces, forcément matérielles, ne peuvent délivrer que des informations d'ordre technique : par exemple, un cercle de pierres autour d'une cuvette pleine de cendres et de débris d'os brûlés signera la présence d'un feu destiné à préparer la cuisine. Peut-on aller plus loin que ces témoignages d'activités matérielles et entreprendre de retrouver les perceptions sensorielles de ces hommes sans verser

dans le roman ? Si oui, à partir de quels indices et de quels présupposés ? Yannis Hamilakis (2013) a déjà cherché à promouvoir une telle archéologie des sens en prenant pour point de départ le cas de l'âge du bronze égéen qu'il connaît bien. À partir des tombes et du mobilier funéraire, il a proposé une sorte de récit, en sacrifiant, de son propre aveu, un peu de la rigueur scientifique pour évoquer les odeurs du mort et des onguents dont il est enduit, l'obscurité, le manque d'espace dans les tombes, le parfum entêtant de l'encens, les boissons distribuées..., bref le rapport sensoriel des vivants à la mort. Sans s'engager dans une telle démarche et en essayant de rester au plus près des vestiges archéologiques, voyons ce que l'on peut proposer pour la préhistoire.

L'archéologie préhistorique ne se contente plus aujourd'hui d'examiner les objets et les structures exhumés. Elle a largement recours aux approches actualistes – ethnoarchéologie et expérimentation –, qui permettent non seulement d'élargir le champ des possibles, mais aussi de proposer des interprétations au plus près du vraisemblable<sup>5</sup>. L'importance des expérimentations a été soulignée par Tim Ingold (2013), qui a largement montré combien le « faire » pouvait aider à mieux saisir l'interaction de l'homme avec la matière et appréhender les savoir-faire du passé.

La première difficulté rencontrée est que notre propre société privilégie la perception visuelle à toute autre, ce qui n'est pas le cas partout. Nous-mêmes sommes sensibles à d'autres perceptions, mais nous les verbalisons rarement. Cela est dû au fait que les « paysages sonores » ou « olfactifs » sont moins stables et moins durables que les paysages visuels, et donc plus difficiles à identifier (Wathelet & Candau 2013). Or, la distinction entre les différents sens est théorique, dans la mesure où nos expériences sensorielles mêlent toujours des sensations de divers ordres qui se juxtaposent. Lorsque nous pénétrons dans une grotte, nous ne sommes pas seulement happés par l'obscurité environnante, nous percevons aussi l'odeur bien particulière qui se dégage du sol terreux et argileux, nous entendons les gouttes d'eau ruisseler en cascade le long des parois. Nous perdons un peu nos repères spatiaux du fait que le sol que nous foulons est inégal et imprévisible, et nous avançons donc à tâtons, sentant au bout de nos doigts la paroi fraîche qui va nous aider à guider nos pas. Chacune des perceptions est toujours baignée dans un environnement multisensoriel, ce que les psychologues cognitivistes appellent l'intermodalité sensorielle. En d'autres termes, tout en étant intégrée dans le processus perceptif global, chaque modalité sensorielle constitue un mode original d'accès au réel et notre perception générale résulte de la participation simultanée et interactive de ces différentes modalités

5. Sur les limites épistémologiques de la préhistoire, cf. Sophie A. de Beaune (2016).



(Streri 1991, 2003). En outre, les modalités sensorielles peuvent s'influencer les unes les autres. Ainsi la couleur peut-elle influencer sur l'identification des saveurs ou des odeurs. Elle pourrait même être associée à certaines dimensions de la perception sonore ou musicale (Boeglin 2003).

Ajoutons que la séparation de nos perceptions en cinq modalités sensorielles distinctes est arbitraire. Dans la Bible hébraïque, il est question de sept façons différentes d'explorer le monde – sept sens – à travers six organes distincts – l'œil, l'oreille, le nez, la bouche, la main et le pied (Avrahami 2012). Les psychologues cognitivistes considèrent d'ailleurs que nous avons plus de cinq sens : l'audition, la vision, le toucher, la kinesthésie, la proprioception, le goût et l'odorat (Streri 2003). C'est donc par pure convention que nous examinerons ici ce que nous pouvons reconstituer de la perception des hommes du Paléolithique à partir des cinq sens traditionnellement reconnus en Occident.

Nous verrons que les maigres données matérielles dont nous disposons sont plus abondantes en ce qui concerne les perceptions tactiles et visuelles que les autres. Cela n'est pas surprenant dans la mesure où le toucher est directement lié à la nature palpable, tangible des matériaux sur lesquels il s'exerce, et que ces matériaux sont parvenus jusqu'à nous. De même, la vue se porte sur des éléments concrets qui existent encore aujourd'hui. En revanche, l'ouïe, l'odorat et le goût sont beaucoup plus difficiles à appréhender, en raison de la nature volatile et éphémère des éléments pour lesquels ils ont été sollicités.

### **Le toucher**

Si la dimension émotionnelle du toucher (Classen 2005) nous est à jamais impénétrable pour le Paléolithique, il est d'autres domaines où il intervient, comme dans les gestes thérapeutiques ou techniques, celui qui nous est le plus accessible. Les traces laissées sur les objets utilisés ou produits par l'homme peuvent, en effet, nous indiquer le geste qui en est à l'origine et nous renseigner sur le toucher exercé sur la matière.

Si ténues que soient les traces (stries, impacts, négatifs d'enlèvement, plages d'usure...), visibles sur les objets de pierre que nous livre la fouille, leur observation nous permet de faire des hypothèses sur les gestes qui les ont produites. Couplée éventuellement à l'expérimentation sur des objets de référence comparables, cette observation fait ressortir que les techniques utilisées pour façonner différentes roches variaient selon la nature de leur matière première (de Beaune 2000). Il apparaît ainsi que le grès, qui est formé de grains agglomérés par un ciment naturel, était travaillé avec des procédés évitant une action violente, comme le raclage, révélé par des stries, ou le polissage, révélé par le poli de la surface obtenue. Les deux techniques n'étaient d'ailleurs pas exclusives : la surface lisse de certains grès à grains

fins, les plus tendres, atteste d'un long polissage dont on devine cependant, à quelques stries résiduelles, qu'il a été précédé d'un façonnage par raclage – et on peut faire le même constat à propos d'autres roches tendres, faciles à travailler par usure, comme la stéatite ou les laves bulleuses. À l'inverse, des roches plus résistantes au choc, telles que le granite ou certains calcaires, étaient mises en forme par martelage ou piquetage, actions dont témoignent des traces d'impacts et des négatifs d'enlèvement plus ou moins importants. Dans cette catégorie, les pierres susceptibles de produire une cassure lisse et conchoïdale (dont la plus célèbre est le silex) doivent être homogènes, isotropes, solides et dures pour qu'on puisse obtenir des éclats et des lames au tranchant acéré. Il fallait forcément, pour sélectionner les meilleurs exemplaires, qu'on les effleure du doigt pour apprécier la pureté du grain et y déceler les imperfections de surface, mais aussi qu'on les soumette à des frappes préalables pour vérifier l'absence d'impuretés à l'intérieur. Dans ce dernier cas, le toucher ne suffisait pas et l'ouïe était également mise à contribution afin d'évaluer la clarté du son renseignant sur la présence ou non de défauts dans la matière (de Beaune 1993). On peut même aller plus loin et supposer que l'odeur de la pierre pouvait aussi orienter le choix de l'artisan, puisque certaines pierres ont une odeur spécifique. On voit là que plusieurs sens étaient sollicités simultanément, sans parler de la vue, indispensable à l'examen de la couleur et du volume de la roche, mais aussi de sa surface pour en mesurer la pureté et l'homogénéité du grain.

Pour ce qui est de l'utilisation de ces outils lithiques, on remarque que les roches dont on a des raisons de penser que les Paléolithiques les ont employées pour polir étaient le plus souvent des roches abrasives, les mieux à même de mordre la matière à égaliser. Lorsque l'action envisagée était un travail de mouture, leur choix s'est porté sur la combinaison de deux roches différentes pour constituer d'une part la meule, d'autre part la molette ou le broyeur, l'un des deux éléments devant être dans une roche abrasive, là encore pour pouvoir mordre la matière et la réduire en poudre. En outre, la sélection des galets se faisait aussi en fonction de leur poids, en particulier pour ceux qui étaient destinés à travailler en percussion lancée, comme les percuteurs ou les maillets (de Beaune 2000).

Par ailleurs, les hommes testaient soigneusement la plasticité de l'argile qu'ils modélaient pour en faire des statuettes animales ou humaines. Pour ce faire, ils la roulaient dans leur main comme le font aujourd'hui les céramistes, ce qui produisait de petits boudins tels que ceux retrouvés sur le sol de la grotte du Tuc d'Audoubert (Ariège). On y a longtemps vu des « phallus rituels », jusqu'à ce qu'un céramiste à qui on faisait visiter la grotte s'écrie que ces boudins étaient exactement semblables à ceux qu'il obtenait lorsqu'il manipulait l'argile pour en tester la qualité (Beasley 1986).

En somme, toutes ces caractéristiques des matières premières travaillées sont donc de celles qui s'apprécient principalement au toucher, mais aussi à la vue et, éventuellement, à l'ouïe : dureté du granite et de certains calcaires, homogénéité, isotropie et dureté des roches cassantes comme le silex, compacité du grès, pulvérulence des roches fragiles qu'un choc peut briser et qui ne se travaillent que par usure, densité, poids, ductilité et malléabilité de l'argile... De la même manière, les plaquettes, galets ou blocs de pierre que l'homme a parfois ramassés pour les utiliser bruts ont été sélectionnés en fonction de leurs dimensions, de leur volume, de leur poids et de leurs formes, certes, mais aussi, et surtout, en fonction de leur texture, c'est-à-dire de la disposition des minéraux qui les constituaient. C'est en effet, selon cette disposition qu'ils avaient la dureté, la rugosité, la résilience, l'abrasivité (etc.) recherchées – toutes caractéristiques qui, là encore, s'apprécient principalement au toucher. Autant de raisons de supposer que les hommes sélectionnaient les roches avant tout en les touchant. Ce qui montre accessoirement que, si la détermination de la composition minéralogique des roches, à laquelle les préhistoriens s'attachent presque exclusivement, est utile pour comprendre leur formation et leur origine géologique, elle n'a pas grand sens, en revanche, pour élucider les choix opérés par les artisans préhistoriques. Ceux-ci s'intéressaient davantage à des caractéristiques directement perceptibles. Le lecteur pourra trouver que ces remarques sont des évidences : on se doute bien que les Paléolithiques ne faisaient pas des choix techniquement absurdes ! Mais, outre que cette évidence montre combien l'hypothèse de commune humanité à leur endroit est spontanée, l'important est ici que nous sommes en mesure d'éprouver physiquement (de toucher du doigt, si je puis dire !) la réalité de cette commune humanité. La roche que je perçois comme rugueuse, lisse, douce, onctueuse, tendre, dure, molle, leur paraissait telle. Notre céramiste de la grotte du Tuc d'Audoubert a sans doute ressenti cette proximité avec plus d'acuité encore : il s'est retrouvé, non seulement face à des semblables, mais aussi face à des confrères.

Haris Procopiou, qui travaille sur les polissoirs de l'âge du bronze égéen, a fait une expérience un peu similaire lorsqu'elle menait une étude comparative auprès de sculpteurs indiens spécialisés dans le polissage des statuettes. À sa stupéfaction, elle a constaté que leur boîte à outils contenait des polissoirs triés en fonction de leur granulométrie, et non pas de leur forme, qui importait peu. Mis en présence des objets préhistoriques que nous sommes fondés à interpréter comme des polissoirs, ces artisans auraient sans doute, tout comme notre céramiste, salué les lointains utilisateurs de ces objets comme d'estimables confrères. Elle a aussi noté qu'ils vérifiaient l'avancement du polissage en testant avec la pulpe du doigt la texture de la surface et la douceur atteinte (Procopiou 2013). Que faisons-nous d'autre lorsque nous passons le papier de verre sur la planche que nous avons à poncer ?

Dans un domaine tout autre, les lampes à graisse utilisées par les hommes du Paléolithique à partir de 40 000 ans témoignent elles aussi d'un certain usage du sens du toucher. Certaines lampes sont munies d'un manche, ce qui permettait de les tenir sans se brûler les doigts, or elles sont toutes en grès à grain fin, un matériau qui conduit particulièrement bien la chaleur. Les lampes en calcaire, en revanche, sont dépourvues de moyen de préhension et devaient être posées dans le creux de la main. Des expériences d'ordre tactile, plutôt désagréables en l'occurrence, leur avaient donc appris à prendre des précautions quand ils maniaient certains matériaux. Ces qualités de conductivité des roches étaient d'ailleurs connues et prises en compte par les Inuits, qui privilégiaient la stéatite pour façonner leurs grandes lampes-fourneaux. Là, la conductivité était recherchée, car elle permettait de maintenir la graisse de phoque chaude sur toute la surface de la lampe (de Beaune 1987).

Non seulement le sentiment de commune humanité prend, dans tout ce qui précède, une épaisseur bien concrète, mais, de plus, voilà autant de cas où le comparatisme ethnographique s'impose comme une évidence. Ce qui est rugueux ou lisse pour les sculpteurs indiens l'était de la même façon pour un Préhistorique ; ce qui était brûlant pour les Inuit, et pour nous-mêmes lorsque nous nous livrons à des expérimentations, l'était aussi pour ce même Préhistorique. S'il faut reconnaître que la résistance à la douleur et à la chaleur est très variable d'un individu à l'autre, le fait que ces hommes aient choisi de confectionner un manche pour les lampes dont la matière première conduisait davantage la chaleur montre qu'ils ont privilégié un certain confort.



### La vue

Les traces fortuites ou intentionnelles que les hommes ont laissées derrière eux dans les grottes – qu'il s'agisse d'empreintes de pas ou de figurations pariétales – nous renseignent sur la manière dont ils ont appréhendé l'espace souterrain et sur leurs choix d'orientation. Par ailleurs, la reconstitution

[Ci-dessus] Lampe sculptée et polie en grès rouge tendre munie d'un manche  
D'abondantes traces charbonneuses attestent de son usage comme lampe à graisse.

Le manche, destiné à la préhension, est relativement préservé.

Grotte des Scilles (Lespugue, Haute-Garonne), Magdalénien, 20 x 10,8 cm  
Musée d'archéologie nationale, n° inv. : MAN 86775 (© Sophie A. de Beaune)

expérimentale des conditions d'éclairage dans lesquelles ils se trouvaient donne une idée de ce qu'ils voyaient et de ce qu'ils ne voyaient pas. Ainsi, dans les grottes ariégeoises de Fontanet, Niaux, Bèdeilhac et du Mas d'Azil, qui totalisent cinq kilomètres de galeries, les hommes ont parcouru tous les conduits débouchant à niveau sur les galeries principales, y compris les plus étroits et les plus malaisés. En revanche, les galeries dont le départ était situé à plus de quatre ou cinq mètres au-dessus du sol de l'époque n'ont jamais été visitées, même quand leur accès était facile. Il paraît raisonnable d'attribuer ce fait à la faible portée de leurs éclairages (Rouzaud 1978). On expliquerait du même coup pourquoi les figurations pariétales excèdent rarement 2 mètres d'envergure – à part quelques taureaux de Lascaux, le cheval de Commarque et la biche d'Altamira qui atteint 2,20 m. Pour tester cette hypothèse, j'ai mesuré la portée lumineuse des lampes à graisse utilisées au Paléolithique. J'ai pour cela fabriqué des lampes expérimentales comparables et pris les mêmes combustibles et les mêmes mèches que ceux dont l'analyse avait révélé la présence sur les lampes paléolithiques. Pour se faire une idée plus précise, une lampe expérimentale a un éclairage de l'ordre de 0,5 à 0,6 lux à 50 cm de la paroi, ce qui équivaut à une grosse bougie. Ces chiffres indiquent que les hommes avaient besoin de plusieurs éclairages pour décorer les parois des grottes. En effet, si une seule lampe pouvait suffire pour se déplacer en grotte, il leur fallait plusieurs lampes ou torches pour éclairer simultanément différents points d'un panneau long de plusieurs mètres (de Beane 1987).

L'ensemble de la grotte devait donc, en dehors du faible halo lumineux produit par les lampes, être plongé dans la pénombre. Et l'ambiance lumineuse obtenue avec les lampes à graisse et les torches était bien différente de celle de nos éclairages modernes puisqu'elles produisaient une lumière chaude, tendant vers l'orangé. Il est possible que certains des très nombreux motifs abstraits qui, aux côtés des animaux peints ou gravés, ornent les grottes aient servi à se repérer dans cette pénombre. C'est en particulier le cas des points et des bâtonnets qu'on a pris l'habitude d'appeler des « ponctuations ». Il se trouve, en effet, que la majorité de ces signes est de couleur rouge, couleur visible en premier lorsque l'œil s'est accoutumé à la pénombre après une longue période passée dans l'obscurité – c'est du reste la raison pour laquelle on utilise aujourd'hui encore le rouge pour les alarmes (*Ibid.*). De tels signes rouges sont nombreux, par exemple à l'extrême fond de la grotte d'Enlène, où des pendants rocheux

#### Lampe expérimentale en calcaire

L'expérimentation permet de retrouver la façon dont fonctionnaient les lampes à graisse et d'évaluer leur portée lumineuse. Expérimentation de Sophie A. de Beane (© Sophie A. de Beane)



ont été badigeonnés de rouge, ou à Niaux avec, sur la droite en arrivant de l'extérieur, ce que l'abbé Breuil avait appelé le « panneau indicateur », couvert de ponctuations au carrefour de plusieurs galeries, ou encore dans la grotte de Fontanet, où les points rouges sont également abondants et où une série de bâtonnets rouges a peut-être été réalisée à dessein pour faciliter la visite (Breuil 1952 ; Clottes 1976 ; Vialou 1991 ; Bégouën *et al.* 1996). Quelques chercheurs, arguant de la faible fréquentation des grottes, ont certes contesté que ces signes aient été des points de repère (Vialou 1986 : 298). Pour tous ceux, nombreux, qui sont de couleur rouge, isolés des autres décors et dont la situation topographique est particulière, à une intersection de galeries ou sur un pendant rocheux dangereux pour la tête, qu'ils aient eu un rôle de signalisation nous semble pourtant l'hypothèse la plus plausible.



**Paroi couverte de signes rouges et noirs réalisés au doigt**

Situé au carrefour de plusieurs grandes galeries, l'abbé Henri Breuil avait baptisé cet ensemble le "panneau indicateur".

Grotte de Niaux (Ariège), Magdalénien (© Jean Clottes)

Exactement comme lorsque nous avons examiné ce qu'il en était de leurs perceptions tactiles, nous voilà donc à nouveau en mesure, à propos de leurs perceptions visuelles, d'éprouver combien les hommes préhistoriques participent à la même humanité que nous : la pénombre dont ils étaient contraints de s'accommoder était celle-là même qui s'étendait au-delà du faible halo de lumière que m'ont fourni mes lampes expérimentales ; et la couleur qu'ils privilégiaient pour se repérer dans cette pénombre était peu ou prou identique à celle que nous adoptons pour les systèmes de repérage dans nos caves ou nos garages.

Est-il maintenant possible de sortir de la pénombre des grottes et d'en dire plus sur la façon dont les Préhistoriques percevaient les couleurs ? Entendons-nous d'abord, avant d'envisager d'y répondre, sur le sens à donner à cette question. S'il s'agit de savoir quelle était leur aptitude à discriminer les couleurs, il paraît raisonnable de penser, puisque leur appareil perceptif ne pouvait être que le même que le nôtre, que cette aptitude entrerait dans la limite de la variabilité actuelle. Le mécanisme physiologique de la vision des couleurs est maintenant bien connu – nous savons « ce qu'est la lumière, comment ce stimulus est capté et transformé au niveau de la rétine et comment l'influx nerveux qui en résulte est transmis depuis les récepteurs rétiniens jusqu'aux aires visuelles du cortex cérébral » (Boeglin 2003 : 126). Dans les années 1930, des chercheurs ont effectué des tests, sous l'égide de la Compagnie internationale de l'éclairage, à partir d'un panel de plusieurs milliers de personnes, et en ont conclu qu'un être humain pouvait distinguer avec certitude une centaine de nuances par couleur primaire, jusqu'à 200 pour des individus à l'acuité visuelle particulièrement fine<sup>6</sup>. Mais encore faudrait-il se demander lesquelles, sur cette centaine ou plus de nuances, leur paraissaient *significativement* distinctes. Un individu soumis à des tests pourra peut-être discerner plusieurs dizaines de nuances entrant dans la catégorie de ce qu'il appelle « rouge », et même spécifier que certaines sont plutôt du vermillon, du carmin, du cramoisi (etc.), il n'en reste pas moins que d'autres ne seront jamais pour lui que, par exemple, des variantes de carmin.

La question de savoir s'il existe des variations culturelles dans la perception des couleurs a été discutée et, à quelques rares exceptions près (Bornstein 1973), les spécialistes s'accordent aujourd'hui à penser que la catégorisation des couleurs ne fait que refléter des dénominations différentes (Hardin &

6. Ces auteurs en concluent que, en théorie, l'homme pourrait percevoir 8 millions de couleurs différentes (200x200x200). Leur « raisonnement » ne me convainc guère. Mettons qu'un individu puisse distinguer 200 nuances pour chacune des trois couleurs primaires, sera-t-il capable pour autant de distinguer tous les 200<sup>3</sup> mélanges possibles de ces nuances ? La chose demanderait au moins à être testée et je doute que ce soit techniquement possible. Sur la physiologie de la vision des couleurs, cf. Paul Kowaliski (1978) et John Boeglin (2003). Voir aussi le site du « Guide de la gestion des couleurs » par Arnaud Frich : <https://www.guide-gestion-des-couleurs.com/oeil-perception-couleurs.html>

Maffi 1997). Il est naturel d'évoquer ici l'étude de Brent Berlin et Paul Kay (1969), qui ont établi, à partir de l'analyse de plusieurs dizaines de langues de par le monde, que les noms désignant des couleurs de base sont universels, mais que ces termes s'organisent selon une certaine hiérarchie. Lorsqu'une langue ne possède que deux termes, leurs champs sémantiques respectifs regroupent, d'une part, les teintes sombres et froides, dont le noir (ou, plus exactement, ce que nous appelons « noir ») et, d'autre part, les teintes claires et chaudes, dont notre « blanc ». Lorsqu'il existe un troisième terme, il oppose ce qui est vivement coloré (dont notre « rouge ») aux teintes plus ternes désignées par les deux premiers termes. Le quatrième terme, lorsqu'il n'y en a que quatre, se rapproche soit de notre « vert », soit de notre « jaune ». Lorsqu'il y a cinq termes, c'est que la langue distingue le vert et le jaune, etc. Cette étude a été beaucoup critiquée, mais l'idée que la façon dont les langues organisent les termes de base dénotant les couleurs est très contrainte reste acquise (Jraissati 2009 ; Loreto, Mukherjee & Tria 2012). Précisons qu'il ne s'agit plus seulement d'aptitude à discriminer les couleurs, mais de la manière dont une langue retient certaines distinctions comme pertinentes et en néglige d'autres, dont rien n'exclut cependant que les locuteurs soient capables de les percevoir. Ainsi, ceux qui affirment que les Grecs de l'Antiquité auraient vu du brun à la place du bleu et du jaune à la place du vert, tandis que les Celtes n'auraient pas différencié le bleu du vert<sup>7</sup>, oublient qu'ils se basent sur la seule étude du vocabulaire. Ils n'ont donc accès qu'aux distinctions jugées pertinentes par les intéressés, non à toute la gamme des nuances qu'ils étaient capables de percevoir sans éprouver le besoin de les nommer.

À l'inverse, un vocabulaire chromatique extrêmement riche n'est pas en soi l'indice d'une perception visuelle exceptionnellement élevée. On a ainsi longtemps affirmé que les Inuits auraient la capacité extraordinaire de reconnaître des dizaines de nuances de blancs différents. L'affaire est en réalité plus complexe. Ils ont bien une dizaine de noms pour désigner l'état de la neige (tombant sur le sol ; cristalline au sol ; servant à faire de l'eau ; glace en général ; glace d'eau douce à boire ; bouillie de glace au bord de la mer) et, comme leur langue est agglutinante, ils peuvent facilement créer des termes nouveaux à partir de ces termes de base (Steckley 2007). Mais le français et l'anglais utilisés dans les régions froides d'Amérique du Nord possèdent autant de mots que l'inuktitut pour parler de la neige. Cela ne signifie évidemment pas que les populations vivant dans un environnement glacé et neigeux ont une perception visuelle différente de la nôtre : ils voient

7. Cf. l'article de Manlio Brusatin, « Couleurs, histoire de l'art », dans l'*Encyclopædia Universalis* [<https://www.universalis.fr/encyclopedie/couleurs-histoire-de-l-art/>].



la même chose que nous, mais, parce qu'il s'agit d'une affaire importante pour eux, ils ont développé un vocabulaire plus riche et nuancé pour décrire les états de la neige qu'ils ont appris à reconnaître, introduisant ainsi des critères faisant appel à d'autres sens, comme la dureté, la température, la brillance, la consistance (etc.) et ne correspondant d'ailleurs pas nécessairement à des « couleurs » différentes. Cette capacité de discrimination des stimuli a été acquise au cours d'une période d'apprentissage plus ou moins longue. On peut la comparer à l'aptitude des œnologues à distinguer les vins ou à celle des « nez » capables d'identifier les composants d'un parfum.

Pour ce qui est des Préhistoriques, puisque nous n'avons pas accès à leurs langues, nous ne saurons donc jamais comment elles se situaient dans la gradation établie par Brent Berlin et Paul Kay. Tout ce que nous pouvons remarquer est que les peintures pariétales sont composées pour l'essentiel de quatre à six couleurs (plutôt de ce qui nous apparaît comme étant des couleurs distinctes) : le noir des tracés faits au charbon ou à l'oxyde de manganèse, le blanc ou le fond clair sur lesquels se détachent les peintures, elles-mêmes dans les tons jaunes, oranges, rouges et bruns, c'est-à-dire les différentes nuances des pigments minéraux que sont la goëtite, la limonite, l'hématite, l'oligiste, les argiles et les ocres. Ces hommes avaient-ils des termes pour ces différentes nuances ? C'était vraisemblablement le cas, au moins pour les auteurs des peintures pariétales, car nous nommons plus volontiers les objets et autres éléments, dont les couleurs, avec lesquels nous interagissons quotidiennement. Nous ne pouvons d'ailleurs exclure qu'ils aient recouru à d'autres critères sensoriels pour désigner les couleurs (humides ou rugueuses, par exemple). Mais peut-être que ce que nous distinguons comme rouge, brun, orange et jaune n'était pour eux que diverses variantes d'une même nuance vivement colorée, s'opposant aux nuances plus ternes qui nous apparaissent comme du noir et du blanc. Ce qu'il est possible de dire est que, si nous admettons que le brun n'était pour eux qu'une variante du rouge, ou bien du noir, le nuancier qu'ils utilisaient n'est pas aberrant par rapport à l'apport de Berlin et Kay. Il ne jure pas non plus avec ce que Michel Pastoureau (2008) nous apprend de nos devanciers plus proches, lorsqu'il relève que la triade blanc-rouge-noir était au principe des systèmes esthétiques et symboliques de l'Antiquité jusqu'au XII<sup>e</sup> siècle.

Il faut cependant renoncer à connaître les valeurs, émotionnelles ou symboliques, que les hommes du Paléolithique attachaient à la palette de couleurs qu'ils utilisaient pour leurs peintures pariétales. Extrapoler à partir de données ethnographiques a, dans ce cas, peu de chance d'être fructueux : Claude Lévi-Strauss, qui avait lui aussi remarqué l'omniprésence de la triade noir-blanc-rouge dans la peinture corporelle de nombreuses populations de par le monde, notait que la symbolique de ces couleurs variait et que leur

charge sémantique pouvait s'inverser (1962 : 87-89). Certains préhistoriens du début du xx<sup>e</sup> siècle ont certes risqué l'idée que l'importance accordée au rouge tenait à ce qu'il était la couleur du sang (il est vrai qu'ils pensaient à l'usage répandu de l'ocre dans les sépultures et pas seulement aux signes dont j'ai parlé). Brent Berlin et Paul Kay (1969) avaient ainsi expliqué la place privilégiée du rouge dans la hiérarchie qu'ils avaient mise au jour, alors qu'elle tient plus vraisemblablement aux propriétés optiques de cette couleur. En tout cas, pour les Préhistoriques, ce genre de propriétés suffit à expliquer le rôle du rouge dans les signes de repérage des grottes, sans qu'il soit nécessaire de recourir à une symbolique quelconque.

### L'ouïe

David Le Breton (2006) insiste sur le fait que la vue est le sens privilégié dans notre société, mais que ce n'est pas toujours le cas ailleurs. Pourtant, même si nous ne le verbalisons pas, les sons font intimement partie de notre paysage sensoriel. En témoigne, par exemple, le livre qu'Alain Corbin (1994) a consacré aux cloches des églises de village, dans lequel il explore le territoire sonore des campagnes françaises, belle évocation d'un passé tant personnel que partagé.

Pour ce qui concerne le monde de la préhistoire, Margarita Díaz-Andreu a développé une hypothèse selon laquelle les choix artistiques opérés dans l'art rupestre de plein air du Néolithique auraient été dictés par l'ouïe plutôt que par la vue. Elle a observé une coïncidence entre les emplacements des peintures rupestres dans la région d'Alicante, en Espagne, et les effets acoustiques, tels que l'écho ou la réverbération, renvoyés par les parois des abris rocheux décorés (Díaz-Andreu *et al.* 2017). Cela rappelle cette autre hypothèse avancée par Michel Dauvois et Iégor Reznikoff à la fin des années 1980, selon laquelle les hommes auraient testé les propriétés acoustiques des grottes avant de choisir les parois à décorer. Ayant constaté que certaines cavernes, comme Niaux, Fontanet ou Le Portel, sont de véritables caisses de résonance, ils en ont déduit que les figurations pariétales avaient parfois volontairement été réalisées dans des lieux particulièrement sonores ou à leur proximité immédiate (Reznikoff & Dauvois 1988). Même si nous pouvons mettre en évidence cette particularité grâce à des moyens techniques sophistiqués, comme ceux déployés par Margarita Díaz-Andreu pour calculer l'audibilité et la visibilité des abris, rien ne permet cependant d'affirmer qu'elle a été recherchée. Quant aux préhistoriens qui, comme Michel Dauvois, ont imaginé des hommes proférant des incantations devant les parois ornées, ils ont, me semble-t-il, surinterprété les données. L'existence de ces particularités auditives dans la nature ne suffit pas à prouver que les hommes les ont perçues et encore moins exploitées.

En revanche, nous disposons d'informations indirectes sur les bruits de la vie quotidienne. Les campements occupés par les hommes du Paléolithique n'étaient évidemment pas silencieux. Si l'on ne peut rien savoir des interférences langagières entre individus, on peut tout de même avancer sans grand risque que les activités techniques, telles que la taille de la pierre ou la préparation culinaire, devaient remplir l'espace d'une matière sonore dont l'expérimentation ou l'ethnographie nous donnent une idée au moins approchante. Ceux qui s'adonnent à la taille expérimentale du silex savent, en effet, ce qu'est le choc répété du percuteur contre le nucléus. C'est ce fond sonore qui parvient aux marcheurs à l'approche d'un campement évoqué par Jean-Louis Trassard dans son roman *Dormance*:

« [I]ls entendent le bruit clair de pierres cognées l'une contre l'autre selon un rythme qui s'arrête puis reprend. Ainsi, dans tout artisanat : coups rangés puis silence, la main qui présente tourne la pièce ou la tête penchée examine l'effet avant que la main qui frappe n'envoie une autre série de coups ordonnés » (2000 : 258).



**Poste de taille du silex permanent jouxtant le foyer 27-M89 du site de Pincevent**

Le poste est marqué par de nombreux petits déchets de taille autour de la dalle sur laquelle s'asseyait le tailleur. L'artisan travaillait à côté d'un foyer autour duquel a vécu une famille.

Pincevent (Seine-et-Marne), niveau IV 20, Magdalénien, environ 13 000 ans

(© Centre archéologique de Pincevent)

Quant au bruit du pilage et de la mouture, je mentionnerai plus loin les témoignages des ethnographes à leur sujet. Sans doute le pilage, tel qu'il est pratiqué aujourd'hui, par exemple, chez les Touaregs ou les Mossi, était-il inconnu du Paléolithique, puisque les quelques mortiers retrouvés datant

de cette période ressemblent plus à ceux des apothicaires qu'à ceux plus profonds que nécessite le pilage du mil, mais on trouve de tels mortiers profonds en basalte dans des sites épipaléolithiques du Proche-Orient (de Beaune 2000, 2003)<sup>8</sup>.

Il faut distinguer les bruits provoqués de façon fortuite par les activités de la vie quotidienne des sons produits intentionnellement. L'existence de phalanges perforées ayant manifestement servi de sifflets, peut-être comme appeaux pour la chasse, indique que de telles productions de sons ont existé. La musique est également attestée très tôt, puisque les plus anciennes flûtes, en os d'oiseau ou en ivoire, ont environ 40 000 ans (Conard, Malina & Münzel 2009). On ne peut qu'en conclure que les hommes étaient sensibles au son rythmé et modulé au point de produire de la musique. Il est difficile de dire à quel moment ils ont su garder le tempo, mais il est en tout cas vraisemblable que les premiers hominins n'en étaient pas capables, à l'instar des primates non humains qui semblent inaptes à produire des battements rythmés. André Leroi-Gourhan avait déjà remarqué dans *Le Geste et la parole*, dont le second volume s'appelait précisément *La mémoire et les rythmes* (1965), qu'il fallait distinguer deux sortes de rythmes, qu'il jugeait complémentaires : l'un, musical, « trace symboliquement la séparation du monde naturel et de l'espace humanisé », alors que l'autre, celui « du marteau et de la houe [...] transforme matériellement la nature sauvage en instrument de l'humanisation » (*Ibid.* : 136).



#### Flûte en ivoire de mammoth

Datée d'environ 40 000 ans, cette flûte percée de trois trous est le plus ancien instrument de musique connu, avec deux autres exemplaires en os de cygne retrouvés dans le même niveau.

Grotte de Geissenklösterle (Jura souabe, Allemagne), Aurignacien, L. 18,7 cm  
(© Juraj Lipták/Eberhard Karls Universität Tübingen)

La frontière est cependant poreuse entre la danse ou l'arrangement chorégraphique et le travail, lorsqu'il est cadencé et scandé. Ainsi la jeune Tourègue, qui laisse avec régularité son lourd pilon de bois tomber dans

8. Pour les plus anciens mortiers en basalte du Kébarien, cf. par exemple : Moshe Stekelis & Ofer Bar-Yosef (1965) ; Ofer Bar-Yosef (1981) ; Daniel Kaufman (1986 : 122).

le mortier, rythme-t-elle ses journées d'un bruit qui n'est pas sans évoquer le martèlement lancinant d'un tambour. Il arrive aussi qu'elle ponctue son travail de claquements de la langue pour en accentuer la rythmicité. Parfois même, elle soulève son pilon assez haut pour avoir le temps de le lâcher, de claquer ses deux mains l'une contre l'autre avant de le saisir à nouveau pour frapper dans le mortier, enrichissant ainsi son geste d'un ornement sans utilité technique, mais où s'esquisse une véritable danse. Et lorsque une ou deux de ses compagnes se joignent à elle dans la même tâche, la danse devient chorégraphie. La régularité du rythme est alors indispensable, car elle seule assure la coordination des gestes ; mais, tout en répondant à une nécessité fonctionnelle, ce tempo, obtenu par le bruit sourd des pilons qui s'abattent en deux ou trois temps dans le mortier, ainsi que par les claquements de langue et de mains, donne comme un air de fête à la tâche fastidieuse de ces femmes qui, souvent, sourient à cette fête malgré leur fatigue (Dominique Casajus, communication personnelle). Du reste, le mot *tendé*, qui désigne le mortier à mil, est aussi le nom des fêtes où les femmes chantent au rythme d'un tambour qu'on improvise en tendant une peau de chèvre sur un tel mortier – marque supplémentaire de la porosité de la frontière qui sépare le travail du chant et de la danse (Casajus 1987 : 68).

Les exemples de telles pratiques de travail en rythme sont nombreux, qu'il s'agisse du pilage du mil chez les Mossi du Yatenga au Burkina Faso, de la confection des tapas qui résonne et se mêle aux chants de femmes en Polynésie, ou encore du damage du sol des nouvelles maisons par les femmes sénoufo en Côte d'Ivoire (Lemaire 2009). Par ailleurs, les chants de meule, qui ont fait l'objet de nombreux travaux, sont attestés dès l'Antiquité et évoqués au septième chant de l'*Odyssée*<sup>9</sup>. Plus tôt encore, la découverte, dans plusieurs pièces d'un palais de l'âge du bronze ancien (2350-2250 av. J.-C.) à Tell Mardikh-Ebla (Syrie), de banquettes en argile sur lesquelles étaient alignées des meules en basalte, souvent accompagnées de leurs broyeurs (Matthiae 1985, 1987 ; Peyronel & Spreafico 2008), tend à confirmer que la préparation de la farine destinée aux habitants du palais se pratiquait en groupe – et peut-être en cadence. En revanche, bien que l'existence des meules en va-et-vient soit attestée depuis environ 40 000 ans (de Beaune 2000, 2003), il est moins sûr que cette activité s'y exerçait de cette façon.

### L'odorat

De même qu'il faut distinguer les bruits environnants des sons produits volontairement, les odeurs peuvent être subdivisées en odeurs subies et odeurs recherchées, voire créées intentionnellement, comme lors de la

9. Pour une revue succincte de tels exemples, cf. Sophie A. de Beaune (2013).

préparation culinaire. L'examen de ce qui relève du domaine de l'odorat nous met face à un problème spécifique. Comme le fait remarquer Gérard Lenclud, les « odeurs ne livrent pas de trace matérielle d'elles-mêmes [...] elles ne paraissent pas séparables des objets dont elles émanent », de sorte qu'il est impossible de concevoir une « authentique terminologie des odeurs » (2006 : 16). Les analyses comparatives en olfaction sont donc particulièrement délicates. Il n'existe d'ailleurs pas de référentiel « objectif » des odeurs, comme cela est le cas pour les catégories de couleurs (Dubois, Rouby & Sicard 1997).

La perception olfactive humaine est fortement connectée aux régions cérébrales impliquées dans l'émotion, ce qui explique que la mémoire olfactive soit souvent associée au contexte sensoriel et émotionnel de la perception (Wathelet & Candau 2013). Mais nous n'avons évidemment pas accès aux émotions que les odeurs suscitaient chez les Paléolithiques ; au moins pouvons-nous retrouver les objets dont émanaient les odeurs qu'ils n'ont pu manquer de percevoir. Ainsi, nous savons qu'ils faisaient du feu et qu'ils cuisaient leur viande : cela permet d'avancer qu'ils connaissaient l'odeur du feu de bois et de la grillade, sans pour autant présumer de l'influence de ces odeurs sur leurs affects et leurs états mentaux. Il est en outre impossible de savoir à quel point et avec quelle intensité ils les percevaient. La sensibilité aux odeurs, et en particulier aux odeurs corporelles, est en effet éminemment variable d'une société à une autre, et même d'un individu à un autre (Classen, Howes & Synnott 1994). Marguerite Dupire (1987) a par exemple montré combien la classification des odeurs chez les Sereer Ndut du Sénégal différait de la nôtre. Jusqu'à il y a peu, les paysans vivaient dans une odeur de suie permanente et les Inuits dans des tentes ou des igloos sentant la graisse animale, utilisée comme combustible pour des lampes très comparables à celles des hommes du Paléolithique, et l'urine humaine, utilisée pour la toilette et la lessive (Maurie 1976 [1955] : 46 et 326 ; Victor & Robert-Lamblin 1989 : I, 170). Autant d'émanations que nous-mêmes aurions du mal aujourd'hui à supporter, habitués que nous sommes à vivre dans des appartements aseptisés, munis de conduits de ventilation et de hottes aspirantes destinés précisément à évacuer toute odeur, au contraire de groupes, tels les Ongees déjà évoqués, pour qui l'odeur a un rôle social déterminant (Classen 1993 : 125 *sq.* ; Classen, Howes & Synnott 1994). C'est cette « désodorisation » qui s'est opérée au cours des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles dans notre propre société qu'Alain Corbin (1982) a analysée, cherchant à comprendre les raisons de cette profonde mutation et de l'établissement de notre intolérance vis-à-vis de tout ce qui vient rompre le « silence olfactif ».

Les Paléolithiques vivaient vraisemblablement dans un environnement odorant prégnant, comme le suggèrent certains indices. Les résidus culinaires

découverts – fragments osseux éparpillés sur le sol des huttes et des tentes, et parfois à demi-calcinés, mêlés aux cendres des foyers – signalent notamment que l'on vivait au milieu des déchets de cuisine. On sait aussi que le dépèçage du gibier ou le travail des peaux se faisaient à proximité immédiate des habitations, pas à l'intérieur même des huttes et des tentes, probablement par manque d'espace, mais juste à côté, ce qui entraînait forcément des odeurs de charogne et de tannerie<sup>10</sup>. L'étude de la dispersion des déchets sur le site magdalénien de Pincevent (Seine-et-Marne) a montré qu'ils étaient jetés plus ou moins loin selon leur dimension (les plus grands plus loin que les plus petits), mais sans tenir compte de leur éventuelle odeur, ou du moins des odeurs que nous sommes portés, nous, à leur attribuer (Leroi-Gourhan & Brézillon 1983 : 239-256). On peut donc supposer que les odeurs mêlées de feu de bois, de viande grillée, de peaux tannées et de viande putréfiée ne gênaient pas les occupants des lieux, puisqu'ils n'ont pas éprouvé le besoin de s'en éloigner. Mais nous ne pouvons guère aller plus avant dans ce domaine.



**Aire de vidange du foyer de l'unité d'habitation 27-M89 du site de Pincevent**

Des déchets alimentaires, mêlés aux cendres de vidange du foyer autour duquel a vécu une famille, sont bien visibles. Pincevent (Seine-et-Marne), niveau IV20, Magdalénien, environ 13 000 ans  
(© Centre archéologique de Pincevent)

10. Par exemple, à Verberie (Audouze 1988, 2010) ou à Pincevent (Julien & Karlin, eds 2014).

Les hommes préhistoriques ne se contentaient pas de ramasser dans la nature les produits comestibles et de les avaler tout crus. On connaît aujourd'hui assez bien les aliments qu'ils consommaient grâce aux vestiges culinaires retrouvés sur les sols de leurs habitats, mais aussi grâce à l'analyse de la teneur en carbone 13 et en azote 15 du collagène de leurs os, à celle des particules alimentaires microscopiques piégées dans le tartre présent sur leurs dents, ou encore par les microtraces d'usure des tranchants des outils en silex. C'est également à la faveur de telles analyses que l'on sait depuis peu que les Néandertaliens ne se nourrissaient pas exclusivement de gros gibier, comme on l'avait longtemps cru, mais qu'ils avaient une alimentation aussi variée que les *Homo sapiens*. Ils chassaient, selon leur environnement, des oiseaux, des Léporidés, des tortues et des phoques. Ils pêchaient et consommaient des coquillages et des crustacés en bordure de mer. Ils agrémentaient leurs repas de plantes diverses, dont des féculents, des graminées (variétés proches de l'orge actuelle et du sorgho), des dattes, des rhizomes de nénuphars et même des champignons (Henry, Brooks & Piperno 2011 ; Hardy & Moncel 2011).

Tous ces indices permettent d'affirmer que l'alimentation des hommes est depuis longtemps diversifiée. On sait de plus que, à partir d'au moins 40 000 ans, les aliments étaient cuits et que plusieurs modes de cuisson (grillade, à l'étouffée...) étaient pratiqués, comme l'atteste l'état des os retrouvés parmi les déchets culinaires<sup>11</sup>. Mais, si l'on peut faire la liste des produits qu'ils consommaient, il est difficile d'avoir une idée de la manière dont ils les accommodaient, des associations qu'ils pouvaient faire et donc de leurs goûts en matière culinaire. En effet, on sait qu'ils mangeaient de la viande grillée, mais on ne sait rien des éventuelles herbes aromatiques qu'ils pouvaient y ajouter. Haris Procopiou se heurte au même problème pour le monde protohistorique égéen : certes, les espèces cultivées et donc les ingrédients utilisés étaient identiques à ceux que l'on retrouve dans le monde méditerranéen jusqu'au milieu du xx<sup>e</sup> siècle, c'est-à-dire les céréales, les légumineuses, la vigne et l'olivier, mais cela n'implique pas le même type de préparation et de cuisson et donc l'obtention de mets ayant la même saveur, la même odeur (2011 : 238). La difficulté tient là encore au fait que les choix gastronomiques opérés n'ont pas laissé de traces durables, contrairement aux pierres que ces hommes ont touchées ou aux parois rocheuses qu'ils ont vues et qui ont traversé les millénaires jusqu'à nous.

11. Pour une synthèse sur l'alimentation et les pratiques culinaires, cf. Sophie A. de Beaune (1999).



Faute de connaître la façon dont les Paléolithiques accommodaient leurs aliments, il est parfois possible de se faire une idée de leurs choix culinaires. Par exemple, les hommes qui ont occupé la grotte des Églises (Ariège) à la fin de l'automne et au début de l'hiver ont pêché des saumons et les ont étêtés au bord de la rivière avant de les rapporter dans leur habitat pour les préparer (Le Gall 1984). Cela pourrait indiquer qu'ils n'appréciaient guère la tête des poissons et ne la consommaient pas. Mais, cela peut aussi refléter la première étape de l'opération de préparation des poissons, comprenant l'étêtage et l'éviscération, en vue de leur fumage. Quels que soient les motifs de cet étêtage, il serait de toute façon imprudent de généraliser cette préférence au monde du Paléolithique, tant la variabilité dans l'art d'accommoder les aliments dans le monde est considérable. Une médiéviste comme Danièle Alexandre-Bidon (2005) a certes pu proposer une reconstitution des goûts au Moyen Âge, en confrontant le résultat des analyses chimiques des contenus des pots avec les sources textuelles, mais ce sont là des ressources dont le préhistorien ne dispose pas.

Il y a en tout cas fort à parier que les goûts des hommes du Paléolithique devaient être très différents des nôtres. Il suffit pour s'en convaincre de regarder en arrière les goûts des Romains, en consultant, par exemple, les recettes de cuisine d'Apicius qui sont parvenues jusqu'à nous (Blanc & Nercessian 1992). Si leur alimentation était essentiellement à base de céréales et de légumes, ils relevaient leur saveur en utilisant de nombreux condiments qui, à l'exception du poivre omniprésent dans les recettes, nous sont méconnus, tels que le *garum* – une sauce à base de poisson proche sans doute de ce qu'on trouve dans le Sud-Est asiatique sous le nom de nuoc-mâm –, le *silphium* et le *laser* que l'on peine à identifier, ou d'autres considérés de nos jours comme dangereux, à l'exemple de la *rue* dont les herboristes refusent aujourd'hui la vente.

Outre le goût, les apparences des mets, leurs couleurs, leur consistance importent tout autant en matière culinaire (*Ibid.*; Tilloi-d'Ambrosi 2017). Là encore et sans aller chercher dans le passé, on peut se contenter d'observer dans le monde contemporain à quel point les différences sont extrêmes. Pour illustrer cette variété, qu'il me suffise de mentionner le dégoût d'un Touareg devant un Français qui mange du poisson et des œufs, ou celui d'un Européen lorsqu'il voit certains Indiens d'Amazonie consommer des chenilles. Force est de constater une nouvelle fois que les indices matériels sont trop évanescents pour traiter cette question, contrairement à ceux dont nous disposons pour d'autres sens, comme le toucher et la vue.



Les exemples présentés ici montrent que, malgré des différences qui nous échappent forcément, les *Homo sapiens* apparus il y a quelque 300 000 ans disposaient du même appareil sensoriel que nous et rentraient bien dans l'éventail de la variabilité actuelle. La roche que j'éprouve comme rugueuse, lisse, douce, onctueuse, rêche, tendre, dure, abrasive, molle, devait leur paraître telle. Ce qu'ils voyaient dans la pénombre des grottes était comparable à ce que je vois moi-même dans les conditions d'éclairage expérimental semblables aux leurs que j'ai reconstituées. Le fait que les comportements hypothétiques que j'ai ainsi été amenée à leur attribuer n'ont rien d'aberrants – ils n'ont pas martelé des roches *que nous percevons aujourd'hui* comme tendres, ils n'ont pas utilisé dans la pénombre des repères visuels que *nous percevons* comme bleus ou verts – confirme l'hypothèse de départ de conditions générales de la perception partagées.

Si l'on peut globalement conclure que ces hommes avaient la même sensibilité perceptive que la nôtre dans différents domaines (perception de l'espace et des couleurs dans l'obscurité, sensibilité au toucher), il est vraisemblable que les découpages conceptuels servant à désigner des catégories de matières, de couleurs, de sons (etc.) étaient régis par des principes différents des nôtres, comme l'indiquent les essais de comparaison entre plusieurs populations actuelles. Ces indices de la perception sensorielle au Paléolithique sont bien minces, mais ils nous font sentir que, de tout temps, les hommes ont sollicité leurs sens pour appréhender, comprendre et exploiter le monde qui les environnait.

J'ai souhaité montrer que les premiers *Homo sapiens* disposaient du même appareil sensoriel que nous et interprétaient probablement leurs perceptions de la même manière, du moins en ce qui concerne le toucher et la vue. J'irai même plus loin : le fait que les premiers hominins ayant taillé la pierre aient su choisir des roches appropriées à la taille (Toth & Schick 2010) atteste que certaines aptitudes sensorielles présentes chez l'homme moderne – au moins le toucher et peut-être d'autres sens – se sont vraisemblablement développées bien avant son apparition. En effet, il y a environ 3,3 millions d'années, les premiers fabricants d'outils, des hominins antérieurs aux représentants du genre *Homo*, ont su sélectionner les matériaux les plus aptes à être taillés pour en extraire des éclats tranchants (Harmand *et al.* 2015). Or, cette aptitude ne semble pas connue des Paninés (chimpanzés), qui peuvent à l'occasion utiliser des pierres brutes pour écraser des noix mais qui ne les taillent pas pour produire un outil tranchant. Cette différence peut être liée à un manque d'intérêt, mais aussi à l'absence des discriminations sensorielles nécessaires.

En conclusion, on voit que, notamment pour ce qui concerne le toucher et la vue, reconstituer les perceptions sensorielles des Paléolithiques ne relève pas totalement de l'utopie. De plus, la démarche aura procuré un bénéfice secondaire non négligeable : même là où mes objectifs restent pour l'instant hors d'atteinte, ma route n'a cessé de croiser celles des ethnologues et des historiens. De sorte que, si limité soit-il, l'apport du préhistorien dans le domaine des perceptions est de nature à enrichir les réflexions de ses collègues ethnologues et historiens sur le sujet.

*Université Jean Moulin-Lyon 3 et Université Paris-Nanterre  
Archéologies et sciences de l'Antiquité (ArScAn – UMR 7041), Nanterre  
sophie.de-beaune@univ-lyon3.fr*

**MOTS CLÉS/KEYWORDS:** préhistoire/*prehistory* – sens (physiologie)/*sense* – anthropologie des sens/*sensory anthropology* – archéologie cognitive/*cognitive archaeology* – archéologie des perceptions/*archaeology of perception* – perception sensorielle/*sensory perceptions* – Paléolithique/*Palaeolithic* – *Homo sapiens*.

#### RÉFÉRENCES CITÉES

Alexandre-Bidon, Danièle

2005 *Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen Âge, Temps modernes)*. Paris, Picard (« Espaces médiévaux »).

Audouze, Françoise

1988 « Les activités de boucherie à Verberie (Oise) », in Jacques Tixier, ed., *Technologie préhistorique. Journée d'études technologiques en préhistoire (Meudon, 26 février 1986)*. Paris, Éd. du CNRS (« Notes et monographies techniques. Centre de recherches archéologiques » 25) : 97-111.

2010 « Domesticity and Spatial Organization at Verberie », in Ezra Zubrow, Françoise Audouze & James G. Enloe, eds, *The Magdalenian Household. Unraveling Domesticity*. Albany, State University of New York Press: 145-175.

Avrahami, Yael

2012 *The Senses of Scripture. Sensory Perception in the Hebrew Bible*. New York, T. & T. Clark (« Library of Hebrew Bible / Old Testament Studies » 545).

Barham, Lawrence S.

2002 « Systematic Pigment Use in the Middle Pleistocene of South-Central Africa », *Current Anthropology* 43 (1) : 181-190.

Bar-Yosef, Ofer

1981 « The Epi-Palaeolithic Complexes in the Southern Levant », in Jacques Cauvin & Paul Sanlaville, eds, *Préhistoire du Levant*. Paris, Éd. du CNRS : 389-408.

Beasley, Bruce

1986 « Les bisons d'argile de la grotte du Tuc d'Audoubert », *Bulletin de la Société préhistorique Ariège-Pyrénées* 41 : 23-30.

Beaune, Sophie A. de

1987 *Lampes et godets au Paléolithique*. Paris, Éd. du CNRS (« Gallia préhistoire. Supplément » 23).

1993 « Approche expérimentale de techniques paléolithiques de façonnage de roches peu aptes à la taille », *Paléo* 5 : 155-177.

1999 [1995] *Les Hommes au temps de Lascaux (40 000-10 000 avant J.-C.)*. Préf. de Jean Guilaine. Paris, Hachette (« La vie quotidienne. Civilisations et Sociétés »).

2000 *Pour une archéologie du geste. Broyer, moudre, piler, des premiers chasseurs aux premiers agriculteurs*. Paris, CNRS Éd.

2003 « Origine du matériel de mouture : innovation et continuité du Paléolithique au Néolithique », in Mouette Barboff *et al.*, eds, *Meules à grains. Actes du Colloque international de La Ferté-sous-Jouarre (16-19 mai 2002)*. Paris, Ibis Press-Éd. de la MSH : 15-30.

2011 « L'émergence des capacités cognitives chez l'homme : 1. Les premiers hominines ; 2. Les Néandertaliens ; 3. Le processus de l'invention : approche cognitive », in René Treuil, ed., *L'Archéologie cognitive. Techniques, modes de communication, mentalités*. Paris, Éd. de la MSH (« Cogniprisme ») : Partie I, 33-90.

2013 « Introduction. Esthétique du geste technique », *Gradhiva. Revue d'anthropologie et d'histoire des arts* 17 : 4-25.

En ligne : <https://journals.openedition.org/gradhiva/2556>

2016 *Qu'est-ce que la préhistoire ?* Paris, Gallimard (« Folio. Histoire » 251).

Beaune, Sophie A. de & Antoine Balzeau

2016 *Notre préhistoire. La grande aventure de la famille humaine*. Ill. par Olivier-Marc Nadel. Paris, Belin.

Beaune, Sophie A. de, Frederick L. Coolidge & Thomas Wynn, eds

2009 *Cognitive Archaeology and Human Evolution*. New York, Cambridge University Press.

Bégouën, Robert *et al.*

1996 « Os plantés et peintures rupestres dans la caverne d'Enlène », in Henri Delporte & Jean Clottes, eds, *Pyrénées préhistoriques : arts et sociétés. Actes du 118<sup>e</sup> Congrès national des Sociétés historiques et scientifiques (Pau, 25-29 octobre 1993)*. Paris, Éd. du CTHS : 283-306.

Berlin, Brent & Paul Kay

1969 *Basic Color Terms. Their Universality and Evolution*. Berkeley, University of California Press.

Blanc, Nicole & Anne Nercessian

1992 *La Cuisine romaine antique*. Grenoble, Glénat / Dijon, Faton (« Le Verre et l'assiette »).

Bocquet-Appel, Jean-Pierre, Bernard Formoso & Charles Stépanoff

2017 « Pour une anthropologie générale : crise et renouveau du partenariat scientifique et institutionnel de l'anthropologie biologique, l'anthropologie sociale et la préhistoire », *L'Homme* 223-224 : 221-246. En ligne : <https://www.cairn.info/revue-l-homme-2017-3-page-221.htm>

Boeglin, John A.

2003 « La vision des couleurs », in André Delorme & Michelangelo Flückiger, eds, *Perception et réalité. Une introduction à la psychologie des perceptions*. Bruxelles, De Boeck (« Neurosciences & cognition ») : 105-126.

Bornstein, Marc H.

1973 « Color Vision and Color Naming: A Psychophysiological Hypothesis of Cultural Difference », *Psychological Bulletin* 80 (4) : 257-285.

Bradshaw, John L.

1997 *Human Evolution. A Neuropsychological Perspective*. London, Psychology Press.

Breuil, Henri [abbé]

1952 *Quatre Cents Siècles d'art pariétal. Les cavernes ornées de l'âge du renne*. Montignac, Centre d'études et de documentation préhistoriques.

Casajus, Dominique

1987 *La Tente dans la solitude. La société et les morts chez les Touaregs Kel Ferwan*. Paris, Éd. de la MSH / Cambridge, Cambridge University Press.

Classen, Constance

1993 *Worlds of Sense. Exploring the Senses in History and Across Cultures*. London-New York, Routledge.

1997 «Fondements pour une anthropologie des sens», *Revue internationale des sciences sociales* 153 : 437-450.

Classen, Constance, ed.

2005 *The Book of Touch*. Oxford-New York, Berg.

Classen, Constance & David Howes

2014 *Ways of Sensing. Understanding the Senses in Society*. London-New York, Routledge.

Classen, Constance, David Howes & Anthony Synnott

1994 *Aroma. The Cultural History of Smell*. London-New York, Routledge.

Clottes, Jean

1976 *La Grotte de Niaux*. Foix, Conseil départemental du tourisme de l'Ariège.

Conard, Nicholas J., Maria Malina & Susanne C. Münzel

2009 «New Flutes Document the Earliest Musical Tradition in Southwestern Germany», *Nature* 460 : 737-740.  
En ligne : <https://www.nature.com/articles/nature08169>

Coolidge, Frederick L. & Thomas Wynn

2009 *The Rise of Homo sapiens. The Evolution of Modern Thinking*. Chichester-Malden, Wiley-Blackwell.

Corbin, Alain

1982 *Le Miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*. Paris, Aubier Montaigne («Collection historique»).

1990 «Histoire et anthropologie sensorielle», *Anthropologie et Sociétés* 14 : 13-24.

En ligne : <https://www.erudit.org/fr/revues/as/1990-v14-n2-as785/015125ar.pdf>

1994 *Les Cloches de la terre*.

*Paysage sonore et culture sensible dans les campagnes au XIX<sup>e</sup> siècle*. Paris, Albin Michel («L'Évolution de l'humanité»).

Delorme, André

2003 «Perception et réalité», in André Delorme & Michelangelo Flückiger, eds, *Perception et réalité. Une introduction à la psychologie des perceptions*. Bruxelles, De Boeck («Neurosciences & cognition») : 3-17.

D'Errico, Francesco et al.

2003 «Archaeological Evidence for the Emergence of Language, Symbolism, and Music: An Alternative Multidisciplinary Perspective», *Journal of World Prehistory* 17 (1) : 1-70.

Díaz-Andreu, Margarita et al.

2017 «Do You Hear What I See? Analyzing Visibility and Audibility in the Rock Art Landscape of the Alicantine Mountains of Spain», *Journal of Anthropological Research* 73 (2) : 181-213.

En ligne : <https://www.journals.uchicago.edu/doi/pdfplus/10.1086/692103>

Donald, Merlin

1991 *Origins of the Modern Mind. Three Stages in the Evolution of Culture and Cognition*. Cambridge, Harvard University Press.

Dubois, Danièle, Catherine Rouby & Gilles Sicard

1997 «Catégories sémantiques et sensorialités : de l'espace visuel à l'espace olfactif», *Enfance* 50 (1) : 141-151.  
En ligne : [https://www.persee.fr/doc/enfan\\_0013-7545\\_1997\\_num\\_50\\_1\\_3053](https://www.persee.fr/doc/enfan_0013-7545_1997_num_50_1_3053)

Dumont, Louis

1983 *Essais sur l'individualisme. Une perspective anthropologique sur l'idéologie moderne*. Paris, Le Seuil («Esprit»).

Dupire, Marguerite

1987 « Des goûts et des odeurs : classifications et universaux », *L'Homme* 104 : 5-26.

Farge, Arlette

2016 *La Révolte de Mme Montjean. L'histoire d'un couple d'artisans au siècle des Lumières*. Paris, Albin Michel.

Gamble, Clive

2007 *Origins and Revolutions. Human Identity in Earliest Prehistory*. New York, Cambridge University Press.

Gärdenfors, Peter

2004 *How Homo became sapiens. On the Evolution of Thinking*. Oxford-New York, Oxford University Press.

Gélard, Marie-Luce

2016 « L'anthropologie sensorielle en France : un champ en devenir? », *L'Homme* 217 : 91-108.

Hamilakis, Yannis

2013 *Archaeology and the Senses. Human Experience, Memory, and Affect*. New York, Cambridge University Press.

Hardin, Clyde L. & Luisa Maffi, eds

1997 *Color Categories in Thought and Language*. Cambridge-New York, Cambridge University Press.

Hardy, Bruce L. & Marie-Hélène Moncel

2011 « Neanderthal Use of Fish, Mammals, Birds, Starchy Plants and Wood 125-250,000 Years Ago », *PLoS One* 6 (8).  
En ligne : <http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0023768#references>

Harmand, Sonia et al.

2015 « 3.3-Million-Year-Old Stone Tools from Lomekwi 3, West Turkana, Kenya », *Nature* 521 : 310-315.  
En ligne : <https://www.nature.com/articles/nature14464>

Henry, Amanda G., Alison S. Brooks & Dolores R. Piperno

2011 « Microfossils in Calculus Demonstrate Consumption of Plants and Cooked Foods in Neanderthal Diets (Shanidar III, Iraq; Spy I and II, Belgium) », *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 108 (2) : 486-491.  
En ligne : <https://www.pnas.org/content/pnas/108/2/486.full.pdf>

Howes, David

1990 « Les techniques des sens », *Anthropologie et Sociétés* 14 (2) : 99-115.  
En ligne : <https://www.erudit.org/fr/revues/as/1990-v14-n2-as785/015130a.pdf>

Hublin, Jean-Jacques et al.

2017 « New Fossils from Jebel Irhoud, Morocco, and the Pan-African Origin of *Homo sapiens* », *Nature* 546 : 289-292.  
En ligne : <https://www.nature.com/articles/nature22336>

Ingold, Tim

2013 *Making. Anthropology, Archaeology, Art and Architecture*. London-New York, Routledge.

Jraissati, Yasmine

2009 *Couleur, culture et cognition. Examen épistémologique de la théorie des termes basiques de couleur*. Paris, École des hautes études en sciences sociales, thèse de doctorat.

Julien, Michèle & Claudine Karlin, eds

2014 *Un automne à Pincevent. Le campement magdalénien du niveau IV20*. Paris, Société préhistorique française (« Mémoire de la Société préhistorique française » 57).

Kaufman, Daniel

1986 « A Reconsideration of Adaptive Change in the Levantine Epipaleolithic », in Lawrence Guy Straus, ed., *The End of the Paleolithic in the Old World*. Oxford, BAR (« BAR International Series » 284) : 117-128.

Kowaliski, Paul

1978 *Vision et mesure de la couleur*. Paris, Masson.

Langaney, André et al.

1992 *Tous parents tous différents. Catalogue d'exposition (Paris, Musée de l'Homme, 1992)*. Paris, Muséum national d'histoire naturelle / Bayonne, Chabaud.

Le Breton, David

2006 *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*. Paris, Métailié (« Traversées »).

Le Gall, Olivier

1984 *L'Ichtyofaune d'eau douce dans les sites préhistoriques. Ostéologie, paléocéologie, palethnologie*. Paris, Éd. du CNRS (« Cahiers du Quaternaire » 8).

Lemaire, Marianne

2009 *Les Sillons de la souffrance. Représentations du travail en pays sénoufo (Côte d'Ivoire)*. Paris, CNRS Éd.-Éd. de la MSH (« Chemins de l'ethnologie »).

Lenclud, Gérard

2006 « La nature des odeurs (remarques) », *Terrain* 47 : 5-18.  
En ligne : <https://journals.openedition.org/terrain/4325>

2009 « Être une personne », *Terrain* 52 : 4-17.  
En ligne : <https://journals.openedition.org/terrain/13544>

2013 *L'Universalisme ou Le pari de la raison. Anthropologie, histoire, psychologie*. Paris, Gallimard-Le Seuil (« Hautes études »).

Leroi-Gourhan, André

1965 *Le Geste et la parole, 2. La mémoire et les rythmes*. Paris, Albin Michel.

Leroi-Gourhan, André & Michel Brézillon

1983 *Fouilles de Pincevent. Essai d'analyse ethnographique d'un habitat magdalénien*. Paris, Éd. du CNRS, 2 vol. (« Gallia préhistoire. Supplément » 7).

Lévi-Strauss, Claude

1949 *Les Structures élémentaires de la parenté*. Paris, Presses universitaires de France (« Bibliothèque de philosophie contemporaine »).

1962 *La Pensée sauvage*. Paris, Plon.

Loreto, Vittorio, Animesh Mukherjee & Francesca Tria

2012 « On the Origin of the Hierarchy of Color Names », *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 109 : 6818-6924.

En ligne : <https://www.pnas.org/cgi/doi/10.1073/pnas.1113347109>

Malaurie, Jean

1976 [1955] *Les Derniers Rois de Thulé. Avec les Esquimaux polaires, face à leur destin*. Paris, Plon (« Terre humaine »).

Matthiae, Paolo

1985 *I Tesori di Ebla*. Roma-Bari, Laterza.

1987 « Les dernières découvertes d'Ébla en 1983-1986 », *Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres* 131 (1) : 135-161.  
En ligne : [https://www.persee.fr/doc/crai\\_0065-0536\\_1987\\_num\\_131\\_1\\_14468](https://www.persee.fr/doc/crai_0065-0536_1987_num_131_1_14468)

Mithen, Steven

1996 *The Prehistory of the Mind. A Search for the Origins of Art, Religion, and Science*. London, Thames and Hudson.

Ohloff, Günther & Alan Francis Thomas

1971 *Gustation and Olfaction. International Symposium (Geneva, 1970)*. New York, Academic Press (« Food Science and Technology »).

Pastoureau, Michel

2008 *Noir. Histoire d'une couleur*. Paris, Le Seuil (« Points. Histoire » 446).

Peyronel, Luca & Gilberta Spreafico

2008 « Food Processing in the Levant during the Middle Bronze Age : Fire Installations Cooking Pots and Grinding Tools at Tell Mardikh-Ebla (Syria). Two Case Studies », in Girolamo Fiorentino & Donatella Magri, eds, *Charcoals from the Past: Cultural and Palaeoenvironmental Implications. Proceedings of the Third International Meeting of Anthracology (Cavallino-Lecce, Italie, June 28<sup>th</sup>-July 1<sup>st</sup> 2004)*. Oxford, Archaeopress (« BAR International Series » 1807) : 213-223.

Procopiou, Haris

2011 «Choix et décision, sens et émotions : le début des études de perception», in René Treuil, ed., *L'Archéologie cognitive. Techniques, modes de communication, mentalités*. Paris, Éd. de la MSH («Cogniprisme»): 233-255.

2013 *Techniques, sens et émotions. Autour du polissage en Méditerranée orientale durant l'âge du Bronze*. Paris, Université Paris 1 -Panthéon-Sorbonne, mémoire de HDR.

Reznikoff, Iégor & Michel Dauvois

1988 «La dimension sonore des grottes ornées», *Bulletin de la Société préhistorique française* 85 (8): 238-246.  
En ligne : [https://www.persee.fr/doc/bspf\\_0249-7638\\_1988\\_num\\_85\\_8\\_9349](https://www.persee.fr/doc/bspf_0249-7638_1988_num_85_8_9349)

Richter, Daniel et al.

2017 «The Age of the Hominin Fossils from Jebel Irhoud, Morocco, and the Origins of the Middle Stone Age», *Nature* 546: 293-296.  
En ligne : <https://www.nature.com/articles/nature22335>

Rouzaud, François

1978 *La Paléospéléologie, l'homme et le milieu souterrain pyrénéen du Paléolithique supérieur*. Toulouse, EHESS («Archives d'écologie préhistorique» 3).

Steckley, John L.

2007 *White Lies about the Inuit*. Toronto, University of Toronto Press.

Stekelis, Moshe & Ofer Bar-Yosef

1965 «Un habitat du Paléolithique supérieur à Ein Guev (Israël) : note préliminaire», *L'Anthropologie* 69 (1-2): 176-183.

Stoller, Paul

1989 *The Taste of Ethnographic Things. The Senses in Anthropology*. Philadelphia, University of Pennsylvania Press («Contemporary Ethnography Series»).

1997 *Sensuous Scholarship*. Philadelphia, University of Pennsylvania Press («Contemporary Ethnography Series»).

Streri, Arlette

1991 *Voir, atteindre, toucher. Les relations entre la vision et le toucher chez le bébé*. Paris, Presses universitaires de France («Le Psychologue» 110).

2003 «L'intermodalité : une introduction à la psychologie des perceptions», in André Delorme & Michelangelo Flückiger, eds, *Perception et réalité. Une introduction à la psychologie des perceptions*. Bruxelles, De Boeck («Neurosciences & cognition»): 197-221.

2017 *Ce nouveau-né qui est en nous. Ses perceptions, ses actions, ses intuitions*. Paris, Hermann.

Tilloy-d'Ambrosi, Dimitri

2017 *L'Empire romain par le menu*. Paris, Arkhê («Homo historicus»).

Tomasello, Michael

1999 *The Cultural Origins of Human Cognition*. Cambridge, Harvard University Press.

Toth, Nicholas & Kathy Schick

2010 «Hominin Brain Reorganization, Technological Change, and Cognitive Complexity», in Douglas Broadfield et al., eds, *The Human Brain Evolving. Paleoneurological Studies in Honor of Ralph L. Holloway*. Gosport, Stone Age Institute Press («Stone Age Institute Publications Series» 4): 293-312.

Trassard, Jean-Louis

2000 *Dormance*. Paris, Gallimard.

Vialou, Denis

1986 *L'Art des grottes en Ariège magdalénienne*. Paris, Éd. du CNRS («Gallia préhistoire. Supplément» 22).

1991 *La Préhistoire*. Paris, Gallimard («L'Univers des formes» 37).

Victor, Paul-Émile & Joëlle Robert-Lamblin

1989 *La Civilisation du phoque. Jeux, gestes et techniques des Eskimos d'Ammasalik*. Paris, Armand Colin-Raymond Chabaud, 2 vol.



Wathelet, Olivier & Joël Candau  
2013 « Considérations méthodologiques  
en anthropologie sensorielle: pour une  
ethnographie cognitive des perceptions  
(ECP) », in Joël Candau & Marie-Barbara

Le Gonidec, eds, *Paysages sensoriels.  
Essai d'anthropologie de la construction  
et de la perception de l'environnement sonore.*  
Paris, Éd. du CTHS (« Orientations  
et méthodes » 26): 213-240.

#### RÉSUMÉ/ABSTRACT

---

Sophie A. de Beaune, *Le proche et le lointain: la perception sensorielle en préhistoire.* — De même que les ethnologues étudiant des populations lointaines leur prêtent des intentions et des volitions en s'appuyant sur leur propre vie psychologique, les préhistoriens prêtent des aptitudes sensorielles aux hommes de la préhistoire en s'appuyant sur leurs propres sensations. On examinera ici le bien-fondé d'une telle démarche. À partir d'indices indirects, nous verrons qu'il est possible d'avancer l'hypothèse que la perception sensorielle des uns et des autres participe d'une commune humanité. Le préhistorien travaille sur de l'ineffable, du quasi-imperceptible. Il n'est pourtant pas illusoire de constituer un système d'hypothèses cohérent, dès lors qu'on soumet chacune de ces traces aux contrôles que permettent aujourd'hui des disciplines auxiliaires d'une haute technicité, et qu'on s'ouvre à la comparaison avec les apports des autres sciences humaines. Se fondant sur les données accessibles aujourd'hui en préhistoire et, en particulier, sur ses propres recherches sur les techniques préhistoriques, sans toutefois s'interdire quelques incursions dans le domaine ethnographique, l'auteure propose ici des hypothèses sur les perceptions sensorielles des hommes du Paléolithique.

Sophie A. de Beaune, *The Near and the Far: Sensory Perceptions in Prehistory.* — Just as ethnologists studying distant peoples endow them with intentions and desires based on their own psychology, prehistorians also attribute sensory aptitudes to prehistoric humans based on their own sensory experiences. Here, I will examine just how valid such an approach can be. Starting with indirect evidence, we will see that it is possible to propose the hypothesis that the sensory perception of various peoples belongs to a shared humanity. Prehistorians largely attempt to recover what is ineffable, *i.e.* things that are almost imperceptible. It is, nevertheless, realistic to construct a coherent system of hypotheses if each material trace undergoes verification, which is facilitated today by highly sophisticated technologies developed in auxiliary disciplines, and one is open to comparison with results from other social sciences. Working with currently accessible data in prehistory and, in particular, using the author's own research related to prehistoric techniques, in addition to a few forays into the ethnographic field, the author proposes herein hypotheses on the sensory perceptions of Palaeolithic peoples.