



**HAL**  
open science

## Devenir expert aromaticien : y a-t-il une place pour le goût dans les goûts alimentaires ?

Geneviève Teil

### ► To cite this version:

Geneviève Teil. Devenir expert aromaticien : y a-t-il une place pour le goût dans les goûts alimentaires ?. Sociologie du Travail, 1998, 40 (4), pp.503-522. hal-02685163

**HAL Id: hal-02685163**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02685163>**

Submitted on 24 Jul 2023

**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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial 4.0 International License

---

## Devenir expert aromaticien : Y a-t-il une place pour le goût dans les goûts alimentaires ?

Geneviève Teil

### Abstract

This research note seeks to reintroduce taste as a key element in studying tastes, rather than focussing on variations related to social or national origins. Why do we like a dish or an odor ? How are aesthetic judgments and tastes constructed ? In the training for an expert in olfaction, tastes turn out to be shaped not through acculturation but through an emphasis on sensorial qualities. During training, the expert, forced to concentrate on his senses, experiences an improvement in, and transformation of, his perceptions. In this experience, sensation and the material relationship to an object apparently have a real place in constructing tastes, a role that can become predominant.

### Résumé

Cette note de recherche propose de réintroduire centralement le goût dans les études sur le goût, plutôt que sa différence selon les origines sociales et nationales. Pourquoi aime-t-on un plat, une odeur ? Comment se construisent le goût et les jugements esthétiques ? L'auteur part de l'étude de la formation d'un expert à l'olfaction.

---

### Citer ce document / Cite this document :

Teil Geneviève. Devenir expert aromaticien : Y a-t-il une place pour le goût dans les goûts alimentaires ?. In: Sociologie du travail, 40<sup>e</sup> année n°4, Octobre-décembre 1998. pp. 503-522;

doi : <https://doi.org/10.3406/sotra.1998.1321>

[https://www.persee.fr/doc/sotra\\_0038-0296\\_1998\\_num\\_40\\_4\\_1321](https://www.persee.fr/doc/sotra_0038-0296_1998_num_40_4_1321)

---

Fichier pdf généré le 26/05/2018

NOTE DE RECHERCHE

## Devenir expert aromaticien : Y a-t-il une place pour le goût dans les goûts alimentaires ?

GENEVIÈVE TEIL\*

*Cette note de recherche propose de réintroduire centralement le goût dans les études sur le goût, plutôt que sa différence selon les origines sociales et nationales. Pourquoi aime-t-on un plat, une odeur ? Comment se construisent le goût et les jugements esthétiques ? L'auteur part de l'étude de la formation d'un expert à l'olfaction.*

*Mots clés : Apprentissage, goût, jugement, sensation.*

### ***Becoming an olfactory specialist: Is there a place for taste in food tastes?***

*This research note seeks to reintroduce taste as a key element in studying tastes, rather than focussing on variations related to social or national origins. Why do we like a dish or an odor? How are aesthetic judgments and tastes constructed? In the training for an expert in olfaction, tastes turn out to be shaped not through acculturation but through an emphasis on sensorial qualities. During training, the expert, forced to concentrate on his senses, experiences an improvement in, and transformation of, his perceptions. In this experience, sensation and the material relationship to an object apparently have a real place in constructing tastes, a role that can become predominant.*

*Key words: Olfaction, learning, tastes, aesthetic judgments, sensations.*

D'où nous viennent nos jugements esthétiques, nos goûts et nos préférences ? À la différence d'autres sens comme la vue ou l'ouïe, l'odorat ou le goût engendrent une sensation physiologique de plaisir<sup>1</sup>. Mais, comme en témoignent les exemples classiques de l'accommodation au piment, au vin..., ce stimulus de plaisir est largement modelable par les pratiques alimentaires, que ce soit pour les préférences ou les aversions. Doit-on en déduire que nos goûts sont entièrement socialement conditionnés ?

La réponse générale apportée par la sociologie est qu'effectivement nos goûts sont totalement sociologiquement déterminés. Que ce soit pour les structu-

\* INRA ESR de Paris-Grignon, Route Beynes, F-78850 Thiverval Grignon.

1. ... ou de dégoût. Cette sensation de plaisir, selon les travaux de P. MacLeod, est différente de celle liée à la satiété. Les aliments peuvent plaire ou déplaire physiologiquement que l'on ait ou non faim.

ralistes, Lévi-Strauss, Mary Douglas, ou pour Bourdieu, ou pour Goody, les goûts sont socialement déterminés ou surdéterminés à cause de la nécessité de classement et d'ordonnement du monde qui entoure les sujets sociaux, et les dote d'habitudes alimentaires structurées dans le premier cas (Douglas, 1985, 1992), ou de goûts classant dans le second, le « *principium divisionis* » (Bourdieu, 1979, p. 190). Cependant, nos goûts peuvent changer ; en témoignent nombre d'ouvrages d'histoire de l'alimentation. Et ces travaux, plus propres à expliquer la rigidité de nos goûts que leur mobilité, rendent alors difficilement compte des raisons qui les font se modifier. Cela ne présente guère d'inconvénients pour les anthropologues étudiant des sociétés dont l'alimentation semble dépourvue de toute variété et de changement (Goody, 1984 ; Lévi-Strauss, 1964), et où l'on explique simplement la reproduction des goûts par la reproduction des habitudes alimentaires. Dans *La Distinction* (Bourdieu, 1979), le changement dans les goûts a pour seule explication la mobilité sociale interclasse qui conduit l'individu à adopter les goûts de sa nouvelle classe et rejeter celle de l'ancienne – avec difficulté cependant note-t-il en ce qui concerne les goûts alimentaires dont les références acquises dans la jeunesse et pour ainsi dire "physiologiquement câblées", sont difficiles à remettre en cause. Cette question de la variabilité des goûts a clairement été vue par C. Fischler (1990)<sup>2</sup> qui leur donne pour cause la condition d'omnivore de l'homme condamné à un éventail varié de produits, en même temps qu'à une grande méfiance de toute nouveauté. Cependant, si l'interrogation semble juste, la réponse ne résiste guère à l'analyse : comme le rapportent de nombreux ethnologues et notamment ceux cités ci-dessus, il y a quantité de populations humaines qui ont des menus particulièrement figés et des éventails alimentaires plus que restreints.

Le paradoxe de ces études sur les goûts est précisément l'absence de celui-ci. Les grandes études de consommation et notamment celles qui constituent le fond empirique de la *Distinction*, traitent des préférences des individus en l'absence de toute épreuve de goût. Or, il est tout à fait différent de demander à un individu, ce qu'il aime manger "en général" ou s'il aime le plat qu'il a devant lui. Dans le premier cas, on obtient une liste de quelques plats emblématiques ; dans le second, une grande diversité de jugements. Car, quand on demande à des dégustateurs en situation de dégustation si et pourquoi ce qu'il mange leur plait, ainsi que le font les jurys de consommateurs (Teil, 1993), ils sont très

---

2. La critique plus générale de la fixité des habitus est particulièrement forte de la part de De Certeau (1990).

prolixes<sup>3</sup>. Les consommateurs savent expliquer pourquoi les aliments leur plaisent ou non, même si, certes, ils ne sont ni répétables, ni précis, et restent souvent difficilement interprétables... Mais doit-on pour autant considérer ces réponses comme factices ? Comme le soulignent C. Grignon et Ch. Grignon (1980), la simple analyse des statistiques de consommation peut conduire à une catégorisation stéréotypée excessive des goûts alimentaires que semble démentir la diversité des pratiques et des goûts alimentaires de membres d'une même classe sociale que révèlent des entretiens détaillés.

Comment peuvent s'articuler, se modifier les goûts et les pratiques alimentaires ? Pour tenter d'apporter quelques éléments de réponse à cette question, nous avons choisi d'analyser le cas de la formation d'un expert à l'olfaction. L'odeur est une des composantes principales du goût – au sens large – des aliments et détermine donc pour beaucoup nos préférences alimentaires.

En matière d'olfaction, les êtres vivants et humains en particulier sont dans bien des cas plus performants que les instruments. Le nez humain est particulièrement performant et utilisé pour l'analyse de mélanges odorants dans de nombreuses industries, agro-alimentaires notamment, mais aussi pour tous les autres sens : acousticiens qui jugent de la qualité de rendu de chaînes haute fidélité.. contrôleurs qui notent l'aspect d'une peinture de voiture par exemple, la texture d'un tissu ou d'un plastique, goûteurs qui jugent de la conformité d'échantillons de fromage... Nous avons choisi de nous intéresser plus spécialement à l'olfaction, parce qu'elle n'est pas inscrite dans l'éducation scolaire. Notre ouïe est formée par la parole et la musique, notre vue aux couleurs, à l'écriture, aux formes géométriques... mais pas l'odorat. Nous sommes donc relativement moins armés pour contrôler nos perceptions olfactives, et les effets d'une formation n'en sont *a priori* que plus forts.

L'étude détaillée de la formation de l'expert permet d'explicitier les changements qui ont lieu dans ses goûts et ses pratiques olfactives tout au long de sa formation. Car l'apprentissage tisse un nouveau lien entre le descripteur et l'objet et transforme l'expert. La maîtrise de son corps et de son cerveau, la catégorisation

---

3. Dans une précédente étude (Teil, 1994, 1996), nous avons analysé le fonctionnement d'un jury de consommateurs dégustant des fromages. En quatre années d'activité environ mille quatre cent quarante dégustateurs différents ont produit plus de trente-sept mille jugements soit sur l'aspect, le goût ou la texture de cent quatre-vingt-douze fromages différents. Les consommateurs ont cité presque mille critères différents d'évaluation des produits, dont six cent quarante-quatre pour l'aspect, quatre cent quatre-vingt-huit pour le goût et trois cent quatre-vingt-dix-huit pour la texture, avec une moyenne de trois critères par commentaire pour l'aspect, et deux pour le goût et la texture.

du réel que lui inculque sa formation, modifient sa perception et l'éloignent plus ou moins définitivement de la perception néophyte.

Cet article s'appuie sur le suivi d'un stage de formation à l'olfaction<sup>4</sup>. Un avantage de ce domaine particulier est qu'il ne nécessite pas de formation de longue durée. En quelques jours, on peut devenir un bon apprenti ; reste ensuite à poursuivre un entraînement quotidien très poussé pour approcher les performances parfois époustouflantes des grands nez ou grands sommelières. Nous avons eu recours à l'observation participante, particulièrement adaptée à ce cas. Mieux que toute autre méthode, elle permet de détailler et d'explicitier les transformations de notre perception qu'elles soient impulsées par le discours pédagogique du professeur ou par des travaux pratiques très dirigés. Ces transformations sont assez fugitives et peuvent passer inaperçues si elles ne sont pas ressenties par l'observateur : l'expertise croissant, l'apprenti a tôt fait d'oublier qu'il a changé ou en vient à dénoncer l'état d'incompétence dans lequel il était auparavant ; il lui devient difficile d'expliquer ce qui a changé et pourquoi. Cet article s'appuie et reprend donc largement les notes de terrain que nous avons prises tout au long de notre stage. Nous avons mis un soin tout particulier à garder trace des changements qui s'effectuaient en nous, en notant scrupuleusement les enseignements et procédures pédagogiques employés, nos réactions et celles des autres stagiaires ainsi que les modifications petites ou grandes de notre perception que nous ressentions.

Le choix que nous avons fait de l'apprentissage d'une méthode particulière de description des odeurs ne signifie aucunement que nous pensions qu'elle soit d'une quelconque manière meilleure que les autres. Elle pose notamment de gros problèmes au moment de l'évaluation de mélanges complexes non liquides et hétérogènes que sont les aliments par exemple. Cependant, la simplicité et la rigueur de construction de cet outil nous ont semblé particulièrement adaptées à notre propos.

La formation de l'expert comporte quatre aspects bien différents que reprend le plan de l'article : l'identification de l'appareil olfactif que renferme son corps, la maîtrise de la sensation, puis de la perception-analyse de la sensation par le cerveau, et enfin l'acquisition d'un langage de description commun. L'instrument olfactif une fois circonscrit dans son corps, l'expert apprend à l'utiliser selon des normes collectives et surtout à en contrôler le fonctionnement adéquat.

---

4. Le stage de cinq jours que nous avons suivi s'intéresse plus particulièrement aux arômes alimentaires. À titre de comparaison, il dure deux fois moins longtemps qu'une initiation à l'olfaction en parfumerie. Mais la méthode est rigoureusement la même.

## **Sentir : délimiter contexte et mesure olfactive**

Les descriptions d'une odeur faites par différentes personnes sont diverses, variées, différentes, difficiles à interpréter<sup>5</sup>. L'une des causes de cette variété apparaît clairement : l'interprétation de l'odeur semble propre à chacun d'entre nous, et les descripteurs utilisés mobilisent des évocations qui peuvent également nous être très personnelles – plaisir éprouvé, souvenir d'une odeur – et qui ne véhiculent pas, ou mal, une impression olfactive commune, interprétable par les autres. Nous ne sommes cependant pas des incompetents olfactifs : nous savons sentir, et même raconter ce que nous sentons. Mais nous ne savons pas transmettre nos impressions olfactives<sup>6</sup>.

La variété de nos évocations et notre incompréhension mutuelle ont de nombreuses sources : nos capteurs sensoriels sont différents d'un individu à l'autre ; notre interprétation de la sensation est influencée par notre passé à la fois individuel et collectif ; enfin, nous ne disposons pas d'un langage commun qui nous permettrait de traduire et désigner de manière à peu près univoque des phénomènes. Le but de notre formation est précisément de surmonter ces sources de diversité pour que nous puissions interpréter les impressions olfactives des autres experts et communiquer les nôtres.

Pour réduire et contrôler les facteurs de la diversité que l'on nous a désignés, il est important en premier lieu de savoir ce qu'est *la sensation olfactive*, pour filtrer la seule et unique sensation fournie par nos divers récepteurs sensoriels et que nous laisserons ensuite notre cerveau interpréter. À l'aide de quelques expériences et une description minutieuse de notre physiologie olfactive, l'animateur du stage nous apprend à distinguer des sensations généralement mêlées dans la vie quotidienne le goût, l'olfaction et la sensation trijumiale : piquant, douleur, pseudo-froid – de la menthe par exemple. Cette description permet également de dégager les conditions optimales de fonctionnement de notre appareil olfactif, ainsi que les meilleurs modes d'utilisation : absorption et rétro-olfaction si le produit n'est pas un poison, plutôt que l'olfaction directe. Ensuite, nous apprenons à nous défier des pièges olfactifs : certaines molécules se collent aux muqueuses des poumons et ne

---

5. Pour bien nous en convaincre, l'animateur du stage nous fait sentir et décrire individuellement une odeur. La comparaison des résultats est édifiante : le camphre par exemple suscite des descriptions allant du débouche-nez au cuir, en passant par le parquet de musée, les pommes pourries, la menthe, la glycérine, l'antimite... Les descriptions varient non seulement d'une personne à l'autre, mais aussi dans le temps, au fil du flairage de l'odeur.

6. La lecture du livre de Suskind (1993), *Le Parfum*, est à cet égard révélatrice. Selon les lecteurs, certains moments olfactifs du livre peuvent être obscurs pour les uns ou limpides pour les autres.

s'en détachent que très lentement, laissant persister l'odeur jusqu'à trois heures après la suppression de la source odorante. Enfin, notre appareil olfactif est fragile : certaines substances comme l'ammoniac détruisent les sites récepteurs qui mettront une journée à se reconstituer.

Enfin, nous devons tous utiliser le même protocole d'olfaction, simple et rigoureux : pour sentir, il faut ouvrir un flacon, mais pas deux en même temps, ils risqueraient de se polluer mutuellement. On trempe une mouillette – une tige de papier buvard de 14 cm sur 6 mm – de 5 mm maximum dans le flacon. On l'agite pour évaporer l'alcool qui sert de solvant et on la porte sous son nez. On inspire, souffle, inspire à nouveau... De plus, le lieu où se fait l'olfaction doit être rigoureusement inodorant et ventilé, pour ne pas introduire d'odeur parasite.

Cette physiologie générale de la perception nous permet de trier parmi les impressions sensorielles la véritable sensation olfactive et de déduire des conditions optimales de performance. Dès lors que nous avons tous le même mode d'emploi de notre nez, nous pouvons mettre en évidence nos différences individuelles, en mesurant notamment nos seuils de sensibilité à une même molécule. Certaines particularités individuelles plus rares ou plus visibles, anosmies ou parosmies<sup>7</sup>, sont de l'ordre de la maladie. Elles sont soigneusement repérées chez les candidats à la formation d'expert qui sont aussitôt éliminés.

La sensation olfactive est ensuite interprétée, presque à notre insu, par notre cerveau. La suite de l'enseignement montre à l'apprenti expert comment reprendre le contrôle sur son cerveau et à éviter un ensemble d'erreurs connues de traitement de l'information olfactive. Notre cerveau ne met pas en mémoire les impressions olfactives séparées fournies par chacune des différentes molécules qui lui parviennent, mais il stocke ensemble toutes celles que lui transmettent l'orange par exemple, un peu à la manière d'un réseau neuronal. Il suffit donc d'avoir quelques-uns des composants de l'orange pour "reconnaître" une odeur d'orange, mais aussi qu'il en manque un certain nombre pour ne plus pouvoir nommer l'odeur nouvelle perçue. D'ailleurs le professeur ne parle jamais d'une odeur d'orange, mais de "l'évocation" personnelle d'orange que peut procurer tel ou tel mélange. Il insiste ainsi sur le fait que chacun, en l'absence d'autre formation, s'est forgé un langage

---

7. Une *anosmie* désigne un seuil "anormal" : il peut ne pas exister du tout et il n'y a alors pas de perception, ou être très élevé. La *parosmie*, quant à elle, indique un cas de sensation "aberrante" – le sujet ne sent manifestement pas la même chose que les autres. Certaines anosmies sont réelles, le sujet n'éprouve durablement aucune sensation. Mais la plupart disparaissent à l'entraînement. Souvent, le sujet ne sent rien parce qu'il n'a pas de mot pour nommer sa sensation, ou parce qu'il s'attend à autre chose que l'odeur qu'il a sous le nez. Il y a des cas d'anosmies au scatol ou à d'autres produits qui disparaissent après entraînement parce que les sujets ont appris à reconnaître une sensation.

propre de désignation des odeurs à partir de ses expériences olfactives. La manière dont nous nommons les odeurs dépend donc non seulement clairement de nos seuils physiologiques comme nous l'avons vu précédemment, mais également de nos habitudes olfactives qui ont présidé à la construction de notre mémoire des odeurs. Enfin, il semble qu'à cause des connexions particulières du nerf olfactif, la première impression olfactive agisse comme un attracteur qui oriente l'analyse de la sensation. Il faut donc d'un côté s'en défier, et la vérifier par de nouveaux essais ; cependant, étant également la plus vierge de toute idée préconçue c'est aussi la plus fiable.

La seconde phase de notre formation consiste à apprendre à contrôler les interprétations de notre cerveau afin qu'il traite la seule information olfactive perçue au moment de l'expérience ; elle passe par l'oubli forcé des évocations que nous suggèrent les sensations olfactives. La technique utilisée lors du stage pour en amoindrir les effets est drastique et frustrante. On nous a remis une mallette pleine de petits flacons numérotés regroupés dans des cases, un peu à la manière d'un tiroir à casses d'imprimeur. On nous demande de sentir certains, mais il devient interdit de nommer ses sensations autrement que par les numéros inscrits sur chaque capuchon, ou de manifester de quelque manière que ce soit lorsque nous sentons une nouvelle molécule. Il est important cependant que nous restions tous dans la même pièce : isolés dans des cabines, nous ne pourrions certes plus influencer nos voisins, mais nous continuerions de manifester nos émotions pour nous-mêmes et notamment le plaisir que procure le produit. Tous réunis autour de la même table, nous faisons des efforts parfois désespérés pour rester de marbre. Et les pauses que l'on nous octroie de temps en temps sont bruyantes et agitées. Privés de langage, nous procédons par associations : telle odeur-numéro est proche ou éloignée de telle autre. Guidés par le professeur, nous reproduisons ainsi peu à peu la classification à laquelle il a abouti<sup>8</sup> en forçant notre esprit à apprendre et reconnaître la proximité olfactive entre les odeurs telle qu'il l'a établie.

---

8. Notre professeur, Jean-Noël Jaubert (Jaubert *et al.*, 1987) a sélectionné mille cinq cents substances de la chimie organique, molécules ou mélanges. Elles ont été senties par un ensemble varié de nez, de l'expert en parfumerie à des collègues de laboratoire... Les nez étaient répartis en groupes de dix et sentaient chacun quarante molécules. À ces jugements ont été ajoutées des descriptions provenant de la "littérature" et des fiches techniques. L'ensemble des six cent quarante-sept évocations obtenues – « l'odeur X me fait penser à du citron et de la citronnelle » – a mobilisé un ensemble de huit cents items, du pourri au fleuri en passant par l'encaustique. Chaque substance odorante s'est donc retrouvée liée à une gamme d'évocations. Si deux substances odorantes n'admettaient jamais la même évocation ou même jamais d'évocation similaire, c'est qu'elles faisaient partie de deux classes différentes.

Une analyse factorielle a permis de construire une classification multiple d'où sont ressortis cinq pôles bien identifiés et trois zones intermédiaires. Cette classification, extrêmement pertinente du point de vue des statisticiens puisque les deux premiers axes totalisent 70 % de l'information, a été doublée d'une classification des principales fonctions chimiques et composition atomique des molécules.

L'identification de notre appareil olfactif nous a permis de délimiter précisément ce qui relève de la *mesure* et ce qui appartient à son *contexte*. Pour utiliser convenablement notre appareil olfactif, il est nécessaire de stabiliser le contexte, de le rendre passif, pour observer les variations de sensation que procure la chose à mesurer. Ensuite, pour représenter la sensation olfactive, mais aussi pour communiquer, il est nécessaire d'apprendre un langage de description de la sensation.

### **Décrire : apprentissage d'un langage de classification**

Au fil des séances, nous apprenons un langage de description nouveau, commun à tous les élèves qui ont suivi cette formation, et qui nous rend capables de comparer et de communiquer nos impressions olfactives. Cependant, notre apprentissage qui se fait dans l'oubli de nos anciennes évocations continue de nous transformer, nous éloignant du "senteur ordinaire" que nous étions.

#### *La catégorisation de l'univers des sensations olfactives*

Pour éviter la difficulté présentée par la diversité des verbalisations individuelles, le professeur a élaboré son propre langage de description. D'un certain point de vue, il ne fait que rajouter son langage personnel à celui des autres et c'est d'ailleurs le principal reproche que lui font ses collègues <sup>9</sup>. Il a repris une technique classique, la construction d'une classification : regrouper des odeurs proches, nommer les classes, désigner des représentants typiques de ces classes et décrire le passage d'une classe à une autre. Le parallèle avec les couleurs constitue une bonne image <sup>10</sup> : on a un ensemble arbitraire de couleurs de base, rouge, jaune, bleu, un prototype de rouge, de jaune et de bleu, et des couleurs réparties entre les classes qui vont du vermillon, à l'orange très jaune, le jaune d'or.

Un grand éventail coloré appelé le 'Champ des Odeurs<sup>TM</sup>' est joint à la mallette que l'on nous a distribuée. Il est découpé en petites cases irrégulières, colorées qui chacune portent un nom : "citrалées", "zestées", "musquées", "fraîche", "beurrée lactée", "boisée", "phénolée"... Certains sont très évocateurs, "vanille", "menthe"... D'autres parfaitement obscurs "alliagée", "cétonée", "agreste",

---

9. Cependant, le mérite qu'on peut lui reconnaître est d'avoir réussi à doubler assez bien sa classification de grandes fonctions chimiques, ce qui lui donne une portée scientifique plus grande qu'un langage de description de parfumeurs fondé sur les principes esthétiques qui guident la fabrication de grandes familles de parfums ; ou qu'un langage d'aromatiseurs alimentaires plus orienté sur les diverses catégories d'aliments, fruits, viandes...

10. La similitude s'arrête aux mélanges : une odeur entre deux pôles ne résulte jamais du mélange de molécules de deux pôles. Une molécule sent toujours la même chose qu'elle soit seule ou en mélange.

"aldéhyde" <sup>11</sup>... Il représente et résume l'espace odorant <sup>12</sup> quarante nuances réparties selon six pôles : "hespéridé", "aminé", "terpénique", "pyrogéné", "soufré" et "doux", et trois dominantes ou carrefours : "fruité", "gras" et "sylvé".

À la manière d'une carte géographique, le Champ des Odeurs<sup>TM</sup> indique le ton général des odeurs et leur proximité. Les odeurs deviennent, grâce à la classification *comparables* ; une odeur inconnue qu'auparavant nous n'aurions pu nommer et qui n'appartient pas à nos quarante-cinq références de base peut être décrite grâce aux nuances dont elle se rapproche le plus. À ceux qui travaillent dans des domaines odorants précis, comme les odeurs de rance, le professeur conseille de faire un "zoom" dans sa boîte d'odeurs. Outre les deux référents acide butyrique et nonanal que nous avons sous le nom de "beurrée lactée" et "aldéhyde", il conseille d'inclure dans la zone "gras" un ensemble de molécules intervenant souvent dans les odeurs de rance. L'olfaction "raisonnée" de ces nouvelles molécules lui permettra de dessiner de nouvelles nuances plus fines au sein des cinq que comporte déjà cette zone.

La mallette d'odeurs ne contient que des molécules pures, aucun mélange. Une molécule pure sent plus ou moins fort selon sa concentration et les seuils de perception du senteur, mais toujours la même chose pour un même sujet. En revanche, à des concentrations différentes, une molécule *n'évoque* pas la même chose ; c'est sans doute ce qui fait dire qu'elle ne sent pas la même chose. Bien sûr le béotien est capable, la plupart du temps, de dire si une pièce sent fortement ou faiblement le tabac. Mais, de même que lors des premières expériences du stage, certaines de nos descriptions évoluaient fortement au fur et à mesure de l'évaporation de la molécule odorante de la mouillette, les évocations peuvent être liées à la concentration d'un produit odorant et mélanger *intensité* et *nuance odorante*. Il faut donc apprendre à distinguer l'odeur, le qualitatif, et sa force, le quantitatif.

Les odeurs ont aussi une autre caractéristique, celle d'être plus ou moins *rapides*. Les odeurs hespéridées proches de certains composants du citron sont

---

11. À son grand regret, le professeur a été contraint de nommer les nuances odorantes en utilisant le vocabulaire de parfumerie, "hespéridé", qui désigne toutes les odeurs particulières aux agrumes notamment ; soit à une particularité chimique : aminé, soufré, terpénique ; soit à une évocation : "pyrogéné" parce qu'on retrouve ces odeurs dans tout ce qui est brûlé ; soit à rien du tout : "douce" ne désigne rien d'autre qu'une sensation. Il aurait préféré inventer de nouveaux mots, voire garder les numéros pour maintenir la distinction entre les évocations suggérées par les odeurs et la sensation olfactive. D'ailleurs le vocabulaire qui permet de nommer les nuances n'est livré aux élèves que lorsque ceux-ci parviennent à se retrouver avec une certaine aisance au sein de la classification du Champ des Odeurs<sup>TM</sup>.

12. Le champ des odeurs est un résumé assez succinct : un aromaticien qui travaille sur des arômes de fruits a une gamme d'au moins cent à deux cents esters, que nous avons résumés par le seul butyrate d'éthyle, référent de la note "fruitée estérifiée".

vives et ressenties à peine la mouillette approchée. En 1/10 de seconde, elles atteignent leur maximum d'intensité ; en revanche, elles "s'éteignent" rapidement, ne durent pas. D'autres au contraire, de nombreuses molécules douces comme l'odeur n° 32 de "surmûri" par exemple, sont particulièrement lentes à être perçues et s'effacent moins rapidement.

Si l'intensité et la nuance olfactive sont deux dimensions indépendantes, au contraire rapidité et nuance sont liées, à l'exception des odeurs soufrées qui peuvent être rapides ou lentes. Grossièrement, plus on se déplace de la gauche vers la droite de l'éventail du Champ des Odeurs<sup>TM</sup>, vers les pôles doux et pyrogéné, plus les molécules seront lentes. Cette liaison est précieuse pour contrôler l'identification de la bonne nuance d'une odeur.

Nous avons finalement abouti à une catégorisation des odeurs qui caractérise chacune progressivement selon trois grandes dimensions : sa nuance olfactive, sa rapidité et son intensité.

#### *La classification des odeurs facilite l'apprentissage et la communication*

D'hétérogènes, les odeurs sont devenues comparables. Auparavant, notre mémoire se présentait plus ou moins comme une liste sans ordre de produits odorants souvent hétérogènes, différents entre eux : les fleurs, le citron, l'humide, la viande cuite, les égouts ou le pain chaud. Une nouvelle odeur qui n'évoquait pas fortement l'un des items de la liste pouvait éventuellement, à force d'être ressentie, s'y ajouter. Grâce à la classification au contraire, il est possible de lui accorder une place unique et précise. Elle facilite l'apprentissage et l'acquisition d'un répertoire d'odeurs de base plus important. Complète<sup>13</sup>, toute odeur y a sa place unique, quel que soit l'expert puisqu'elle leur est aussi commune. Cet ordonnancement que permet notre classification des odeurs n'a rien de naturel puisqu'elle nécessite un effort de concentration important pour parvenir à y discipliner la perception, mais elle est l'outil de base de l'expert. C'est elle qui lui permet d'élargir à volonté son spectre d'odeurs connues et mémorisées grâce à la comparabilité qu'ont acquises les odeurs en son sein<sup>14</sup>.

---

13. Cette classification ne prétend à la complétude que pour les odeurs alimentaires. Les composés chlorés notamment n'y sont pas présents.

14. Il est bien évident, dans l'état de développement actuel de la méthode que deux experts faisant chacun de son côté un zoom dans une région donnée de la classification avec les mêmes molécules, ne parviendraient sans doute pas à la même sous-classification. Mais la formation qu'ils ont reçue leur permettrait de discuter et de comparer leurs classifications, et finalement de trouver un consensus sur une répartition "officielle".

Grâce à cette classification, notre appareil olfactif a acquis une puissance de description bien plus importante que ne l'avait notre mémoire odorante initialement.

Enfin, ce nouveau système de description, commun aux experts, est à la base de leur communication sur les odeurs. Cette classification qui réduit la comparaison de deux odeurs à celle des deux dimensions intensité et nuance permet par un jeu d'approximations successives d'estimer la profondeur de la divergence entre deux experts, voire de les amener à un consensus. Au contraire, le jeu de noms dont nous disposions auparavant, à supposer qu'il soit commun à tous les êtres humains, ne permettait guère que de constater un accord ou un désaccord, sans pouvoir le qualifier.

L'importance de cette classification est donc considérable, elle nous rend plus doués pour l'apprentissage, nous dote d'un éventail de compétence *a priori* plus vaste, facilite la communication et l'utilisation des descriptions des autres experts pour les comparer à la sienne propre. Elle rend les odeurs comme les experts plus comparables. Comparé au fouillis de notre ancienne mémoire des odeurs, l'arrangement que confère la classification peut paraître plus "simple". Elle n'est cependant seulement que plus ordonnée, plus lisible, plus manipulable, plus complète, plus interprétable, plus discutable. La représentation que nous avons des odeurs nous était personnelle et donc incontestable quoique souvent incompréhensible par les autres. Celle-ci, parce qu'elle est commune à tous les élèves, est interprétable par les autres et mieux discutable : à deux experts en désaccord, la classification donne les moyens d'explicitier leur divergence.

Cependant, l'identification de ce qui relève de la sensation odorante, la délimitation précise entre connaissance juste et erreur, l'éloignent progressivement du senteur "ordinaire" : il a dû bannir les odeurs sucrées, le goût de pistache, l'odeur froide de la menthe... S'y ajoute également la mise à l'écart de l'évaluation hédonique des odeurs.

*L'oubli de l'hédonisme éloigne l'expert du senteur "naïf"*

Quelques odeurs "soulèvent le cœur" de certains élèves qui s'en détournent avec une moue sans équivoque. Chacun a ses odeurs préférées et abhorrées. Nous sommes peu à être indifférents à l'acide butyrique, mais certains sentent sans gêne apparente le scatol et même les amines à l'odeur de viande avariée. Pourtant ce sont des odeurs aussi respectables que les autres qu'il faut apprendre à connaître. De plus, comme les évocations, le plaisir encouru est une sensation trop individuelle qui peut affecter grandement la sensation et l'identification de l'odeur. C'est à ce titre qu'il doit, ainsi que les premières être banni. Le scatol est un fond de parfu-

merie très employé qu'il faut apprendre à évaluer au-delà du dégoût qu'il peut induire. On nous enjoint donc de travailler ces odeurs, de les respirer en rapprochant plus ou moins la mouillette du nez : à faible dose, le côté repoussant s'estompe.

Cette formation continue de nous transformer. Auparavant, et à moins qu'on ne nous demande de décrire une odeur, la première caractérisation était souvent d'abord hédonique: « cela sent bon ou mauvais ». Aujourd'hui, l'analyse de la composition de l'odeur est passée au premier plan et rend parfois accessoire la qualification hédonique. Je n'aime toujours pas les parfums trop doux, mais j'en trouve certains intéressants par la richesse de la succession d'odeurs qu'ils proposent, par leur longueur. J'aime toujours les parfums hespéridés, citronnés, mais leur trop grande rapidité, la difficulté souvent mal surmontée que je trouve de leur ajouter corps et queue harmonieux me déçoivent. Les professeurs nous font sentir et décrivent des aménagements ou des prouesses techniques qui permettent de rendre une odeur à la fois longue et complexe. À l'appréciation immédiate de l'impression sensorielle se substitue peu à peu un grand nombre de critères qui enrichissent mon évaluation des odeurs.

#### *L'expert se dote d'une nouvelle esthétique*

La nouvelle perception olfactive de l'expert aromaticien semble, dans une certaine mesure, devenue "incomparable" avec sa perception antérieure. Un jury d'experts en analyse sensorielle n'est donc pas un jury de consommateurs "en plus précis", comme le laisserait penser le sens commun ; il est un instrument de description différent. Et l'insistance du professeur pour renouer une relation rompue avec le senteur "naïf" souligne l'impact de cette formation sur notre perception et notre verbalisation. Au fur et à mesure de nos progrès, nous nous sommes éloignés du senteur "ordinaire" que nous étions. Avant cette formation, pour décrire une substance odorante, nous la reniflions sans précaution ou égard particuliers, très sensibles au plaisir sensoriel, concentrés et attentifs aux images et évocations qui allaient surgir en nous et que nous décrivions ensuite sans peine à l'aide de notre vocabulaire familier. Parfois, l'odeur "parlait" et nous faisait se répandre en une suite d'essais et erreurs d'évocations pour essayer de communiquer. En d'autres cas, l'odeur ne "disait" rien, n'évoquait rien, et laissait muet, indifférent. J'avais aussi des goûts et préférences marqués, presque "rigides". Aujourd'hui (presque) toutes les odeurs me parlent, et sur le même ton. « Les goûts et les odeurs ne se discutaient pas » parce que nous ne disposions d'aucun lieu commun d'expression qui permettait de dépasser les aléas des expériences de chacun, ni les goûts figés notamment par les habitudes de consommation. Aujourd'hui, précisément les

goûts et les odeurs se discutent, d'une part, pour produire une description commune, ensuite, pour y adjoindre un jugement esthétique. Or, mes principes hédoniques ont été bouleversés. Je n'aime plus "simplement", je n'aime plus parce que cela me rappelle un souvenir agréable ou au contraire un objet repoussant. J'aime parce que l'odeur est bien composée, parce qu'elle balaye l'éventail des odeurs. Sans doute qu'en poursuivant cette carrière d'expert, je deviendrais sensible à la rareté, au plaisir de découvrir une composition nouvelle, au fait que l'auteur d'un mélange a su surmonter une difficulté technique particulière comme par exemple en faisant s'exprimer une odeur de tête en queue de composition par une subtile association de solvants au temps de rétention variable selon les composants. Il semble que la formation que j'ai suivie m'a permis de me libérer de l'hédonisme acquis par les habitudes de consommation et de le transformer en une esthétique nouvelle, par exemple fondée sur les difficultés techniques de production, la nouveauté, le coût des matières premières...

### **Utiliser : s'inscrire dans un "réseau de métrologie" <sup>15</sup>**

Tout ce qui pourrait être une source de divergence entre les experts dans l'excitation des cellules sensorielles est éliminé en donnant à chacun un même protocole d'olfaction et surtout les mêmes références olfactives à partir desquelles ils évaluent et situent les autres odeurs. Cet étalonnage permet de garantir le lien entre le descripteur et l'odeur désignée. Cependant, comme il n'existe aucune mesure, ni aucune représentation parfaite du réel, le contrôle et l'évaluation de la qualité de la mesure permettent d'estimer la qualité du lien entre le descripteur et l'odeur.

#### *Stabiliser le lien entre odeur et descripteur olfactif*

Tous les référents de la mallette sont des molécules et non des mélanges et donc des odeurs "simples". Toutes les molécules sont "artificielles" pour des raisons de coût, de pureté et de stabilité. Toutes sont en support alcoolique, pour des raisons d'homogénéité et de conservation. Le choix des références cherche à ne pas tromper, ni provoquer d'évocations trompeuses chez l'utilisateur. Le géranjol qui intervient massivement dans la composition de l'eau de rose a été retiré car il conduisait à une mauvaise classification. Malgré tous les efforts, certaines molécules peu stables n'ont pu être remplacées par d'autres équivalentes du point de vue de l'odeur. Notre coffret d'odeurs a donc une durée de vie limitée, six-huit mois environ et doit être conservé au frais et à l'abri de la lumière.

---

15. Voir (Latour, 1987).

La bonne conservation de ces références olfactives et le soin apporté à leur choix sont fondamentaux, car ils permettent l'étalonnage des nez et garantissent l'identité du signifié derrière le nom de chaque nuance de référence.

La dérive est le danger qui guette le plus sûrement l'expert : si ses référents ou son nez s'altèrent, ses performances risquent d'être grandement modifiées sans qu'il s'en aperçoive. Il pourra continuer d'avoir d'excellentes performances de répétabilité, mais ne pourra plus, à la longue, communiquer avec les autres experts. Tout comme le Bureau des Poids et Mesures pour le kilogramme, la seconde ou le mètre, la mallette de référents de l'expert est le dépositaire des étalons olfactifs des experts formés au Champ des Odeurs<sup>TM</sup>. C'est elle qui garantit la possibilité de leur communication ultérieure.

#### *Le contrôle pour qualifier le lien entre descripteur et odeur*

Outre sa mallette de référents, l'expert doit ménager son nez. Les récepteurs sensoriels de l'olfaction sont directement les cellules nerveuses, sans aucun autre intermédiaire, elles sont donc fragiles. Un bon expert est aussi celui qui sait maintenir son appareil olfactif en bon état. S'il doit veiller à ne pas s'empoisonner en ingérant des molécules toxiques, il doit aussi veiller à ne pas respirer de molécules qui pourraient détruire ses récepteurs. Mais ces consignes de prudence s'accompagnent également de principes plus généraux, il doit notamment se méfier des sinusites qui provoquent de fortes anosmies plus ou moins durables et surveiller sa dentition, ne pas se parfumer ou utiliser de cosmétiques avant de travailler.

L'expert soumet à un entretien quotidien ses compétences de senteur. Il doit sentir tous ses référents, et petit à petit les augmenter pour améliorer la précision de ses descriptions. Pour surveiller l'évolution de ses performances, il peut se mesurer régulièrement aux autres. L'évaluation collective est en effet un moyen de confronter point par point son évaluation et d'identifier, le cas échéant, des discordances anormales qui ne résulteraient pas de seules différences physiologiques irréductibles.

Il peut ensuite vérifier sa justesse en buvant de l'eau pure ; sa précision quantitative en sentant des produits à des concentrations voisines mais différentes ; sa sensibilité quantitative en mesurant ses seuils de perception pour différents produits ; sa précision qualitative en reconnaissant dans des tests triangulaires la bonne molécule différente de deux autres proches ; et son caractère répétitif en sentant en différentes occasions des produits identiques. Ainsi que n'importe quel instrument "chose", il évalue ainsi sa "distorsion" ou sa "subjectivité" – dans son cas les deux ne peuvent être distinguées de sa mesure.

Les techniques de contrôle permettent donc de vérifier et d'évaluer la passivité du contexte, et plus particulièrement celle de l'instrument lui-même. Il est bien sûr des sources d'erreur qui échappent au contrôle. La comparaison des mesures faites par des instruments différents d'un même réseau de métrologie peut permettre de les détecter et améliore ainsi la qualité du lien entre la représentation et son objet.

*Le réseau augmente les performances de l'instrument*

Les experts ont appris un langage commun. Non pas qu'ils sachent maintenant exactement ce que ressent leur voisin, ce qui reste sans doute impossible à savoir, mais ils disposent d'outils pour évaluer la similitude de leurs sensations. La délimitation entre contexte et mesure, l'inventaire des sources d'erreur, la mise au point de procédures de contrôle permettent aux experts d'évaluer la qualité de leurs mesures respectives et ainsi d'analyser et de trouver une cause à leurs désaccords éventuels. Ils peuvent maintenant vérifier, de plus en plus finement, qu'ils mesurent bien la même chose. En cas de différend, ils commenceraient par rechercher de possibles sources d'erreur : l'échantillon a-t-il été convenablement senti ? Aucune évocation trompeuse n'est-elle venue perturber leur sensation ou celle du voisin ? Ils s'accorderaient sur la rapidité de l'odeur ; vérifieraient qu'ils ne présentent ni l'un ni l'autre d'anosmie ; testeraient ensuite les proximités des odeurs ressenties : à quel référent ressemble ce que tu sens ? Où le places-tu dans la classification ?

Comme le montraient les expériences que nous avons faites au début du stage, un ensemble de senteurs naïfs génère un nuage de descriptions très riches, toutes différentes, non reproductibles, hétérogènes et non traduisibles<sup>16</sup> les unes dans les autres. De nez en nez, de description en description, le jugement accompagnant le produit pouvait et devait changer, se transformer profondément, à tel point qu'il n'était pas possible d'inférer le produit décrit de la seule description de son odeur. Il fallait sentir soi-même le produit pour en interpréter le jugement qui l'accompagnait, ce qui contraignait les jugements à circuler dans les mêmes réseaux que le produit. Au contraire, une description experte, parce qu'elle est interprétable sans retour à l'expérience sensorielle, parce qu'elle circule à peu près sans se transformer dans un collectif d'experts donnés, permet donc d'augmenter considérablement l'espace de circulation d'un objet. Ce n'est pas la simplification du jugement perceptif qui améliore ses possibilités de circulation, mais l'étalon-

---

16. Dans une précédente étude, nous avons montré la richesse et l'hétérogénéité de jugements de consommateurs sur le goût de fromages (Teil, 1994).

nage commun d'une classification partagée ainsi que des procédures communes d'évaluation de la fiabilité du lien entre le descripteur et l'odeur décrite.

De trace olfactive individuelle éphémère, l'odeur est devenue par le truchement de la classification une trace orale ou écrite durable, interprétable à distance par d'autres experts, comparable avec d'autres positions annoncées par d'autres experts. Une fois garanti et qualifié le lien entre le produit odorant et sa description, celui-ci peut voyager d'un expert à l'autre, être évalué, critiqué, vérifié, compilé. Le réseau formé par les experts qui ont le même langage de description, permet d'accumuler les expériences, comme s'il s'agissait de celle d'un nez unique, alors que chacun travaille en des lieux, à des époques, sur des sujets ou des domaines odorants différents. Le réseau de métrologie qui relie les experts aromaticiens, partout où il s'étend, permet donc la production et la circulation d'une représentation homogène. C'est lui qui confère à la mesure ou à la représentation son apparente "universalité géo-temporelle".

Si cette formation nous a non seulement dotés de collègues appartenant au même réseau de description, elle a aussi fait de nous des instruments de traduction entre des registres différents. Nous pouvons être compris d'un certain nombre de parfumeurs qui se reconnaîtront dans notre vocabulaire, nous avons aussi appris à relier odeur et composition chimique d'un aliment, ou, par la délicate et risquée réinterprétation des évocations des non-experts, d'une part, à exprimer par une évocation choisie la présence d'un composé chimique, d'autre part, à deviner la présence d'une molécule derrière une impression de consommateur. Notre description est donc devenue un point de passage, de traduction entre un chromatogramme décrivant la composition d'un mélange et l'évocation d'un consommateur, par exemple. Enfin, une fois consommé notre oubli des évocations et conscients de la transformation qu'avait eu l'apprentissage d'un nouveau langage sur notre perception, nous sentons la nécessité sur laquelle le professeur n'eut de cesse d'insister de rester capables d'interpréter au lieu de rejeter les évocations des consommateurs. "Ce bon usage des évocations" devait nous permettre de maintenir un dialogue, difficile, mais indispensable notamment à tous les formulateurs qui devaient répondre en usine à des prescriptions du marketing, ou interpréter les résultats de tests de dégustation. Ce branchement sur d'autres réseaux de métrologie, s'il fonctionne et est utilisé, décuple encore les possibilités de circulation des représentations que permet son langage.

## **Discussion**

Les compétences visées par le stage et les contraintes d'entraînement qui nous étaient données visaient clairement une compétence experte, c'est-à-dire une fiabilité analytique instrumentale de notre odorat. Je n'ai pas pratiqué cet entraînement ou du moins pas de manière aussi poussée qu'il l'eût fallu. Cependant, cette formation à l'expertise a profondément et violemment transformé mes goûts, dans leurs résultats : ce que j'aime ; et dans leur mode d'évaluation : pourquoi j'aime ce que j'aime.

J'ai acquis une sûreté et un contrôle de mes sensations qui me permettent d'une part, d'affirmer et de maintenir ma description olfactive d'un vin par exemple, même si elle est controversée par d'autres experts, et aussi de continuer le dialogue, sans me retirer derrière l'idiosyncrasie des goûts. Ensuite, en cas de discussion, je peux évaluer la fiabilité des descriptions olfactives de mon interlocuteur: le langage ne doit être ni trop simple, ni au contraire, trop compliqué ; la distinction entre les arômes, ni trop faible, ni au contraire, extravagante. Je sais à qui me fier, même si nous ne partageons pas les mêmes goûts ; je sais retraduire les préférences des autres dans mon système de description et comprendre grâce à cela leur haute estime pour tel ou tel produit. Je prends un grand plaisir à discuter des possibilités offertes par les arômes alimentaires dans la gastronomie, recherche des restaurants qui les utilisent et apprécie diversement la surprise ou le conventionnalisme des assemblages aromatiques qu'ils proposent. Cette capacité au dialogue a rendu mes goûts, à ma grande surprise, très versatiles : des personnes chez qui je sens un intérêt particulier pour les odeurs peuvent m'influencer largement dans mes préférences et l'élaboration de ma théorie esthétique. J'ai acquis un goût ferme, mais variable : mes goûts qui allaient vers la sophistication ont pu changer du jour au lendemain pour rechercher la beauté de la simplicité. Et cette variabilité n'est pas due à une faiblesse de mon appareil olfactif, ou à ma propre défiance envers mes perceptions, comme c'était le cas avant ma formation, mais à une esthétique changeante.

Mais avant tout, j'ai appris à porter une grande attention au goût des choses, c'est le plus grand bouleversement que je ressente à la suite de cette formation. C'est le face-à-face forcé et contraint avec l'objet odorant qui m'a conduit à accorder le primat à l'analyse de la qualité de ma sensation odorante. Cela agace profondément mes anciens amis qui me reprochent de ne plus savoir manger simplement, de tout critiquer, de ne plus savoir profiter des choses simplement... Et l'intensité de leur agacement est sans doute une bonne mesure de mon changement.

Il semble que, bien qu'exerçant de nombreuses fois par jour notre goût, nous n'y portions pas toujours attention. De la même façon, l'on pourrait dire que nous entendons en permanence du bruit, mais nous ne l'écoutons pas, nous ne le jugeons pas ; il serait même curieux d'y porter un jugement en dehors de stimuli particulièrement forts. Il n'y aurait guère qu'un maniaque pour qualifier la qualité du cornichon au milieu du hamburger. En revanche, il y a des situations, la formation décrite ci-dessus, un jury de consommateurs ou une formation culinaire par exemple, ou des motivations personnelles qui peuvent amener à porter un fort intérêt au goût des aliments. Dans ce cas, il semble que la curiosité ou la recherche du plaisir puisse largement primer sur l'impératif de classement, ou sur les conventions sociales de toutes sortes qui participent à la formation de nos goûts. Les déterminants du goût sont nombreux et variés et il semble aussi excessif de tous les subordonner aux déterminants sociaux que symétriquement de tous les subordonner aux sensations physiologiques ainsi que le font la physiologie et l'analyse sensorielle. Selon les cas, des aversions très fortes peuvent être dominées par des impératifs d'ordre social<sup>17</sup> ; ou des déterminations sociales par le goût des aliments<sup>18</sup>.

Comme l'ont souligné les symbolistes interactionnistes, entre autres A. Strauss (1992), H. Becker (1985, 1988) qui mettent la valeur des choses dans l'interaction sujet objet, ou des sociologues de la culture et de l'art comme R. Moulin (1992) ou encore A. Hennion (1993), l'analyse des goûts commande, et c'est là que réside la grande difficulté, de ne pas réduire d'emblée le champ des déterminations.

Si je ne suis pas une experte, je suis devenue un amateur, c'est-à-dire une personne qui accorde une grande importance à la rencontre sensorielle avec l'objet. J'aime, par exemple, le Vega Sicilia, il y a de la divine surprise dans ce vin. Cela a beau être le Pétrus des vins espagnols, j'ai dû le regoûter quatre fois avant de me mettre à l'aimer. Sa réputation m'avait rendue méfiante ; son prix, exigeante. Je n'ai commencé à rentrer dans les labyrinthes de son goût que petit à petit. J'aime donc le Vega Sicilia, en particulier celui de 1970.

Et ce "j'aime" est irréductible à la seule détermination sociologique, tout comme le plaisir musical que dévoile le Mahler de T. Adorno (1976). C'est ce vin et non un autre, qui est responsable de mon impression esthétique. Il y a des amou-

---

17. Ainsi Catherine de Sienne qui but un bol entier de pus (Douglas, 1992).

18. Robuchon n'a-t-il pas sublimé la "vulgaire" pomme de terre ?

reux du Château-Margaux, je n'en suis pas, ou pas pour l'instant. Même dans de grands millésimes, je lui ai toujours trouvé une sécheresse qui me rebute.

Cependant, ce vin n'est pas seule cause de mon goût, comme le prétendraient des gastronomes ou des œnologues. Je n'aime pas le Vega Sicilia « parce qu'il est évidemment bon ! ». Il a fallu Mariano García, l'œnologue qui le produit chaque année ; des experts qui l'analysent ; des critiques vinicoles qui le vantent ; puis ces amis que je reconnaissais comme de grands amateurs au palais sûr, et qui m'ont incitée à vaincre mon *a priori* contre les prix insensés appliqués à ces vins ; enfin, il a fallu ces occasions qui sont venues à bout de ma réticence à le goûter et ensuite à l'apprécier... Tous ces intermédiaires ont participé à la construction de ma propre esthétique et m'ont aidée à accorder de la valeur aux caractéristiques qui ont fait la qualité de ce vin. La chose bonne est indissociable des critères qui la font bonne : elle devient bonne en même temps qu'elle produit les critères de sa bonté. Et ces critères m'ont été transmis par des amis qui non seulement ont aiguillé mon palais d'amateur mais de plus m'ont incitée à la rencontre gustative. L'analyse *sociologique* de l'organisation des intermédiaires (Moulin, 1967 ; Hennion, 1981), qui construisent l'esthétique est tout à fait déterminante pour comprendre comment se forment et évoluent les goûts des amateurs. Et elle ne doit pas se faire en évacuant *a priori* la rencontre sensorielle avec l'objet de goût, car celui-ci peut toujours, quelle que soit la détermination de ces intermédiaires, plaire, ne pas plaire ou provoquer un coup de foudre qui subsume tous les critères esthétiques.

Cet article a présenté le cas d'une formation à l'expertise comme moyen de donner de la liberté à mes goûts <sup>19</sup> en faisant de moi un amateur. Il en existe certainement bien d'autres : du père ou de la mère qui aime cuisiner, aux revues gastronomiques... Cependant, malgré quelques heureuses exceptions (Mennel, 1985 ; Donnat, 1996 ; Aron, 1989) <sup>20</sup>, nous manquons pour avancer dans cette perspective d'études fines analysant ces différentes voies qui font naître les amateurs, ces êtres curieux, peu nombreux, présents dans toutes les classes sociales, parfois très influents sur les goûts des autres et qui passent toujours inaperçus des grandes enquêtes sociologiques. Comment, la simple question "combien de fois consommez-vous du riz par mois ?", saurait-elle capturer les goûts d'un consom-

---

19. Bourdieu en nommant les goûts de luxe, des goûts de liberté sous-entend tacitement, mais clairement que ce qui est cher est bon. C'est un préjugé économique bien loin d'être vérifié. Pour que le meilleur soit cher, il faut une organisation du marché bien particulière qui permette d'accorder prix et qualité, ce qui implique une définition unique de la qualité, chose extrêmement rare.

20. On peut aussi ajouter quelques autres ouvrages utiles comme (Reims, 1981).

mateur pour un riz long parfumé thaï 3A qui se marie bien avec le poisson, tandis qu'un riz rond italien est meilleur avec des sauces peu liées ?

## BIBLIOGRAPHIE

- Adorno T. (1976), *Mahler – Une physiologie musicale*, Paris, Éditions de Minuit.
- Aron J.-P. (1989), *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Petite Bibliothèque Payot.
- Becker H. (1985), *Outsiders : études sur la sociologie de la déviance*, Paris, Métailié.
- Becker H. (1988), *Les mondes de l'art*, Paris, Flammarion.
- Bourdieu P. (1979), *La Distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit.
- De Certcau M. (1990), *L'invention du quotidien - I. Arts de faire*, Paris, Folio essais.
- Donnat O. (1996), *Les amateurs : Enquête sur les activités artistiques des Français*, Paris, Ministère de la culture.
- Douglas M. (1985), « Complexité culturelle : cuisine et société », *Sociétés*, n° 6, novembre 1985, 6-10.
- Douglas M. (1992), *De la souillure*, Paris, La Découverte.
- Fischler C. (1990), *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob.
- Goody J. (1984), *Cuisine, Cuisine et Classes*, Paris, Centre Georges Pompidou, CCI.
- Grignon C. et Grignon Ch. (1980), « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, vol. XXI, 531-569.
- Hennion A. (1981), *Les professionnels du disque. Une sociologie des variétés*, Paris, Métailié.
- Hennion A. (1993), *La passion musicale – Une sociologie de la médiation*, Métailié, Paris.
- Jaubert J.-N., Gordon G. et Doré J.-C. (1987), « Une organisation du champ des odeurs – Deuxième partie : modèle descriptif de l'organisation de l'espace odorant », *Parfums Cosmétiques et Arômes*, n° 78, 71-82.
- Latour B. (1987), *Science in Action*, Cambridge, Harvard University Press, 274 p., trad. française, *La science en action*, Paris, La Découverte, 1989.
- Lévi-Strauss C. (1964), *Mythologiques*, Paris, Plon.
- Mennel S. (1985), *Français et Anglais à table du Moyen Age à nos jours*, Paris, Flammarion.
- Moulin R. (1967), *Le marché de la peinture en France*, Paris, Éditions de Minuit, 606 p.
- Moulin R. (1992), *L'artiste, l'institution et le marché*, Paris, Flammarion.
- Reims M. (1981), *Les collectionneurs – De la curiosité, de la beauté, du goût, de la mode et de la spéculation*, Paris, Ramsay, 457 p.
- Strauss A. (1992), *Miroirs et masques – une introduction à l'interactionnisme*, Paris, Métailié.
- Suskind P. (1993), *Le Parfum*, Corps 16.
- Teil G. (1993), « Représenter les consommateurs », *Gérer et comprendre*, septembre, 74-84.
- Teil G. (1994), *Décrire le goût des fromages : des consommateurs aux experts*, vol. 1, *Le jugement de dégustation "amateur"*, Éditions INRA ESR Études, n° 17, 190 p.
- Teil G. (1996), « Dire le goût – Expression experte et naïve à propos du goût des fromages », *Revue française de Marketing*, n° 156, 65-77.

Geneviève TEIL