

## POUR UN VOYAGE OLFACTIF EN PAYS GREC

Les prémices d'une thèse de doctorat amènent à s'interroger sur la faisabilité des travaux qu'on envisage. Ils passent par la définition d'une question et d'un corpus de sources, par la périodisation du sujet, par la formulation d'une problématique et d'une méthodologie. Le sujet qui nous occupe, l'osphrésiologie<sup>1</sup> antique, a ceci de particulier qu'il donne l'impression d'être infaisable ; qui se le voit présenter, rétorque souvent : comment travailler sur des odeurs, séparées de nous par deux millénaires ? Matériellement parlant, la question paraît juste : il n'y a guère que de rares archéologues qui ont fait l'expérience des plus fugaces d'une odeur antique. Il faut lire par exemple le témoignage sans pareil de M.-C. MarINVAL-Vigne (*Archéologia*, 387, mars 2002, pp. 40-44), qui s'émeut encore de ressusciter à volonté l'odeur de la poix : les fouilles de la Place de la Bourse à Marseille ont livré à l'archéologue un petit bloc de cette substance, qui ne colmate plus les amphores gallo-romaines, mais parfume son laboratoire ! Cadeau d'une source qu'hélas, tout autre « historien du sensible<sup>2</sup> » ne peut raisonnablement espérer exhumer de ses sources livresques, entre deux rayons de bibliothèque...

Pour autant, nos contemporains n'abandonnent rien au temps : plusieurs équipes, européennes et américaines<sup>3</sup>, entendent bien faire

---

(1) L'osphrésiologie est la science qui étudie l'odorat et ses odeurs.

(2) L'historien Alain Corbin est l'auteur d'une étude désormais incontournable, intitulée *Le Miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social, XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles* (éd. Aubier, Paris, 1982). La formule *Historien du sensible* est le titre d'un livre d'entretiens, avec le journaliste et historien Gilles Heuré (éd. La Découverte, Paris, 2000). Voir notamment pp. 182-191, la réflexion que mène l'auteur sur les méthodes et les objets de l'histoire, tels qu'il les côtoie dans le monde universitaire et tels qu'avec quelques-uns il a contribué à les renouveler.

(3) William R. Bies, O.K. Gerhardt et R.A. Braniff constituent l'une de ces équipes et ont publié leurs premiers résultats dans un petit volume : *Lost scents: investigation of Corinthian plastic vases by gas chromatography-mass spectrometry*. MASCA, vol. 11, Philadelphie, 1994. Le corpus provient de musées privés (les seuls qui au départ avaient accepté de « prêter » des pièces, sans garantie de leur état à restitution...) et d'un chantier de fouilles mené par R. Bies, à Isthmia, près de Corinthe. Le site est particulièrement pertinent, puisque c'est de ses ateliers de potiers que proviennent la plupart des céramiques à parfums.

parler sinon la poudre, du moins la céramique. Les méthodes s'appellent chromatographie, spectrométrie de masse, technologies familières à la chimie moléculaire. Sondant les micro-pores des contenants alimentaires ou cosmétiques, elles sont à l'affût des résidus organiques : procédures d'extraction, d'analyse et d'identification des excipients (notamment lipidiques) et de leurs composés aromatiques (des molécules appelées terpènes). Les limites des résultats tenaient jusqu'alors à celles des techniques mêmes ; désormais, c'est le corpus des pièces analysées qui cautionne la qualité et l'ampleur du bilan. L'idéal serait évidemment de travailler sur des objets immédiatement prélevés sur les chantiers de fouilles, afin d'éviter toute contamination par des substances autres que leur contenu originel et afin de présenter une certaine cohérence dans la datation, la provenance, l'utilisation... C'est aussi d'un bilan statistique dont on a besoin, ce qui passe par le nombre de pièces étudiées le plus significatif possible. Muni de ces indices, le céramologue peut alors étudier les filières commerciales qui entourent les ateliers de production, observer l'évolution des techniques des parfumeurs... Pascal Richomme, Pierre Frère et David Rondeau, respectivement professeurs de chimie et ingénieur de recherches en chimie à la Faculté d'Angers procèdent depuis un an à de telles expériences, à partir des vases de la collection Campana en dépôt dans les musées des beaux-arts du grand ouest de la France. Le projet archéologique<sup>1</sup> qui a fait entreprendre ces manipulations en laboratoire a réussi à convaincre d'abord les conservateurs des musées sollicités pour mettre à disposition leurs collections, ensuite l'argentier sollicité pour mettre à disposition des fonds. En l'occurrence, la participation d'un groupe industriel qui occupe aujourd'hui une part importante du marché des cosmétiques en dit long sur l'impact en terme d'image, voire d'imaginaire, sur la fascination même qu'exerce ce domaine de recherches. D'un côté, palpitant enjeu de connaissances (archéologiques, historiques, épistémologiques) et fructueux défi scientifique ; mais, de l'autre, curiosité sensorielle autant que cognitive ou esthétique.

Étudier les odeurs reviendrait donc à les retrouver, du moins à en retrouver les recettes. Une autre expérience « archéologique », menée en sens inverse, confirme la séduction de cet angle d'attaque du sujet : de l'Antiquité, plusieurs écrits techniques nous sont parvenus, livrant des listes d'ingrédients aromatiques, des comparatifs d'excipients possibles (de l'huile d'olive à l'huile de ben, en passant par l'huile de sésame), des procédures de fabrication, et enfin des réflexions d'ordre

---

(1) Ce projet est animé par Dominique Frère, maître de conférence d'Histoire Ancienne à l'Université de Bretagne Sud, à Lorient. Sa thèse de doctorat, soutenue en 1995, s'intitulait *Recherches sur les aryballes et alabastres italo-corinthiens à décor subgéométrique*.

général sur l'odorat et l'olfaction. Théophraste, ami et successeur d'Aristote à la tête du Lycée, est l'auteur du traité le plus développé de ce genre, *De Odoribus* – nous y reviendrons. Auteur d'une *Histoire Naturelle*, Pline l'Ancien reprend entre autres cette source grecque et insère dans le cours de son étude des arbres et plantes aromatiques, cinq chapitres consacrés à la fabrication des parfums (XIII, 1- 5). Loin de pouvoir être considérés comme des manuels de parfumerie, surtout à usage moderne, ces textes livrent bien quelques « recettes », mais restent par exemple très évasifs sur les proportions des ingrédients, les temps de macération... Nonobstant ces lacunes, Jean Kerléo, le directeur de l'Osmothèque de Versailles<sup>1</sup>, lui-même parfumeur, s'est inspiré de l'une de ces recettes pour recréer le « parfum royal<sup>2</sup> ». C'est Pline qui dicte : « Je vais parler maintenant du parfum qui est le comble du raffinement, et possède la plus grande réputation de tous. C'est le parfum royal, parce qu'il est composé pour les rois des Parthes. Il comporte huile de ben, costus, amome, cinname, comaque, cardamome, épi de nard, marum, myrrhe, casse, styrax, ladanum, baume, acore et jonc odorant de Syrie, œnanthe, malobathre, serichatum, henné, aspalathe, panax, safran, souchet, dictame, lotos, miel et vin » (*HN, XIII, 2, 18*; traduction de la CUF, A. Ernout, 1956). Un an d'essais et de mises au point, un véritable travail de nez, de créateur en parfumerie pour rassembler les ingrédients (y compris lorsqu'ils sont méconnaissables) et pour reconstituer ensuite l'équilibre des différentes notes du parfum, qui ne compte pas moins de trois excipients et vingt-quatre aromates. P. Faure, qui commente cette recette (*Parfums et Aromates de l'Antiquité*, éd. Fayard, Paris, 1987, pp. 249-250) se demande « si ce catalogue n'est pas dû à l'imagination de l'encyclopédiste, fasciné par le mirage oriental » et souligne que ces noms exotiques faisaient « l'effet d'une poésie pure aux oreilles latines. [Et aux nôtres, donc ?] Transports des sens et de l'esprit, ils évoquaient un monde d'inépuisables voluptés ». C'est bien sur ce mode-là d'appréhension que la création de Jean Kerléo a été vécue : dans l'article où le parfumeur retrace les étapes du projet, sa réalisation et son devenir muséographique, il conclut (*op. cit.*, p. 25) en notant que le résultat est « caractérisé par une consistance huileuse et une odeur riche et capiteuse, dominée par les épices, à laquelle la

(1) L'Osmothèque poursuit sa mission de « conservatoire national des parfums » dans les locaux de l'Institut Supérieur International du Parfum, de la Cosmétique et des Arômes Alimentaires (ISIPCA) à Versailles : inaugurée en 1990, elle recense 1 300 odeurs, dont 300 introuvables par ailleurs, et accomplit un travail de recherches en parallèle de l'accueil du public. Jean Kerléo a retracé la naissance de ce projet autant artistique qu'archéologique dans un article repris (p.24-25) par le catalogue de l'exposition présentée au Musée de l'Ephèbe (Musée archéologique du Cap d'Agde), du 27 avril au 30 septembre 2002, *Saveurs et senteurs antiques – Exposition interactive*, dont O. Bérard-Azzouz était commissaire.

(2) En latin : *regale unguentum* ; en grec : *basileion muron* ; Athénée, *Deipnosophistes*, XV, 690 ; Dioscoride *Materia Medica* I, 58 ; Galien XII, 570 Kühn.

fleur de vigne [œnanthe] confère une troublante suavité ». On imagine les réactions des visiteurs, venus au Cap d'Agde participer à *L'exposition interactive. Saveurs et senteurs antiques*, soumis aux effluves du Parfum Royal... « Étudier » les odeurs revenait bien à en faire l'épreuve sensorielle, à se laisser bien vite porter à des commentaires d'ordre esthétique ou émotionnel. Une expérience muséographique qui n'est pas isolée. En 2001, une exposition était présentée au Palais de la Découverte, à Paris : intitulée *Parfum, l'expo*, elle ne manquait pas d'entraîner à un petit tour et détour par les fastes cosmétiques et religieux de l'Égypte, de la Mésopotamie, de la Grèce et de Rome. Rumeurs olfactives de mondes et de modes galvaudées, qui apprennent ce que l'on sait déjà : les autels fument d'encens, les femmes s'étourdissent de myrte, elles et les hommes avec. Cet été 2002, le tout récent musée du site archéologique de Vieux-la-Romaine, près de Caen proposait un « parcours olfactif du monde antique » : les visiteurs étaient invités à humer une série de petites boîtes en bois, perforées et odorantes, afin de deviner la nature et le nom du produit senti : myrte, goudron, figue, sésame, et, bien sûr, garum. Plus ou moins volontairement, on insinue, en faisant visiter le monde antique par ses odeurs et ses saveurs, l'idée d'un parcours de découvertes, comme d'étrangeté en étrangeté, ou de suavité en suavité. Monde de délices antiques que le Musée transporte, par des artefacts, dans une altérité distante par le temps, sinon par l'espace. Enjouements ludiques mais inexacts : par essence toutes ces odeurs, présentées puisque jugées représentatives d'un hier gallo-romain, n'ont pas grand chose d'archéologique ; tout au plus, se sont-elles raréfiées dans l'usage du quotidien moderne ou dans la pratique de tel ou tel artisanat. Grecs et Romains allaient chercher ailleurs et loin les aromates qui métamorphosaient leur immédiateté : Marcel Detienne l'a magistralement montré (*Les Jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce Ancienne*, Paris, 1972 : chap. I), Hérodote (*Histoire*, III, 106-107) est le complaisant rapporteur de ces légendes qui entourent la production de la myrrhe ou de la cassie. Dans une Arabie Heureuse, des créatures ailées et démesurées gardent jalousement ces trésors. Dépoétisant (ou tentant de le « re-poétiser » ?), étiquetant, mondialisant leur marché, nos contemporains n'ont plus guère d'« ailleurs », alors ils exposent un « avant » !

Engouement qui donne une vitrine aux découvertes archéologiques – mais une vitrine met en contact deux faces, qui restent deux faces. L'interface vulgarise, mais renvoie chacun à sa mission herméneutique. Par quoi cette mission passe-t-elle ? Une chose ne fait pas sens sans mot : le monde antique a moins de sens par ses odeurs, que par les mots et les idées qui accompagnaient ces odeurs. Odeur, odorat, olfaction ; sensation, sens, sensibilité : ces séries se répondent, mais ne

se confondent pas, situées qu'elles sont aux deux extrémités d'un processus, objectif, puis subjectif. De plus, elles contiennent bel et bien trois termes, connexes, mais qu'on ne peut amalgamer. Certains de ces termes se mettent plus aisément que d'autres en vitrine. Mais les uns ne désignent probablement pas des objets historiques et donnent une image déformée des réalités archéologiques. Ainsi, le détour par les expériences pratiques que nous avons présentées ponctuent les prémices de la recherche, et de cet article, en précisant notre objet. À la question candide qui a ouvert ce développement, on peut maintenant répondre : l'itinéraire que nous avons choisi doit éviter l'obstacle épistémologique qui est de pouvoir ou non toucher du doigt, du nez en l'occurrence, l'objet des recherches. Il sera moins affaire de choses, que de mots, ces mots qui disent comment les anciens Grecs se représentaient les choses – en l'occurrence sur le mode olfactif.

Prenons un cas d'école, et proposons quelques pistes. Le pays olfactif que nous pourrions sillonner maintenant n'est pas une terre inconnue. Bien au contraire : la récente guerre du roquefort et de la fête a justement rappelé que la Grèce est en effet l'autre pays du fromage. Ce thème du fromage permet d'aborder, si l'on veut, tous les espaces de la vie grecque : comportements alimentaires, méthodes agricoles, fonctionnements économiques, et même pratiques rituelles ou recommandations médicales. Ces applications ne feront pas l'objet ici de démonstrations détaillées : à qui voudrait prolonger notre brève périégèse, il faut conseiller les quelques auteurs modernes qui ont déjà versé de nombreuses pièces au dossier, notamment Gérard Losfeld pour les questions religieuses (« Tyrophagie religieuse et mystique », *Bulletin de l'Association Guillaume Budé*, 1977, pp. 257-277) et récemment Janick Auberger, qui recense et commente les occurrences du mot *turós*, fromage, par genre littéraire (« "Du prince au berger, tout le monde a son content de fromage", *Odyssée* IV, 87-88 », *Revue des Études grecques*, CXIII, 2000/1, pp. 1-41). Privilégions ici les pistes propres aux questions olfactives : se demander moins ce que sent le fromage grec, que ce que sentent les Grecs quand ils sentent le fromage (au double sens transitif). Envisagé tout d'abord comme produit de consommation courante, le fromage libère des effluves fortement chargés socialement et politiquement : lesquels ? Envisagé ensuite comme produit biologique, le fromage montre-t-il pâte blanche ou est-il disqualifié par ses relents ?

Ingrédient de l'« écologie olfactive » des Grecs, le fromage nourrit leurs menus, pratiquement tous leurs menus, militaires et civils, civiques et rituels. Les héros homériques déjà le consomment devant les

murs de Troie (*Iliade* XI.618-643<sup>1</sup> ; Athénée, *Deipnosophistes* 10b et 179c) et les soldats dont Aristophane fait sourire, en mangeant encore (*La Paix* 368 et 1129). Xénophon (*Anabase* II, 4, 85) et Thucydide (*Guerre du Péloponnèse*, IV,26,5) apportent aussi leurs témoignages, sans rire cette fois, à la permanence de ce type de ration, dans la trilogie vin-céréales-fromage... Pourtant l'ascendance héroïque, elle-même issue du paradigme divin, n'est plus une caution bien réconfortante : Aphrodite elle-même a beau avoir préparé autrefois un cycéon dans les règles de l'art (breuvage épais, mêlant vin, fromage râpé et miel, *Odyssée*, XX, 69), à l'époque de la démocratie guerroyante, en 421, juste avant la signature de la paix de Nicias, l'haleine du soldat est bien lourde : l'échantillon que dégage par métonymie le rot du havresac pue l'oignon et le fromage (*Paix*, 527) et cet argument malodorant plaide pour la paix. Trygée, le protagoniste de la pièce d'Aristophane est un paysan tout près d'être mobilisé ; bien décidé à échapper au fléau de la guerre, il vole (à dos d'escarbot !) délivrer la déesse Paix, Irène, emprisonnée dans une caverne céleste. Pour prix de ces efforts, Trygée gagnera dans l'aventure une épouse de choix : servante de la Paix, Opôra est la déesse des moissons et des fruits... et son haleine embaume : « Quel souffle que le tien, parfumé comme d'exemption de service ! », s'exclame Trygée (*ibid.*, 525). Si le contraire de la guerre, c'est la paix, le contraire du relent de guerre, c'est le parfum de paix : le fromage, synonyme des provisions emportées à la hâte dans le ballot du soldat, s'oppose aux fruits et aux légumes, frais et fragiles, consommés à domicile, après les soins qu'un paysan disponible leur a donnés (*ibid.*, 551-555). Ce fromage, sec et sans apprêt culinaire, est l'antithèse du menu que Trygée fera effectivement servir lors du banquet de ses noces (*ibid.*, 1195 et suivants) : gâteaux de fine farine, grillades de grives et ragoûts de lièvre, brioche... autant de mets où le cuit pour parler comme Lévi-Strauss, démontre à plaisir qu'on est dans le domaine du civilisé, du raffiné, bref du temps domestique et pacifique.

L'exemple choisi a ceci de significatif qu'il met précisément en scène un homme de la campagne, qui se plaint assez d'être malmené et exposé à tous les dangers, par ces gens de la ville et ces politiques, qui fomentent des guerres comme ils arrangent leurs marchés d'affaires (*ibid.* 1140-1265, lire le réquisitoire du Coryphée, confronté aux marchands d'armes et d'armures). Aussi faut-il bien sentir cette démonstration olfactive pour ce qu'elle respire : non pas un rejet du fromage en soi, ce qui n'aurait aucun sens dans la bouche d'un homme de

(1) Des fouilles à Lefkandi ont effectivement mis au jour des râpes à fromage votives, en bronze, au côté des armes des guerriers ensevelis dans ces tombes du IX<sup>e</sup> siècle – voir l'article de l'archéologue David Ridgway "Nestor's cup and the Etruscans", *Oxford Journal of Archaeology*, XVI, 1997, pp. 325-344.

la campagne, mais bien l'expression sensorielle d'un parti idéologique<sup>1</sup>, issue de ce que les scientifiques appellent aujourd'hui une « résonance mnésique », ici à l'opposé de toute valence hédonique. Ici, l'odeur du fromage ne prend sens qu'en référence à un mode particulier de consommation auquel il est réduit. Le fromage quand il est denrée de guerre, est sec et se met du même coup à sentir, et le soldat ne peut l'attaquer qu'à la force d'une râpe à fromage qui lui distribue sa ration. Preuve que le fromage militaire est indigeste : la campagne terminée, il faut encore roter ! (*ibid.* 912). Ce n'est pas, bien sûr, le principe du râpé qui heurte les narines militaires : la cuisine civile apprête également le fromage râpé ; on ne compte plus les recettes qu'Aristophane lui-même nous rapporte, ni surtout celles qu'Athénée nous a conservées, issues des comédies du IV<sup>e</sup> siècle. Mais, au fil de ces recettes, le fromage prend un tout autre statut : apéritif, assaisonnement, ingrédient à farce ou à gratin... Au contraire, dans la ration du soldat, le fromage devient la seule et rudimentaire ration de protéines. Le soldat n'accède plus au fumet de la civilisation ; il ne connaît que le rance des raclures. Ce n'est pas là que la râpe blesse.

Comment le fromage pourrait-il se gagner l'assentiment olfactif de la vraie culture, au-delà du nutriment par défaut mais en deçà des débauches gastronomiques ? En présentant les qualités propres à certains modes de consommation autant qu'à certains modes de vie. De façon optimale, le fromage ne doit rien sentir que ce qu'il est tout d'abord, avant de vieillir : frais (*chlôros*, c'est-à-dire *vert* comme les végétaux quand ils ne sont *pas mûrs*, donc *frais*), tout juste caillé, tendre, et plus rarement « gras » donc mou. Le mode de vie qui autorise le plus naturellement cette consommation est bien sûr le monde rural, probablement plus fantasmé que réel, d'ailleurs, si l'on s'en rapporte à Longus (*Pastorales*, III, 33, 2) et Théocrite (*Idylles* XI 36 et s. et I, 58). Dans ces reconstitutions littéraires de l'idéal pastoral, à l'époque alexandrine, le fromage n'a qu'une odeur, celle de sa qualité. Inaltérable par idéologie, elle est pratiquement insensible : c'est l'écart par rapport à cette « norme idéale » qui devient phénomène olfactif, c'est la puanteur du rance, du racorni... Accusé par un prétendant rival de « puer » le bouc, Daphnis sait bien se défendre devant Chloé en soutenant tout uniment que rien ne pue dans ce monde – dieux (Pan en l'occurrence *Pastorales*, XVI, 3-4), hommes, animaux et produits dérivés ! On ne peut pas ici parler

(1) Par d'autres voies, J. Auberger, *op.cit.* pp. 16 à 23, parvient à la même conclusion : « Véhicule du rire comme la tarte à la crème de la comedia dell'arte, le fromage chez Aristophane donne l'image d'une démocratie vouée aux petits marchands cancaniers et voleurs... [...] Comme le poisson, le fromage est un aliment paysan, qui permet de parodier les thèmes nobles et urbains de la démocratie grecque (urbaine ou qui cherche à le paraître, avec sa vie militaire, artistique, judiciaire et philosophique) » pp. 19 et 22.

d'odeur de la divinité, encore moins de l'odeur de sainteté, mais l'absence de mauvaises odeurs, qu'on a définie comme l'odeur normale, voire comme la bonne odeur par défaut, se gagne tout un réseau de valeurs positives : fraîcheur, jeunesse, qualité, puis innocence, honnêteté, bonté, beauté<sup>1</sup>...

Une seule note, par métonymie, peut s'ajouter et signer le label de qualité du fromage : c'est l'odeur des claies où il est venu perdre, à point, son excès d'humidité. Ainsi, chez Aristophane, le paysan enrichi Strépsiade, utilisant toujours ces techniques de séchage séculaires, sur claies ou dans des paniers d'osier, arrive à la ville tout imprégné de cette senteur (« fleurant les claies ») ; alliée à celle du vin *nouveau* et de la laine (*Les Nuées*, 50), elle permet au personnage de conclure cette énumération par l'idée qu'il entend depuis le début : il *sent* la prospérité. Tout au contraire, la coquette qu'il est venu épouser à la ville, pour son malheur, n'exhalait que des indices de la dépense et de la débauche (odeur de safran, de parfums, et de baisers !).

À mi-chemin de notre parcours olfactif, force est de sentir que les reliefs polluants du fromage semblent plus idéologiques qu'écologiques. La géographie urbaine d'Aristophane confirme cette lecture polarisée du paysage : le fromage ne s'attire pas le plus grand opprobre social. Dans *Les Cavaliers*, le quartier des tanneurs et le quartier des charcutiers, tous deux malodorants, sont à juste titre relégués aux portes de la ville (v. 852 et 1398) ; mais on est plus étonné d'entendre que les marchands de fromages et de miel habitent au cœur de ces mêmes quartiers (853). Qu'on se garde des émanations du marché aux fromages, passe, mais quelles nuisances reprocher au parfum des étals de miel ? *Doukipudonktan* ? Positivement, l'indice olfactif affecte moins le nez d'Aristophane, que des connotations sociales et politiques qui servent son propos satirique. Il n'y a guère d'odeur, il n'y a que des senteurs, moins fugaces objectivement que versatiles idéologiquement. Ainsi, le marché aux parfums n'agrée pas non plus aux narines d'Aristophane ni du Démos, le protagoniste bien nommé de la pièce : c'est qu'il abrite les lâchetés sociales et les coquetteries rhétoriques de la jeunesse dorée d'Athènes. Même chose, malgré le parti pris rural d'Aristophane, pour le marché aux fromages : il grouille des petites conspirations contre l'intérêt de Démos, au profit des vils trafics

(1) G. Losfeld (*op. cit.* pp. 261-268) et J. Auberger (*op. cit.*) démontrent en détail les glissements de sens et de valeurs, dans les pratiques alimentaires, culturelles et agricoles qui concernent la lecture ethnologique du fromage et/ou le lait : « Avec le miel, aliment pur des premiers âges, le fromage constitue le régime des peuples simples et honnêtes ; mais associé aux racines ou au sang, il rejette l'homme au niveau des bêtes. Ce qui permet aux Grecs de tordre la réalité au fil des siècles aux dimensions de leurs préjugés moraux et philosophiques » (J. Auberger, *op. cit.* p. 30).

dénoncés par les autres protagonistes de la pièce – en l’occurrence un charcutier sans relents ! En définitive, l’imaginaire social ne fournit que des résonances circonstanciées, mais pas d’arguments de raison, pour jeter définitivement le fromage en disgrâce olfactive.

Poursuivre notre chemin, c’est changer de perspective, c’est-à-dire changer de type de sources. L’espace temporel concerné est celui qui sépare la première génération des médecins de la *Collection Hippocratique* et les écrits de l’école péripatéticienne, principalement ceux d’Aristote lui-même et ceux de son ami et continuateur Théophraste. Comment ces corpus traitent-ils la question du fromage ? Logiquement, l’aliment devient chez les uns un chapitre de diététique (presque de prophylaxie !) et de thérapeutique, et chez les autres un chapitre biologique. Les uns interrogent le rapport de l’homme à l’aliment (*Ancienne Médecine*, XX, 3) et les ressources que l’aliment présente pour aider l’homme (*ibid.*, XX, 5) ; les autres interrogent l’anatomie et la physiologie des animaux, homme y compris. Ainsi la fabrication et la digestion du fromage appartiennent à ces phénomènes déjà illustrés par un mythe, puis explicités par les premiers savoirs empiriques, et enfin rationalisés par Aristote (*Histoires des Animaux*, III, 522a-523a)<sup>1</sup>.

Les médecins, chronologiquement les premiers, examinent le ou plutôt les chapitres du fromage : les médecins hippocratiques sont effectivement pluriels (notamment coaques et cnidiens), leurs objectifs et leurs catégories aussi. Précisément, cet aliment est définitivement associé à leur polémique, en tant qu’il sert d’exemple à un célèbre paragraphe de l’*Ancienne médecine* (XX). Daté du dernier tiers du V<sup>e</sup> siècle, ce texte véhément, tenant d’une médecine traditionnelle, s’alarme du tour dogmatique, pour ne pas dire spéculatif, que prend la médecine des novateurs. Ainsi ce médecin tempête qu’il ne faut pas « dire *simplement* “le fromage est une nourriture mauvaise (*ponèrôn brôma turós*), car il cause du mal à qui s’en est rempli”, mais qu’il faut chercher *quel* mal il cause, pour *quelle* raison et quelle est, parmi les substances contenues dans l’homme *celle à laquelle* il est inapproprié ». Cet appel au relativisme médical découle du principe selon lequel l’homme est un produit de son milieu et en l’occurrence de ses aliments, et du résultat d’un mélange équilibré (la crase) des humeurs qui le constituent. Le fro-

(1) J. Pigeaud a proposé une analyse complète de la mise au point aristotélicienne sur le sujet ; son article « La présure et le lait. Quelques remarques sur la rêverie de la caille du lait », *Les Études classiques*, XLIII, 1975/1, p.3-17) et celui de N. Belmont (« L’enfant et le fromage », *L’Homme*, 105-XXVIII/1, 1988, p.13-28) remotivent la métaphore utilisée par Aristote, pour rendre compte de l’origine de la vie. La caille du lait, catalysée par l’action d’une infime quantité de présure animale ou de suc de figuier, donne un modèle herméneutique à la coagulation des semences et du sang, pour donner chair à l’enfant.

mage, aussi âcre soit-il, peut donc convenir à certains – même s’il en dérange beaucoup d’autres –, si leur crase se trouve bien de cet apport. Deux autres chapitres achèveront de nous édifier sur les courants contraires qui agitent la réputation médicale du fromage : « Le fromage produit la flatulence, la constipation, la fermentation des aliments, mais aussi des humeurs crues et indigestes (*bômôn kai ápepton*). Le pis est d’en manger en buvant, après qu’on s’est repu » (*Régime des Maladies aiguës - Appendice XLVI*, qu’on pourrait rapprocher de *Affections*, 47) ; par ailleurs « Le fromage est fort (*ischurôn*), très échauffant (*kausôdès*), nourrissant (*trôphimon*), et resserrant (*stásimon*) ; nourrissant parce qu’il est le résidu solide du lait ; très échauffant parce que gras, et resserrant parce qu’il prend grâce à du suc et de la présure » (*Du régime II*, LI – trad. CUF). On sent bien qu’il y a plus qu’une différence d’écoles entre ces paragraphes !

La pratique thérapeutique du médecin de *L’Ancienne médecine* consiste à rechercher la réponse combinée par l’état humoral du malade et les qualités mêmes manifestées par le fromage. Contrairement au dogmatisme manifeste du paragraphe de *l’Appendice au régime des maladies aiguës*, le relativisme fait place aux aménagements empiriques, en tirant profit des « défauts » de l’aliment. Son étiologie de la maladie dépend en effet de sa définition de la santé – et de la maladie : il conçoit celle-ci comme une fluxion, née de la « sécession » d’une des humeurs qui se met à dominer les autres et se répand dans le corps du malade. Selon le principe des contraires (qui prévaut dans les textes les plus traditionalistes de la *Collection Hippocratique*), pour rétablir la crase harmonieuse, le mélange harmonieux des humeurs, il faut « guerroyer » contre la substance fautive de troubles. Passons à la pratique : dans la mesure où le fromage est un aliment *phlegmatôdès*, « proche du phlegme », on fera agir cet aliment dans un certain type de fluxions, celles où l’humeur contraire au phlegme a pris le dessus. Si le patient souffre d’un ictère, interprété comme un épanchement de bile, rien d’étonnant à trouver des médications de fromage (*Affections internes*, 35) ; rien d’étonnant non plus, pour soigner un type de phtisie, lui aussi compris comme un épanchement de bile, à prescrire du fromage, dont on précise bien qu’il doit être vieux (*palaïos*), c’est-à-dire de plus en plus âcre (*drimûs*). C’est que les manifestations olfactives du fromage annoncent, promettent presque, ses propriétés dans l’économie des humeurs : le fromage en vieillissant, gagne en âcreté, il est de plus en plus *drimûs*, comme le phlegme, à même de combattre la bile, amère elle, *pikrôs*. Une fois le diagnostic humoral posé (y compris grâce à l’analyse olfactive des humeurs versées ou de l’haleine du patient), le thérapeute n’a qu’à tirer de sa pharmacopée l’ingrédient adapté. Ingrédient ennemi de l’humeur dominante pour les tenants du principe tra-

ditionnaliste de l'action par les contraires ; ingrédient équivalent, pour les tenants du principe novateur et qualitatif de l'action par les semblables.

Au delà de la thérapeutique, le chapitre de la digestion continue à instruire le procès du fromage. Le passage de l'ancienne à la nouvelle médecine<sup>1</sup> y est aussi radical et rend particulièrement préoccupante la question de l'odeur du fromage. Indice de sa nature, elle annonce aussi son action sur le corps du mangeur et justifie qu'il soit estampillé dangereux. Humide et froid, inodore quand il est « frais », mais odorant quand il vieillit, se concentre et s'assèche ; plus dense, plus gras, il alourdit d'autant la digestion et s'il faut définitivement ranger cet aliment dans un pôle, olfactif comme diététique, il devient une nourriture mauvaise : *ponèròn* ou *lupèròn bròma*. Sa digestion est difficile pour certains tempéraments : elle s'accompagne de lourdeurs, de flatulences et d'éruclations (qu'on se rappelle le ressort comique dont abuse Aristophane, quand ses personnages ont mangé du fromage).

Ces préventions vont prendre un ton plus alarmiste, avec les nouvelles théories scientifiques, appliquées au chapitre de la digestion. Les parallèles empiriques invitent désormais les traités biologiques à rapprocher la digestion et la putréfaction, comme deux façons de mettre en jeu la théorie des résidus<sup>2</sup>. Elle postule en effet que la digestion opère une différenciation, qui précipite deux types de résidus : les uns se transformant en aliments, en vie, par le sang et le sperme ; les autres en matières putréfiées, mortelles, dans l'urine et les excréments. Cette notion des résidus est élaborée en accord avec la théorie générale qui distingue la puissance et l'acte : saine, la digestion met en acte la puissance de vie ; dérégulée ou déficiente, elle risque de mettre en acte la puissance de mort, en laissant les résidus nocifs envahir le corps et entraîner la mort. Le fromage s'inscrit pleinement dans cette ambivalence de vie et de mort qui met sur la piste de ses compromissions

---

(1) Soutenue en 1977, la thèse d'Antoine Thivel fait des théories humorales le socle commun des deux écoles qui lui semblent avoir été exagérément différenciées, aux dépens de divergences spéculatives plus fondamentales. La théorie des flux qui définit, pour la première génération hippocratique, la santé et la maladie dans l'héritage de la physique milésienne élaborée au VI<sup>e</sup> siècle, subit les attaques de nouveaux principes. La spéculation philosophique qui imprègne après Empédocle, les théories médicales, issue des écoles siciliennes, réforme cette polarité : de deux humeurs, les médecins de la dernière génération hippocratique, et à leur suite les biologistes de la génération aristotélicienne, passent à des catégories réparties autour de quatre qualités (le chaud, le froid, le sec, l'humide). Cette réforme n'est pas qu'une multiplication des concepts, elle est aussi un « durcissement » des concepts. Quand le médecin de *L'Ancienne médecine* raisonnait sur une échelle continue, admettant d'après l'expérience tous les degrés d'humeurs entre la bile et le phlegme, les nouvelles conceptions segmentent ces humeurs en concepts discontinus et figés, les *stoicheia* (*Cnide et Cos ? Essai sur les doctrines médicales*, dans le *Corpus Hippocratique*).

(2) Cette théorie est exposée par Aristote dans *Génération des Animaux*I, 18-19, 726 a et *Parties des Animaux*, 618 b, 28-32).

odorantes : les relents qu'il dégage ne sont-ils pas une mise en garde contre sa nature putride, donc mortelle en puissance ?

Le continuateur d'Aristote, Théophraste<sup>1</sup>, examine indirectement ce pacte maudit que le fromage commence à nouer à cause d'une suspecte odeur fétide. Étudiant les mécanismes de l'odeur (*De odoribus*, 3), il relève le paradoxe essentiel des champignons, naïvement ingérés car inodores, malgré leur origine putride : il note donc que la puanteur de la pourriture ne se dégage pas systématiquement des matières putréfiées, qu'inversement des matières exhale des odeurs fétides sans être putréfiées, et qu'enfin, des matières « nées » de la pourriture – c'est le cas des champignons – ne sentent pas mauvais<sup>2</sup>. La nuance que le paragraphe précédent contenait est d'importance et justifie les précisions de Théophraste : les champignons ne sont pas les seuls exemples qu'il défend : le vin (*ibid.*, 2) subit aussi un processus ambivalent, pour autant, quel Grec irait conspuer le cadeau de Dionysos ? L'auteur prend donc la peine de distinguer la putréfaction *sēpsis* et la pourriture *saprotēs* dont le vin sort ennobli. Nul doute que la nuance olfactive est, si l'on peut dire en pareil cas, « subtile » – et qu'elle vaut *a fortiori* pour le fromage dont l'odeur est effectivement fétide. Son odeur annonce probablement des ferments – de putréfaction ? non, de pourriture ! –, et l'objection lève les scrupules olfactifs à s'en nourrir.

C'est qu'en effet, ramenée à la pensée finaliste d'Aristote, l'odeur répond à une fonction qui actualise la puissance olfactive du sens animal : les nécessités de l'espèce (s'alimenter et se reproduire) sont garanties par l'actualisation de l'organe sensoriel. Pourtant, l'homme connaît encore une dimension qui le distingue de l'animalité, celle de la gratuité. Entérinant l'existence d'odeurs finalisées, il postule les odeurs qui ne le sont pas, qui ne comptent que pour elles-mêmes (*De la sensation...* 443 b, 21 et 27 : *katà sumbebēkōs/kath'hautās*). Il s'essaie ainsi, comme tout savant occupé d'osphrésiologie<sup>3</sup>, à classer les odeurs. Il donne une finalité biologique (alimentaire et reproductive) au

(1) Aristote a lui-même évidemment traité la question des odeurs : faculté de l'âme, la perception sensorielle est expliquée dans le traité *De l'âme* et l'olfaction occupe la section IX, 421a-422a. Un traité des *Parva Naturalia*, *Petits traités d'histoire naturelle*, poursuit l'analyse, de façon plus concrète et développée : la question des odeurs s'étend sur les sections V et VI, 440b-445a de *De la sensation et des sensibles*. Enfin, les sections XII et XIII des *Problèmes* reprennent ces sujets, sur le mode étiologique propre à ce corpus : il s'agit en réalité de l'œuvre d'un compilateur tardif, inconnu.

(2) Ce chapitre du putrescible puant (la laitue, par exemple) et de l'imputrescible aromatique (les épices et aromates) fait toute la dialectique de l'ouvrage magistral de Marcel Detienne, *Les Jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce Ancienne*, 1972, notamment chap. I, III et VI.

(3) Le travail est ambitieux... mais considéré aujourd'hui encore comme vain car impossible. Gérard Brand est l'auteur de l'une des dernières synthèses, intitulée *L'Olfaction*, Paris, Solal, 2001 – voir chap. 3, pp. 55 et suivantes sa réfutation des tentatives enregistrées. Avancé le nombre de 400 000 composants odoriférants (*ibid.* p. 20), il ajoute un argument à l'exposé que G. Wöhrle donne de l'échec antique en matière de classification des odeurs : "Antike Bemühungen um ein System der Gerüche", *Würzburger Jahrbücher für die Altertumswissenschaft*, XII, 1987, pp. 95-100.

critère axiologique absolu qui distingue bonnes et mauvaises odeurs, *eúosma/kákosma* (*Des Odeurs*, 1), mais formule aussi cette antinomie selon le critère hédonique : doublant le critère finaliste, la valence d'une odeur se mesure à l'aune du plaisir ou de la douleur qu'elle vaut : *tò hēdū/ tò lupērōn*. Ce comportement olfactif constitue en la matière le propre de l'homme, elle le laisse plus libre que les autres animaux du choix de ses plaisirs, et notamment de ses plaisirs alimentaires : certes les animaux, hommes y compris, sont prévenus des dangers alimentaires par leur odorat, se gardant par exemple des matières putrides ou viciées, mais la plupart sont ligotés à l'instinct qui est le leur : les vautours et les bousiers sont condamnés les uns à la nécrophagie, les autres à la coprophagie... L'homme, lui, se détache de ces appâts ou de ces répulsions à l'égard des odeurs par incidence, *katà sumbebēkós*. La nuance de Théophraste entre pourriture et putréfaction était donc subtile mais déterminante : elle lui permet de résoudre un paradoxe qui non seulement doit éviter à court terme la mort de l'homme, mais également lui éviter la bestialité ! Pas plus que la « pourriture noble » du vin ne le détourne de cette boisson si essentielle au plaisir des Grecs, il ne doit se détourner du fromage. Certes, son odeur fétide annonce l'âcreté, et la pourriture qui a partie liée, mais elle n'annonce pas de digestion plus funeste que roborative. La pourriture n'est pas la putréfaction et c'est tout le propre de l'homme de choisir de s'en nourrir, entre autres aliments.

De fait, chez les contemporains de Théophraste, l'inquiétude sanitaire ne se laisse guère sentir, encore moins un opprobre olfactif, à l'encontre d'un ingrédient clé de la diète grecque. Les usages populaires privilégient sa fraîcheur pastelle sinon pasteurisée (*chlōrōtēs*) comme un label de qualité et s'en tiennent, pour ménager leur séculaire équilibre méditerranéen, aux promesses de sa pâleur candide. Ils outrepassent les piètres menaces olfactives et se piquent de cet arôme persillé. À leurs narines, le fromage embaume plutôt l'idéal pastoral et fleurit l'opulence modeste dont les dieux eux-mêmes savent se réjouir. Comme si la trilogie valorisante qu'a nouée le mythe ne pouvait se dissoudre ni s'abîmer complètement dans les effluves des pratiques quotidiennes : Aristée, le fils de la nymphe Cyrène et d'Apollon, a transmis aux hommes trois artisanats (celui du miel, celui du vin, celui du fromage), appris des Muses elles-mêmes<sup>1</sup>. Associés par le mythe, ils ont rituellement partie liée. Grandis par leur étymologie, les produits d'Apiculture, Laiterie et Viniculture ne sauraient pécher dans leurs arômes ! Paysage olfactif idyllique que les itinéraires que nous avons suivis ne

(1) Hésiode, *Théogonie* 977, Pindare, *Pythiques*, IX, 65, Apollonios de Rh., *Argonautiques* II, 500 et suivants.

réussissent pas à défigurer, tout juste à baliser... Il faudra attendre des terreurs futures pour songer à rayer le fromage de la carte : comment en l'espace d'un millénaire, le fromage s'est-il condamné à porter l'épithète de « maudit<sup>1</sup> » ?

Béatrice Duval-Nicolas

---

(1) Piero Camporesi a brillamment décrit et expliqué le dégoût que le fromage inspire aux médecins et savants de l'Italie du Moyen Âge puis de la Renaissance : *L'Officine des sens. Une anthropologie du baroque*, 1985, chap. 1 et *Les Effluves du temps jadis*, 1990, deuxième partie, chap. 1, « Les routes du fromage ». De façon plus générale et postérieurement, Alain Corbin consacre la première partie de son étude *Le Miasme et la Jonquille. L'odorat et l'imaginaire social. XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles* (Paris, 1982) à « la menace putride », formulée du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle.