

Goûts et odeurs dans l'Antiquité

Avant-propos

Jean-Christophe COURTIL
Université Toulouse Jean Jaurès

Régis COURTRAY
Université Toulouse Jean Jaurès

Après deux numéros de la revue *Pallas* consacrés à la vision (n° 92 en 2013) et à l'audition (n° 98 en 2015), et un volume publié dans la revue *GAIA* sur le thème « Toucher le corps » (n° 20 en 2017), le présent ouvrage vient clore le cycle consacré aux cinq sens dans l'Antiquité, organisé par l'équipe de recherche CRATA (Cultures, Représentation, Archéologie et Textes Antiques) du laboratoire PLH (Patrimoine, Littérature, Histoire – EA 4601) de l'Université Toulouse Jean Jaurès.

En 2016, le séminaire littéraire du CRATA, intitulé « Des goûts et des odeurs », s'est donné pour but d'éclairer le rapport entretenu par les Anciens avec les sensations olfactives et gustatives, orientant ses recherches dans plusieurs directions : quelles explications physiologiques les Anciens ont-ils données aux sens du goût et de l'odorat ? Quelle place occupaient les goûts et les odeurs dans la vie sociale et notamment dans le commerce ou les rituels religieux ? Quelle signification symbolique ou morale a-t-on accordé à ces sens ? Que peut-on retrouver des senteurs de l'Antiquité grâce aux techniques actuelles ? Le présent volume aborde ces questions selon trois axes de réflexion.

Une première partie est consacrée à l'archéologie des odeurs. Élisabeth Dodinet utilise ainsi les apports des nouvelles disciplines de l'archéobotanique et des analyses organiques afin d'éclairer par des preuves matérielles les identifications de matières premières végétales dans les périodes de l'âge du Bronze et du Fer. Les deux exemples présentés, ceux de l'encens et du sésame, montrent les écueils et les limites des démarches purement étymologiques, et ouvrent sur une série de questions méthodologiques dans le traitement des sources. À travers les témoignages archéologiques et les images que les Égyptiens nous ont léguées sur les monuments, Dominique Farout se propose de son côté de retracer l'histoire depuis le IV^e millénaire de l'usage de deux produits : le vin et l'encens. Marqueurs d'élite, caractéristiques des fêtes religieuses, de la joie et des plaisirs, ils symbolisent le luxe et l'exotisme, et constituent des vecteurs de divinité.

La deuxième partie s'intéresse aux rôles que les goûts et les odeurs ont joués dans les religions et les rituels anciens. À partir d'un examen des données homériques, Adeline Grand-Clément s'interroge sur le statut du nectar et de l'ambrosie, souvent qualifiés de boisson et de nourriture des dieux. Elle tâche de démontrer que ces substances sont bien plus que de la nourriture (*trophè*) divine, les dieux n'ayant pas besoin de s'alimenter. Nectar et ambrosie tissent un lien complexe et subtil entre le statut des *brotoi* et celui des *ambrotoi*. Véronique Mehl, de son côté, étudie la signification symbolique des odeurs lors de l'un des rites les importants pour les Grecs, celui du sacrifice. Dans ce rite, les senteurs créent une atmosphère olfactive spécifique, et sont utilisées pour identifier le divin, délimiter le sacré et le profane. Cette signification symbolique est légitimée par le mythe, les pratiques sociales et culturelles. Régis Burnet quant à lui propose une interprétation à l'énigmatique déclaration de Paul de Tarse en 2Corinthiens 2,14-16, « Nous sommes la bonne odeur du Christ ». Dans le judaïsme du Second Temple, mais aussi dans l'hellénisme dont il se nourrit, les odeurs sont fortement mobilisées dans le contexte liturgique, et l'odeur est ainsi conçue comme un moyen de communication avec la divinité.

En dernier lieu, plusieurs contributions se sont interrogées sur l'importance des goûts et des odeurs dans la conception de la santé chez les Anciens. Jean-Christophe Courtil étudie la place de l'usage des assaisonnements dans l'œuvre du philosophe Sénèque. L'emploi des condiments est non seulement nuisible à la santé du corps, du fait des indigestions qu'il provoque, mais il l'est également à celle de l'âme, vu qu'il est au service d'un vice, celui de la gourmandise. L'attitude du sage stoïcien réside ainsi dans une ascèse alimentaire qui vise à satisfaire la faim, et non à la stimuler de manière artificielle. Pour Isabelle Boehm, l'olfaction est l'une des perceptions sensorielles qui posent le plus de problèmes à Galien. Elle est en effet un peu à part, dans la mesure où elle est la seule à être associée à une fonction vitale, la respiration. Galien décrit en détail une série d'expériences afin de déterminer la localisation exacte de l'identification des odeurs. Selon lui, celle-ci se fait dans le cerveau, et l'hypothèse d'Aristote d'une olfaction dans les narines n'est pas recevable. Valérie Gitton-Ripoll étudie enfin l'étiologie de la morve chez Chiron (tout particulièrement 191-194) et Végèce, expliquée par le rôle de l'odeur du souffle des malades et l'odeur de la décomposition des corps. Cette odeur est mise en rapport avec son traitement par les fumigations, qui emplissent l'animal d'une autre odeur, efficace dans la prévention de la contagion.

Le présent volume se situe dans une approche résolument pluridisciplinaire, prenant en compte des domaines tels que l'histoire, l'histoire de l'art, l'archéologie, la littérature, la médecine et la philosophie. Les contributions couvrent une période – de l'Égypte pharaonique à l'Antiquité tardive – et une aire géographique – du Proche-Orient à Rome – très larges. Nous espérons que ce recueil offrira une contribution utile aux recherches actuelles sur la thématique du goût et de l'odorat dans l'Antiquité.

Nous remercions vivement tous ceux qui ont participé à ce volume : l'équipe PLH-CRATA ainsi que l'ensemble des auteurs. Nous sommes reconnaissants à la revue *Pallas*, et à son directeur Christian Rico, d'avoir accueilli les actes du séminaire du CRATA dans ce numéro.