

## S'incorporer l'étrange

Gilles Louÿs

► **To cite this version:**

Gilles Louÿs. S'incorporer l'étrange : l'anthropologie sensorielle de Nicolas Bouvier. Littérature, Armand Colin, 2014, 1 (173), pp.72-85. <<https://www.cairn.info/revue-litterature-2014-1-page-72.htm>>. <10.3917/litt.173.0072>. <hal-01407626>

**HAL Id: hal-01407626**

**<https://hal-univ-paris10.archives-ouvertes.fr/hal-01407626>**

Submitted on 4 Dec 2017

**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.

# S'incorporer l'étrange : l'anthropologie sensorielle de Nicolas Bouvier

Gilles LOUÏS, Université Paris Ouest Nanterre La Défense

Article publié dans la revue *Littérature*, n°173, mars 2014, p.72-85. ISBN 978-2-200-92895-7

## Résumé :

Les écrits de Nicolas Bouvier transmettent une expérience d'être au monde totale, où les sens jouent un rôle essentiel dans l'apprentissage de l'étrangeté, singulièrement l'odorat et le goût, rarement évalués à leur juste mesure. Mais au-delà des réactions sensorielles primaires, non maîtrisées, qui sont le lot de la plupart des voyageurs, Nicolas Bouvier témoigne d'une étonnante capacité non seulement à mettre en mots les sensations les plus obscures mais également à discipliner son corps pour en faire un outil au service d'une connaissance anthropologique de l'autre.

Une salivation émotive accompagne l'appétit, qui prouve à quel point dans la vie de voyage, les nourritures du corps et celles de l'esprit ont partie liée. Projets et mouton grillé, café turc et souvenirs.<sup>1</sup>

Parmi les tout premiers messages qu'adresse un pays étranger au voyageur figure le choc sensoriel des odeurs et des saveurs inconnues. Mais si la littérature de voyage constitue, de ce point de vue, un corpus d'observation privilégié de cette forme d'apprentissage sensoriel de l'étrangeté, elle échappe rarement à la force d'attraction des stéréotypes et des préjugés, tant notre perception des goûts et des odeurs est puissamment modelée par notre propre culture. C'est à cet ethnocentrisme spontané qu'échappe Nicolas Bouvier, écrivain voyageur dont tous les textes témoignent d'un travail exigeant, quasi ascétique, sur les sens. L'importance que prennent dans ses chroniques en particulier l'olfaction et le goût est révélatrice de la dimension corporelle totale de cette expérience d'être au monde particulière qu'est « la vie de voyage ».

Cette dimension, paradoxalement, me semble assez peu explorée et reconnue chez les lecteurs de Nicolas Bouvier<sup>2</sup>, qui se sont plus volontiers attachés aux notations visuelles<sup>3</sup>. Il

---

<sup>1</sup> Nicolas Bouvier, *L'Usage du monde* (UDM) (1985), in *Œuvres*, Quarto Gallimard (2004), Paris, p. 116. Sauf indication contraire, toutes les citations des œuvres de Nicolas Bouvier renvoient à cette édition.

<sup>2</sup> David Le Breton (« Cheminer avec Nicolas Bouvier ou le voyage comme un art des sens », in *Nicolas Bouvier, espace et écriture*, éd. Zoé, Carouge-Genève, 2010, p. 70) remarque certes l'importance et la profusion des

est vrai que Nicolas Bouvier lui-même a accrédité cette dimension fondamentale de l'œil dans la mémoire du voyage, tant par la richesse et l'acuité de ses notations visuelles dans ses textes que par un accompagnement récurrent de l'écrit par l'image, qu'il s'agisse des dessins de Thierry Vernet dans *L'Usage du monde*, ou de ses propres photos dans *Chronique japonaise*. Certains de ses clichés pris durant son périple en Europe centrale et en Inde ont d'ailleurs fait l'objet d'un très beau livre, au titre éloquent : *L'Oeil du voyageur*<sup>4</sup>. Et n'oublions pas que c'est précisément grâce à son expérience de voyageur que Nicolas Bouvier s'est fait photographe puis iconographe au Japon. Il me semble pourtant que cette relégation à l'arrière-plan des notations olfactives, gustatives (voire même tactiles), loin derrière la prééminence accordée aux notations inspirées de la vue, relève d'une lecture distraite – à moins que ce ne soit là l'effet d'un tropisme propre aux intellectuels, la vue étant, comme on sait, de tous les sens le plus proche de l'intellect, dans la tradition philosophique<sup>5</sup>. De plus, réduire les perceptions olfactives à une simple « composante nécessaire de l'environnement »<sup>6</sup> ne rend nullement compte de la très grande richesse de ces notations dans tous les écrits de Nicolas Bouvier, tant en termes langagiers qu'en termes axiologiques. De la même façon – et à ma connaissance – aucun des lecteurs de Nicolas Bouvier n'a attiré l'attention sur les notations liées aux sensations gustatives, dont certaines témoignent souvent d'une approche quasi anthropologique de l'autre. C'est cette dimension fondamentale des notations sensorielles les plus intimes, les plus profondément incorporées que la présente contribution voudrait évaluer. Si, comme l'écrivait Bouvier, tout voyage est ethnographique<sup>7</sup>, c'est en grande partie grâce à cet outillage sensoriel qui nous permet d'accéder à l'autre : l'expérience la plus intime, la plus profonde du dépaysement et de l'étrangeté est celle de ces sens les plus primitivement ancrés en nous que sont le goût et l'odorat – l'odorat, dont Claude Lévi-Strauss rappelait qu'il est « de tous les sens le plus profondément enraciné dans les pénombres de la vie organique »<sup>8</sup>. D'ailleurs, ne le savons-nous pas nous-même, tous, d'un savoir à la fois très intime et universel ? Tout pays, toute culture, toute singularité humaine s'appréhende par le nez et la

---

notations sensorielles chez Nicolas Bouvier, qui disent le bonheur d'être au monde dans « le dépaysement des routines sensorielles », mais ajoute également que si « les odeurs sont présentes dans (son) univers sensoriel », elles le sont « dans une moindre mesure, et souvent associées à une composante nécessaire de l'environnement sans lettres de noblesse : odeurs de latrines, de fumée, de melon, etc. » (*ibid.*, p. 73).

<sup>3</sup> Voir le livre de François Laut significativement intitulé *Nicolas Bouvier l'œil qui écrit* (2008), éd. Payot et Rivages, Paris, 2010.

<sup>4</sup> Nicolas Bouvier, *L'Oeil du voyageur*, éd. Hoëbeke, Paris, 2001.

<sup>5</sup> Voir le chapitre « Le nez des philosophes » consacré par Annick Le Guérer à cette tradition dans la 4<sup>e</sup> partie de son livre, *Les pouvoirs de l'odeur* (1988), Odile Jacob, Paris, 2012, pp. 51 sq.

<sup>6</sup> David Le Breton, *op. cit.*, p. 73.

<sup>7</sup> « Tous les voyages sont ethnographiques », Nicolas Bouvier, *Le vide et le plein, Carnets du Japon*, éd. Hoëbeke, Paris, 2004, p. 119.

<sup>8</sup> Claude Lévi-Strauss, *L'homme nu (Mythologiques 4)*, Plon, Paris, 1971, p. 587.

bouche aussi immédiatement que par la vue et l'ouïe ou le tact, d'une façon complexe, qui relie l'extérieur et l'intérieur, « le dehors et le dedans »<sup>9</sup>, puisque sentir un corps, c'est d'une certaine façon avoir ce corps en soi.

En résultent deux problèmes : comment faire pour échapper aux réactions spontanées aux odeurs, qui sont de type instinctuel, et qui peuvent vous conduire au rejet pur et simple d'une singularité perçue comme intrusion intolérable<sup>10</sup>? Comment échapper à ce qu'on pourrait appeler une forme d'ethnocentrisme spontané du corps ? L'autre problème est celui de savoir comment transmettre cette expérience, puisque, comme le remarque Annick Le Guérer, l'odorat comme le goût nous installent dans « un rapport fusionnel avec le monde », dans une forme de « compréhension instinctive, intuitive et prélinguistique »<sup>11</sup>.

Transmettre le vécu existentiel du voyage implique donc un travail permanent de présence à soi et au monde, ce qui passe certes par un travail de mise en mot sur les sensations qui soit au plus juste du ressenti *hic et nunc*, une poétique de la notation donc, mais par un travail mémoriel également, et une forme d'écoute à soi-même suffisamment obstinée pour faire remonter les impressions les plus obscures. S'y ajoute également, car la notation sensorielle déborde souvent chez Nicolas Bouvier vers la recherche d'une connaissance globale, la mise en œuvre d'une forme d'intelligence anthropologique : s'incorporer l'étrange, oui, mais en analyser l'obscur présence en soi, l'accepter, l'appriivoiser, la reconnaître. A quelles conditions goûter et sentir peuvent-ils constituer un acte de connaissance ? En quoi notre appétence sensorielle peut-elle être un outil au service d'une connaissance de l'autre ? On voit que, bien au-delà d'une réflexion sur la poétique du récit de voyage, l'œuvre de Nicolas Bouvier invite à une interrogation de type anthropologique.

## **1. L'intelligence du nez**

### **1.1. Les signatures olfactives de la singularité**

Chez Nicolas Bouvier, de façon extrêmement récurrente, les lieux s'annoncent au voyageur par une forme de signature olfactive, instantanément perçue, et que le travail de notation a pour but d'identifier et de transmettre. Qu'il s'agisse d'espaces naturels, urbains, ruraux, d'espaces intérieurs, de milieux humains, systématiquement des notations olfactives fixent dans la mémoire ces bouffées soudaines par lesquelles la singularité des milieux se

---

<sup>9</sup> *Le dehors et le dedans*, titre d'un recueil de poèmes de Nicolas Bouvier (1986, 1997) pp. 851 à 888 dans l'édition Quarto Gallimard de référence.

<sup>10</sup> Annick Le Guérer rappelle les « liens privilégiés que le système olfactif entretient avec la zone du cerveau impliquée dans les émotions », ce qui explique que toute intrusion olfactive « provoque une réaction spontanée, instinctuelle, qui sera positive, acceptation ou rejet » (*op. cit.*, p. 36).

<sup>11</sup> *Ibid.*, p. 249.

fraie un chemin dans le corps. C'est Belgrade associée de façon persistante à l'odeur du melon, durant tout le premier chapitre de *L'Usage du monde*, - mais libérant aussi des effluves nettement moins « auspiceux » (« odeurs d'huile lourde et de savon noir, odeurs de choux, odeurs de merde »<sup>12</sup>), c'est le souvenir de la Bosnie qui ressurgit en pays *baloutch* grâce à « l'odeur des piments rouges »<sup>13</sup>, c'est l'odeur de glycine qui accueille le voyageur sur la route d'Anatolie à Giresun<sup>14</sup>, ce sont les jardins de Téhéran où « des fleurs presque noires (...) répandent un parfum étourdissant »<sup>15</sup>, c'est Chiraz, « cette ville silencieuse et exquise qui sent le citron »<sup>16</sup>, c'est Quetta où « les rêveurs de la ville s'attablent dans l'odeur des lauriers » et où les eucalyptus répandent leurs odeurs « en vagues sur les ruelles moirées de sable fin »<sup>17</sup>, c'est, lors d'une étape sur une route d'Iran, « une *tchâikhane* qui sentait l'avoine »<sup>18</sup>, c'est le poste frontière de Kyber Pass qui « sentait le thym, l'arnica, et bourdonnait de guêpes »<sup>19</sup>, c'est Lahore, « cette ville très personnelle qui vous saisit du premier coup dans un filet d'odeurs précises : fritures, confiserie, pneu, et sueur »<sup>20</sup>.

Même les odeurs néfastes sont accueillies très libéralement et enregistrées avec précision par le voyageur, par exemple lorsqu'il fait son entrée à Amritsar, dans le Pendjab : « c'est large, excrémental et doux »<sup>21</sup>, et il est d'ailleurs très frappant de voir comment Bouvier, confronté dans la même ville à une odeur qu'il dit « insaisissable », s'efforce néanmoins de la catégoriser : « (...) odeur d'une immense chambre pour tous ces doux bavards épris d'essence, chambre fermée mais incluant la route, le ciel, les arbres et les villes, quelques tribus nomades qui déménagent d'un coin à l'autre, emportant leurs affaires »<sup>22</sup>. De métonymie en métonymie, la notation passe de la particularité olfactive à l'explication ethnologique.

En Inde, à Ambala, frappé par le spectacle d'une ville décorée de guirlande de soucis oranges, Nicolas Bouvier note que « ces fleurs fanées pendaient partout (...) même au guidon

---

<sup>12</sup> *UDM*, p. 111.

<sup>13</sup> *Ibid.*, p. 337.

<sup>14</sup> *Ibid.*, p. 156.

<sup>15</sup> *Ibid.*, p. 264.

<sup>16</sup> *Ibid.*, p. 278.

<sup>17</sup> *Ibid.*, pp. 317 et 321.

<sup>18</sup> *Ibid.*, p. 374.

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 386.

<sup>20</sup> *La Descente de l'Inde*, p. 441.

<sup>21</sup> *Ibid.*, p. 442. On note la même capacité à enregistrer sans ciller ces messages excrémentiels adressés par certains lieux : à Taegu, en Corée, « interminable agglomération (...) blessée, noirâtre, excrémentielle », où Bouvier relève que même dans l'auberge qui l'accueille « l'odeur de merde le disputait à celle du ciment fraîchement gâché » (*Les Chemins du Halla-San*, pp. 1005 et 1006) ; à Port Alberni au Canada, qui « sent la merde car les pluies continuelles font déborder toutes les fosses septiques (...) et parfois cette odeur puissante comme une odeur d'étable sur 10 ou 15 km. » (Nicolas Bouvier, *Il faudra repartir – Voyages inédits*, Payot, Paris, 2012, p.194.)

<sup>22</sup> *Ibid.*, p. 442.

des bicyclettes » et qu'elles « sentaient fort »<sup>23</sup>. Même les montagnes se signalent par leur odeur : odeur de « fenouil et d'anis », sur la route de Tabriz, « odeur de fer » dans un col d'Afghanistan<sup>24</sup>. Les animaux également : buffles d'Anatolie « à l'haleine chaude », « odeur aigre des volailles » dans le camion qui lui fait passer un col en Afghanistan<sup>25</sup>.

Dans cette extrême disponibilité à ces messages olfactifs, on voit Bouvier se livrer à un travail quasi chimique de décomposition, comme à Gwalior : « La ville sentait très bon. Elle sentait le girofle, la pâtisserie et le pneu surchauffé : ce sont les trois odeurs de la ville indienne »<sup>26</sup>. Intensification, classification, généralisation : ce schéma se retrouve dans de nombreuses notations. Ainsi pour caractériser l'odeur de l'opium dans les *tchâïkhanes* d'Iran, qu'il commente d'abord comme « perfide », puis « odieuse » et qu'il finit par analyser ainsi :

(...) odeur de chocolat carbonisé, de roussi, de panne électrique, qui suggère aussitôt le désespoir, les poumons en papier de soie, les entrailles en velours violet, le marché de dupe et qui n'a même pas l'avantage d'éloigner les mouches<sup>27</sup>.

L'odeur, ici, fait passer du concret à l'abstrait, du chimique à l'éthique : comme une sentinelle, le nez adresse ses alarmes au voyageur.

Lors de sa longue exploration du quartier d'Araki-Cho, à Tokyo, durant son premier séjour au Japon, le quartier s'annonce à lui par une signature instantanément notée (« le fumet aigre et iodé de la cuisine japonaise ») et par un ensemble de fragrances complexes, dont l'assemblage désoriente le nez européen, et c'est tout autant l'exactitude que la singularité de ce qu'il perçoit que Nicolas Bouvier transmet à son lecteur : « odeurs de sciure, de thé vert, de morue »<sup>28</sup>. L'hétérogénéité des senteurs réunies dans l'énumération attire l'attention sur l'incongruité, pour un Européen, de ce rapprochement entre le boisé, le floral, le putride. Façon d'apprivoiser par le travail de classement induit par les mots (« dénommer, c'est classer », rappelle Claude Lévi-Strauss<sup>29</sup>) l'étrangeté des arômes consubstantiels à la cuisine japonaise, d'en déplier les composants et ainsi de faire du choc d'une intrusion aromatique *a priori* inclassable et dérangeante quelque chose qui, domestiqué par ce qu'on pourrait appeler l'intelligence du nez, vous devient peu à peu familier.

Loin de la fonction d'attestation d'authenticité (l'effet « carte postale »), dans laquelle la littérature de voyage confine souvent ce genre de notations, on sent dans le travail de mise

---

<sup>23</sup> *Ibid.*, p. 446.

<sup>24</sup> *UDM*, pp. 233 et 368.

<sup>25</sup> *Ibid.*, pp. 151 et 371.

<sup>26</sup> *La descente de l'Inde*, p.454. A la fin de *L'Usage du monde*, parvenu à la frontière entre l'Afghanistan et l'Inde, il note « l'odeur mûre et brûlée du continent indien » (*UDM*, p. 387).

<sup>27</sup> *UDM*, successivement p. 174, 275, p. 294 pour les trois citations.

<sup>28</sup> *Chronique japonaise (CJ)*, p. 577 pour les deux citations.

<sup>29</sup> Claude Lévi-Strauss, *L'homme nu*, Plon, Paris, 1971, p. 492.

en mots de Bouvier une vraie recherche d'identification de ce qui fait la singularité d'un lieu, d'un milieu, d'une culture. Décrivant l'intérieur d'une auberge grecque, ce qu'il y entend, ce qu'il y voit, ce qu'il y sent, il conclut ainsi : « un morceau de Thessalie, cette cour, sous son pan de ciel qui tournait à la nuit. *Une pastèque, des œufs, un pied de mouton, de la bière et du thé.* »<sup>30</sup> Le recours à l'italique témoigne d'un double travail de transmission au lecteur, tout à la fois poétique, celui des mots choisis pour catégoriser le référent « Thessalie », et référentiel, visant à focaliser l'attention sur les éléments désignés par ces mots. La notation est doublement signifiante, et par ce qu'elle nomme, et par l'acte même de sa formulation ; l'important est que le lecteur comprenne l'assertion et sa visée : l'alimentaire, c'est du civilisationnel.

Même dans son approche des êtres, dans sa relation des rencontres, Nicolas Bouvier recourt fréquemment à ces notations olfactives, qui ont pour effet de « présentifier » immédiatement et de rendre sensible ce que les personnes appartenant à une culture ou des modes de vie très éloignés des vôtres ont de propre, leur singularité. Ce sont les paysans rencontrés à Belgrade « à l'aise dans leurs larges braies et leur fumet campagnard »<sup>31</sup>, ce vieux paysan malicieux de Macédoine qui se signale à lui par un puissant remugle d'étable, alors qu'il est en train de photographier une mosquée<sup>32</sup>, ce sont ces « nomades *gasqâi* à l'odeur de mouton »<sup>33</sup>, cette sentinelle de Belgrade « fleurant l'ail et le raki »<sup>34</sup>, ce coiffeur de Prilep associé à « un parfum de plat à barbe légèrement écoeurant »<sup>35</sup>, ou encore ce vieillard croisé en Corée qui « puait le *choshu*, un alcool de patates qui vous cisaille le crâne »<sup>36</sup>.

Ce sont les « énormes matrones marathes » de *la Descente de l'Inde* « qui transportent un poisson puant en exhibant leurs cuisses et qui chantent des chansons très coquines et licencieuses »<sup>37</sup>, ce sont ces vieilles Japonaises en fichu rencontrées dans un train, à Hokkaido, coltinant « des caisses de fer-blanc (...) qui répandent une horrible puanteur de marée »<sup>38</sup>. Même si l'on perçoit dans le texte de Bouvier une sympathie non dissimulée pour

---

<sup>30</sup> *UDM*, p. 301.

<sup>31</sup> *UDM*, p. 90.

<sup>32</sup> « (...) quelque chose de chaud, de rugueux, sentant l'étable, se pousse contre ma tête. J'ai pensé à un âne (...) mais c'était un vieux paysan venu sur la pointe des pieds coller sa joue contre la mienne pour faire rire quelques copains de soixante-dix-quatre-vingts ans. » (*UDM*, pp. 134-135)

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 250.

<sup>34</sup> *Ibid.*, p. 100.

<sup>35</sup> *Ibid.*, p. 138.

<sup>36</sup> *Les Chemins du Halla-San*, p. 1011.

<sup>37</sup> *La Descente de l'Inde*, p. 467.

<sup>38</sup> *CJ*, p. 649.

ces pittoresques commères<sup>39</sup>, on le voit faire de son odorat un véritable outil de connaissance sociologique. Enumérant le contenu de ces caisses malodorantes (« les déchets qu'ils ont pu ramasser ce matin sur le port : têtes de morue, fragments de pieuvres, petits crabes un peu abîmés »), Bouvier commente ainsi : « une poissonnaille minable et qui empeste, car, dans la mer aussi, le pauvre a son odeur »<sup>40</sup>. Il y a poisson et poisson, encore faut-il aller au-delà de la pusillanimité d'un nez de citadin, qui plus est européen, pour catégoriser ce qui fait la spécificité de cette puanteur de marée. Etre capable d'identifier cette « odeur du pauvre » vous permet du coup de maintenir l'empathie nécessaire pour entrer en affinité avec ces vieilles Japonaises.

La pauvreté se « sent ». L'extrême rusticité aussi. Pour rendre compte de son contact avec des milieux paysans extrêmement frustes du Japon profond, Bouvier les associe immédiatement à des référents alimentaires, qui mobilisent aussi bien l'odorat que le goût : dans ces endroits, dit-il (il s'agit de l'île de Shikokû), « l'on tombe sur des gens tellement rustiques qu'ils ressemblent – plutôt qu'à d'autres gens – à ces choses qu'ils font cuire ou pousser, à des radis noirs, à un navet, à un pain retiré du four »<sup>41</sup>. Et de décrire – avec la même empathie – « cette servante d'auberge » dont il dit que, « ni carrément vilaine, ni sottie, ni malheureuse (...) elle est plutôt ébauchée », et qui, pour expliquer « d'où vient son poisson cru (...) décolle légèrement ses énormes fesses de ses talons, étend les bras pour exprimer la notion de « grand » et rugit d'une voix rauque *okina sakana* (un grand poisson). Une bonite, donc. »<sup>42</sup>. On ne peut s'empêcher de penser ici, dans ce rapprochement faussement grotesque des gens et des racines sorties de terre, aux associations de la pensée mythique relevées par Lévi-Strauss dans ses *Mythologiques* : une forme très ancienne de « logique des qualités sensibles »<sup>43</sup>, fonctionnant essentiellement sur le principe de la métonymie, que Bouvier réactive lorsqu'il est confronté à des milieux d'une extrême singularité, qui constituent un défi pour la compréhension interculturelle. On note en tout cas l'absence totale de jugement, l'empathie, et même la connivence avec laquelle Bouvier interprète, avec une précision toute zoologique, le message pourtant approximatif de la servante d'auberge : il ne suffit pas en effet de comprendre le japonais pour comprendre ces gens si « rustiques », il faut, tout simplement, se mettre à leur place et partager leurs repères.

---

<sup>39</sup> « (...) la première déploie un mouchoir immaculé et essuie d'un geste gracieux les grains qui couvrent mon paletot, tandis que la deuxième frotte une allumette soufrée et la laisse brûler jusqu'au doigt parce qu'elle a lâché un de ces vents que la civilité réprouve ». (*CJ*, p. 650)

<sup>40</sup> *Ibid.*, p. 650.

<sup>41</sup> *Ibid.*, p. 665.

<sup>42</sup> *Ibid.*, p. 665.

<sup>43</sup> Claude Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit (Mythologiques 1)*, Plon, Paris, 1964, p. 172



L'odorat peut aussi être un outil sensoriel au service d'une intelligence socio-économique des choses : ainsi à Tabriz, « dans une ville qui connaît la faim », note Bouvier, « la nourriture est une fête », et cela est rendu sensible au nez du voyageur par « les minces vapeurs qui montent des cours (trahissant) l'esturgeon à l'étouffée, le poulet au jus de citron grillé sur le charbon de bois, ou cette grosse boule de hachis remplie de noix, d'herbettes, de jaunes d'œuf, et cuite dans le safran, qu'on appelle *kufté* »<sup>44</sup> et aussi par l'odeur des fours : « celle des miches arméniennes au sésame (...), celle du pain *sandjak* (...), celle du pain *lavash* en fines feuilles semées de brûlures »<sup>45</sup>. Cette longue évocation de ce jour de fête à Tabriz témoigne, par la mise en relation métonymique des odeurs et des référents culinaires et par le recours aux xénismes, d'un travail certes gourmand de mise en mots au service d'une célébration mémorielle d'un lieu aimé, mais aussi d'une intelligence socio-économique et culturelle d'une communauté urbaine que Bouvier a appris à connaître, par tous ses sens.

## 1.2. Olfaction et émotion

Nulle part mieux que dans *Le Poisson-Scorpion* Nicolas Bouvier – qui généralement pratique dans ses écrits une retenue conforme à son idéal ascétique d'une poétique du « moins »<sup>46</sup> - n'a laissé transparaître la part personnelle, émotive de son expérience de voyageur. Il est des lieux – et l'ex-Ceylan en fut un pour lui – où mieux vaut ne pas s'attarder, quitte à s'attirer de gigantesques claques<sup>47</sup>. L'île, est-il noté dès le premier chapitre, « est le séjour des mages, des enchanteurs, des démons »<sup>48</sup>, et Nicolas Bouvier a confié jusqu'à quelles limites quasi mortelles sa curiosité l'avait conduit là-bas : solitude, dépression, délire, épuisement. Aussi, précieux étaient ces rares endroits d'où émanait sensoriellement une impression contraire de plénitude et de sécurité affective. C'est le cas de l'échoppe de cette épicière tamoule, vaste et apaisante comme une divinité, qui, «noire de peau dans un sari blanc qui irradie, siège au cœur de ses possessions (...) assise sur un sac de lentilles derrière une balance romaine ». « Pour entrer », note Bouvier, « on écarte du front une frange de bonites séchées suspendues au linteau et qui sentent, j'en conviens, carrément le derrière. A l'intérieur, d'autres odeurs : cannelle, girofle, café frais moulu font oublier la première et c'est, de toute l'île, l'endroit où je me sens le mieux. »<sup>49</sup> Il existe donc des lieux qui, de par la

---

<sup>44</sup> *UDM*, p. 194.

<sup>45</sup> *UDM*, p. 195.

<sup>46</sup> Cf. Gilles Louÿs, « Objectiver l'intime : éléments d'une poétique du moins dans *Chronique japonaise* de Nicolas Bouvier », in *Poétique* n°168, novembre 2011, pp. 493-502.

<sup>47</sup> L'image s'impose littéralement dans l'épisode rapporté p. 774, où Nicolas Bouvier relate de façon quasi fantastique (une main invisible le pousse violemment dans le dos et le jette à terre) la puissance démoniaque qui s'exerce dans certains endroits de l'île.

<sup>48</sup> *Le Poisson-Scorpion (PS)*, p. 728.

<sup>49</sup> *PS*, p. 784.

personnalité de leurs occupants et la singularité de leurs effluves, génèrent une atmosphère apaisante. A condition de pouvoir surmonter un premier choc olfactif de nature répulsive pour s'imprégner, comme en longueur de nez, pourrait-on dire, d'autres arômes à la fois gratifiants et rassurants.

Des lieux, mais aussi une substance telle le thé :

Le thé qui est la grande affaire de mon île est aussi la meilleure arme contre ses propres maléfices. Le thé aiguise à mesure ce que la torpeur et la langueur émoussent. Sa claire amertume suggère toujours un pas de plus vers la transparence, et que notre esprit est encore emmaillotté de chiffons comme les pieds des gueux d'autrefois<sup>50</sup>.

L'étonnant, dans le choix du comparant interculturel, est cette mise en relation du gustatif avec le spirituel, comme si la dégustation du thé avait pouvoir d'initiation, et comme si l'ignorance dissipée pouvait s'assimiler aux bandelettes de chiffons qui assourdissaient le pas des pauvres dans l'Europe du Moyen Age. L'extrême singularité aromatique du thé, si caractéristique de l'Orient lointain, vous transporte paradoxalement aux lointaines origines de votre propre culture, soit vers un familier pareillement étranger : on ne saurait mieux évoquer le déplacement intérieur qui accompagne le dépaysement.

## 2. Saveur, savoir

### 2.1. Manger : un acte de connaissance anthropologique

Les milieux entrent en vous par le nez, mais également par la bouche, et l'on constate que, fréquemment, Nicolas Bouvier utilise cet outil sensoriel pour s'ouvrir à une forme de compréhension corporelle des lieux. Le plus souvent, il s'agit de simples aperçus, comme lors de sa première arrivée à Yokohama en 1955, où, à cause du contraste avec l'atmosphère hyper-tropicale de Ceylan, la fraîcheur de l'air le frappe, comme une source de régénérescence, comme une nourriture, mieux, comme un excitant : « L'air de Yokohama s'avalait comme du champagne »<sup>51</sup>. On constate la même sensibilité à la qualité gustative de l'air, dans des milieux insulaires extrêmes, comme à Aran, au large de l'Irlande, dont Bouvier analyse l'air à travers une étonnante comparaison interculturelle avec les qualités gustatives de l'eau de Macédoine :

(..) avec sa saveur de fenouil sauvage et sa vapeur d'eau de mer en suspension (...) il dilate, tonifie, saoule, allège, libère dans la tête des esprits animaux qui se livrent à des jeux inconnus (...) il réunit les vertus du champagne, de la cocaïne, de la caféine, du transport amoureux (...) <sup>52</sup>.

---

<sup>50</sup> *PS*, p. 790.

<sup>51</sup> *CJ*, p. 573.

<sup>52</sup> *Journal d'Aran et d'autres lieux*, p. 967.

La perception gustative de la qualité spéciale de l'air, « dans cette météo déchaînée », se prolonge dans une longue méditation transculturelle qui associe la singularité atmosphérique d'Aran à celle de l'Inde, dont Bouvier se souvient qu'il avait vu des « gourous « pneumatistes » enfourer des litres d'air dans leur ventre, puis le restituer, en croquant au passage tous ses éléments nutritifs, comme galettes tirées du four »<sup>53</sup>. On ne saurait mieux dire que l'air, non seulement vous nourrit, mais vous en apprend sur ses nutriments, à condition d'avoir, comme les yogis de l'Inde, cette capacité à le déguster.

Mais c'est dans la relation de son voyage dans l'extrême nord du Japon, au Cap Erimo, que Bouvier montre à quel point le goût peut être un outil anthropologique de compréhension. Au terme d'un long voyage en bus où il parvient dans un milieu d'un dénuement extrême, sur une côte battue par les vents, que le brouillard fait fantastiquement disparaître durant l'été, il observe la petite population de pêcheurs, dont il note, comme pourrait le faire un naturaliste auquel il emprunte d'ailleurs les codes, qu'ils vont « par couples, et jamais bien éloignés l'un de l'autre (...) tout à fait comme les albatros ou les pluviers », façon de dire, à distance, mais aussi avec empathie, leur étonnante capacité à survivre dans un environnement extrême, grâce à une adaptation quasi mimétique au milieu naturel et à une solidarité sans faille. De même, sa façon d'utiliser conjointement les ressources de son palais et celles de son intelligence pour analyser les propriétés gustatives du *kombu*, cette algue qui est la ressource essentielle des pêcheurs du Cap Erimo, est très révélatrice de cette capacité d'être en affinité vibratoire avec le milieu :

J'ai poursuivi ma route en mâchonnant cette espèce de cuir qui contient tous les goûts de la mer : sel, iode, la trace d'un banc d'anchois ou le sillage huileux d'un cargo. En le retournant sur la langue on a même l'impression d'y sentir la pulsation des marées et le poids de la lune. Cela m'a tenu lieu de déjeuner.<sup>54</sup>

On retrouve certes là le goût de l'observation didactique, si caractéristique d'une certaine littérature du voyage, mais d'une façon qui n'a rien à voir avec le souci de communiquer un code gastronomique local (un des *topoi* de cette littérature) : la notation ici est faite de telle sorte que les mots qui désignent les saveurs vous transportent par métonymie au plus profond de la mer, et jusque dans l'équilibre cosmologique des astres. La dégustation du *kombu* dispense de tout autre commentaire : le goût suffit ici pour comprendre, d'une compréhension vitale, profonde, instantanée, l'équilibre optimal entretenu ici entre l'homme et son milieu.

---

<sup>53</sup> *Ibid.*

<sup>54</sup> *CJ*, pp. 648-649.

C'est d'ailleurs durant ce séjour à Hokkaïdo, dans ses espaces naturels extrêmes, et au contact de sa civilisation, c'est-à-dire de sa nourriture, que Bouvier a formulé de la façon la plus frappante une approche des voyages et de l'autre fondée sur un idéal ascétique du « moins ». Le minimalisme des paysages naturels, la rusticité, la frugalité japonaise lui parlent incontestablement. « Dans ce peu qui me ressemble, je me sens chez moi », note-t-il dans son voyage de retour depuis Hokkaïdo<sup>55</sup>. Mais c'est quand il parle de ce qu'il mange qu'il exprime de la façon la plus lumineuse cet « apprentissage du moins » : « Depuis vingt-quatre heures, je vis des bienfaits d'un gros crabe mangé avant-hier soir avec un peu de vinaigre, aussi frais que si j'avais été le requin »<sup>56</sup>. Et il est très frappant de le voir à plusieurs reprises affirmer l'étroite relation nouée entre les paysages, la civilisation et la nourriture : « il y a dans ce décor – comme d'ailleurs dans la nourriture – une immatérialité qui répète sans cesse : faites-vous petit, ne blessez pas l'air. »<sup>57</sup>

Tout se passe comme si Nicolas Bouvier avait intuitivement perçu le principe évoqué par Claude Lévi-Strauss dans ses *Mythologiques* : « La cuisine est un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est »<sup>58</sup>. On dirait que c'est de ce constat que Bouvier part quand il cherche à appréhender un milieu d'extrême singularité, en se fiant plus au savoir du corps qu'à celui de l'esprit, redonnant littéralement du sens à l'assimilation ancienne du savoir et de la saveur. L'intuition du voyageur rejoint ici la conceptualisation de l'anthropologue : manger est un acte de connaissance.

C'est aussi une manière d'entrer en résonance avec une civilisation qui était pourtant d'une déroutante étrangeté, pour l'Européen de 24 ans qui débarquait pour la première fois au Japon en 1953. Bouvier a raconté comment, au prix d'une double ascèse, celle du jeûne et de la connaissance, il est parvenu à surmonter les chocs alimentaires (autre *topos* incontournable de la littérature de voyage). Il explique dans *Chronique japonaise* comment ce double apprentissage (notamment la connaissance des privations alimentaires endurées par le peuple japonais durant l'immédiat après-guerre) lui a permis de vaincre à Tokyo, au terme d'une semaine de diète, « les dernières réticences qu'inspire une cuisine étrangère », au point de lui faire manger de tout :

(..) du *daïcon*, du *renkon*, gros navets jaunes obscènes au goût fort et suri que l'on fait macérer dans de la saumure, du bouillon d'algue, de la limule crue (*tabiebi*) débitée en rondelles, de ces gros

---

<sup>55</sup> *Ibid.*, p. 657.

<sup>56</sup> *Ibid.*, p. 655.

<sup>57</sup> *Ibid.*, p. 628.

<sup>58</sup> Claude Lévi-Strauss, *Du miel aux cendres (Mythologiques 2)*, Plon, Paris, 1966, p. 276.

coquillages noirâtres (*sasae*) dont le saké n'enlève pas l'amertume, même le *misoshiro*, la soupe aux fèves rouges du petit déjeuner dont le fumet aigre et brûlé m'a si souvent soulevé le cœur, je l'aime à distance. Je suis acclimaté<sup>59</sup>.

Il est intéressant de noter dans cette énumération que Bouvier a délibérément choisi, parmi les référents culinaires du Japon, ceux qui ont le plus de chance de heurter le goût européen, à travers une palette gustative déclinant l'aigre, l'acide, le fade, le putride, l'amer. Preuve que sur le chemin de la connaissance du Japon, il y faut non seulement de l'ouverture d'esprit, mais comme une rééducation du goût.

## 2.2. Manger la mort

Hokkaido fait partie de ces lieux déshérités mais « auspiciens » où le voyageur peut ainsi saisir par tous ses sens l'harmonie d'une culture, qui fait survivre l'homme avec peu, ce peu étant infiniment riche de travail obstiné et d'ingéniosité. Mais il existe aussi des lieux – et des êtres – tout aussi pauvres mais radicalement répulsifs, sur lesquels Bouvier s'est expliqué dans *L'Usage du monde*, des lieux dangereux, marqués par le sort, à fuir absolument, tout au moins si l'on sait « entendre » les signaux que vous adressent votre corps. L'épisode du « vieux Matt Jordan », à Prilep en Macédoine, en témoigne : ce personnage pittoresque mais inquiétant vit dans une « lugubre villa entourée d'acacias, qui sent les soins dentaires gratuits », et où Nicolas Bouvier et Thierry Vernet finissent par se laisser attirer, conviés au « banquet funéraire de son père ». Quasi immédiatement ses sens sont en alerte : « On passe à table. Chou aigre, soupe au pain, patates grumeleuses qui ont dû cailler dans la terre sous l'empire d'un maléfice. A peine si je parviens à avaler une bouchée ; toute l'assiette sent la mort à plein nez. » Même le whisky local offert à la fin de ce macabre « repas » : « c'est un tord-boyaux meurtrier, sans chaleur ni rayonnement, avec de nouveau cette puanteur douceuse qui inonde la bouche de salive, et que l'âme, de science innée, ne peut associer qu'au malheur »<sup>60</sup>. On peut donc, si l'on n'y prend garde, manger la mort, qui a son goût propre : cette aperception du goût témoigne de la conviction, souvent exprimée par Nicolas Bouvier, que le corps et l'esprit sont en résonance, le corps comme instrument de connaissance, l'esprit comme intelligence incarnée. Mais là aussi on ne peut s'empêcher de noter qu'elle rejoint curieusement certaines associations élaborées par la pensée mythique : Lévi-Strauss a montré comment certains peuples d'Amérique du Sud (les Kraho, les Jivaro, les Shipaia) établissent dans leurs mythes un lien tout concret entre la puanteur, reliée soit à

---

<sup>59</sup> *CJ*, p. 589.

<sup>60</sup> *UDM*, p. 124.

certain animaux (les punaises, la mouffette), soit à la viande pourrie, et l'apparition de la mort dans le monde vivant<sup>61</sup>. Dans ce message d'alerte que l'odorat et le goût lui transmettent, et qu'il traduit au niveau verbal par le recours à ces métonymies qui renvoient aux tubercules, au putride, au monde de sous la terre, Bouvier utilise une forme d'association qui est du même type que la « déduction empirique »<sup>62</sup> par laquelle la pensée mythique construit ses appariements.

A plusieurs reprises j'ai rapproché certaines intuitions de Nicolas Bouvier du savoir élaboré par l'anthropologie, notamment celle de Claude Lévi-Strauss. Ce rapprochement n'est-il que superficiel ou occasionnel ? Ou peut-il nous aider à lire une particularité qui montrerait qu'un travail poétique de mise en mots d'une expérience sensible, accompli durant la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle par un écrivain suisse, participe de la même rationalité que celle que l'anthropologue français décrypte, dans les années 1960, dans les mythes amérindiens, lesquels remonteraient d'après lui au « paléolithique supérieur ou même avant » ?<sup>63</sup>

Dans ses *Mythologiques*, Lévi-Strauss a longuement étudié ces récits étiologiques par lesquels les indigènes « rapprochent » homme et animal, animal et végétal, cru et cuit, frais et pourri, sec et humide, miel et viande, chasse et pêche, nudité et vêtement, etc., dans le but d'expliquer, d'une façon qui la met en interaction avec toutes les composantes familiales et sociales de leur monde, non seulement l'origine de leur alimentation mais, au-delà, l'essentiel de ce qui définit leur condition d'hommes. Il faut tout le travail de l'anthropologue et une longue patience, nourris d'une grande familiarité avec les univers culturels déployés par ces mythes, dans un corpus qui réunit l'Amérique du nord et celle du sud, pour parvenir à décrypter le fonctionnement de cette « logique des qualités sensibles »<sup>64</sup>, qui constitue la rationalité propre à la pensée mythique, d'après Lévi-Strauss, et qui s'appuie essentiellement sur les procédés de la métonymie et de la métaphore.

Or, n'est-ce pas une logique de ce type qui est au cœur des notations sensorielles de Nicolas Bouvier ? Quand celui-ci au Japon note, à plusieurs reprises, la persistance aromatique de l'iodé, mais aussi de l'aigre, du brûlé, par laquelle il catégorise un univers culinaire des plus étrange, n'est-ce pas à un appariement métonymique du même type qu'il recourt, connectant goûts et odeurs avec des référents terriens, mais aussi et surtout marins ?

---

<sup>61</sup> Claude Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit*, op. cit., pp. 162-163

<sup>62</sup> Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manières de table (Mythologiques 3)*, Plon, Paris, 1968, p.53

<sup>63</sup> Claude Lévi-Strauss, *L'homme nu*, op. cit., p. 205.

<sup>64</sup> Claude Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit*, op.cit., p. 9 et aussi p. 172.

Dans ses *Chroniques japonaises*, qui rassemblent plusieurs années de « dégustation » d'un Japon qu'il a parcouru du nord au sud, on le voit noter de façon récurrente la proximité, ou pour mieux dire, l'affinité de la cuisine japonaise avec la mer. Même à Kyoto, pourtant éloigné des côtes, et d'où il date d'une journée d'avril 1966 son « Adieu » au Japon qui conclut ses *Chroniques japonaises* par une très belle vision de la ville, il ne peut s'empêcher d'en rester à ce tropisme maritime : « la ville est sombre et gluante de neige fondante, étendue dans cet hiver qui n'en finit pas, comme un grand animal à sang froid rejeté par la mer »<sup>65</sup>. On ne peut pas s'empêcher de voir, dans cette ultime image, une vision parfaitement mythique non seulement de Kyoto mais du Japon tout entier. Une ville, un pays, un peuple, une civilisation entièrement déterminés par cette proximité de la mer, et cela à travers une ultime aperception, un flash de presque tous les sens associant la vue et le tact, ainsi que l'odorat et le goût réunis dans l'image subliminale de la pieuvre ou du poulpe. N'est-on pas là au cœur de cette « pensée sensible », qui est celle des mythes, et où Lévi-Strauss voyait l'origine même de la pensée tout court<sup>66</sup>?

Lévi-Strauss notait<sup>67</sup> que le genre du roman, constitutivement voué à une sérialité sans fin, est une version dégradée du mythe, dont la sérialité est contenue par sa « structure close ». Des récits de voyage, ce type de récit transmettant une expérience humaine à dimension interculturelle, il n'a rien dit d'autre, à ma connaissance, que ce qu'il en dit au début de *Tristes Tropiques*, à savoir qu'il les « hait »<sup>68</sup>. Lui-même admirateur du Japon, avec lequel il se sentait, comme Bouvier, en très grande affinité, et lui-même grand amateur des qualités de la cuisine japonaise, comme il l'a confié lors d'une conférence au Japon<sup>69</sup>, a-t-il lu Nicolas Bouvier et aurait-il retrouvé dans ses chroniques de voyageur un peu des tournures de la pensée mythique qui lui étaient si familières ? Nicolas Bouvier lui-même avait-il pris connaissance du magistral savoir déployé dans les *Mythologiques* ? On peut en tout cas rêver à cette rencontre de l'anthropologique et du poétique.

---

<sup>65</sup> *CJ*, p. 668.

<sup>66</sup> Claude Lévi-Strauss, *L'homme nu*, op. cit., p. 539.

<sup>67</sup> Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manières de table*, op. cit., p.106.

<sup>68</sup> Claude Lévi-Strauss, *Tristes Tropiques* (1955), Plon, Paris, 1984, p. 9.

<sup>69</sup> Claude Lévi-Strauss, « L'autre face de la lune » in *Ecrits sur le Japon*, éd. du Seuil, Paris, 2011, pp. 71-72.