

# AST•ASA

ARTS • SCIENCES • TECHNOLOGIES  
ACTUALITÉS SCIENTIFIQUES DE L'ART

www.astasa.org

## Appel à contributions #3

### Les sens à l'œuvre dans l'art contemporain

« Et mes pensées sont toutes sensations.  
Je pense avec les yeux et avec les oreilles  
et avec les mains et les pieds  
et avec le nez et la bouche.  
Penser une fleur c'est la voir et la respirer  
et manger un fruit c'est en savoir le sens. »

Fernando Pessoa, *Le Gardeur de troupeaux* (IX).

Inspiré par la vision poétique de Pessoa<sup>1</sup>, le nouvel appel à contributions d'Astasa invite à penser les arts à l'aune des sens et des avancées scientifiques. Penser avec ses yeux, son nez, sa bouche, ses oreilles et ses mains revient à penser avec un corps qui voit, qui sent, qui entend, qui touche, qui goûte. « La culture occidentale a construit une "ontologie des cinq sens" qui découpe le monde sensible en autant d'organes sensoriels, tout en hiérarchisant ceux-ci, avec tout en haut la vision et en bas l'olfaction<sup>2</sup> », explique Thierry Pozzo, professeur de neurosciences à l'université de Dijon. Pour comprendre, la société occidentale a étudié, répertorié, classé... les phénomènes sensibles à l'intérieur de schémas philosophiques, moraux et sociétaux

1 Fernando Pessoa, *Le Gardeur de troupeaux* (IX) (1914), Gallimard, coll. « Poésie », 1987.

2 « Une part profonde de l'être », interview de Thierry Pozzo par Marie-Laure Desjardins, *ArtsHebdoMédias*, 1er avril 2015.

(CORBIN : 1982). Les sens, qui permettent à chaque être humain de percevoir son environnement et d'y évoluer, ont été diversement appréciés au cours des siècles. La philosophe Chantal Jaquet a dû étudier « tout ce qui était de l'ordre du sensoriel et du sensible<sup>3</sup> », généralement méprisé ou négligé par sa discipline, pour réhabiliter le corps et l'ensemble de ses sens, notamment dans leur capacité à créer (JAQUET : 2001). Ainsi, cette supposée faiblesse de certains sens alimente les débats depuis l'Antiquité. Selon la philosophe, le sens olfactif eut de célèbres détracteurs, dont Aristote, Kant ou Freud, mais également quelques défenseurs de renom, comme Lucrèce ou Nietzsche, qui allait jusqu'à déclarer : « Tout mon génie est dans mes narines » (JAQUET : 2022).

Dans le domaine de l'art, deux sens seulement ont eu droit à tous les égards : la vue et l'ouïe. Les œuvres qui leur sont destinées composent les beaux-arts – peinture, sculpture, gravure –, auxquels sont souvent associées la musique et la danse. Elles sollicitent le toucher au moins en leurs créations et parfois en leur médiation : les visiteurs des premiers Salons, au Louvre, ne se privaient pas d'apprécier les peintures en les touchant<sup>4</sup>. L'art des jardins a ses théoriciens, mais ils sont la plupart du temps orientés sur la construction (le dessin des jardins), leur conception liée à la vision du monde de l'enclos ou du paradis, à laquelle ils réfèrent (jardin oriental, médiéval, classique, romantique, jardin planétaire). Rarement, les chercheurs se sont attachés aux émotions olfactives qu'exhalent les parfums des jardins. Et pourtant, des odeurs de foin coupé à la délicatesse émue de l'herbe tendre, de nombreux auteurs ont rendu hommage à la sensibilité en jeu dans les jardins (CORBIN : 2018). Il semble que les catégories excluent les œuvres qui s'adressent à notre nez ou à nos papilles. Alors même que les grands parfumeurs et chefs cuisiniers revendiquent depuis longtemps leur statut d'artiste, il est étonnant de constater que, dans un pays comme la France, renommé pour sa bonne chère et sa parfumerie, ces créateurs sont souvent « reconnus » médiatiquement mais non artistiquement et que les secteurs économiques correspondants se disputent le public à coups de publicités, mais ne pensent pas à s'appuyer sur une culture partagée, une éducation (ROUDNITSKA, SOURIAU : 1977).

Pendant, ces deux domaines entrent aujourd'hui dans le champ des arts, qui sait conjoindre un sens générique (l'art de faire) et un sens spécifique (les beaux-arts). Les sens concernés y sont sollicités dans l'excellence du travail de l'artiste et, du goût au jugement de goût, s'opère la mutation d'une faculté animale vers le « territoire des conduites humaines », comme le remarque Michel Adam à partir d'Aristote dans le numéro 2 de la revue *Figures de l'art* consacré aux « Critères et enjeux du jugement de goût » et inauguré par Maurice Maurin, célèbre créateur de parfums, et par Michel Guérard, grand chef étoilé (ADAM : 1996). Des auteurs développent ainsi une anthropologie des odeurs (CANDAU : 2016, DE BONNEVAL : 2020). Les matériaux manipulés dans l'art culinaire et dans l'art des parfums ne sont sans doute pas sur le même plan, le premier puisant dans les ressources plus ou moins naturelles, des produits de la terre jusqu'aux inventions de la cuisine moléculaire, le second procédant par distillation et extraction jusqu'aux créations chimiques. Comment appréhender cette transformation lorsque s'en mêlent non seulement la chimie, mais aussi les neurosciences ou les technosciences numériques ? Où courent ces pratiques d'excellence et de plaisir

3 « L'odorat, de la sensation à la création », interview de Chantal Jaquet par Marie-Laure Desjardins, *ArtsHebdoMédias*, 7 septembre 2015.

4 Françoise Feger et Lilia Jatlaoui, « Toucher : pour une approche multisensorielle du musée », écrit à l'occasion de la journée Partages du 6 décembre 2013, p. 2. Voir : [https://www.louvre.fr/sites/default/files/medias/medias\\_fichiers/fichiers/pdf/louvre-introduction-partages-2013-pas.pdf](https://www.louvre.fr/sites/default/files/medias/medias_fichiers/fichiers/pdf/louvre-introduction-partages-2013-pas.pdf)

(ou de stratégies marketing) lorsque les artistes leur offrent des champs inédits d'expérimentation<sup>5</sup>, de la reconstitution olfactive *Forêt vierge / Amazone* de Gérard Titus-Carmel, accompagné de Maurice Maurin, en 1971, à *White Cube*, récit olfactif de l'art contemporain créé en 2011 par le Français Maurice Benayoun<sup>6</sup>, avec le parfumeur Patrice Dana, à *7 Smells* de la Japonaise Maki Ueda<sup>7</sup> ou à *The Fear of Smell – The Smell of Fear* de la Norvégienne Sissel Tolaas<sup>8</sup>, ou encore l'installation *Mesk Ellil* de Hicham Berrada, en 2016<sup>9</sup> en passant par *Goosebump*, œuvre participative à déguster, de l'Australienne Elizabeth Willing ou le projet *Hortus Deliciarum*, installation performative de la Portugaise Marisa Benjamim<sup>10</sup> ? On ne parlerait alors pas tant d'art gastronomique et d'art des parfums que d'art gustatif et d'art olfactif. En quoi les avancées scientifiques et technologiques s'accordent-elles à ces arts *technè*, pour faire art, justement ?

Penser avec ses yeux, ses oreilles, ses mains et ses pieds revient aussi à penser avec tous ses sens à la fois, mis en circulation, échangeant leurs informations, écrivant le monde sur une même partition. Ce nouage sensoriel particulier est l'objet de la synesthésie<sup>11</sup>. Différents domaines artistiques ou de création ont souhaité s'en approcher, sans rencontrer le succès escompté. Citons notamment le cinéma, qui, dès la seconde moitié du XXe siècle, a développé des expériences olfactives<sup>12</sup>. Les difficultés rencontrées soulignent à quel point l'odeur est une stimulation singulière, qui, au contraire de la vision des couleurs (tout aussi singulière), n'est pas formatée par le langage (les couleurs possèdent un nuancier qui les qualifie et peut mettre tout le monde d'accord). Les odeurs ne possèdent pas une grille de mots pour caractériser en une seule nuance les diverses sensations qu'elles provoquent. En outre, l'odeur peut être source de dégoût, parfois jusqu'à la nausée, sans

5 Dans *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Caroline Champion explique que, depuis plus d'un siècle, la pétition artistique de la cuisine trouverait une légitimité pour deux raisons : d'une part, historiquement, les cuisiniers se sont toujours considérés comme des artistes. D'autre part, l'art contemporain s'est mis à utiliser des objets alimentaires (comme il utilise des « ready-made ») pour des performances ou des installations. Et, bien sûr, des plasticiens ont frayé avec des cuisiniers pour générer de nouvelles propositions. Après s'être interrogée sur les conditions d'une esthétique du goût, l'auteure conclut sur la notion de récompense sociale (qui est peut-être la plus haute forme de plaisir de notre espèce, hautement sociale) : « L'expérience esthétique du goût [...] offre aux hommes la possibilité de communier à la table de leur humanité. »

6 *White Cube* est né d'une réflexion sur l'expression « faire art contemporain ». Maurice Benayoun explique la genèse du projet sur son site : <https://benayoun.com/moben/fr/2011/10/27/white-cube/>

7 En 2015, l'artiste japonaise Maki Ueda propose à la vente *7 Smells*, un flacon dans lequel elle a capturé, à partir des costumes de sept danseurs, l'odeur du mouvement et de l'effort inhérent. Le flacon est vendu 33 €. Lire l'article de Véronique Godé, « Maki Ueda. Du Kôdô aux arts médiatiques », *ArtsHebdoMédias*, 6 mai 2015.

8 Chimiste de formation, Sissel Tolaas invite le public à entrer dans une pièce vide de tout objet et à s'approcher des murs soigneusement divisés en onze lés qu'il suffit de frotter un à un pour découvrir l'odeur spécifique qu'ils renferment. Il s'agit de différentes odeurs de sueur d'hommes phobiques en crise, fournies par le MIT à Boston, que l'artiste a travaillées de façon à pouvoir les donner à sentir. D'autres installations donnent à sentir la peur, la tendresse ou des quartiers de villes comme Londres ou Berlin.

9 En laissant une grande place à l'odorat (le parfum de jasmin d'une nuit chaude et humide), *Mesk Ellil* est un hymne à la nature et aux sens olfactifs « , tout en ouvrant des pistes réflexives, <https://www.arlyo.com/hicham-berrada-rencontre-jeune-genie-de-lart-contemporain/>

10 Voir, pour Marisa Benjamim et Elizabeth Willing, l'exposition *Amuse-bouche. Le Goût de l'art*, organisée par le musée Tinguely, à Bâle en Suisse, du 19 février au 26 juillet 2020 : <https://www.tinguely.ch/fr/expositions/expositions/2020/amuse-bouche.html>

11 Voir la revue *Nez* prenant pour illustration de tête un Kandinsky (pour la Journée mondiale de l'art du 15 avril 2022) : <https://mag.bynez.com/art/le-parfum-un-art-emmele/>

12 *AromaRama*, procédé de cinéma odorant mis au point à la fin des années 1950 par l'Américain Charles Weiss.

que l'on puisse s'y soustraire, alors qu'il suffit de fermer les yeux devant une œuvre dérangeante.

Pour la neurobiologie, le plaisir, d'où qu'il vienne (beaux-arts, sexe, nourriture, parfum, béatitude postprandiale), découle largement de l'activation de zones centrales du cerveau qui échappent à la conscience. Cette définition « biologique » semble située hors du champ de la culture et de la morale. Cependant, il ne faut pas s'y tromper : même si les scientifiques tentent par là d'objectiver la notion de plaisir, la variabilité des réponses individuelles aux stimulus artistiques (ou dénommés tels) dans l'espèce humaine interroge sur l'automatisme du mécanisme, qui est lui-même modulé par une foule de déterminants psycho-socio-économico-culturels auxquels sont soumis les individus.

Une chose est sûre : l'odorat est le seul de nos sens directement connecté au système limbique, celui des émotions et des souvenirs. Un effet physiologique bien connu grâce à la fameuse madeleine de Proust. Il est donc tentant pour un artiste de « parler directement » à nos ressorts émotionnels en utilisant ce sens. Quant au goût (qui, il ne faut pas l'oublier, résulte de la réception des produits sapides perçus en bouche et de celle des produits odorants perçus dans le nez), il est tellement lié à l'alimentation, qui est vitale, et à l'expérience précoce de la relation avec la mère qu'il est porteur d'une charge émotionnelle considérable. Mais, comme tous les arts, l'art olfacto-gustatif nécessite la rencontre entre la matière et l'intention de l'artiste. « L'odeur fait de l'œuvre qui la véhicule un objet polymorphe. Nous avons vu qu'elle pouvait d'ailleurs être rattachée à des concepts connus, tels que l'abstraction, la figuration ou le surréalisme, ces notions indiquant un usage plastique, et non véritablement une forme définie », souligne pour sa part la critique d'art Sandra Barré, qui cite Dada, l'Arte Povera, le Eat Art ou Fluxus (BARRÉ : 2021).

Désormais, dans les musées et les centres d'art – citons notamment le musée Tinguely, à Bâle, qui a consacré des expositions ou des parcours à l'olfaction, au toucher, au goût et au son –, les œuvres se respirent, s'écoulent, se touchent, se goûtent. Plus fort encore, elles se combinent dans l'espoir d'atteindre la synesthésie. Aidées peut-être en cela par les technosciences et, en particulier, l'intelligence artificielle<sup>13</sup> ? Les œuvres ne peuvent-elles pas aussi inventer un milieu propre à leurs rencontres, questionnant leur compossibilité, la déchirure de la consensualité, sensible dans les œuvres de Francis Bacon d'après l'analyse de Didier Anzieu (1993) ? Certains scientifiques envisagent « le monde sensible et la perception non pas comme un phénomène unimodal, mais comme un “contexte” à l'origine de représentations multimodales, où l'ensemble des signaux sensoriels convergent vers des centres intégrateurs », comme le précise Thierry Pozzo. Ainsi, les sens seraient interdépendants, laissant supposer que, pour obtenir une sensation maximale, il faudrait les stimuler tous. Sentir prendrait une signification nouvelle, élargie. Dans leur ouvrage *L'Art numérique*, Edmond Couchot et Norbert Hillaire soulignent que l'écriture programmatique tend à « désensorialiser l'acte de création au profit de manipulations langagières ». Cependant, poursuivent les auteurs, « certaines interfaces introduisent en revanche, dans le déroulement des calculs, des données non symboliques, par exemple des gestes, des déplacements du corps, et par là l'expression d'une certaine corporéité » (COUCHOT, HILLAIRE : 2003). C'est un corps « augmenté de perceptions » que les productions numériques pourraient engager, « réincorporant » le visuel. Une telle « réincorporation » est-elle réarticulable à d'autres sens que celui de la vue, élargissant le domaine du visuel au-delà de ses traditionnels territoires audiovisuels et plastiques, à savoir l'univers des sons, du toucher, voire de l'odorat et du goût ? Les connexions du corps à la machine peuvent-elles étendre le champ des perceptions ? Que nous apprennent les artistes sur cette question ?

13 Voir : <https://scilogs.fr/questions-de-couleurs/wassily-kandinsky-de-la-synesthesie-a-lintelligence-artificielle/>

Quelles sont les formes actuelles que prend ce « supplément de sens » né à l'intersection des arts, des sciences et des technologies ? En quoi ces œuvres, parfois exclusivement olfactives, sont-elles plastiques ? Comment les artistes travaillent-ils avec les scientifiques pour provoquer nos sens de manière inédite ? L'œuvre d'art totale est-elle à la portée des artistes contemporains ?

L'objectif de cet appel à contributions est de solliciter des points de vue et des expériences qui mettent en jeu les disciplines artistiques et scientifiques s'intéressant à l'œuvre ouvertement destinée à d'autres sens que la vue ou très largement combinés avec celle-ci. Les articles écrits en collaboration sont les bienvenus.

Nous souhaitons notamment aborder les problématiques suivantes :

### **Axe 1 : l'art olfactif et gustatif dans les arts plastiques**

Depuis une quinzaine d'années, nombre d'œuvres installatives ou performatives sollicitent la dimension olfactive ou la dimension gustative, dont certaines de façon prévalente. Or, le recours aux sens de l'odorat et du goût travaille, d'une part, un domaine de la réception des plus intimes – l'odorat est le seul des cinq sens qui passe d'abord par l'inconscient et qui agit comme un réservoir profond d'émotions (SALESSE : 2019, 2022) – et se fonde souvent, d'autre part, sur les avancées technoscientifiques actuelles. Dans quelle mesure ces œuvres demeurent-elles du domaine des arts plastiques ? Le sont-elles d'emblée ou bien en étendent-elles le champ ?

En quoi, par ailleurs, peuvent-elles ménager le passage, la circulation entre les sens – synesthésie, sens commun, intersensorialités, consensualités –, que permettent les technosciences et qui fait sens (inédit) pour l'art ? Que nous apprend l'œuvre lorsqu'elle dessine le passage d'un sens vers l'autre ? Que dérange-t-elle lorsqu'elle invente entre eux quelques incohérences ?

Peut-on y déceler de nouvelles esthétiques ?

### **Axe 2 : L'œuvre comme lieu du sentir**

Le théâtre olfactif et le cinéma olfactif supposent une grande technicité et programmaticité pour coordonner les diffusions des odeurs et leur offrir la dimension signifiante voulue. Différentes sciences sont sollicitées : neurosciences, biosciences, chimie, sciences numériques... Comment les scientifiques accordent-ils leurs travaux à ceux des artistes ? La science se fait-elle art ou l'inverse, ou bien encore les deux inaugurent-elles une œuvre nouvelle au croisement de la science, des technologies et de l'art ?

Que devient le « jugement de goût » ? L'odorat, tellement rétif à sa manipulation, occupe-t-il un statut particulier par rapport aux autres sensibilités, à partir desquelles s'est constituée l'esthétique classique ?

### **Axe 3 : Transformations technologiques de l'art**

Particulièrement en ce qui concerne l'art olfactif et l'art gustatif, les sciences et technosciences semblent entrer au service de l'art en permettant de façon plus fine les reconstitutions de senteurs, de saveurs, comme leurs transmissions ou encore leurs combinaisons, inédites peut-être. Sciences et techniques peuvent-elles être considérées comme des possibilités nouvelles offertes à l'art ? Quelles sont les sciences les plus sollicitées et pour quelles œuvres, quels sens ?

L'art permet-il des collaborations nouvelles entre les sciences ?

Inversement, ces recours aux sciences sont-ils le fait d'artistes qui trouvent avec elles de nouveaux moyens ou le fait d'artistes férus de sciences ?

#### Axe 4 : les nouvelles médiations et la réception de l'œuvre

Beaucoup d'institutions recourent aux domaines de l'odorat et du goût pour offrir des modalités particulières de réception des œuvres, qu'il s'agisse d'une volonté de l'expérimenter ou qu'il s'agisse d'ouvrir son champ à des publics dits « empêchés » dans les domaines des sens les plus usités (la vue et l'ouïe). Comment analyser ces nouvelles médiations ? Quelle est leur portée et quelles sont leurs limites ?

Est-il encore pertinent de mener la distinction entre l'olfactif, le gustatif et les autres sens ? Ou bien devons-nous envisager d'autres modes de classification ?

Quelles sont la part de l'art et celle du marketing, de la communication ?

#### Modalités de proposition

Les personnes souhaitant soumettre un article (comptant entre 10 000 et 30 000 signes) sont invitées à envoyer un résumé (de 250 mots) et une courte biographie (de 150 mots) conjointement à [cecile.croce@iut.u-bordeaux-montaigne.fr](mailto:cecile.croce@iut.u-bordeaux-montaigne.fr) et [mldesjardins@artshebdomedias.com](mailto:mldesjardins@artshebdomedias.com)

Les propositions peuvent être soumises **jusqu'au 2 octobre 2022**.

Une réponse sera donnée rapidement.

Les dates de remise des textes sont fixées au 6 novembre, 2 janvier 2022, 17 mars et 21 mai 2023. Elles correspondent à des publications en décembre 2022, mars, juin et septembre 2023. Merci aux auteurs d'indiquer leur préférence dans leur mail.

[www.astasa.org](http://www.astasa.org)

#### Bibliographie :

• ADAM : 1996. Michel Adam, « Du goût au jugement de goût », *Figures de l'art*, n° 2, « Critères et enjeux du jugement de goût. Critique et éloge de la critique », 1994-1996, Mont-de-Marsan, SPEC, 1996, p. 33-44.

• ANZIEU : 1993. Didier Anzieu, *Francis Bacon ou le portrait de l'homme désespéré*, Paris, L'Aire/Archimbaud, 1993.

• BARRÉ : 2021. Sandra Barré, *L'Odeur de l'art. Un panorama de l'art olfactif*, Bruxelles, La Lettre volée, 2021.

• BONNEVAL (de) : 2020. Eléonore de Bonneval « Quand les odeurs se font images », *Habiter le monde : matérialités, art et sensorialités*, Tous droits réservés © Anthropologie et Sociétés, Université Laval, 2020, Volume 44, numéro 1, 2020, p. 135–154 .

- CANDAU : 2016. Joël Candau, « L'anthropologie des odeurs : un état des lieux », *Bulletin d'études orientales*, LXIV | 2016, 43-61. ; [En ligne], LXIV | 2016, mis en ligne le 01 avril 2018, consulté le 22 août 2022. URL : <http://journals.openedition.org/beo/4642> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/beo.4642>
- CHAMPION : 2010. Caroline Champion, *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Chartres, Menu Fretin, 2010.
- CORBIN : 1982. Alain Corbin, *Le Miasme et la Jonquille. L'odorat et l'imaginaire social (XVIIIe – XIXe siècles)*, Paris, Aubier, 1982.
- CORBIN : 2018. Alain Corbin, *La fraîcheur de l'herbe, Histoire d'une gamme d'émotions de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 2018.
- COUCHOT, HILLAIRE : 2003. Edmond Couchot et Norbert Hillaire, *L'Art numérique. Comment la technologie vient au monde de l'art*, Paris, Flammarion, 2003.
- DESJARDINS : 2015. Marie-Laure Desjardins, interview de Thierry Pozzo, « Une part profonde de l'être », *ArtsHebdoMédias*, article mis en ligne le 1er avril 2015. [En ligne] : <https://www.artshebdomedias.com/article/010415-art-olfaction-une-part-profonde-de-etre/>
- DESJARDINS : 2015. Marie-Laure Desjardins, « Art & Olfaction. L'odeur encensée », *ArtsHebdoMédias*, article mis en ligne le 5 février 2015. [En ligne] : <https://www.artshebdomedias.com/article/050216-art-olfaction-odeur-encensee/>
- GODÉ : 2015. Véronique Godé, « Maki Ueda. Du Kôdô aux arts médiatiques », *ArtsHebdoMédias*, article mis en ligne le 6 mai 2015. [En ligne] : <https://www.artshebdomedias.com/article/060515-maki-ueda-du-kodo-aux-arts-mediatiques/>
- JAQUET : 2001. Chantal Jaquet, *Le Corps*, Paris, PUF, coll. « Philosophes », 2001.
- JAQUET : 2022. Chantal Jaquet, *Philosophie de l'odorat* (2010), Paris, PUF, coll. « Quadrige », 2022.
- LAFARGUE : 1996. Bernard Lafargue, interview de Maurice Maurin et de Michel Guérard, « Des palais et des nez », *Figures de l'art*, n° 2, « Critères et enjeux du jugement de goût. Critique et éloge de la critique », 1994-1996, Mont-de-Marsan, SPEC, 1996.
- ROUDNITSKA, SOURIAU : 1977. Edmond Roudnitska et Étienne Souriau, *L'Esthétique en question. Introduction à une esthétique de l'odorat*, Paris, PUF, 1977.
- SALESSE : 2019. Roland Salesse, *Faut-il sentir bon pour séduire ?*, Quæ, 2019.
- SALESSE : 2022. Roland Salesse, *Le Cerveau cuisinier. Petites leçons de neurogastronomie*, Quæ, 2022.