

Sommaire

Introduction	7
 Qu'est-ce qu'une vache ? <i>Marcel Weber</i>	11
 Qu'est-ce qu'une montagne ? <i>Olivier Massin</i>	17
 Qu'est-ce que le Röstigraben ? <i>Fabrice Correia</i>	27
 Qu'est-ce qu'une fondue ? <i>Olivier Massin et Alain de Libera</i>	33
 Qu'est-ce qu'un trou dans l'emmental ? <i>Achille C. Varzi</i>	41
 Qu'est-ce que l'argent ? <i>Emma Tieffenbach</i>	47
 Qu'est-ce qu'une banque ? <i>Jörg Guido Hülsmann</i>	55
 Qu'est-ce qu'une confédération ? <i>Anita Konzelmann Ziv</i>	61
 Qu'est-ce qu'une horloge ? <i>Roberto Casati</i>	69
 Qui est Roger Federer ? <i>Martine Nida-Rümelin</i>	75
 Qu'est-ce qu'Anton Marty ? <i>Laurent Cesalli</i>	83
 Qu'est-ce que le plaisir de manger du chocolat ? <i>Fabrice Teroni</i>	91
Les auteurs	97

Fabrice Teroni

Le plaisir de manger du **chocolat**

Le problème

À l'instar de bien d'autres activités, manger du chocolat suscite du plaisir. Mais comment articuler de manière satisfaisante les différents sens en jeu dans l'ingestion d'un aliment – le goût bien sûr, mais aussi l'odorat, l'ouïe et le toucher – avec ce plaisir? Selon une approche traditionnelle, ce dernier n'est rien de plus qu'une expérience ineffable qui, si elle accompagne certaines stimulations sensorielles ou des activités plus intellectuelles, ne porte sur rien du tout. Est-ce plausible? Ou faudrait-il plutôt comprendre le plaisir comme un sens supplémentaire qui viendrait prêter main-forte au goût, à l'odorat et au toucher afin de parachever notre appréhension du chocolat? Et, après tout, qu'est-ce qu'un plaisir?

Solution proposée

Je suggère dans ce qui suit que la variété des types de plaisirs que nous sommes susceptibles de ressentir ainsi que la manière dont nous les ressentons vont à l'encontre de l'approche traditionnelle: les plaisirs portent bien sur quelque chose et nous renseignent à son propos. Pour autant, cela ne signifie pas qu'il faille situer le plaisir sur le même plan que les sens. Il se situe plutôt en aval de leur activité, présuppose les informations qu'ils délivrent et constitue une réaction évaluative à leur endroit.

Introduction

L'Helvète figure régulièrement sur le podium des plus avides dévoreurs de chocolat de la planète. À défaut de lui attribuer une forme aiguë de masochisme ou des humeurs plus maussades que la moyenne – humeurs qui, comme on sait, entraînent bien souvent une ingestion massive de cacao – on conclura donc qu'il y trouve son plaisir. Mais qu'est-ce que ce plaisir dont nous sommes si friands? Nous allons rapidement constater que celui qui cherche à répondre à cette question d'une manière un tant soit peu convaincante a du pain sur la planche.

1. L'expérience multisensorielle du chocolat

Commençons par l'observation suivante. À moins de sortir de chez le dentiste, de souffrir d'agueusie – terme consacré pour l'absence de goût – ou d'être sujet à un fort rhume, manger du chocolat active de nombreux sens: le goût, le toucher (qui nous renseigne par exemple sur la texture propre aux aliments), l'ouïe (particulièrement titillée par les mastications des amateurs de chocolat au riz soufflé) et l'odorat par le biais de la voie rétronasale. C'est pourquoi croquer dans une barre de chocolat lorsqu'on est enrhumé suscite une expérience bien appauvrie sans pour autant affecter le moins du monde nos papilles gustatives.

Sans l'aide de l'odorat, celles-ci ne nous fournissent rien de plus que des indications quant à l'acidité, l'amertume, la teneur en sucre, en sel et peut-être en glutamates (le fameux umami) de ce qui se trouve dans notre palais – et de nombreuses études soulignent leur caractère très peu discriminant. Cette absence de discrimination est rendue particulièrement manifeste dans le fait que, sans l'aide de l'odorat, nous sommes bien en peine de savoir si nous dégustons un jus de pomme ou d'ananas!

C'est pourquoi l'on préfère parler parfois de «flaveurs» plutôt que de goûts pour décrire les propriétés des aliments que nous

détections au travers de ces riches expériences multisensorielles combinant les délivrances du goût, du toucher et de l'odorat. Ce qui, dans le chocolat suisse, suscite le plaisir des gourmets de France et de Navarre est donc une flaveur qui est tout autant goûtée qu'elle est sentie, touchée et parfois même entendue.

Toutefois, cette implication de plusieurs sens ne s'impose pas à nous lorsque nous savourons du chocolat; il nous est au contraire particulièrement difficile de distinguer les propriétés auxquelles nous accédons par le goût de celles que nous sentons. Et c'est vers le caractère de l'expérience consistant à manger du chocolat avec plaisir qu'il nous faut maintenant nous tourner.

2. Sens et plaisir

On dit parfois de la douleur qu'elle retient l'attention de manière si exclusive que ce qui nous fait mal s'en trouve escamoté. Au contraire, l'expérience du plaisir de manger du chocolat est homogène; elle n'entre pas en compétition avec ce que goût, toucher, ouïe et odorat nous révèlent des propriétés de ce qui se trouve dans notre bouche. Le plaisir de manger du chocolat n'est certainement pas une sorte de transe extatique où le contact avec ce qui fait plaisir se serait en quelque sorte évanoui. Non, ce plaisir est bien celui de *manger du chocolat*, un plaisir pris avec une flaveur bien particulière. Afin de le décrire de manière fidèle, il faut donc reconnaître à ce plaisir la nature d'une certaine attitude dirigée vers quelque chose – comme aiment à le dire les philosophes, ce type de plaisir est caractérisé par son intentionnalité. C'est la raison pour laquelle une approche traditionnelle du plaisir – et, plus largement, des expériences hédoniques de plaisir et de déplaisir – paraît insatisfaisante. Celle-ci affirme en effet que le plaisir ne porte sur rien, alors que lorsque nous cherchons à décrire le plaisir de manger du chocolat, il nous paraît difficile de nier que cette expérience est à propos de quelque chose.

Est-ce alors à dire qu'il faudrait plutôt comprendre cette expérience sur le modèle des autres modalités sensorielles en jeu dans l'ingestion du chocolat? Le plaisir serait-il une sorte de sixième sens dont nombre de gourmets auraient affûté les capacités en matière de dérivés de cacao? Si elle permet de pallier les défauts de l'approche traditionnelle, cette affirmation demeure difficile à défendre dans la mesure où le plaisir ne se situe pas sur le même plan que le goût, le toucher, l'ouïe et l'odorat – ce n'est, après tout, pas pour rien que l'on parle de plaisirs «gustatifs». Il convient en effet d'insister sur un rapport de *dépendance* entre les délivrances de ces sens et le plaisir qui nous occupe. S'ils participent à la constitution d'une expérience totale homogène, goût, toucher, ouïe et odorat n'en restent pas moins relativement indépendants les uns des autres. Enrhumés, nous ne saisissons ainsi que les propriétés strictement gustatives, auditives et tactiles du chocolat, et il semble aussi tout à fait possible de profiter de ses saveurs et odeurs sans le toucher ni l'entendre.

Dans ce dernier cas, certains sont d'avis que nous ne sommes plus à même de percevoir ces propriétés comme celles du morceau de chocolat, et que celles-ci sont simplement localisées dans notre cavité buccale, un peu comme cela se passe lorsqu'un grand cru laisse une forte amertume en bouche. Quoi qu'il en soit, le fait que les délivrances de ces divers sens puissent contribuer à la constitution d'une expérience relativement homogène ne doit donc pas faire oublier leur relative indépendance.

Or un tel constat ne peut s'étendre aux rapports entre saveurs et plaisirs. Il est certes possible de percevoir n'importe quelle propriété du chocolat sans y prendre plaisir, mais l'inverse n'est pas vrai. Le plaisir de manger du chocolat est, nous l'avons souligné, un plaisir intentionnel, dirigé vers ce que les sens nous révèlent. Ceci constitue une première raison pour considérer que le plaisir ne se situe pas sur le même plan que les sens, mais bien plutôt en aval de leur activité en ceci qu'il la présuppose. Une seconde consiste à revenir à l'approche traditionnelle déjà mentionnée pour souligner combien l'effet que cela fait de ressentir un plaisir est malai-

