

Le mangeur hypermoderne
de François Ascher, aux Editions Odile Jacob, 2005
&
La Saveur du Monde. Une anthropologie des sens
de David Le Breton, aux Editions Métailié, 2006

Compte-rendu de lecture par Jean-Pierre Corbeau
Professeur de Sociologie - IUT/TC2A - Université François Rabelais de Tours
UMR.6173-CITERES/DSU

L'appréhension simultanée de ces deux ouvrages risque de surprendre ! Au delà de notre goût pour le métissage, quel intérêt nous pousse, au milieu de l'année 2006, à rendre simultanément compte d'un livre paru en Mars 2005 (*Le mangeur hypermoderne*) et d'un autre plus récent, *la Saveur du Monde* (Février 2006) ?

Chronologiquement ces deux essais encadrent celui de Jean-Claude Kaufmann (*Casseroles, amour et crises*, Armand Colin, Juillet 2005)¹. Comme lui ils résultent de l'intérêt manifesté pour l'étude des comportements alimentaires de nos contemporains par des chercheurs habitués à analyser d'autres champs que ceux de la production, du goût et des formes de partage des mets. La façon de procéder de ces trois auteurs est à l'opposé de celle que nous appliquons...

Nous nous plaçons à revendiquer une sociologie **par** l'alimentation plutôt qu'une sociologie **de** l'alimentation. François Ascher, Jean-Claude Kaufmann et David Le Breton, chacun à leur manière (la démarche de *la Saveur du Monde* diffère des deux premières) inversent la proposition en développant une sociologie **de** l'alimentation qui passe **par** leur champ référentiel et préférentiel.

Depuis une théorisation des espaces urbains, des nouvelles formes de sociabilité² qui y émergent ; depuis une analyse de la construction de l'individu, de la réflexivité imbriquée dans « l'hypermodernité » et des formes de liberté –au moins de choix- qui en résultent, François Ascher pointe, d'une manière très fine et stimulante, des pratiques alimentaires qui confirment ses hypothèses. Il illustre, dans son essai, des possibilités de quotidienneté qui, matérialisées par de nombreux exemples, se transforment en certitudes.

On retrouve chez Jean-Claude Kaufmann le même procédé. Il préside même à l'approche brillante de la vie quotidienne projetée par l'auteur. Postulant comme François de Singly la montée d'un individualisme³ dans les sociabilités du « libres ensemble »⁴ et après avoir construit des modèles de couples et d'appropriation de domicile (schématiquement : un paradigme « Pour vivre heureux vivons cachés » qui s'oppose à celui du « Regardez comme nous sommes heureux ! » concernant les couples; et deux autres relatifs à la conception du domicile, « La maison musée » contre « La maison qui

¹ Cf. compte rendu sur le site <http://www.lemangeur-ocha.com> par Colette Barroux-Chabanol.

² François Ascher, *Métapolis ou l'avenir des villes*, Odile Jacob, 1995 ; *La République contre la ville. Essai sur l'avenir de la France urbaine*, Editions de l'Aube, 1998 ; *Ces événements nous dépassent, feignons d'en être les organisateurs. Essai sur la société contemporaine*, Editions de l'Aube, 2001 ; *Les Nouveaux Principes de l'urbanisme. La fin des villes n'est pas à l'ordre du jour*, Editions de l'Aube, 2002

³ Jean-Claude Kaufmann, *Ego. Pour une sociologie de l'individu*, Nathan, 2001 ; *L'invention de soi*, Armand Colin, 2004

⁴ François de Singly, *Libres ensemble. L'individualisme dans la vie commune*, Armand Colin, 2005

vit »)⁵ il les applique à plusieurs activités quotidiennes⁶. La logique de l'itinéraire le conduit à envisager les approvisionnements, la cuisine, les préférences, dégoûts et régimes alimentaires ; leurs enjeux à l'intérieur du couple et dans l'image qu'il désire donner de lui. Les paradigmes sont alors illustrés par des témoignages recueillis ou empruntés à différentes sources. Une sociologie **par** la famille aboutit à une sociologie **de** l'alimentation.

La démarche de David Le Breton se différencie des deux premières. Elle désire construire une anthropologie des sens. Il s'agit alors d'un détour obligé **par** une sociologie **du** goût, de la saveur (prise dans un sens souvent métaphorique) qui s'inscrit –aussi– dans une sociologie compréhensive du corps, du sens que l'acteur donne à ses incorporations gustatives, olfactives et aux prises de risque s'y trouvant nécessairement associées. Comme chez les deux premiers auteurs, la thématique de l'individualisme est présente et associée à l'émergence d'une réflexivité que David Le Breton a été l'un des premiers auteurs à appréhender⁷ à travers la notion d'un corps *alter ego*.

Alors que François Ascher affirme un modèle qu'il légitime par des illustrations au long de son ouvrage, David Le Breton part d'une approche fragmentée (l'étude de chaque sens) pour saisir une totalité -l'homme, sa perception sensorielle et ses émotions- qu'il se propose de reconstruire.

Les deux démarches sont intéressantes et dans tous les cas il s'agit bien de comprendre les interactions entre l'individuel et le collectif. Or les deux ouvrages considérés (nous écartons maintenant celui de Jean-Claude Kaufmann qui a fait l'objet d'un très beau compte-rendu sur ce site) découvrent ce qu'Annie Hubert, Claude Fischler, Jean-Pierre Poulain, bien d'autres et moi-même affirmons depuis quelques décennies, à savoir la pertinence de l'étude des comportements alimentaires, du goût, de la construction des codes et des formes de partage pour saisir la complexité du social et de ses mutations, la dimension symbolique de nos visions du monde.

La légitimité d'une anthropologie et d'une sociologie **de** et **par** l'alimentation bénéficie de la démarche et du détour de ces deux auteurs. Mieux, leurs références, l'originalité de l'appareil bibliographique et leurs points de vue renouvellent, enrichissent nos problématiques, les ouvrent davantage encore à la pluridisciplinarité. Nous nous en réjouissons.

Sans doute le lecteur comprend-t-il mieux la logique de ce que nous présentions, initialement, comme l'amalgame de deux ouvrages... Nous proposons maintenant une approche singulière de chacun des essais.

Le mangeur hypermoderne de François Ascher

Au delà du cheminement de la problématique, deux livres cohabitent dans *Le mangeur hypermoderne* !... Le premier, constitué par l'essai proprement dit, brillant, sélectionnant et convoquant au sein d'un immense zapping des exemples *d'hypermodernité* alimentaire. Le second, plus austère, plus « universitaire », est représenté par les 60 pages de notes aux caractères imprimés très fins. Les certitudes du premier s'y relativisent ; s'estompent parfois ; des polémiques avec d'autres courants théoriques ou d'autres auteurs (particulièrement Bernard Lahire) se développent. Selon l'usage que l'on désire faire de l'étude, on peut inventer son itinéraire de lecture... Se contenter des 249 premières pages qui se lisent très plaisamment et provoquent une saine réflexion chez le lecteur. Consulter les notes au fil de la démonstration. Ou les lire *in fine* comme une contribution théorique d'un excellent niveau, une synthèse des travaux des

⁵ Jean-Claude Kaufmann, *La chaleur du foyer*, Méridiens-Klincksiek, 1988 ; *La vie ordinaire*, Greco, 1989

⁶ Jean-Claude Kaufmann, *La Trame conjugale. Analyse du couple par son linge*, Nathan, 1992 ; *Le cœur à l'ouvrage. Théorie de l'action ménagère*, Nathan, 1997.

⁷ David Le Breton, *Anthropologie du corps et modernité*, Sociologie d'aujourd'hui, PUF, Paris 1990.

principaux auteurs spécialistes de la modernité, de l'individualisme et, bien sûr, de l'alimentation.

Nous ne rendrons pas compte, ici, du second livre (celui des notes) et nous contenterons d'une rapide présentation de l'essai.

L'appréhension du « mangeur hypermoderne » est organisée en une dizaine de chapitres qui nourrissent ou déconstruisent la métonymie « individu-modernité-urbain-sociabilité-alimentation ». C'est le contexte dans lequel se situe François Ascher, ce qu'il nomme *l'hypertexte* : « *Métaphoriquement, nous pouvons dire que nous vivons de plus en plus dans une société structurée et fonctionnant comme un hypertexte. Les individus sont comme des mots nœuds ; les champs sociaux du travail de la famille, du quartier sont comme une série de textes différents. Les individus comme des mots nœuds existent et agissent dans plusieurs champs sociaux-textes ; dans chacun de ceux-ci, ils fonctionnent et font sens différemment. Ils passent de l'un à l'autre, du travail à la famille par exemple soit en se déplaçant physiquement, soit en télécommuniquant. Ils peuvent se comporter d'autant plus différemment dans chaque champ que les finalités et les règles d'actions sont différentes et que les champs sont séparés les uns des autres* ».

Les entrées diffèrent selon les parties. La principale qualité du livre réside dans ces déplacements par rapport à l'objet pluriel que représente la complexité de notre société contemporaine, les mutations des rapports entre l'individuel et le collectif au sein d'une multiplicité d'appartenances, de fragmentations des activités, d'incessantes dialectiques (dramatisées par la mondialisation) entre le local et le global. On ne trouve pas de nouveaux apports de connaissances concernant les comportements alimentaires mais un usage de celles-ci pour saisir leur imbrication dans l'hypermodernité. Les travaux de Jean-Louis Flandrin, de Christian Boudan, de Jean-Robert Pitte, ceux d'Annie Hubert, de Claude Fischler, de Jean-Pierre Poulain et de moi-même sont, non pas revisités mais appliqués de façon extrêmement pertinente pour justifier l'émergence d'un mangeur hypermoderne. Simplement, au sein du brillant zapping, il arrive parfois que le lecteur se demande avec Jorge Luis Borgès si « *la cause suit les effets* »... Ainsi, dans sa conclusion, François Ascher nous ramène un peu à la « case départ » en s'interrogeant sur une corrélation qui sous-tend son livre et qu'il a démontrée tout au long de son ouvrage : « *l'individu hypermoderne est-il vraiment à l'image de ses pratiques alimentaires ? Si le mangeur contemporain est éclectique, réflexif, cosmopolite, mais aussi soumis à de nouvelles régulations qui le contraignent à des arbitrages difficiles, voire douloureux, en est-il de même plus largement de l'individu hypermoderne ?* ».

Antérieurement, l'auteur, qui postule une société en transition où « *se mêlent les crises et dysfonctionnements de la phase moderne précédente, qui perdurent, les crises de la transition à proprement parler, et les nouveaux conflits et contradictions propres* » à ce qu'il appelle *l'hypermodernité*, souligne que « *beaucoup d'analystes insistent plus sur ce qui se décompose que sur ce qui s'y recompose* ». Et c'est une autre qualité de l'ouvrage que ce désir de « positiver », de fuir les visions catastrophiques et apocalyptiques pour appréhender le changement, l'invention du social. Cette attitude séduit sans doute, plus que les autres lecteurs, les gens de marketing et de communication. Il faut toutefois constater qu'elle ne fonctionne jamais comme une « réification » de la multiplicité effervescente de nos types de sociétés.

Pour mener à bien son analyse, son décryptage des pratiques alimentaires du mangeur hypermoderne, François Ascher imagine *Metropolis* à table. Il focalise son regard sur les comportements nourriciers spécifiques de l'hypermodernité. Le four à micro-onde et les portions individuelles, les McDo's, l'offre plurielle des restaurants citadins d'une façon générale, la « saine » (c'est nous qui soulignons) réaction de *Slow-food*, le *fooding*, le *restau-in*, la gastronomie moléculaire (Ferran Adrià reçoit un véritable éloge, comme Pierre Gagnaire) fournissent d'abondantes illustrations de cette analyse.

Puis l'auteur réfléchit aux modes de régulations alimentaires : « *l'important, c'est le régime, pas la minceur* » écrit-il. L'analyse considère alors la construction de pouvoir sur soi, des idées largement illustrées par le recours à l'ouvrage, souvent cité, dirigé par Annie Hubert⁸ Puis il s'intéresse aux régulations collectives et étudie dans cette perspective *la construction sociale de l'obésité*. On retrouve alors des thèmes parfaitement développés par Jean-Pierre Poulain⁹.

François Ascher, après son « zapping » stimulant et judicieusement organisé –qui renforce nos idées d'un *mangeur pluriel*¹⁰ perçu au sein d'un *triangle du manger*¹¹-, dispose d'informations et de faits lui permettant l'appréhension du *mangeur hypermoderne*.

Certes, on peut regretter que la traque de *l'hypermodernité* du mangeur par l'auteur fasse oublier parfois le reste des caractéristiques de *l'hypertexte*... Le monde observé, retenu, est urbain (cosmopolite), consomme, gère l'abondance, accède à des technologies sans cesse innovantes. C'est un monde où l'on choisit son restaurant, et la richesse de l'analyse sociologique risque de tourner à la caricature mercantile ciblant les « bobos ». Peu ou pas d'évocation des inégalités, de la montée de la précarité. On s'éloigne alors du *mangeur pluriel* qui refuse toute vision apocalyptique mais désire considérer l'ensemble des trajectoires culturelles possibles. L'émergence d'un nouveau groupe social que pointe de façon très stimulante François Ascher, ce qu'il appelle « *la classe créative* »¹² pour laquelle « *les nourritures deviennent une question d'esthétique quotidienne* », est intéressante et mérite une étude approfondie et attentive à la condition de ne pas se faire piéger par des logiques et des représentations produites par *l'entre-soi* qui considéreraient trop rapidement cette « classe » comme nécessairement porteuse du système normatif dominant de demain, y compris dans une vision cosmopolite de la mondialisation.

Ces remarques formulées, il reste que le livre de François Ascher est d'une lecture passionnante qui ne cesse de nous interroger. Il fait partie des ouvrages indispensables pour comprendre notre société et les valeurs imbriquées dans nos choix de nourritures et de leurs consommations, sinon de leur partage lorsque l'individualisme est exacerbé.

La Saveur du Monde de David Le Breton

Avec *La Saveur du Monde*, nous parlerons plus volontiers d'une promenade, d'une quête, que d'un « zapping ». David Le Breton y développe une approche plus phénoménologique de nos sens et plus particulièrement du goût dont la polysémie est poussée jusqu'à la métaphore qui donne son beau titre à l'ouvrage.

Depuis le début des années 90, David Le Breton a publié une vingtaine d'ouvrages. On ne compte pas ses différents articles. On pourrait souligner la recherche de son écriture qui l'implique dans certaines créations théâtrales et qui le situe dans la lignée des anthropologues et des sociologues écrivains comme Jean Duvignaud¹³... Cette production impressionnante et de grande qualité s'organise autour de quelques thèmes.

⁸ *Corps de femmes sous influence. Questionner les normes*, sous la direction scientifique d'Annie Hubert, Les cahiers de l'OCHA n°10, 2004.

⁹ Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, PUF Paris 2002.

¹⁰ Jean-Pierre Corbeau, *Le mangeur pluriel* in « Le mangeur du 21^e Siècle. Les aliments, le goût, la cuisine et la table », ANCR, Editions Educagri, Dijon, 2003 pp. 43-58

¹¹ Jean-Pierre Corbeau et Jean-Pierre Poulain, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat/Ocha, 2002.

¹² Concept emprunté à Richard Florida, *The Rise of the Creative Class. And how it's transforming Work, Leisure, Community Life*, Basic Books, New York, 2002 et qui chez cet auteur nous paraît relever d'une vision très idéologique qui paraît incompatible avec la sociologie critique à laquelle François Ascher nous a habitué.

¹³ *Auteur auquel il vient de consacrer un ouvrage : « Le théâtre du monde. Lecture de Jean Duvignaud »*, Presse Universitaires de Laval, Québec, 2004, ISBN : 2-7637-8077-6

A certains moments, ils s'imbriquent et renforcent alors l'originalité de l'auteur. Le corps, les passions, la douleur, la souffrance, les sens, les émotions, le risque, l'adolescence, se combinent dans une approche interactive qui convoque une multitude de références empruntées à différentes disciplines, à la littérature, à notre quotidienneté.

La Saveur du Monde, plus que toutes les autres études, exprime cette curiosité, ce faux syncrétisme d'érudit, cette transe de la compréhension, cette volonté d'illustration plurielle légitimant la construction originale de la pensée.

Dans son introduction, David Le Breton souligne qu'il lui a fallu plus de quinze années pour mener à terme cette recherche pour une anthropologie des sens. « *Le corps est non seulement une matière de sens, mais l'instrument premier pour appréhender le monde* ». Les perceptions sensorielles enchevêtrées à des significations dessinent les limites fluctuantes de l'environnement dans lequel nous vivons. Elles en expriment l'étendue et la saveur.

Après avoir développé les principes fondateurs et la pertinence d'une anthropologie des sens¹⁴ : ceux-ci permettent de penser le monde. Ils lui en donnent un. Ils sont nécessaires à la construction du langage. Ils doivent être éduqués donc traduisent des socialisations, des cultures différentes. Depuis leur étude des inclusions/exclusions sont susceptibles d'être saisies. Ces disparités sensorielles apparaissent d'autant mieux que l'anthropologue déplace son regard (ou son toucher, ou son écoute, ou son nez ou ses goûts ?) à travers le temps et l'espace. David Le Breton s'immerge dans le monde afin d'être dedans et non devant. Il propose une sociologie compréhensive dans la lignée de Georg Simmel qu'il imbrique dans une démarche anthropologique, ethnologique comme le propose Pascal Dibie¹⁵ Les perceptions sensorielles ne relèvent pas que de la simple physiologie. Elles varient d'une culture à l'autre tout en laissant une marge à la sensibilité individuelle. David Le Breton reprend, (sans doute à son insu mais, peut être, par la médiation de Jean Duvignaud dont il suivit les séminaires), les thèses McLuhaniennes selon lesquelles les formes d'organisation sociale correspondent à des hiérarchies des sens, caractéristiques aussi de modes de communication privilégiés. Ainsi, dans *La République*, à un moment où la civilisation de l'écriture rompt avec la tradition orale, « *L'arrachement de Platon à la sensorialité ordinaire et son ascension au monde des idées se fait sous l'égide du visuel, et non de l'audition* » (p.36). Pour l'auteur, l'anthropologie des sens permet l'appréhension de « visions du monde » (il souligne que le concept, dans son intitulé, valorise encore le même sens que Platon). Elle permet aussi de mieux comprendre des conceptions du moi et du cosmos, des régulations d'émotions.

Tous les thèmes contenus dans ses précédents ouvrages, tous les témoignages accumulés et les notes de lectures sont alors convoqués pour une « déconstruction » de l'anthropologie des sens. Fausse déconstruction, jeu du clair-obscur dans lequel David Le Breton, au delà de la fragmentation annoncée, ne cesse sa quête plus holiste, se promenant¹⁶ entre les sens avec une grande jubilation, annonçant l'un pour zapper sur l'autre. Il ne s'agit pas ici de brouiller les pistes mais au contraire d'imaginer un sens aux sens, de construire une trame, une trace au delà des polysémies dont l'exploitation tourne parfois au jeu.

David Le Breton s'attache d'abord à la compréhension de la vue et du savoir. Il en décline différents aspects : la lumière, les couleurs, les apprentissages marqués par l'écosystème qui les abritent et le vocabulaire qu'il faut trouver pour parler de la couleur blanche sur une banquise, des textures de la glace ou de la neige ; de la possibilité

¹⁵ Pascal Dibie, *La passion du regard*, Métailié, Paris, 1998

¹⁶ David Le Breton a publié un essai, *L'éloge de la marche*, Métailié Essais, Paris 2000 qui permet de mieux saisir sa posture anthropologique et qui constitue une excellente propédeutique pour la lecture de *La saveur du Monde*.

d'affiner sa perception des nuances de vert dans un univers végétal équatorial, etc. Il propose une fine analyse de l'image dans notre monde contemporain : « *La liquidation des sociétés traditionnelles par le rouleau compresseur de la technique occidentale et de son économie de marché amène à une universalisation grandissante des schèmes d'interprétation de l'image. L'éradication des cultures ou le rognage de leurs ailes par la pénétration des valeurs de marché et l'américanisation du monde n'élimine pas pour autant le caractère social, culturel et historique de l'image* » (p.84). Bien sûr, comme il le fit dans ses précédents ouvrages, l'auteur interprète le social à la marge et termine son analyse sur la vue par l'analyse de la nuit et de la voyance de l'aveugle.

Entendre, s'entendre : de la bonne entente au malentendu permet à l'auteur des analyses brillantes depuis la polysémie du son, l'inversion de sens du sens tantôt centripète, tantôt centrifuge. S'accaparant l'espace, l'envahissant, ou cherchant à l'écouter, le comprendre. Avec toujours des variations culturelles de l'ouïe qu'illustre David Le Breton.

Deux chapitres sont consacrés à l'étude du toucher. La peau comme frontière entre le corps et les autres, entre le corps et le cosmos ; le rôle de la main dans la perception de l'espace, dans la construction de l'action. Ces thèmes sont chers à l'auteur qui les reprend ici pour prolonger les analyses déjà développées dans de précédents ouvrages. L'odeur et l'odorat sont appréhendés dans la continuité des travaux d'Alain Corbin¹⁷. S'y ajoute une approche diachronique et synchronique plus spécifique à l'anthropologie qui débouche sur la réalisation d'un texte qui fera référence. Il y est réaffirmé « *que la politique hygiénique est un combat à double visage : si elle s'attache à neutraliser la saleté, les mauvaises odeurs (qui sont d'ordre culturel, c'est nous qui soulignons derrière Alain Corbin et l'auteur qui illustre ce fait tout au long du chapitre consacré à l'odorat), l'insalubrité, à construire des infrastructures plus adaptées à la vie commune, elle vise simultanément à réduire, à supprimer une zone sociale de chaos (à ses yeux) au nom du Progrès. La propreté est alors érigée en forme de salut social, elle fournit une garantie de pureté, d'ordonnance tranquille dans le tissu du sens. Cleanliness is next to godiness (la propreté est proche de la piété, dit le puritanisme anglo-saxon)* ».

David Le Breton termine son ouvrage par une réflexion autour du goût. Celui-ci mobilise tous les autres sens, les synthétise. Il est leur aboutissement !

Jusqu'ici David Le Breton ne s'était guère intéressé à lui. Dans son abondante production concernant l'anthropologie du corps, les conduites à risque, il n'avait consacré que quelques articles ponctuels plutôt centrés sur la construction du dégoût et n'avait abordé l'alimentation et les incorporations qu'à travers les pathologies et les pratiques d'addictions.

Ici trois chapitres permettent son approche : « *L'aliment est un objet sensoriel total* », « *Du goût en bouche au goût de vivre : une gustation du monde* » et « *La cuisine du dégoût* ».

De tous les sens, le goût est le plus complexe. Le regretté Matty Chiva, souvent cité, l'avait bien démontré. L'auteur le rappelle fort bien. Il montre d'abord que *l'aliment est une constellation sensorielle*. Il le fait en nous promenant à travers l'espace. La mondialisation n'est pas ici un système dominé par une vision économique se positionnant comme un mentor mais elle devient un lieu de promenade, le moyen de rencontrer l'autre dans toute sa multiplicité, avec respect, sans hiérarchie première des valeurs.

Le second chapitre participant à la compréhension de nos perceptions et préférences alimentaires, *Du goût en bouche au goût de vivre : une gustation du monde*, accentue cette approche diachronique et synchronique de nos émotions gustatives, démontre à travers de nombreux exemples empruntés à des récits de voyages, à des enquêtes, à

¹⁷ Cf. *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social aux XVIIIe et XIXe siècles*, Aubier, Paris, 1982

des témoignages littéraires, l'aspect culturel et personnel de la construction des goûts David Le Breton exprime son humanisme en prenant le goût dans son sens premier (déjà complexe) et dans sa forme métaphorique. Les intitulés des différentes parties devraient mettre le lecteur en appétit... *Le sens des saveurs ; La déclinaison culturelle des saveurs ; La formation du goût ; Le goût culturel ; Vision du monde ou gustation du monde ? ; Gourmandise et puritanisme ; La gustation du monde comme caractérologie ; Le goût de vivre ; Goût et satiété ; Modernité ; Savourer la présence des autres ; Goûter l'autre*

La soif de connaissance, la boulimie de savoir, l'incorporation de l'altérité ou de ce qu'elle cuisine relève d'une ouverture, d'une curiosité, d'un désir d'aventure, d'une tolérance ; bref d'un paradigme de la saveur du monde opposé à celui du repli sur soi, du refus de l'étrange et de l'étranger, de l'enfermement du goinfre qui se gave des seuls produits qu'il connaisse. David Le Breton expose tous ces thèmes.

On s'étonne un peu qu'il termine par celui du dégoût (qui risque de laisser une amertume au lecteur) ce qui apparaît comme le modèle contraire à celui développé au long de ce brillant essai. L'impression est corrigée par l'ouverture des dernières pages où, après avoir souligné une nouvelle fois que « *le monde est fait de l'étoffe de nos sens, mais il se donne à travers les significations qui en modulent les perceptions* », l'auteur dit la jubilation ressentie en développant un tel sujet, s'interroge – non sans ironie- sur son résultat : « *On soulève des montagnes pour découvrir après coup qu'elles sont toujours en place et que les efforts sont vains, que le travail a été mené dans l'éphémère* ». Il exprime alors la Saveur du Monde : « *Que serait l'existence sans ce goût de l'inutile, qui pourtant fait sens, et émerveille le rapport aux autres et au monde* »...

Le Mangeur hypermoderne, la Saveur du Monde, deux livres qui « tournent » autour de l'alimentation, la cernent, la pénètrent, cherchent à la comprendre en construisant du sens aux pratiques des mangeurs.

L'un postule, sans forcément la souhaiter, l'émergence d'une société mondiale, complètement empreinte d'une forme d'ethnocentrisme technocratique et libéral, il flirte ainsi avec la science politique.

L'autre se réfère à un temps plus long, convoquant sans cesse l'altérité, jouant du clair-obscur pour appréhender l'homme total à travers de multiples trajectoires.

Leurs thématiques sont les mêmes, la réflexivité régulatrice, l'individualisation, la relation aux autres, le rôle des sens et de l'esthétisme dans ce rapport, l'importance du goût et des incorporations dans la construction de soi, dans son intégration à des ensembles ou des sous ensembles culturels et/ou économiques.

Les deux ouvrages sont essentiels et leur lecture indispensable à quiconque se réclame d'un désir de convivialité et d'un souci d'humanisme.