



Gerhard Schneider

## **Le goût – Approche d’une notion essentielle pour la formation et la culture personnelle**

### **Pour la discussion des résultats théoriques après la rencontre de Telsiai**

Lors de notre première rencontre du projet Grundtvig GOUT, à Schefflenz, du 15 au 18 septembre 2011, nous nous sommes déjà passablement rapprochés de notre thème central, « Ecole du goût: culture du manger et du savoir vivre » dans les régions européennes. Nous avons assisté à la production de fromage blanc, nous avons pu avoir des entretiens avec les élèves de l'école Augusta Bender, qui nous ont fait part de leurs études sur les habitudes alimentaires de leurs congénères. Nous avons également visité un élevage biologique de truites, et pu apprécier leur goût. Dieter Jung nous a introduits dans les problèmes fondamentaux au cours de son exposé « Ernährung und Bewusstsein » (Alimentation et conscience). Enfin, nous avons tous participé à la préparation de la collation du soir. On nous a invités méthodiquement à percevoir les goûts, à identifier un fromage industriel d'un fromage artisanal. Nous avons pu apprécier l'eau de source de l'Odenwald par rapport à des eaux produites industriellement. Pour finir, nous avons fait connaissance de deux soupes d'épeautre verte, céréale produite dans le voisinage, ainsi que du pain confectionné artisanalement. Bien sûr, ce faisant, le concept de « goût » a été laissé de côté, au profit du concret. Nos problèmes de langue et la découverte d'une belle région d'Allemagne étaient au premier plan. Ce n'est presque qu'à la fin de notre rencontre, dans l'abbaye de Schöntal, qu'un bref exposé nous a confronté à la notion anthropologique de notre thème : « Qu'est-ce que le goût ? » Pour introduire la réflexion, nous avons pris le premier chapitre, Belle-dame, du bouleversant roman de Herta Müller : « La bascule du souffle » (Gallimard, 2010). Lorsque notre ami Dieter Jung, mettant à notre profit ses dons de botaniste, nous a apporté un magnifique exemplaire de cette plante nommée « belle-dame », le dicton s'est avéré exact : « Le paysan ne mange pas ce qu'il ne connaît pas » ! Presque personne n'a vraiment osé goûter à cette herbe sauvage !

C'est ainsi que nous en sommes arrivés au point où il nous fallait nous mettre au travail, et discuter, à partir du texte de Herta Müller sur la notion de « goût ». Jean Jacques Rousseau n'a-t-il pas dit : « Il faut avoir beaucoup appris pour pouvoir poser des questions sur ce que l'on ne sait pas »

### **Belle-dame et ange de la faim**

Cette herbe folle, décrite avec une précision pleine de tendresse et d'affection dans le premier chapitre « Belle-dame » ou encore Lobodă ou Meldekraut, Melde, en allemand, s'avère être une mauvaise sauvage, mais qui devient, au cours de la lecture, l'herbe salvatrice qui permettra de survivre ... avec un pont très étroit entre la faim et la mort. Alors qu'au printemps elle représente une fête gustative, elle perd en goût au cours de l'été, et devient à l'automne d'une beauté incoïtable, oui, la parure de bijoux de l'ange de la faim.

« Je n'ai jamais su s'il fallait reprocher à la belle-dame amère d'être devenue immangeable, coriace et rebelle. Savait-elle seulement qu'elle s'était détournée de nous et de notre famine pour servir l'ange de la faim... Ses colliers de grappes rouges étaient une parure au cou de l'ange. En automne, dès les premiers frimas, la belle-dame s'attifait de jour en jour, avant d'être tuée par le gel. Elle avait des couleurs d'une beauté vénéneuse qui attaquaient les prunelles. Les inflorescences en grappes et leurs innombrables rangées de perles rouges paraient l'ange de la faim au bord de tous les chemins. Il portait ses bijoux. Nous portions, quant à nous, un palais si élevé que l'écho des pas, pendant la marche, nous culbutait dans la bouche. » (p. 27)

Nous pouvons beaucoup apprendre à partir de ce texte de Herta Müller <sup>1</sup>:

- Que le goût est vécu de façon *contextuelle* et *situative*<sup>2</sup>. Le goût vécu comme positif, « enivrant » d'une mauvaise herbe ne peut être effacé ni supplanté même par le goulag. Même dans les pires situations, le goût peut être source de joie. Le goût n'est pas un privilège de riche il ne dépend pas de quelque restaurant réputé.
- Que la nourriture et le goût sont *saisonniers*. Le printemps, l'été et l'automne changent le goût des nourritures que nous offre la nature.
- Que le goût a à voir avec la *convivialité*, et qu'il englobe tous les sens.
- Et enfin, que l'expérience en commun du goût de la cuisine sur le feu et de la fumée du soir ne peut empêcher *la proximité de la faim*. Le goût ne peut être séparé de la faim. Sur ce point, le roman est programmatique pour notre projet.

« Je mangeai de la salive assaisonné de fumée du soir, et pensai à une saucisse. Quand je n'avais rien à faire cuire, j'allai dans les parages des marmites, et je faisais comme si j'allais me laver les dents à la source avant d'aller me coucher »

La faim dans le monde est devenue un scandale insupportable de nos sociétés industrielles. La nourriture, la santé et l'éducation à l'art de vivre sont des thèmes pédagogiques cruciaux que l'on ne peut séparer du thème de la faim.

L'Ange de la faim symbolise dans notre texte également les peurs de l'homme au sujet de ce qu'il mange. Ce thème sera largement évoqué par les sociologues de l'alimentation Jean-Pierre Poulain <sup>3</sup>, Claude Fischler <sup>4</sup>, et surtout Madeleine Ferrières.

## **Gastronomie française *contra* cuisine régionale ?**

Comme second texte d'introduction à notre thème du goût nous avons lu la nouvelle de Karen Blixen : « Le dîner de Babette ». Selon Jean-Pierre Poulain, il s'agit « sans doute l'une des meilleures introductions à l'esthétique de la gastronomie française. Les formidables jeux d'acteurs, les faciès inquiets qui peu à peu se détendent, la convivialité, au sens le plus fort de « vivre avec », qui

---

<sup>1</sup> Prix Nobel de littérature 2009 – [http://fr.wikipedia.org/wiki/Herta\\_M%C3%BCller](http://fr.wikipedia.org/wiki/Herta_M%C3%BCller)

<sup>2</sup> Pour la constitution situative du goût voir le conte célèbre de Walter Benjamin « l'Omelette aux mûres » : Walter Benjamin, *Gesammelte Schriften*, Bd. IV / 1, © Suhrkamp Verlag 1971, S. 380. – <http://lorenvi.free.fr/spip.php?article6>

<sup>3</sup> Cf. Jean-Pierre Poulain. *Sociologies de l'alimentation*. Paris (Presses Universitaires de France) <sup>2</sup>2011, surtout Chap. 4 : Des risques alimentaires à la gestion de l'anxiété, S. 75-94. – Cf. Madeleine Ferrières. *Histoire des peurs alimentaires*. Du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle.

<sup>4</sup> Claude Fischler. *L'Homnivore*. Le goût, la cuisine et le corps. © Éditions Odile Jacob, Paris 2001. ISBN 978-2-7381-0937-8.

s'installe sous l'effet de l'alcool et de la chère, sont les plus éloquentes traductions de ce qu'est le goût dans la culture française. »<sup>5</sup>

Au cours de la préparation de la rencontre de Vienne nous avons traduit en allemand le chapitre 7 « Sociologie de la gastronomie française » du livre de Jean Pierre Poulain: Sociologie de l'alimentation. Le temps nous a empêchés de pouvoir discuter ce texte, et nous l'avons reporté à la rencontre de Telsiai. Par contre, la rencontre de Vienne nous a gratifiés d'une plénitude de goûts et de parfums grâce à la promenade à travers le Naschmarkt, qui a été suivie par une rencontre impressionnante des cultures culinaires régionales de nos partenaires, rencontre ouverte au public, grâce au „Geschmacksmarkt“ organisé par la VHS Alsergrund.

Une de ces spécialités régionale est la « Sachertorte » viennoise, que nos partenaires nous avaient fait goûter. Rentrés chez nous, nous nous sommes mis à la confection de ce gâteau au chocolat pour le groupe de ceux qui n'avaient pu faire le voyage. En matière de pâtisserie, la Gascogne doit s'incliner devant l'Autriche !

La lecture du texte de Jean-Pierre Poulain, Sociologie de la gastronomie française nous apporte une explication scientifique de la raison pour laquelle cet art culinaire français est devenu célèbre au-delà de ses frontières, et a influencé mondialement cet art. Poulain en vient à poser la question provocatrice : « Pourquoi à l'échelle de l'Europe, dans sa version la plus développée, la gastronomie est-elle française et pas anglaise, allemande, espagnole, portugaise ou italienne ?... Car si tout le monde s'accorde à dire que ces quelques pays énumérés, et la liste n'est pas close, réservent [202] d'intéressantes expériences gastronomiques, il n'y a cependant pas l'ombre d'un doute, pas le moindre élément de discussion, la gastronomie, la « grande », est bien française. »<sup>6</sup>

En contrepartie et complément de cette position quelque peu orgueilleuse, il est opportun de lire le texte de Frank Tieding : « Cela a, quelque part, un goût de moi » ou : du goût régional au terroir. – Thieding y défend la cuisine régionale et met en doute l'opinion selon laquelle « tout ce qu'offre la Mecque de la Haute cuisine a bon goût, ». Il nous insécurise en posant la question de savoir s'il existe quelque chose comme un goût régional, voire même authentique. Avec sa conclusion, que « le goût est lié à des expériences vécues » nous nous rapprochons du noyau (physiologique) de notre projet Grundtvig GOUT, de la question : Qu'est-ce que le « goût » ?

## **Mais finalement qu'est-ce que le « goût » ?**

Commençons par les sens de proximité. Le sens du goût vient du verbe « goûter », et signifie notre capacité de percevoir un goût. Comme de sens du toucher, il ne peut s'exercer qu'au contact corporel direct. Le toucher s'arrête avec la longueur de l'effleurement. Le goût, lui, persiste plus longtemps, car l'objet du goût a été avalé, incorporé. C'est pourquoi les jeunes enfants portent tout à la bouche, et analysent tout ce qu'ils voient, sentent, ou touchent en le mettant dans leur bouche, en se l'incorporant, en en faisant une partie d'eux-mêmes. Si on le compare aux autres sens, celui du goût n'est que pauvrement équipé.

Il peut donc paraître étonnant que le goût, qui face aux autres sens est relativement peu équipé physiologiquement, ait la capacité d'une force de jugement. Il sera question de cela plus loin.

Le mot « goût » signifie donc la capacité de goûter, et désigne :

1. Le fait de goûter (sens du goût) au sens restreint physiologique de perception gustative et l'impression sensorielle globale qui y est liée;

---

<sup>5</sup> Jean-Pierre Poulain. Sociologies de l'alimentation, p. 212.

<sup>6</sup> Jean-Pierre Poulain. Sociologies de l'alimentation, p. 202.

2. un jugement de valeur subjectif (esthétique, social) à propos de quelque chose qui plaît ou ne plaît pas.

### 1. Le goût en tant que sens : le sens du goût – la perception gustative

Comme nous l'avons dit, le sens du goût est un sens de proximité, à l'aide duquel ce qui est ingéré peut être contrôlé au préalable. Comme de sens de l'odorat il est produit par un stimulus chimique. Chez les adultes, les cellules sensorielles du goût sont situées sur la langue, le palais et les muqueuses de la gorge. Elles peuvent induire cinq ou six qualités fondamentales. L'*amertume* ou l'*acidité* peuvent indiquer un aliment vert, fermenté ou empoisonné. Le *sucré*, le *salé* et l' *umami* (comme les glutamates), ainsi que le *gras* peuvent renseigner en gros sur le contenu des substances les plus importantes ingérées. L'impression sensorielle, nommée communément « goût » est donc un alliage, une combinaison du goût, de l'odorat, avec le toucher et la perception calorifique dans la cavité buccale.

Voir : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Go%C3%BBt> –  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Go%C3%BBt\\_%28esth%C3%A9tique%29](http://fr.wikipedia.org/wiki/Go%C3%BBt_%28esth%C3%A9tique%29)  
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Perception>

### 2. Le goût comme jugement de valeur

Nous venons de voir que le mot « goût » peut signifier un jugement de valeur subjectif sur ce qui plaît ou ne plaît pas à une certaine personne. Ces jugements de valeur peuvent être de nature sociale ou esthétique. On peut avoir plaisir à quelque chose que nous voyons, écoutons, sentons ou touchons. On peut avoir aussi plaisir à l'impression globale d'une chose ou d'une personne. Quand on dit de quelqu'un qu'il a bon goût, on signifie par là qu'elle (il) se comporte comme une personne cultivée, raffinée dans le choix de ses vêtements, de son apparence, de son ameublement, ou de son comportement en société, où il se montre « cultivé », « raffiné ». Par là, un tel jugement de valeur présuppose une valeur universelle, c'est à dire que ce qui me plaît, plaît également à un plus grand groupe d'autres personnes. Ce n'est pas purement subjectif.

Dans la discussion philosophique du 18<sup>ème</sup> siècle, la notion de « goût » devient dans le contexte de la notion de l'esthétique un *synonyme de faculté de juger*. On peut considérer la troisième critique d'Emmanuel Kant, la « Critique du jugement » (Critique de la faculté de juger)<sup>7</sup> comme l'aboutissement de cette discussion. Dans cet ouvrage, Kant a donné à la faculté de juger une importance primordiale pour la formation et la culture de la personne.

Ce n'est pas dans l'intention de notre réflexion ici de traiter ce texte difficilement accessible. Kant n'est pas un philosophe „fast food“, ni notre projet goût, un cours de philosophie. Cependant, cela fait partie de l'apprentissage tout au long de la vie d'approfondir certaines choses, surtout si le titre est synonyme de la dénomination de notre projet, et peut se répercuter sur notre conception de la formation et de la culture personnelle. Les projets Grundtvig ne sont-ils pas des projets de formation et culture personnelles ? – et on a oublié beaucoup en ce qui concerne le jugement du goût. Que l'on nous excuse si l'on trouve ces développements un peu fastidieux ! ...

On peut esquisser la génialité et la modernité de Kant grâce aux quelques mots-clé suivants :

Kant classe le jugement du goût entre subjectivité et objectivité à valeur universelle. Par ailleurs, Kant a sorti le jugement du goût de l'unilatéralité du rationalisme en ce qui concerne le *concept*, la *finalité* et l'*intérêt*. Au contraire, il lie le jugement du goût au sentiment de vivre (« *Lebensgefühl* »,

---

<sup>7</sup> [http://fr.wikipedia.org/wiki/Critique\\_de\\_la\\_facult%C3%A9\\_de\\_juger](http://fr.wikipedia.org/wiki/Critique_de_la_facult%C3%A9_de_juger)

intuition). De façon très simplifiée on peut dire que quelque chose est beau si cela plaît universellement sans être auparavant défini par un concept préfabriqué : (définition, mesures etc.) ; sans être défini par un but (fin ; utilisation, etc) et sans intérêt de possession (vouloir avoir). Et même, avec la phrase connue : « ...le beau est le symbole de la moralité <sup>8</sup> », Kant parvient à la conclusion que le jugement du goût peut être, sous certaines conditions, un pont vers le domaine moral, éthique. Ainsi, le goût est d'une grande importance pour la pédagogie. – Pour Kant, le goût suppose historiquement et dans les faits une société qui s'est développée vers une humanité conviviale, et une vie sociale, et qui ainsi arrive à la liberté, au sein de laquelle l'homme trouve sa satisfaction uniquement s'il peut partager avec d'autres le plaisir qu'un objet lui procure.

Pour Kant, humanité signifie le sentiment général de participation, et d'autre part, la faculté de communiquer intimement et de façon générale. Ces deux qualités, liées ensembles, constituent la convivialité qui convient à l'humanité <sup>9</sup>. La convivialité est aidée par le goût. <sup>10</sup> Ainsi, Kant parvient au résultat que l'on peut attendre quasi comme devoir pour chacun le sentiment dans le jugement du goût <sup>11</sup>.

Dans la « critique de la faculté du jugement », Kant lie la notion de la communicabilité générale avec l'ancienne notion philosophique du « *sensus communis* » (sens commun <sup>12</sup>), qui était, à l'époque de Kant, presque synonyme de « goût » et de « faculté de juger ». Kant peut ainsi définir le goût comme « une sorte de *sensus communis* ». Le goût est pour lui comme le sens commun, un sens interne qui nécessite des règles pour prendre une valeur générale. Ces règles sont les suivantes: 1. penser par soi-même; 2. penser en se mettant à la place de quiconque 3. penser en tout temps en conformité avec soi-même. Le premier point constitue la maxime d'une façon de penser sans préjugé, la seconde, la maxime d'une façon de penser élargie, la troisième, celle d'une façon de penser conséquente. <sup>13</sup> C'est pourquoi c'est une tâche, un devoir, par l'éducation du goût de rendre l'homme moralisé, de même que, dès le plus jeune âge, d'élever le sentiment moral jusqu'à un sentiment actif.

Lorsque la troisième critique de Kant parut, en 1790, son impact en Allemagne fut aussi fort que, un an auparavant, celui de la Révolution française. *Education du goût par l'éducation esthétique* devenait ainsi le centre de la formation et de la culture humaniste. Pour la pédagogie, c'est Friedrich Schiller <sup>14</sup> qui donna le coup d'envoi en publiant à partir de 1793, lorsque la Révolution eut basculé dans le bain de sang de la Terreur, ses « Lettres pour l'éducation esthétiques de l'homme ».

Il s'y posait la question de savoir comment guider l'homme vers l'action morale. Selon lui les Lumières, ou la pédagogie du siècle des lumières préconisait trop les notions abstraites et un savoir inculqué, l'agir moral n'avait pas pu se développer. Le seul savoir ne peut pas conduire à l'agir moral. Ainsi ce fut pour lui clair que le chemin devait commencer par le cœur, et non par la tête. Et ce chemin passe par la rencontre avec le beau. Schiller a eu cette prise de conscience à la suite, entre autre, de l'étude de la philosophie de Kant. Ce dernier en effet, comme nous l'avons vu, a créé une nouvelle conception de l'esthétique. A la suite de la publication de ses « Lettres esthétiques » qui

---

<sup>8</sup> Dans le § 59 De la beauté comme symbole de la moralité, *Von der Schönheit als Symbol der Sittlichkeit* (Akademieausgabe V 351ff), p. 353.

<sup>9</sup> KdU AA V 355.

<sup>10</sup> KdU AA V 296f.

<sup>11</sup> KdU AA V 297.

<sup>12</sup> cf. [http://fr.wikipedia.org/wiki/Sens\\_commun](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sens_commun)

<sup>13</sup> KdU § 40: Vom Geschmacke als einer Art *sensus communis*, AA V 293 ff..

<sup>14</sup> [http://fr.wikipedia.org/wiki/Friedrich\\_von\\_Schiller](http://fr.wikipedia.org/wiki/Friedrich_von_Schiller)

préconisent l'amélioration du progrès de l'humanité grâce à l'éducation esthétique, on a institué dans les pays germanophones un domaine spécial « éducation esthétique », qui a trouvé place dans le primaire et dans l'enseignement secondaire. – Chez Schiller, Wilhelm von Humboldt<sup>15</sup> et d'autres penseurs, l'éducation esthétique se réfère bien sûr au beau dans l'art. On a oublié que Kant a accordé la préférence au beau dans la nature avant le beau dans l'art.<sup>16</sup>

Comme nous l'avons déjà noté, Kant analyse dans la Critique du jugement quelle est la fonction de notre sentiment dans le processus de la connaissance. Le jugement réflexif, comme il nomme notre capacité de référer ce qui est perçu par nos *sens* au *sentiment vital* du sujet. Le jugement réflexif donne au sujet une possibilité de la connaissance par le sentiment. Ce faisant, Kant distingue deux domaines : celui du jugement esthétique, qui porte un jugement sur le beau et la nature de l'art, et le domaine de la faculté de jugement téléologique, qui donne un aperçu sur le sens et le but, sur l'ensemble d'un objet. Dans le contexte de la faculté de jugement téléologique, Kant donne une analyse du domaine global de la culture de l'homme. Kant parvient au résultat passionnant que la réflexivité de l'homme, donc le jugement esthétique et téléologique peut faire un lien entre nature et liberté, entre savoir et agir. Il donne avec cette découverte à la science, avec sa pensée causale et analysante, un régulateur qui doit empêcher que la nature ne devienne victime de la science et soit exploitée et détruite par elle. Par l'exercice du jugement esthétique et téléologique l'accès quantitatif-objectif au monde est complété par un accès qualitatif. On peut désormais se mettre à l'écoute du « langage de la nature » – La recherche actuelle sur le cerveau a attesté la possibilité d'une cognition par l'émotion, et mis en valeur le jugement du goût.

Kant nous a également appris que l'on peut apprendre la faculté du jugement non par une accumulation de savoir, mais seulement par l'exercice. Pour former la faculté de jugement, il nous faut exercer le goût, l'odorat, le toucher la vue et l'ouïe. L'exercice initial le plus efficace est bien connu l'agir au quotidien sur les habitudes. Ainsi, pour l'éducation esthétique, la célébration des fêtes est-elle donc centrale. – Ici, le goût comme jugement de valeur et comme perception sensuelle sont alors très proches. La capacité de jouissance, le plaisir gourmet, et la joie procurée par les sens sont étroitement liés à la culture du manger, aux bienséances de table et à la convivialité. Ceci nécessite une formation holistique. La globalisation a modifié les conditions de vie et les habitudes alimentaires. Les problèmes qui en découlent parfois pourraient être résolus par une « éducation esthétique ciblée (voir « Slow food etc.) – Nous avons discuté de tout cela dans les rencontres de projet et dans nos sessions de travail à Auvillar. Mais c'est surtout à Telsiai, au dernier jour de notre rencontre, que nous avons ensemble vécu une pratique qui pourrait être exemplaire pour illustrer tous les différents aspects que nous évoquions dans le contexte.

## **Ecole du goût comme éducation esthétique. Education du goût par les actes festifs**

Après un bain de nature au bord du lac à Platelia,<sup>17</sup> on nous introduit dans une salle décorée comme pour une fête. Chacun trouve sa place marquée par une assiette en grés, une serviette pliée avec art. A côté : un bol contenant une soupe de poisson. Sur un plateau de bois, un large

---

<sup>15</sup> [http://fr.wikipedia.org/wiki/Wilhelm\\_von\\_Humboldt](http://fr.wikipedia.org/wiki/Wilhelm_von_Humboldt)

<sup>16</sup> Cf. Schneider, Gerhard (Hrsg.): Ästhetische Erziehung in der Grundschule. Argumente für ein fächerübergreifendes Unterrichtsprinzip. Beltz, Weinheim und Basel 1988. – Schneider, Gerhard: Die Bedeutung des Naturschönen für die Umwelterziehung. Zur Begründung bildungs- und erziehungsphilosophischer Ansätze in der Primarstufe. In: Gesing, H. / Lob, R. E. (Hrsg.): Umwelterziehung in der Primarstufe. Grundlinien eines umfassenden Bildungskonzepts. Agentur Dieck, Heinsberg 1991, S. 90-128. – Schneider, Gerhard: Naturschönheit und Kritik – Zur Aktualität von Kants Kritik der Urteilskraft für die Umwelterziehung. Königshausen & Neumann, Würzburg 1994

<sup>17</sup> <http://www.pastevukus.lt>

morceau de fromage au cumin accompagné d'une coupe de miel que l'on mange avec. Il y a aussi un poisson du lac assaisonné d'oignons et de vinaigrette et au milieu, un petit sac en lin tenant au chaud des pommes de terre. Chaque convive a devant lui un petit pot de beur à l'ail, trois petits gobelets de grès contenant de l'eau de vie de céréale, et un gobelet de kwas<sup>18</sup>. Un pichet, au milieu, contient une boisson à base de glands grillés ersatz de café. Chacun dispose également d'une petite et grande cuillère en bois. Les bougies remplacent les lampes à huile de l'époque révolue nous dit l'hôtesse. Cette dernière nous instruit avec autorité, nous expliquant que nous allons prendre ce repas ensemble, selon certaines règles, auxquelles elle et sa fille vont nous introduire. D'ailleurs, pour commencer, elle nous confie qu'elle a mis son costume de lin, avec un imposant collier d'ambre, les deux matériaux traditionnels de la région.



---

<sup>18</sup> <http://fr.wikipedia.org/wiki/Kvas>



L'impact d'une sociabilité ainsi accompagnée se fait sentir, non seulement par la façon précautionneuse de goûter délicatement à ces mets inconnus, mais aussi et surtout, par des conversations de plus en plus animées et une ambiance joyeuse, qui n'est pas due seulement à l'alcool (1,2,3 !...chacun boit au signal, précédé d'un dicton proféré par chacun des groupes réunis ici). Nos partenaires turques s'abstenaient d'alcool, et étaient cependant tout aussi joyeuses. Nous apprenons ainsi à connaître de nouveaux mets d'une autre région : Le kwas aigrelet, la soupe faite avec les têtes de poisson, le pain de seigle à la croûte presque noire, se servir d'une cuillère en bois, tartiner de miel la tranche de fromage, goûter aux graines de chanvre grillées (cannabis) , etc. Notre champ d'exercice pour le goût compris comme sens gustatif et comme jugement fut celui des papilles, de la vue, des odeurs, sans oublier l'ouïe, car l'accordéon de notre musicienne Aushra nous accompagna avec toute sa gentillesse. C'est avec toute l'échelle des sentiments et impressions que nous avons appris. Notre repas de fête à Plateliai fut pour nous une vraie sensation. Nous apprenions existentiellement ce que les textes nous avaient communiqué, à savoir que « le goût a à voir avec des expériences et des sentiments qui sont liés au manger et au boire » (Frank Tieding), que le goût est vécu de façon contextuelle et situative (Herta Müller), et que le goût a à voir avec la convivialité, et inclut tous les sens (Herta Müller, Tanja Blixen)

Un assez long voyage à travers la verdure, les champs de lupin bleu et les douces collines de Lituanie a aidé à assimiler toutes nos impressions. Nos amis de Telsiai nous avaient préparé, le matin, à ce qui nous attendait à Kubiliai : non pas une fête de la Saint Jean comme nous la connaissions, mais la « fête de la rosée » une fête du solstice d'été inhabituelle pour nous. A Kubiliai, petite localité, on fête au cours de cette « célébration de la rosée », selon des rites préchrétiens, le retour du soleil après la nuit la plus courte de l'année. Au cours de cette fête, selon des rites spéciaux, on célèbre d'abord l'eau avec sa force dispensatrice de vie pour le sol. Des jeunes filles ramassent au matin la rosée pour s'en laver le visage afin qu'il rayonne. On cueille des plantes et des fleurs le soir de la Saint-Jean. (une tous les 9 pas !), parce qu'elles portent bonheur. On peut si on veut se

faire avec elles prédire l'avenir. On se tresse des couronnes de fleurs, certains hommes, des couronnes de chêne. La fougère est particulièrement recherchée : elle apporte la santé, le bien-être et l'amour, et la réalisation de tous les souhaits. Le feu est également, en cette nuit, protecteur et porteur de santé et d'harmonie dans la famille. Danser autour du feu, sauter le feu ont également une signification magique. – Munis de telles connaissances préalables, nous arrivons le soir sur le lieu de la fête. Il fait encore grand jour, le lieu est situé dans une prairie, en bordure d'un ruisseau.

Les habitants du village et les initiés se sont déjà rassemblés en cercle. Un petit groupe porte le costume traditionnel et chante. Ils se dirigent vers un couple qui porte une cruche et des serviettes : ils versent de l'eau sur les mains, et tendent la serviette blanche. Certain se lavent le visage. Nous prenons la file et faisons de même. Nous passons ensuite sous un portique en forme de maison, décoré de feuilles de chêne. – Comme dans toutes les religions, l'eau fait partie des éléments de purification qui précèdent la cérémonie. Se laver est une expérience sensuelle qui rafraîchit. Par cette action symbolique, nous voilà prêts intérieurement pour célébrer la fête.





Le cortège de gens portant des couronnes de fleurs s'avance, par un sentier assez raide et aménagé de marches en bois, jusqu'à une sorte de haut plateau, l'emplacement d'un ancien château de refuge. Là, au point le plus haut, des petits groupes se forment. L'un d'eux est constitué par les chanteurs et musiciens. Ce sont des mélodies monotones et tristes, des genres de complaintes psalmodiées. Un jeune homme souffle dans un genre de cor des Alpes. Certains cherchent des fleurs. L'atmosphère est très calme et comme solennelle. Tous étaient touchés par la beauté du cadre et du soleil couchant, au son de cette musique quasi lancinante. Tout le monde regarde le soleil qui se couche, comme un au revoir, ou écoute la musique. Quelques-uns portent leurs fleurs à un homme qui, à l'écart, leur prédit l'avenir.

Lorsque le soleil rouge est presque couché, tout le monde se rapproche d'un endroit où le bois pour un petit feu est préparé. Au son des chants, un très jeune homme et un plus âgé battent le silex et mettent le feu à l'aide d'une sorte de mousse. Très vite, le petit feu prend de la vigueur. Certains lui sacrifient les fleurs qu'ils ont cueillies, une couronne même. Nous prenons ainsi congé du soleil, dont l'éclat faiblit derrière la cime des arbres. Un homme joue du tympanon, le groupe des hommes entonne une mélodie...



Il fait encore jour. Deux porteurs de flambeaux prennent le feu et commencent à redescendre vers la prairie au lieu du rassemblement. Là, nous nous rassemblons autour d'un assemblage de grands bois érigés avec art comme une tente. Un des porteurs de flambeaux y mettent le feu. Les chan-

teurs reprennent une nouvelle série de chants lituaniens. Un autre groupe érige une table couverte de mets apportés par les uns et les autres.



Au moment où le feu s'embrace, les musiciens se mettent à jouer : une femme joue de la contrebasse à trois corde, un jeune homme, du violon, un troisième a une mandola. Une femme rythme avec le tambourin, et de temps en temps quelqu'un joue du tambour-basse. Le groupe joue des airs de chansons folkloriques à danser, dont tout le monde chante les paroles tout en dansant. Ce qui est frappant, c'est qu'ils jouent sans amplificateur, et qu'on les entend cependant de partout, et qu'ils donnent envie au public de danser – Nous sommes invités à manger. Tous les apports sont mis en commun sur une table couverte d'une nappe blanche, et nous avons pu déguster d'excellentes choses.





On danse ensuite devant le feu. Durant des heures, sans fatigue. Ce sont souvent des danses folkloriques à deux temps, en cercle, avec changement de partenaire. Enfants, adolescents, adultes ont l'air de bien connaître les pas de danse. Presque tout le monde danse, la plupart du temps sans instructions. Il ne semble pas ici y avoir de boudeurs qui restent à part. Il semble également que cette danse joyeuse soit possible sans alcool – Quand le petit matin arrive, tout le monde se dirige vers le pont. Là, les jeunes filles, selon la tradition, posent leur couronne sur un croisillon de bois où est fixée une bougie. Les garçons essaient d'attraper la couronne de celle qu'ils aiment. – Nous reprenons nos cars, et refaisons les 130 km qui nous séparent de Telsiai ... L'horizon reste toujours clair...

Au cours de cette « fête de la rosée » si pleine de joie sensuelle, nous étions sans aucun doute en compagnie de personnes expérimentées, habitués à célébrer cette fête, qui pour eux était très importante.

Certes, le déroulement de cette fête n'eut pas été possible sans meneurs, organisateurs : les musiciens, les chanteurs, ceux qui ont allumé avec un art remarquable le petit feu, sur le plateau, et surtout ce grand feu, dans la plaine. Mais ce qui était frappant, c'est que personne n'a ostensiblement occupé la place de meneur, (de gourou) Le caractère individuel et libre des costumes était remarquable. Les uns portaient le costume folklorique, d'autres des t-shirt modernes, ou des éléments des deux. Ce qui était remarquable, également, c'était la façon dont les enfants, les bébés même, étaient intégrés avec attention et affection par les adultes ou par les frères et sœurs plus âgés. De même, entre les garçons et les filles régnait un bon climat de respect mutuel et de camaraderie, sans signe de dominance. En observant les danseurs, on sentait que c'était le plaisir de danser ensemble qui primait. Et pourtant, il n'y avait aucun matériel d'amplification, ni électronique, ni chimique (alcool etc.). La musique était telle que parmi les assistants, personne n'était assourdi, assommé : on pouvait librement faire usage de ses sens, être présent à la scène et au

monde. On pourrait même tirer avec précaution la conclusion qu'au sein de ce groupe, individus et communauté étaient en proportion équilibrée. On peut se demander d'où vient cela. Manger, danser et chanter en commun sont des formes de convivialité qui renforcent le goût, et réciproquement, le goût est favorisé par la convivialité. De telles fêtes sont des formes d'éducation esthétique, des éléments très bénéfiques pour l'exercice d'une vie communautaire humaine au sens où l'entendait Kant. L'exercice du goût est rendu possible par l'utilisation équilibrée de tous les sens, et pour cela, on a besoin de concentration et de calme. L'éducation esthétique rend possible l'accès à une qualité morale de nos habitudes de vie au sein de notre monde.

Si les expériences que nous avons faites à Telsiai sont exemplaires pour notre projet GOUT, nous pouvons dire que notre propre école du goût a été un succès. Nous avons fait des progrès dans nos connaissances de la culture culinaire et de l'art de vivre dans une région européenne. Un grand merci aux partenaires lituaniens !

Traduction : Marie José Schneider Ballouhey