

L'exotisme et le fruit de l'imagination
Le-durian-qui-partage-l'humanité-en-deux
Exotism and Fruit of Imagination
The-Durian-that-Divides-Humanity-into-Two
El exotismo y el fruto de la imaginación
El-durión-que-divide-la-humanidad-en-dos

Léo Mariani

Volume 39, numéro 1-2, 2015

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1030851ar>
DOI : <https://doi.org/10.7202/1030851ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (imprimé)
1703-7921 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Mariani, L. (2015). L'exotisme et le fruit de l'imagination : le-durian-qui-partage-l'humanité-en-deux. *Anthropologie et Sociétés*, 39(1-2), 313–328. <https://doi.org/10.7202/1030851ar>

Résumé de l'article

Il est ici question du durian, un fruit particulièrement prisé en Asie du Sud-Est mais dont l'odeur fait l'objet de descriptions pour le moins univoques de la part des Occidentaux (odeur de cadavre, odeur de putréfaction, etc.). Comme l'observe l'anthropologue Jacques Dournes, c'est un fait bien établi que le durian « partage l'humanité en deux ». Plutôt que d'expliquer cette différence, comme il est d'usage, par l'existence d'un « long apprentissage culturel », je m'attache à replacer dans cet article le-durian-qui-partage-l'humanité-en-deux dans le jeu beaucoup plus complexe de rapports tout à la fois culturels, sociaux, cognitifs et historiques qui le font advenir.

L'EXOTISME ET LE FRUIT DE L'IMAGINATION

Le-durian-qui-partage-l'humanité-en-deux

Léo Mariani

**Un fruit qui partage l'humanité en deux**

Il va être question du plus excellent de tous les fruits de l'Asie du Sud-Est [...]. Appelé *durian* en malais, latinisé en *durio*, il est devenu en français *durion* ou *dourion*, comme peuvent le lire les chalands du marché sino-vietnamien de la place Maubert à Paris – le nom étant écrit sur un carton désignant le contenu d'une grande corbeille, originaire de Thaïlande, pleine de volumineuses boules aux piquants acérés [...]; le carton précise qu'il s'agit d'un «fruit», un fruit qui peut peser jusqu'à trois ou quatre kilos. S'il m'est permis une note d'humour, je dirais que l'humanité se partage en deux : ceux qui détestent le durian et ceux qui l'adorent ; ces derniers, très minoritaires, sont généralement originaires de la région ou y ont vécu longtemps. Entre eux semble s'établir un lien, au-delà de la simple commensalité, comme une connivence tacite dans le partage du fruit divin.

Dournes 1983 : 84

C'est par ces mots que Jacques Dournes introduit sa petite étude sur le durian, un fruit extrêmement prisé en Asie du Sud-Est, mais dont l'odeur fait l'objet de descriptions pour le moins univoques de la part des Occidentaux. « Odeur excrémentielle », « odeur animale », odeur de « cadavre », de « putréfaction », « d'œuf pourri », « d'égouts », de « benne à ordure » ou encore de « chaussettes mal lavées » et de « toilettes », il suffit de compulsier guides et blogs de voyage, ou de solliciter les témoignages de voyageurs, pour prendre la mesure de l'aversion olfactive que ce fruit semble susciter ; celle-ci n'ayant par ailleurs d'égale que la dévotion qu'il inspire à ses amateurs (« fruit divin », *op. cit.*). Comme Matty Chiva (1993) après lui, Jacques Dournes justifie ces variations par un argument culturaliste : c'est par habitude et par éducation que le goût s'acquiert, si bien qu'un mets honni ici peut faire l'objet, ailleurs, du plus grand intérêt. C'est ainsi que l'on expliquerait pourquoi « le goût du durian » serait l'apanage de ceux qui ont longuement séjourné dans la région, ou en sont originaires.

Bien qu'elle soit sans doute pour partie fondée, cette explication me paraît en réalité tout à fait insuffisante. On voit mal, en effet, comment un apprentissage progressif permettrait *in fine* d'opposer sans nuances ceux qui l'« adorent » à ceux qui le « détestent ». Il y aurait, si l'on suit Jacques Dournes, un basculement

soudain dans l'initiation, un seuil à partir duquel la passion se substituerait brusquement à l'aversion, sans qu'aucun état transitoire ne soit expérimenté. Si je confirme avec l'auteur que le durian partage effectivement l'humanité en deux, j'aimerais montrer qu'on ne peut seulement penser cette opposition comme le fruit d'une habitude inégalement distribuée, mais qu'il convient de la replacer dans un jeu beaucoup plus complexe de rapports tout à la fois culturels, sociaux, cognitifs et historiques. Il faut des années au petit enfant pour apprendre à se servir d'une fourchette. Si malgré tout il décide, à l'âge adulte, de se convertir à l'usage des baguettes, il est improbable qu'il lui en coûte les mêmes efforts. Il se peut en revanche qu'il renonce avant même d'avoir essayé, convaincu par ceux qui lui auront décrit le « long » apprentissage que subissent les jeunes Asiatiques.

Il manque à l'explication par le contexte tout le travail de contextualisation (Latour 1992: 118). À la culture du durian qui est en général supposée par les ethnologues, mais aussi par nombre d'expatriés et de touristes, il manque de la même façon tout le travail de mise en culture. Je montrerai ici que le-durian-qui-partage-l'humanité-en-deux ne va pas de soi, mais qu'il est le résultat d'un ensemble de rapports, de volontés et d'efforts qui concourent à le faire advenir et à le maintenir dans cette forme. Cet article s'intéresse en somme à l'ontologie naturaliste (Descola 2005) du durian et aux conditions de l'autonomie partielle mais réelle qu'elle permet légitimement d'associer au fruit.

Le durian peut d'une certaine façon sembler prédisposé à partager l'humanité en deux. Partout où je l'ai suivi¹, on admettait en effet la puissance singulière de son odeur ainsi que la dévotion qu'il suscite toujours chez ses amateurs. Pour autant, ces qualités et la reconnaissance qui les accompagne ne garantissent rien. En contexte, nous ne décrivons pas au mieux un monde objectif, mais nous concilions ensemble et avec lui une définition opérationnelle. L'activité perceptive n'est pas photographique, c'est une action (Noë 2006) située. Si les Malais, les Singapouriens, les Cambodgiens et les Européens que j'ai pu interroger s'accordent ainsi sur les aptitudes du durian, l'intérêt qu'ils leur portent et les interprétations qu'ils en font varient considérablement. De la même façon, le durian des premiers explorateurs européens de l'Asie savait déjà susciter le dégoût et l'appétit. Comme on va le voir, il était pourtant très différent du durian de Jacques Dournes, qui est l'aboutissement de trois siècles de spécialisation dans la division.

1. Cet article expose les premiers résultats d'une recherche extensive, historiographique, ethnographique et comparative engagée il y a plusieurs années. J'ai ainsi poursuivi le durian dans les archives anglaises, hollandaises et françaises, mais aussi au Cambodge auprès des Cambodgiens, des expatriés et des touristes, à Singapour et en Malaisie auprès des commerçants, des producteurs et des amateurs. À plusieurs reprises j'ai également pu recueillir des témoignages en Thaïlande, en France et en Belgique, et ai également travaillé sur les nombreuses données que l'on trouve sur Internet (blogs, articles etc.).

Je présenterai dans un premier temps l'odeur du durian en montrant son évolution au cours de l'histoire, et en apportant des éléments susceptibles d'éclairer ces changements. À cette fin, je m'intéresserai à la force qui pousse selon moi les Occidentaux² à *vouloir* que le durian sente le cadavre, l'animal et les excréments. Je ne considérerai donc pas que le durian est aussi bon ou mauvais à penser qu'à manger (Lévi-Strauss 1962), mais plutôt qu'il a été pensé de façon à mieux pouvoir être mangé (et/ou détesté). Le propos portera ensuite sur la présentation que *Le Guide du routard* (2005, 2008) fait du fruit, car celle-ci montre bien les efforts déployés pour maintenir en l'état le-durian-qui-divise-l'humanité-en-deux. De la même façon que dans la partie précédente, je mobiliserai une approche active de la perception et de la cognition. Je ne chercherai donc pas à expliquer comment les qualités propres du fruit font appel, chez les humains, à des mécanismes insécables qui justifieraient les représentations qui lui sont associées, mais d'observer comment des acteurs s'attachent à travailler certaines de ces qualités afin qu'elles deviennent plus saillantes, garantissant de la sorte un ancrage de leur point de vue meilleur et une organisation cognitive de leur expérience plus efficace. Je reviendrai ensuite sur ce qui, à mon sens, rend le durian plus spécifique que d'autres mets nauséabonds auxquels on le compare parfois. Enfin, je mettrai en évidence comment le durian parvient, ponctuellement, à l'autonomie, en découpant et organisant le monde avec une efficacité devenue toute naturelle.

La naturalisation de l'odeur et le grand partage du durian

Le durian est originaire du sud de la Malaisie, probablement de l'île de Bornéo. De forme plutôt oblongue ou arrondie, le fruit est recouvert d'épines coniques qui lui donnent son nom, dérivé du malais *duri* : « le piquant », « l'épine ». Un durian a en moyenne les dimensions d'un ballon de rugby, les plus petits spécimens tenant quasiment dans le poing, alors que les plus gros atteignent quarante centimètres de diamètre. L'évolution de l'arbre est étroitement dépendante de la faune tropicale, tant au stade de la pollinisation qu'à celui de la diffusion. Dans les deux cas, l'odeur est déterminante ; celle des fleurs pour attirer *Eonycteris spelaea*, une chauve-souris³ qui en est la

-
2. Dans la mesure où je m'intéresse au processus par lequel le durian partage l'humanité en deux, je suppose acquis que le durian partage effectivement l'humanité (de ceux qui connaissent le durian) en deux. Beaucoup d'arguments pourraient venir étayer ce postulat, à commencer par la remarquable homogénéité des descripteurs évoqués en introduction ou celle de la littérature et des discours contemporains sur le durian. Ces explications seront évoquées ici et là, mais le lecteur peut aisément se faire, seul, une idée de leur validité. Pour ces raisons, le terme « Occidental » renvoie à tous « les Occidentaux » (ethnologues, touristes, écrivains, voyageurs, etc.) qui contribuent à donner au durian sa qualité de découpeur d'humanité. On verra que ce terme pourrait être remplacé par celui de « modernes » ou de « naturalistes », car l'objectif va être finalement de montrer comment la modernité occidentale se contextualise, comment elle prend possession du monde (et en particulier du durian).
 3. Les fleurs du durian s'ouvrent et sont pollinisées la nuit.

principale pollinisatrice (Veevers-Carter 1984) ; et celle du fruit qui, en sollicitant l'intervention rapide des mammifères de la forêt (dont les tigres et les éléphants), assure la dispersion des graines dans leurs déjections (Corner 1964).

La chimie olfactive du durian est incertaine, ambiguë, car elle dépend de l'individu, de son niveau de maturité et de sa variété. Selon les spécialistes, cette complexité est si remarquable qu'il est vain de vouloir en isoler des éléments qui seraient communs à tous les fruits (Brown 1997). Ainsi, beaucoup de durians contiennent des composés volatils de la famille des esters et des cétones, et nombre d'entre eux produisent de l'hydrogène sulfuré (responsable de l'odeur « d'œuf pourri ») lorsqu'ils parviennent dans des états avancés. Aucun de ces composés ne détermine pourtant l'odeur de façon définitive et systématique. Si l'ambiguïté et le flou semblent ainsi caractériser la chimie du durian, les interprétations que les Occidentaux s'en sont fait au cours des siècles montrent en revanche le développement d'une volonté univoque de fixer et de stabiliser « le problème ». Un bref détour taxonomique va permettre d'introduire la question.

La principale espèce comestible (et commerciale) de durian est entrée dans les classifications occidentales dans le cours du XVIII^e siècle, sous le nom de *Durio zibethinus*⁴. Ce taxon, qui est imputable au grand botaniste Carl von Linné, fait référence au zibet, la civette d'Asie connue « pour son musc à l'aspect de beurre rance [...] » (Dournes 1983 : 90). Difficile, à la lecture de ces mots, de ne pas se laisser tenter par le rapprochement facétieux que Jacques Dournes suggère à son lecteur. D'autres, dès le début du XIX^e siècle, se sont d'ailleurs chargés de l'exprimer beaucoup plus explicitement, comparant l'odeur du durian à celle de « substances animales putrides » (König 1803) ou arguant de « sa nature animale » (Crawford 1820). Le motif est devenu ordinaire, il a désormais le poids de l'évidence. Sahadevan (1993) le relève explicitement formulé dans l'*Oxford Illustrated Dictionary* (« luscious civet-smelling »), et on retrouve cette comparaison dans la plupart des matériaux ethnographiques : « Le durian sent la bête ».

On peut cependant douter de la validité de telles affirmations, les comparaisons de cet ordre étant par exemple totalement absentes des textes antérieurs au milieu du XVIII^e siècle⁵. En liant, sur le papier, le destin du durian à celui du petit animal, Linné lui-même n'a d'ailleurs jamais fait référence à l'affinité entre les odeurs du fruit et celles du petit mammifère, mais plutôt à la gourmandise du second pour le premier (Mariani à paraître), reprenant en cela les observations de Rumpf (1741), qui le premier avait fait état de cette faiblesse préjudiciable⁶ du zibet pour le durian. Sans le savoir, Linné est ainsi à l'origine de la contagion progressive du fruit par une substance animale. Si l'association

4. Comme tous les fruits, cette espèce se décline en de très nombreux cultivars, une question qui sera abordée ailleurs.

5. Elles le sont aussi des témoignages de mes informateurs asiatiques.

6. Rumpf observe qu'on utilise à l'époque le durian pour attirer la civette afin de prélever ses glandes anales, déjà très utilisées en parfumerie.

des odeurs du durian et de la civette (et plus généralement «des odeurs de bêtes») est aujourd'hui courante, ce n'est donc pas parce qu'elle serait normale ou logique, mais bien plutôt parce qu'elle l'est devenue.

Cette animalisation progressive de l'odeur du durian participe en l'occurrence d'un processus plus global de naturalisation, dont les avatars sont nombreux. Ainsi, l'usage de descripteurs morbides et scatologiques semble-il aujourd'hui aller de soi, alors qu'il contraste vivement avec la sobriété des témoignages du XVI^e et du XVII^e siècle, dans lesquels le durian ne sent «que» «l'oignon», parfois «l'oignon pourri» (De Feynes 1630; De Linschot 1638; Pyrard de Laval 1679; Dampier 1699; Valentijn 1726; Rumpf 1741). L'odeur actuelle du durian est par conséquent le fruit d'un travail d'élaboration et de stabilisation long de trois siècles. Ce travail ne correspond pas à un effort abstrait de description, mais procède de toute évidence d'une aspiration plus profonde, de cette même intention qui fit prédire à certains scientifiques du milieu du XX^e siècle – par exemple Corner (1964) – que le durian devait contenir du *scatol*, un composé chimique qui confère aux excréments des mammifères leur odeur. Malgré les efforts déployés, ils n'ont pourtant à ce jour jamais découvert la preuve de culpabilité qu'ils recherchaient (Brown 1997). Disons, pour paraphraser Bruno Latour, qu'ils ne sont pas parvenus à trouver, dans la nature du durian, l'idée qu'ils s'en faisaient, démontrant si besoin est qu'il y a du jeu entre l'expérience et les représentations. Le fruit n'est pas un support passif pour l'application de la volonté des hommes, et les hommes, s'ils cherchent à décrire la réalité, aspirent également à la faire.

Pour rendre l'odeur du durian évidente, pour la faire aller de soi, il a fallu que pendant trois siècles les explorateurs, les colons européens et désormais les touristes, les expatriés et certains ethnologues l'associent à ce qu'il existe de plus dégoûtant, ou tout du moins à ce qui a dans le même temps été défini comme tel. Le XVIII^e siècle marque en effet le début de l'identification – de l'invention (Barles 2005) – et de l'expulsion des déchets, des excréments, des cadavres et des animaux en dehors des villes. Ces changements, qui sont le résultat de politiques que l'on qualifie d'hygiénistes, ont trouvé leur plein régime dans la foulée des découvertes de Louis Pasteur au siècle suivant. Ils sont profondément liés à la reformulation moderne, égotique des intimités; une nouvelle configuration dans laquelle les odeurs, qui sont intrusives par principe, sont considérées comme des nuisances qu'il faut contrôler (Classen *et al.* 1994; Corbin 2008). Ainsi le durian a-t-il suivi ce processus de «désodorisation» (Corbin 2008) des espaces publics et de clôture des intimités. Il a, symboliquement au moins, accompagné les déchets, les excréments, les cadavres et les animaux dans l'exil qui leur était imposé⁷.

7. Cet exil n'est pas seulement symbolique car, comme j'y reviendrai, le durian a progressivement été concrètement exclu de nombreux espaces publics dans les colonies hollandaises et anglaises.

À l'heure du grand partage, on a poussé l'odeur du durian parmi les immondices. C'est également au cours de cette période que l'idée d'une culture du fruit – d'un (long) apprentissage nécessaire pour l'apprécier – a symétriquement fait son apparition. Pour les premiers explorateurs européens de l'Asie, et même pour certains de leurs successeurs, la distance qui séparait l'odeur du durian de son «goût» était si maigre que «quatre ou cinq tentatives» (Mouhot 1868) suffisaient en général pour tomber sous le charme. Cette distance a ensuite été creusée, augmentée à mesure que l'opposition moderne de la nature et de la culture prenait corps dans le fruit. L'odeur d'oignon un peu pourri s'est changée en odeur de mort, elle s'est naturalisée, et le goût du fruit est devenu l'apanage «de ceux qui sont originaires de la région ou y ont vécu longtemps» (Dournes 1983), il s'est culturalisé. En ce sens, la culture du durian n'est qu'un effet de perspective : la construction sociale d'une distance métaphysique. Comme on va le voir, elle exprime surtout un besoin particulier et situé de penser l'altérité.

Nature, culture et «quintessence de l'Asie»

On va maintenant revenir sur ces observations en proposant une analyse de la façon par laquelle *Le Guide du routard* (LGDR dans la suite) réalise et mobilise le-durian-qui-divise-l'humanité-en-deux. Il y a peu de différence entre les points de vue et arguments développés par le guide, par Jacques Dournes ou par la plupart des blogs et des écrits contemporains sur le sujet, qui semblent tous guidés par cette même idée.

Selon LGDR, le durian possède «une odeur qui allie l'arôme du camembert sur le retour d'âge à celui d'une crème de purin» (LGDR 2005 : 196). Toute sophistiquée qu'elle soit, cette description ne serait pas aussi convaincante si elle n'était par ailleurs confortée par un argument suffisamment puissant pour précipiter à lui seul le sort du fruit. Le guide le met en scène avec un détachement complice :

[L'odeur] alléchante vous rappellera celle d'un vieux container à ordures et son goût celui d'échalotes pourries... à tel point qu'à partir d'un certain âge (et degré de maturation), il est interdit de séjour dans la plupart des lieux publics [...]. Des panneaux d'interdiction lui sont même consacrés : «*Durian is not allowed!*»

LGDR 2008 : 69

Même dans les pays où la réputation du durian ne souffre d'aucune controverse⁸, il serait ainsi redouté au point d'être banni des espaces communs. Certes le guide ajoute un peu à la dramaturgie de cet ostracisme qui, confie-t-il pour des besoins sans doute rhétoriques, ne serait attesté qu'à partir d'un

8. Dans tous les pays d'Asie du Sud-Est où je me suis rendu, on considère que le durian est le roi des fruits, le meilleur de son espèce.

certain degré de maturation, mais il est incontestable que l'on relève ce type d'interdiction à travers toute l'Asie du Sud-Est, en particulier à Singapour, en Malaisie et à un degré moindre en Thaïlande ou au Cambodge.

On mesure sans difficulté l'efficacité d'un tel argument, car l'idée qu'un modeste fruit puisse être enregistré au répertoire des incivismes ne manque pas de pittoresque. Surtout, la mobilisation de l'interdiction agit ici comme une preuve. En universalisant la perception négative que LGDR se fait de l'odeur, elle en certifie la validité⁹. En d'autres termes LGDR inscrit dans la nature des choses l'interprétation qu'il se fait de la nature des choses (Latour 1992: 131), en l'occurrence une nature autoréférentielle *qui ne fait aucun doute*.

Ce procédé est d'autant plus efficace que l'argumentaire sollicite la participation émotionnelle du lecteur, et plus particulièrement son dégoût. Selon Nichols (2007) en effet, les émotions, et tout particulièrement « les émotions de base » (Ekman 1994) comme le dégoût, jouent un rôle critique dans l'épidémiologie des représentations (Sperber 1996). Elles facilitent leur diffusion et renforcent leur réception. En interpellant les sentiments de son lecteur, LGDR rend ainsi son discours cohérent sur un plan rationnel (il donne des preuves « factuelles » de la mauvaise odeur du fruit) autant que sur un plan émotionnel, renforçant de la sorte son assimilation. Pour le dire autrement il utilise l'agencement rhétorique+panneaux d'interdiction+dégoût pour faire passer le durian de l'état *incertain* de fruit curieux dont l'abord est souvent difficile à l'état *déterminé* du-fruit-à-la-mauvaise-odeur (à propos de laquelle il n'y a aucun doute).

Le guide prévient de la sorte son lecteur que l'odeur du durian va toucher ce qu'il y a chez lui de plus spontané et de plus viscéral, de plus naturel en somme : le dégoût. Il lui garantit cette expérience de rejet et le conforte dans une heuristique de similitude commune qui tend à faire préjuger spontanément que l'image – ici l'apparence (olfactive) du durian – égale l'objet (Rozin *et al.* 1986).

Mais LGDR n'en reste pas là. En opposant dans un deuxième temps l'expression olfactive du durian à ses qualités gustatives, il va faire appel à l'appréciation contre-intuitive de son lecteur et l'inciter de la sorte à éprouver le chemin qui mène d'un jugement *a priori* à un jugement moral. LGDR introduit en effet la deuxième partie du problème en associant le goût du fruit à un point de vue et un apprentissage culturels :

C'est au moment de le goûter [le durian] que celui qui n'en a pas l'habitude ressent le grand frisson. La chair du durian exhale en effet une odeur qui allie l'arôme du camembert sur le retour d'âge à celui d'une crème de

9. Cette question, qui ne peut être développée ici, fera l'objet d'une publication ultérieure. Précisons néanmoins que l'argument est mal fondé car, ironie du sort, les interdictions doivent en fait leur existence aux colons hollandais du XVII^e siècle. À l'origine circonscrites à l'île d'Amboine, dans l'archipel des Moluques, elles se sont ensuite diffusées dans toute l'Indonésie, dans les colonies britanniques puis dans le reste de l'Asie du Sud-Est.

purin, voyez-vous ? Le novice est en général rebuté et pense que le fruit est pourri. En fait c'est parce qu'il ne sait pas le manger. Apprécier le durian est le résultat d'une lente initiation. La première fois, il faut se boucher le nez pour réprimer la rétro-olfaction et laisser les papilles faire leur travail d'apprentissage. Puis, petit à petit, il faut se livrer à une discipline mentale très asiatique pour se pénétrer de l'arôme subtil de ce fruit.

LGDR 2005 : 196

De la même façon que dans le texte de Jacques Dournes, on comprend ici que « se pénétrer » enfin « de l'arôme subtil » du durian résulte d'une « lente [je souligne] initiation », rendue possible par l'acquisition d'une « discipline mentale très asiatique ». Au fond, le durian serait comme une « quintessence de l'Asie » (Hallé 2005), une forme d'achèvement que seul un apprentissage culturel prolongé et approfondi permettrait de réaliser. La qualité mentale évoquée pour y parvenir fait d'ailleurs l'effet d'une métonymie, et le texte semble en somme nous avertir qu'il faudra devenir un peu Asiatique pour apprécier le durian.

Le questionnement éthique est ici patent, car LGDR confronte son lecteur au « saut moral » (Kaufman à paraître) qu'il va pouvoir/devoir réaliser. Sera-t-il en mesure de surmonter l'inquiétude viscérale dont le guide lui garantit la survenue ? Sera-t-il suffisamment vertueux pour laisser de côté ses *a priori* légitimes et devenir un peu Asiatique ? Parviendra-t-il (mais on comprend qu'il aurait, selon LGDR, tout intérêt à le faire) à incorporer suffisamment de culture pour apprécier le durian ?

Les questions posées de cette façon sont toutes relatives à l'opportunité et à la nécessité d'élargir la communauté morale et les normes qui lui sont associées à l'humanité en général, une problématique moderne et humaniste qui est développée par LGDR à partir de l'opposition non moins moderne (et cartésienne) des affects et de la rationalité : l'homme accède à l'état de culture par l'intermédiaire de sa réflexivité, en tournant le dos à sa nature (conçue comme le règne des instincts, des émotions). En appliquant sa bienveillance à ceux qui contraignent le plus radicalement ses présupposés, il devient moral.

On voit bien ici de quelle manière le fruit devient acteur, performeur de l'interprétation que LGDR se fait de l'altérité et de son expérience. Cette interprétation est bienveillante, ce qui n'est pas le cas de celle des colons du début du XX^e siècle, pour qui la « culture du durian » ne valait pas plus que les peuples perçus comme inférieurs qui en étaient les dépositaires (Mariani à paraître). L'odeur de cadavre du durian, à ce moment, ne figurait pas des *a priori* dont il fallait se départir mais, tout au contraire, l'immoralité de ceux qui aimaient consommer le fruit. Quoi qu'il en soit, c'est la même idée de « distance culturelle » qui justifie l'altruisme des uns comme le dédain des autres. C'est la même hypothèse d'une « altérité profonde » qu'ont en partage le discours relativiste et l'idéologie coloniale (Bensa 2006 : 16), la différence résidant simplement dans la valeur que chacun lui attribue.

Pourquoi le durian ? Un supplément d'âme

On pourrait penser que le durian n'est finalement qu'un repoussoir/attracteur identitaire parmi d'autres, comme les fromages pour les uns ou les saumures de poissons, la viande de chien et les insectes en Asie du Sud-Est. Un bref sondage du web ou de la bibliographie sur le sujet devrait toutefois convaincre les sceptiques du traitement très spécial dont ce fruit fait l'objet, même à odeur virtuellement comparable (comme dans le cas des saumures de poisson). Je fais l'hypothèse ici que le durian est parvenu à confisquer l'attention des voyageurs et des colons occidentaux pour au moins deux raisons qui ajoutent à sa spécificité ainsi qu'à son efficacité lorsqu'il se trouve en situation d'agir.

La première explication a brièvement été évoquée et ne sera pas plus longuement développée dans le cadre de cet article. Elle est relative au statut exceptionnel et de surcroît unanime que les populations de la région semblent toujours avoir accordé au fruit, particulièrement dans les zones contrôlées par les Hollandais et les Anglais, d'où le durian est originaire. Pour Wong Yoon Wah (2013), le consensus des différents peuples de la Malaisie britannique (Malais, Indiens et Chinois) autour du durian aurait par exemple eu pour effet d'aggraver la méfiance et le mépris qu'il inspirait aux colonisateurs.

La seconde explication est cognitive. Elle est liée à l'odeur puissante et inhabituelle du durian, qui déjoue le savoir qu'un Occidental « novice » (LGDR 2005) est, d'expérience, capable d'associer à la catégorie de « fruit », ou même à celle de « fruit exotique ». Plusieurs fois on m'a d'ailleurs fait remarquer que le durian « [n'était] pas vraiment un fruit », non pas qu'on ait voulu vraiment lui contester cette qualité, mais plutôt que l'identification taxinomique de « fruit » s'est à un moment trouvée « mise entre guillemets » (Sperber 2008), méta-représentée, afin de signifier son écart avec une norme *a priori*. Bien que l'odeur du durian ne soit à mon sens ni morbide ni animale, elle est en soi suffisamment dissonante pour que la saillance et les attraits cognitifs du fruit s'en trouvent soulignés. Au contraire, le traitement plus commun dont les saumures de poisson font l'objet s'expliquerait ainsi par le fait que l'odeur de putréfaction qui émane de poissons qui sont effectivement en phase de putréfaction (pour être exact dans un stade de fermentation) ne s'oppose à aucune connaissance préalable sur le monde, elle ne remet en cause aucun « savoir encyclopédique » (Sperber 2008).

La comparaison du durian avec le fromage, généralement avancée par ceux qui expliquent les préférences perceptives par la culture (voir Dournes 1983 ; Chiva 1993), n'est donc pas satisfaisante. Si le fromage (ou une saumure) sent bon ou mauvais, c'est en effet toujours *en tant que fromage* (ou saumure), parce qu'il *est* fromage (ou saumure). Il en est de même pour le durian du point de vue de ceux qui en ont l'habitude. Tous reconnaissent qu'il sent fort, ils le trouvent parfois écœurant¹⁰, mais c'est ainsi que le durian est : « le durian sent le durian »,

10. Par exemple, les Cambodgiens disent parfois que l'odeur du durian donne la nausée (*pul*).

rétorquent mes informateurs cambodgiens et singapouriens, son odeur lui appartient en propre. Pour le novice au contraire, l'odeur du durian ne coïncide pas tout à fait avec son être. Avant de chercher éventuellement à surmonter son dégoût pour apprendre à aimer le fruit, il va par conséquent devoir produire un effort de normalisation du rapport qui, en opposant le statut du durian (« fruit ») à son odeur, fait symbole.

Si cet effort est déjà significatif en soi, il est compliqué dans le cas présent par tout ce qui a entretemps été ajouté à l'odeur, tout ce qui vient éloigner le débutant de l'expérience et de la « culture » du durian. Non seulement le durian ne peut *a priori* tout à fait être un fruit, mais trois siècles d'histoire ont considérablement aggravé et élargi la distance qui le sépare de cette qualité.

Cette distance, qui est l'incarnation d'un mode naturaliste d'organisation du monde (Descola 2005), est le résultat d'un long processus de contextualisation. Elle suffit désormais à décourager la plupart des voyageurs. Un jeune chroniqueur gastronomique singapourien m'a ainsi raconté comment il a dû renoncer à prévenir ses amis européens et américains de passage qu'il leur ferait découvrir le durian, car ceux-ci s'informaient préalablement puis ne voulaient plus essayer. À dessein, j'ai moi-même accompagné plusieurs volontaires très (trop ?) bien informés vers des étals en leur demandant de me faire part de leurs impressions. J'ai suffisamment refait, avec eux, les 50 derniers mètres qui mènent aux empilements de fruits pour voir avec quelle force l'odeur morbide, scatologique et animale prend consistance, en d'autres termes pour observer combien le durian-qui-partage-l'humanité-en-deux agit de manière autonome et efficace.

Ce n'est qu'à compter d'un certain niveau d'information, de préparation, et, si j'ose dire, d'éducation de l'attention (Ingold 2001), que l'odeur infâme du durian devient évidente. On ne peut dissocier l'odeur de tous les rapports qui la construisent. Il est remarquable que pour ceux qui découvrent le fruit sans le connaître, elle n'existe d'ailleurs le plus souvent même pas. Ne restent alors que son étrangeté et son originalité : une odeur forte, parfois désagréable ou écœurante, mais une odeur qui n'a rien à voir avec la putréfaction, les animaux ou les excréments. Seul, le durian partage assez mal l'humanité. Il doit cette qualité à une foule d'actants (sites Internet, blogues, journaux, guides de voyage, expatriés, touristes, ethnologues, explorateurs, etc.) qui concourent avec lui à la façonner et à la pérenniser. Sans eux, les capacités du durian sont d'ailleurs d'autant plus incertaines qu'il n'est pas chimiquement affecté par l'existence abstraite que les Occidentaux lui reconnaissent¹¹.

11. Le durian n'a par exemple jamais intégré de *scatol* au niveau de sa formule moléculaire. Il faut noter toutefois que le dégoût occidental a récemment atteint très directement la matérialité du fruit, traduit chimiquement par un botaniste thaïlandais en quête de débouchés commerciaux qui a mis au point un cultivar sans odeur. Ce spécimen, qui, selon son inventeur, devrait permettre de mieux répondre au goût des Européens et des Américains, est ainsi censé réduire les antagonismes. Ce n'est bien entendu pas le cas, car les objections sont nombreuses, depuis

«Les Français ne peuvent pas aimer le durian»

Pour achever d'illustrer l'œuvre du durian-qui-partage-l'humanité-en-deux, revenons un peu plus en détail sur son intervention au sein d'un couple composé d'une Française d'origine cambodgienne vivant au Cambodge et de son mari, un Français sans aucune ascendance asiatique.

Bopha¹² est arrivée en France comme réfugiée en 1975, à l'âge de six ans, avec ses parents qui avaient perdu, dans leur fuite, leurs deux autres enfants. Comme souvent en situation migratoire, les premières années se sont traduites, de la part des aînés, par un puissant repli identitaire. Dans cette genèse de l'exil, caractérisée par la force des liens communautaires et la vitalité des souvenirs, l'alimentation a joué un rôle fédérateur (Barou 2010), fournissant aux individus des manifestations concrètes d'une appartenance qu'elle contribuait à maintenir en vie. Pour Bopha, le durian fait partie de ces « symboles à manger »¹³ dont la consommation était ritualisée et donnait un sens aux origines de la famille, mais surtout à l'histoire très dense qu'elle partageait avec ses parents.

Son frère, de presque dix ans son cadet et né en France, s'est d'ailleurs toujours tenu à distance du fruit, comme il s'est senti tenu à distance d'une expérience qu'il n'avait pas vécue et de laquelle il devait être préservé. Le mari de Bopha, Antoine, a pour sa part toujours refusé de manger du durian. Après avoir essayé sans beaucoup de conviction de me convaincre que cette attitude s'expliquait par l'odeur « horrible » qu'il « n'aimait pas », il me confia plus tard que sa répulsion était plus exactement liée au statut que sa femme et ses beaux-parents conféraient au fruit, en particulier au moment de leur rencontre : « Ils m'agaçaient avec leur durian, leur Cambodge ». C'est, en d'autres termes, la constitution du durian comme marqueur d'une histoire et d'une forme d'essence auxquelles il ne pouvait avoir accès, l'incarnation de ce qui envers et contre tout rendait sa femme différente, singulière et pour partie inaccessible, qui justifie l'antipathie d'Antoine pour le fruit. En utilisant cet aliment « que les Français ne peuvent pas aimer »¹⁴, Bopha représentait une part de son identité la plus profonde qu'elle mettait hors d'atteinte, attisant la curiosité et l'intérêt de son mari tout

ceux pour lesquels un durian sans odeur ne peut avoir de goût, en passant par ceux qui craignent que l'éventuel succès de ce durian ne nuise à la diversité de la production, jusqu'à tous ceux qui, de manière plus ou moins explicite, ont fait du partage du monde leur fonds de commerce.

12. Tous les prénoms ont été modifiés.

13. L'expression provient d'une autre informatrice pour laquelle, enfant, manger du durian « c'était comme manger le Cambodge », « manger un symbole ».

14. Bopha signifie de la sorte que cette affirmation est intégrée au savoir encyclopédique qu'elle et Antoine possèdent du fruit, qui ne pourrait autrement si bien fonctionner. De la même façon, je ne compte plus les fois où des Singapouriens, Malaisiens et Cambodgiens m'ont fait remarquer que « normalement les Occidentaux n'aiment pas le durian », montrant que cette qualité est désormais incorporée à la nature du fruit : il n'est jamais seulement question du « durian », mais du « durian-ce-fruit-que-les-Occidentaux-n'aiment-pas-et-ne-peuvent-pas-aimer », en d'autres termes du durian-qui-partage-l'humanité-en-deux.

en les inhibant. L'intervention du durian est ici déterminante, car c'est lui qui, au cœur de l'action, fonde et exprime l'injonction contradictoire, empêchant dans un même mouvement la réalisation et l'épanouissement de sentiments qu'il contribue pourtant à susciter. Mieux que n'importe quel discours, et surtout mieux que n'importe quel autre représentant, il agit, institue une tension, attise l'intérêt et, certainement, joue la séduction. Il fait ce qu'on lui a appris à faire, et le fait de façon d'autant plus efficace et convaincante qu'il a bénéficié d'un long apprentissage pour ce faire.

Le durian ne se contente pas ici d'évoquer, ni même de représenter, une identité. Il incarne de la façon la plus irréductible qui soit une cambodgénéité originelle, l'histoire d'une migration forcée, une expérience et un héritage aussi incontournables que difficiles à partager. Exclu de cette intimité, Antoine a choisi de réagir avec fierté, car refuser de manger du durian était une manière de s'approprier l'exclusion dont il se sentait victime. En opposant de la sorte son choix à la contrainte, il exprimait également, en creux, une forme de déni de culturalisme, un rejet de l'irréductibilité que lui imposait le fruit et que l'on pourrait expliquer par un universalisme idéologique assez français : refuser de manger du durian, c'était aussi refuser le partage qu'il imposait, ou présupposait.

Ainsi, ce n'est probablement pas par hasard si, alors je faisais part à Bopha de ma gêne face à l'attitude d'un groupe de Français d'origine cambodgienne engagés dans un processus assumé de communautarisation (Mariani 2013), elle renvoya mon « point de vue idéaliste de français » à celui de son mari. L'un comme l'autre, nous achoppons en effet sur l'idée même d'essence, cette singularité incompressible que Bopha et les membres de ce groupe revendiquaient pourtant comme un principe fondateur de leur être. Pour la jeune femme, arrimer un groupe ou une personne à des critères de naissance ne posait aucun problème. Il fallait bien après tout donner corps à « une identité que les Français n'ont pas ».

Épilogue

Après deux années d'enquête, je n'ai pas rencontré d'Occidentaux qui pouvaient soutenir longtemps qu'ils « détestaient le durian », car en dépit des apparences, ils n'avaient en général du fruit qu'une connaissance très sommaire, parfois nulle. Je n'en ai pas non plus interrogé beaucoup qui, vérification faite, pensaient sincèrement tout le mal qu'ils étaient pourtant capables d'en dire. « C'est sûr que le durian pue la mort... mais c'est une façon de parler », m'a un jour fait remarquer l'un d'eux avec malice. Pour le dire autrement, le durian pue sans vraiment puer. Il ne pue pas la mort en nature, mais il pue la mort en principe, ce qui ne fait, comme on l'a vu, pas de différence. Dire, c'est faire (Austin 1970), et si le durian divise l'humanité en deux, c'est donc, à bien y regarder, parce qu'il distingue ceux qui l'aiment de ceux qui, répugnés par l'odeur inextricablement mêlée et faite de ce qu'on en dit, ne le goûtent pas.

Longtemps, d'ailleurs, l'auteur de ces lignes a figuré dans cette partie-là de l'humanité, ne se risquant à forcer les apparences qu'avec timidité malgré un intérêt avéré pour les bizarreries gastronomiques, et en dépit d'une pratique professionnelle censée justifier une insatiable curiosité. Ce rapport de l'anthropologue à son sujet est très loin d'être anodin, car c'est au fond la volonté un peu prétentieuse de se singulariser parmi les étrangers, de s'extraire d'une certaine normalité en donnant de surcroît corps à un statut historiquement construit autour de l'idée d'exploration légitime de la diversité qui induisit, plus tard, la résolution de donner sa chance au durian. En manifestant de la sorte son intérêt pour une figure radicale d'altérité «culturelle», l'ethnologue (se) faisait la preuve d'une ouverture d'esprit conforme aux idéaux de sa discipline, qui, soit dit en passant, était pour partie responsable de la radicalisation du durian. C'est cette forme de narcissisme tautologique qui pourrait expliquer que les amoureux du durian aient, comme le suggère Jacques Dournes, le plus souvent «séjourné longtemps dans la région», non qu'ils aient passé des années à se familiariser avec le fruit, mais plutôt qu'ils se sont sentis à un moment autorisés à le faire et/ou ont trouvé dans cette démarche l'opportunité de réaliser et/ou de communiquer leur plus grande intimité culturelle avec l'Asie du Sud-Est.

En réalité, l'aversion sans nuance que suscite le durian s'amenuise si rapidement une fois ce cap franchi (le plus souvent au bout de quelques essais, comme l'avançaient les premiers explorateurs) que l'on se trouve idiot face à la suffisance et à la partialité dont on a longtemps fait preuve à son égard. Il suffit au fond d'une simple résolution, et l'on rejoint sans difficulté insurmontable (probablement plus facilement que pour les saumures de poisson) les rangs des «initiés», mesurant soudain l'étendue du chemin pourtant si brièvement parcouru, refaisant la distance intellectuellement notoire mais concrètement dérisoire qui, dans un effet de perspective trompeur, mène du paraître à l'être du durian, de l'idée que l'on s'en faisait à sa réalité. L'effort ainsi réalisé a quelque chose d'exaltant, il procure un surcroît d'émotion qui s'ajoute à l'effet de normalisation du fruit; et le durian passe de l'état de «pas tout à fait fruit» à l'état superlatif et non moins symbolique de «plus fruit que les autres», sans jamais avoir été vraiment normal.

L'exotisme est le fruit de l'imagination. Il permet aux uns d'éprouver le grand frisson et aux autres de se regarder. Malgré la surenchère de superlatifs, le durian n'est guère plus éloigné de nous qu'il ne l'était des explorateurs du XVII^e siècle. Son odeur est certes la marque d'une aspérité ou même d'une bizarrerie, mais elle ne devient seuil que pour ceux qui creusent le fossé imaginaire de l'altérité (Bensa 2006: 14) et ceux qui acceptent leur expertise.

Non seulement apprécier le durian ne nécessite qu'un apprentissage sommaire, mais il est manifeste que la plupart de ceux qui s'y abandonnent rejoignent sans tarder l'autre portion d'humanité. Comme le montrent toutes les sources historiques et ethnographiques que j'ai pu réunir, c'est en effet vers une large forme d'unanimité que le durian semble conduire ceux qui décident de lui accorder une chance. Contrairement au consensus négatif naturaliste dont il était

question ici, cette unanimité-là n'a rien d'uniforme. Elle ne se résume pas à une communion hédonique « culturelle », mais elle est le lieu d'une grande pluralité ontologique qui reste à découvrir.

Références

- AUSTIN J.L., 1970, *Quand dire, c'est faire*. Paris, Éditions du Seuil.
- BARLES S., 2005, *L'invention des déchets urbains*. Seyssel, Champ Vallon.
- BAROU J., 2010, « Alimentation et migration : une relation révélatrice », *Hommes et Migrations*, 1283 : 6-10.
- BENSA A., 2006, *La fin de l'exotisme. Essais d'anthropologie critique*. Toulouse, Anarchasis.
- BROWN M.J., 1997, Durio – A Bibliographic Review. New Dehli, International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI) for South Asia, consulté sur Internet (http://www.bioversityinternational.org/uploads/tx_news/Durio_654.pdf), le 23 septembre 2014.
- CHIVA M., 1993, « L'amateur de durian » : 90-96, in C. N'Diaye (dir.), *La gourmandise. Délices d'un péché*. Paris, Éditions Autrement.
- CLASSEN C., D. HOWES et A. SYNNOTT, 1994, *Aroma. The Cultural History of Smell*. Londres, New York, Routledge.
- CORBIN A., 2008, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social au XVIII^e et XIX^e siècles*. Paris, Éditions Flammarion.
- CORNER E.J.H., 1964, « La théorie du durian ou l'origine de l'arbre moderne (2^e partie) », *Adansonia*, 4, 1 : 156-184 (adaptation française par N. et F. Hallé).
- CRAWFURD J., 1820, *History of the Indian Archipelago*, consulté sur Internet (http://books.google.be/books?id=0wgOAAAAYAAJ&printsec=frontcover&dq=History+of+the+Indian+Archipelago&hl=fr&sa=X&ei=0KAQU6upKK724QT7ioGYBA&redir_esc=y#v=onepage&q=History%20of%20the%20Indian%20Archipelago&f=false), le 23 septembre 2014.
- DAMPIER W., 1699, *A New Voyage round the World*, consulté sur Internet (http://books.google.fr/books?id=adsNAAAAQAAJ&printsec=frontcover&hl=fr&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false), le 23 septembre 2014.
- DE FEYNES H., 1630, *Voyage fait par terre de Paris jusqu'à la Chine*, consulté sur Internet (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8607007m/>), le 23 septembre 2014.
- DE LINSCHOT J. H., 1638, *Histoire de la navigation orientale de Jean Hugues de Linschot Hollandois : Aux Indes orientales*, consulté sur Internet (http://books.google.be/books?id=7tREAAAACAAJ&pg=PAPP33&redir_esc=y#v=onepage&q=duryoen&f=false), le 23 septembre 2014.
- DESCOLA P., 2005, *Par-delà nature et culture*. Paris, Éditions Gallimard.
- DOURNES J., 1983, « Durian, l'épineux », *L'Ethnographie*, 79, 1 : 83-92.
- EKMAN P., 1994, « All Emotions Are Basic » : 15-19, in P. Ekman et R.J. Davidson (dir.), *The Nature of Emotion*. New York, Oxford University Press.
- HALLÉ F., 2005, *Plaidoyer pour l'arbre*. Arles, Actes Sud.

- INGOLD T., 2001, « From the Transmissions of Representations to the Education of Attention » : 113-153, in H. Whitehouse (dir.), *The Debated Mind. Evolutionary Psychology versus Ethnography*. Oxford, New York, Berg.
- KAUFMANN L., à paraître, « Quand avons-nous besoin de moralité ? », in M. Heinz et I. Rivoal, *Morale et cognition. Actes du colloque de Cerisy* (titre provisoire).
- KÖNIG C., 1803, « Observations on the Durion, *Durio zibethinus* of Linnæus », *The Transactions of the Linnean Society of London*, 7 : 266-273, consulté sur Internet (http://books.google.be/books?id=dzVFAAAACAAJ&printsec=frontcover&hl=fr&source=gs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false), le 23 septembre 2014.
- LATOUR B., 1992, *Aramis ou l'amour des techniques*. Paris, Éditions La Découverte.
- , 2005, *Laos Cambodge*. Paris, Hachette Éditions.
- , 2008, *Thaïlande*. Paris, Hachette Éditions.
- LÉVI-STRAUSS C., 1962, *Le totémisme aujourd'hui*. Paris, Presses universitaires de France.
- MARIANI L., 2013, « Phénotype, culture et migration. De l'altérité et de l'identité des Français d'origine cambodgienne à Phnom Penh », *Ethnologie française*, 43, 1 : 335-342.
- , à paraître, « Cadavre exquis. Comment le durian est-il devenu un enjeu moral ? », in M. Heinz et I. Rivoal, *Morale et cognition. Actes du colloque de Cerisy* (titre provisoire).
- MOUHOT H., 1868, *Voyage dans les royaumes de Siam, de Cambodge et de Laos*, consulté sur Internet (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1025086s/>), le 23 septembre 2014.
- NICHOLS S., 2007, « Un fragment de la généalogie des normes », *Terrain*, 48 : 48-88.
- NOË A., 2006, *Action in Perception*. Cambridge, Londres, The MIT Press.
- PYRARD DE LAVAL F., 1679, *Voyage de François Pyrard de Laval*, consulté sur Internet (http://books.google.fr/books?id=GCVOi1yXECIC&printsec=frontcover&hl=fr&source=gs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false), le 23 septembre 2014.
- ROZIN P., L. MILLMAN et C. NEMEROFF, 1986, « Operation of the Law of Sympathetic Magic in Disgust and other Domains », *Journal of Personality and Social Psychology*, 50, 4 : 703-712.
- RUMPF G.E., 1741, *Het Amboinsche Kruid-Boek*, consulté sur Internet (<http://www.botanicus.org/item/31753000819414>), le 23 septembre 2013.
- SAHADEVAN N., 1993, *Asian Pacific Panorama*, vol. 2 : *The Exotic Fruits of Malaysia*. Seremban, Sahadevan Publications.
- SPERBER D., 1996, *La contagion des idées*. Paris, Éditions Odile Jacob.
- , 2008, *Le symbolisme en général*. Paris, Hermann.
- VALENTIJN F., 1726, *Oud en Nieuw Oost-Indiën vervattende een naaukeurige en uitvoerige verhandeling van Nederlands mogentheyd in die gewesten...*, 3, consulté sur Internet (<https://archive.org/stream/oudennieuwoostin03vale#page/n3/mode/2up>), le 23 septembre 2014.
- VEEVERS-CARTER W., 1984, *Riches of the Rain Forest. An Introduction to the Trees and Fruits of the Indonesian and Malaysian Rain Forests*. Singapour, Oxford University Press.
- YOON WAH W., 2013, *Durians Are Not the Only Fruit. Notes from the Tropics*. Singapour, Epigram books.

RÉSUMÉ – ABSTRACT – RESUMEN*L'exotisme et le fruit de l'imagination : le-durian-qui-partage-l'humanité-en-deux*

Il est ici question du durian, un fruit particulièrement prisé en Asie du Sud-Est mais dont l'odeur fait l'objet de descriptions pour le moins univoques de la part des Occidentaux (odeur de cadavre, odeur de putréfaction, etc.). Comme l'observe l'anthropologue Jacques Dournes, c'est un fait bien établi que le durian «partage l'humanité en deux». Plutôt que d'expliquer cette différence, comme il est d'usage, par l'existence d'un «long apprentissage culturel», je m'attache à replacer dans cet article le-durian-qui-partage-l'humanité-en-deux dans le jeu beaucoup plus complexe de rapports tout à la fois culturels, sociaux, cognitifs et historiques qui le font advenir.

Mots clés : Mariani, Durian, ontologie naturaliste, expérience sensorielle, olfaction, altérité, Asie

Exotism and Fruit of Imagination : The-Durian-that-Divides-Humanity-into-Two

This article deals with the durian, a fruit which is particularly popular throughout South-East Asia but whose smell is unequivocally compared by Westerners to this of corpses, putrefaction and so on. As the anthropologist Jacques Dournes observes, it is well established that the durian divides humanity into two. Instead of explaining this opposition through the existence of a «long cultural learning», I replace the-durian-that-divides-humanity-into-two at the core of a complex cultural, historical, social and cognitive set of relationships which makes it happen.

Keywords : Mariani, Durian, Naturalist Ontology, Sensory Experience, Olfaction, Alterity, Asia

El exotismo y el fruto de la imaginación : el-durión-que-divide-la-humanidad-en-dos

Lo que aquí nos ocupa es el durión, una fruta particularmente apreciada en Asia sudoriental, cuyo aroma ha sido objeto de descripciones por lo menos univocas de la parte de los occidentales (olor a cadáver, olor de putrefacción, etc.). Como lo observa el antropólogo Jacques Dournes, es un hecho bien establecido que el durión «divide la humanidad en dos». Más que explicar esta diferencia, como normalmente se hace, debido a la existencia de un «largo aprendizaje cultural», yo me dedico a situar en este artículo el-durión-que-divide-la-humanidad-en-dos, en un juego mucho más complejo de relaciones tanto culturales, sociales, cognitivas e históricas que provocan que advenga.

Palabras clave : Mariani, Durión, ontología naturalista, experiencia sensorial, olfato, alteridad, Asia

Léo Mariani

Laboratoire d'anthropologie sociale et culturelle

F.R.S.-FNRS/Université de Liège

7, boulevard du Rectorat, B. 31

4000 Liège

Belgique

leo.mariani@ulg.ac.be