

# DES ILLUSIONS À PLEIN NEZ

LE CONTEXTE JOUE UN RÔLE CAPITAL DANS LA RECONNAISSANCE DES ODEURS.

## FROMAGE OU PIED ?

### > MATÉRIEL

Des mouillettes, (petites bandes de papier sur lesquelles on teste les parfums), du fromage de type gruyère ou cantal, du spray fixant pour cheveux, du jus de citron, et un cobaye (qui aime le fromage).

### > EXPÉRIENCE

Frottez deux mouillettes sur le fromage, vaporisez du spray sur la troisième et versez quelques gouttes de jus de citron sur la quatrième. Tout ça à l'abri du regard du copain ou de la copine sur qui vous allez faire l'expérience. Apportez-lui les mouillettes.

Et faites lui d'abord sentir l'une des deux parfumées au fromage en la lui présentant comme enrichie d'une odeur alimentaire.

Demandez-lui si pour lui cette odeur est agréable. A priori, il répondra « oui ». Faites de même avec celle au citron puis avec celle au spray, en annonçant la première comme odeur alimentaire et la deuxième comme une odeur cosmétique. Puis, passez à la deuxième mouillette parfumée au fromage, mais présentez-la comme « odeur corporelle ». Même question. Réponse : « Biiiiirk, quelle infection, ça pue les pieds !!! »



### > EXPLICATION

Nous apprécions les odeurs en fonction de ce à quoi nous les associons, des souvenirs qu'elles font ressurgir... Or, une même odeur peut évoquer plusieurs choses, comme le fromage ou des pieds mal lavés. Mais dans la vie de tous les jours, les odeurs sont rarement sorties de leur contexte, notamment parce qu'on voit d'où elles proviennent. On en a au moins des indices. Si vous ouvrez le frigo et qu'il s'en échappe une forte odeur, il y a peu de chances que ce soit des pieds qui l'exhalent. Dans cette expérience, le cobaye reçoit une odeur sans contexte. En lui racontant qu'il va sentir une odeur corporelle, vous orientez l'évocation. Attention, il faut réaliser cette expérience avant et non après un repas. Sinon, vous prenez le risque que la première mouillette au fromage soit étiquetée « désagréable ». En effet, notre appréciation des odeurs dépend aussi de l'état dans lequel nous nous trouvons. Une odeur de pain chaud ou de fromage peut être perçue comme une bonne odeur quand on a faim, mais devenir écœurante lorsqu'on est repu.

