



CLASSIQUES
GARNIER

DUCHÉ (Véronique), « Présentation. Les chemins de l'acide », *in* DUCHÉ (Véronique) (dir.), *L'Acide dans la littérature*, p. 7-12

DOI : [10.15122/isbn.978-2-8124-3296-5.p.0007](https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-8124-3296-5.p.0007)

La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.

© 2015. Classiques Garnier, Paris.
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.
Tous droits réservés pour tous les pays.

PRÉSENTATION

Les chemins de l'acide

Après le salé, le sucré et l'amer, c'est au tour de l'acide, la quatrième des saveurs primaires, d'être examiné dans ce volume, en clôture d'une série consacrée au « goût de la langue¹ ».

Nous savons que la reconnaissance de la saveur acide se fait grâce à des récepteurs sensibles à la présence des ions H⁺. Mais comment définir ce goût ? S'il picote la langue et semble réveiller les papilles, il n'est pas obligatoirement désagréable, comme l'atteste le succès des bonbons acidulés. Nous avons perdu aujourd'hui ces boissons rafraîchissantes que sont l'oxycrat, l'oxysacre ou l'oxymel, boissons sucrées à base de vinaigre et de miel appréciées durant le Moyen Âge, mais la saveur acide nous est familière grâce au citron et aux agrumes (acide citrique), au vinaigre (acide acétique), ou encore aux comprimés que nous avalons pour nous maintenir en forme, qu'il s'agisse de vitamine C (acide ascorbique), ou d'aspirine (acide acétylsalicylique).

Le piquant semble donc caractériser l'acide, si l'on se réfère à l'origine étymologique de ce terme : *acide* vient du latin *acidus* « aigre ; désagréable² », lui-même formé sur *acus* « aiguille ». Les étymons grecs *akis* « pointe, épine » et *oksus* « pointu, piquant, tranchant³ », qui portent la racine indo-européenne *ak-*, confortent cette orientation : l'acide est cousin de l'aigu⁴. On ne le confondra pas avec le médiéval *accide*, du latin *acedia*, mot qui désigne la paresse, l'indolence spirituelle et qui figurait sur la liste des péchés capitaux !

Le mot *acide* est toutefois d'emploi récent (sa première attestation semble dater du XVI^e siècle : 1545), et son enregistrement en

1 Le goût de la langue. *Du Sel, Du Sucre, De l'amer*, Biarritz, Atlantica (2005, 2007, 2009). On notera qu'à ces quatre saveurs reconnues par le palais occidental s'ajoute l'umami, correspondant au goût du glutamate.

2 Voir FEW XXIV, 107b : *acidus*.

3 Voir FEW VII, 452a : *oxyx*.

4 Ainsi que cousin de l'oxyde, mot formé au début du XIX^e siècle.

lexicographie ne se fera qu'au début du XVII^e siècle. Les dictionnaires du XVI^e siècle n'y feront référence que par l'étymologie comme dans le *Dictionnaire françois latin* de Robert Estienne (1539), où l'on relève sous l'entrée *Aigre* son étymon latin : « *Tirant sur l'aigre, Acidus* », lequel *acidus* aura sa propre entrée dans le *Dictionarium latinogallicum* (1570) du même Estienne. Le *Dictionarie of the French and English Tongues* de Randle Cotgrave (1611) semble bien être le premier à entrer *acide*¹ dans sa nomenclature :

Acide : com. *Sower, eager, tart, sharpe.*

Acidité : *Eagrenesse, sharpenesse, sourenesse, tartnesse.*

Il faudra toutefois attendre la première édition du *Dictionnaire de l'Académie Française* (1694) pour voir défini en français le mot *acide* :

ACIDE. adj. de tout genre. Aigre, qui est picquant sur la langue. *Suc acide. l'oseille, le verjus est acide.*

Il est quelquefois substantif. *Les acides gastent l'estomac; les acides sont dissolvants.*

Acidité. s. f. Qualité de ce qui est acide. *L'Acidité de l'oseille, du verjus.*

Selon le *Trésor de la Langue Française*, c'est Guillaume Guérout, le traducteur de l'*Historia stirpium* de Leonhart Fuchs, qui le premier l'employa dans son *Histoire des plantes*, publiée en 1545. Il écrivait ainsi au sujet de la prune :

Peu souvent se trouve ce fruit rude, acide ou mal plaisant au goust, pourveu qu'il soit venu à parfaite maturité : mais au paravant qu'il soit bien meur, il ne s'en trouve guerres qui ne soit rude acide et esgassant [agaçant] et s'en trouve bien d'amer parquoy de ce fruit le corps reçoit bien peu de nourrissement².

Un demi-siècle plus tard, Julien Le Paulmier utilise le terme *acide* dans son *Traité du vin et du sidre* (1589) pour qualifier des vins « acides ou verds³ », ainsi que les mots *aspre, rude, austere* et *acerbe*.

1 Selon M. Paquant, le dictionnaire de Cotgrave a une nomenclature différente de tous les dictionnaires de l'époque, enregistrant des mots tirés d'un panel d'auteurs du XVI^e siècle assez remarquable.

2 *L'histoire des plantes, mis en commentaires par Leonart Fuschs medecin tresrenommé et nouvellement traduit de latin en françois, avec vraye observation de l'Auteur [...]*, Lyon, Guillaume Rouille, 1558, p. 283

3 Dans son *Dictionnaire de la langue du vin* (CNRS Éditions, 2007), Martine Coutier souligne la valeur dépréciative du terme à l'entrée « Acide ».

Pour désigner le goût acide, son contemporain Maurice de la Porte dans son livre des *Épithètes*¹ recourt aux adjectifs *corrosif* (vin corrosif), *mordant* (vinaigre mordant), *poignant* (vinaigre poignant) ou encore *piquant* (verjus piquant), *saupiqueux* (verjus saupiqueux) ou *aigre* (verjus aigre). En effet, l'acide a été longtemps confondu avec l'aigre, du latin *acer*². Le mot *acide* entre ainsi dans un système rassemblant les termes *aigre*, *acide* et *acerbe*. En témoigne cet article d'Émile Littré dans son célèbre *Dictionnaire* :

AIGRE, ACIDE, ACERBE. Au propre, ces trois mots désignent une impression particulière du goût. Ils se distinguent nettement ; et, comme dit M. Lafaye, ce qui est aigre n'est plus doux, ce qui est acide n'est pas doux, ce qui est acerbe n'est pas encore doux. Aigre indique une saveur qui provient de quelque altération : du lait aigre ; du vin aigre ; aussi est-elle toujours désagréable. Acide indique une saveur franche, spontanée : la groseille est un fruit acide. Acerbe indique la saveur qui appartient aux fruits non mûrs : la nèfle sur laquelle la gelée n'a pas passé est acerbe. Au moral acide n'est pas employé ; il ne reste que aigre et acerbe. La distinction qui existait au physique continue : des paroles aigres sont dictées par le ressentiment, la mauvaise humeur ; des paroles acerbes le sont par l'âpreté naturelle de la personne qui parle. Des paroles aigres sont plus piquantes ; des paroles acerbes sont plus âpres et plus dures³.

Furetière déjà faisait la distinction entre *aigre* et *acide* dans son *Dictionnaire*, lorsqu'il définissait le mot dans son emploi substantif :

ACIDE, s. m., terme de Chymie est un sel picquant, un feu potentiel et dissolvant qui est en tous les mixtes et qui leur a donné l'être. Il est en ce sens opposé à l'alkali : sur ces deux principes les Philosophes modernes ont fondé une nouvelle explication de toutes les causes physiques.

Le vitriol est le plus grand des *acides*, ensuite le sel marin, et puis le salpêtre, le soufre, le vinaigre, et enfin l'alun. Tous les *acides* ont pour source les rayons de soleil incorporés avec l'alkali. Cet *acide* diffère de ce qu'on appelle au propre *aigre*, parce que l'*acide* des Philosophes se dit de tout ce qui est corrosif, et qui pénètre, dissout, ou corrompt la substance des choses. Les liqueurs *acides* rougissent la teinture de tournesol⁴.

1 *Les Épithètes de M. De la Porte*, Paris, Gabriel Buon, 1571.

2 Latin tardif *acrus*. Voir FEW XXIV, 94a : *acer*.

3 É. Littré, *Dictionnaire de la langue française*, Tome 1, Paris, Hachette, 1873-4, p. 87.

4 A. Furetière, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots français tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, Volume 1, La Haye, A. et R. Leers, 1690, f. C3 v^o.

Pour désigner ce « composé hydrogéné de saveur âcre, qui a une action corrosive et dissolvante et qui forme les sels en se combinant avec les bases¹ », on recourait aux locutions formées à l'aide du mot *esprit* (*acidum sive spiritum*). Ainsi de l'*esprit de sel* (acide chlorhydrique), de l'*esprit de soufre* (vitriol) ou de l'*esprit de nitre* (eau forte). L'*acidum salis* était surtout réputé pour son usage alchimique et était utilisé dans le cadre de la quête de la pierre philosophale.

Enfin dans un autre contexte, l'« acide » fait référence à une substance de synthèse fabriquée à partir de l'acide lysergique (LSD), caractérisée par une puissante action hallucinogène et fort populaire parmi la génération beatnik². Quant à l'« acid(e) house », il s'agit d'une musique électronique née dans les années 80 et surnommée « musique de l'acide³ ».

Les dérivés du mot *acide* sont assez nombreux, mais pour la plupart cantonnés dans le domaine scientifique et technique (*acidage*, *acidification*, *acidimètre*, *désacidifier* etc.).

Les définitions modernes de l'adjectif *acide* nous engagent sur une double voie, hésitant entre le bon et le mauvais, l'« agréable ou désagréable au goût⁴ », le péjoratif et le mélioratif. Une première définition du TLF par exemple décrit « [la] saveur aigre, piquante et plus ou moins désagréable, comme les fruits encore verts, le citron, l'oseille, le vinaigre, le verjus ». Mais aussitôt est souligné l'usage figuré péjoratif du terme : « Aigre et désagréable. » *Acide* peut toutefois évoquer une sensation nouvelle, inattendue : « piquant, plein de fraîcheur⁵ » et décrire une couleur « vive, éclatante et un peu dure⁶ ».

1 TLF (consultation en ligne, atilf.atilf.fr, 21/01/2015).

2 Dans les années 1960, l'usage du LSD était associé au mouvement hippie qui recherchait dans sa consommation une symbiose mystique avec l'environnement. Le roman de Tom Wolfe, *The Electric Kool-Aid Acid Test*, (Londres, Picador, 2008 [Farrar, Straus and Giroux, 1968]) par exemple illustre parfaitement cette période.

3 Peter Shapiro, *Modulations : A History of Electronic Music*, New York, Caipirinha Productions Inc., 2000, p. 70.

4 « ... jusqu'ici il ne s'est encore présenté aucune circonstance où quelque saveur ait dû être appréciée avec une exactitude rigoureuse, on a été forcé de s'en tenir à un petit nombre d'expressions générales, telles que *doux*, *sucré*, *acide*, *acérbe*, et autres pareilles, qui s'expriment, en dernière analyse, par les deux suivantes : *agréable* ou *désagréable* au goût », J.-A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1825, p. 41.

5 Voir FEW XXIV, 107b : *acidus*. (Larousse 1948)

6 Larousse (consultation en ligne, larousse.fr, 21/01/2015).

Destiné à noter des impressions sensorielles, le mot *acide* est *également* utilisé « [pour qualifier des paroles, un écrit, une humeur, etc.] ». Il qualifie alors un comportement « piquant, voire excitant, mais non sans produire quelque agacement ». Il en est de même dans le domaine de la critique musicale, où le mot *acide* qualifie une composition « où dominant, de façon quelque peu agaçante, les notes très aiguës ». Enfin le terme peut également s'employer dans le domaine intellectuel, pour marquer « le caractère corrosif, mordant, désagréable » de la pensée, ou son ironie. Le TLF à son tour revient sur l'opposition entre *aigre* et *acide* : « une humeur *aigre* renvoie plutôt à l'agent, des propos *acides* renvoient plutôt à la personne visée ».

Forts de ce panorama lexicologique, nous pouvons nous demander quelle part revient au goût acide dans la littérature. Comment cette saveur est-elle explorée, non pas en bouche mais dans les textes ? Quelle dimension de l'acide, laudative ou péjorative, prédomine à l'écrit ? Son potentiel dangereux est-il exploité ? Quelles ramifications sémantiques sont explorées ?

Les articles qui suivent apportent chacun des réponses à ces questions, le volume étant organisé de façon chronologique afin de mieux repérer l'évolution du goût acide. Bérengère Avril-Chapuis donne tout d'abord le ton et montre que l'acide peut être compris comme une catégorie esthétique à part entière, dans le domaine littéraire comme dans le domaine visuel.

L'œuvre de Brillat-Savarin, la fameuse *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, est ensuite passée au crible de l'étude de Jean-Gérard Lapacherie. Si Brillat-Savarin avertit ses lecteurs du « danger de l'acide », il élabore également tout un lexique apte à décrire la gustation, dans un discours mi-sérieux, mi-ironique. Stéphen Urani pour sa part s'attache à dégager les « effet vitriol » et « effet citron » de l'acide : sur la base de quatre formules générales – concision, moralité, anti-émotivité, ravissement –, il évalue les textes de Barbey d'Aurévilly et de Baudelaire.

La contribution suivante est centrée quant à elle sur Saint-John Perse. May Chehab montre que l'acide revêt une valeur éminemment positive dans l'œuvre du poète et contribue puissamment au renouvellement poétique. Marie-Lise Allard centre son étude sur *La domination*, un

roman d'Anna de Noailles, et suit de près son « anti-héros ». Thanh-Vân Ton-That parcourt ensuite toute la palette des saveurs chez Proust, du sucré à l'acide en passant par l'aigre-doux. L'analyse des métonymies et métaphores de la plume proustienne trempée dans du vinaigre lui permet de mettre au jour les « mots d'estomac » dans la *Recherche*.

La dernière partie de l'ouvrage est dévolue aux auteurs contemporains. Dominique Denès identifie l'acide chez Amélie Nothomb, Jean-Philippe Toussaint, Pascal Quignard, Marguerite Duras ou Annie Ernaux, et met ainsi en évidence un sous-registre littéraire. Sébastien Bonnemason-Richard revient sur l'étude de *Faire l'amour*, le roman de Jean-Philippe Toussaint, et montre comment la présence de l'acide permet de réinterpréter les questions d'ordre existentiel qui hantent l'écrivain. Tess Do pour sa part nous invite à une lecture dégustative des *Trois Parques* de Linda Lê, renouant ainsi avec la dimension gastronomique et sensorielle de l'acide.

L'acide enfin est évoqué dans son usage technique et scientifique grâce à Frédérique Marty-Badiola, qui étudie le *Traité des manières de graver en taille douce sur l'airain par le moyen des eaux fortes et des vernis durs et mols* d'Abraham Bosse, publié en 1645. Texte et image sont analysés dans leur rapport à l'acide.

Il revient alors à Pierre Laszlo de clore ce volume en nouant un dialogue entre chimistes et écrivains. Menant l'enquête sur un double front – scientifique et littéraire –, il explore l'acidité dans toute son amplitude, de la saveur au concept, de l'impression à l'expression, de la plume à l'estomac. L'histoire de la notion d'acidité est parcourue, révélant comment erreurs et approximations ont malgré tout contribué à construire une connaissance fiable de l'acide. Tout comme les savants se sont succédé, apportant chacun sa pierre à l'édifice acide, les écrivains se suivent et explorent les saveurs, comme le montrent les belles lectures de Pierre Laszlo sur des pages de Pétrarque ou de Colette.

Véronique DUCHÉ-GAVET
Université de Melbourne