lui, les états donnent 1 million 600,000 francs. Devenu homme d'importance et déjà riche, il revient à Paris, loue un bel appartement, achète des meubles de luxe, des chevaux, un équipage, comme un fermier général, fréquente les grands salons, et, pour y faire figure de gentilhomme, prend des leçons d'un maître de danse. Il fit alors la connaissance de Fouquet et lui rendit quelques services. Cependant il conservait toujours des relations avec le prince de Conti; et, comme ce prince fatiguait sans cesse la cour par de nouvelles demandes, le cardinal soupçonna quelque intrigue de la part de Gourville et se décida à le faire arrêter. Le gouverneur de la Bastille fut chargé d'exécuter l'ordre : il trouva Gourville répétant une courante avec son maître à danser, le fit monter dans son carrosse, lui donna une chambre fort commode, et, pendant les six mois que dura la prison, le traita en prisonnier d'importance. » Rendu à la liberté, il s'empressa d'aller voir le cardinal; « *il le remercia de lui avoir donné le temps et les moyens de se guérir de la maladie de l'intrigue, qui pouvait être regardée comme incurable chez lui.* Mazarin sourit, promit de l'employer, et l'engagea à entrer dans les affaires de finances, où il était facile de faire fortune. »

Protégé par Fouquet, il fut nommé receveur général des tailles de la Guyenne, où il apprit les différentes manières de dilapider les fonds de l'Etat et de s'enrichir rapidement; mais, lorsque Fouquet fut disgracié, il fut poursuivi lui-même et condamné à mort par contumace. Alors il forma le dessein de s'établir à Bruxelles; il loua une jolie maison de cette ville et la garnit de meubles élégants venus de Paris. Ce fut le rendez-vous ordinaire de la noblesse belge, du gouverneur, etc. Il fit plusieurs fois le voyage de La Haye. Là, le prince d'Orange le prit en amitié, l'admit à son jeu, et dîna chez lui avec les ambassadeurs d'Espagne, de Portugal et... de France. Il lui demanda même conseil dans certaines négociations et l'emmena à Breda. Jamais homme condamné pour *vols* ne jouit d'une pareille considération à l'étranger. Tout le monde subissait le charme de ce personnage exceptionnel, qui fut l'amant de Ninon. On sait que les sots avaient peu de chance auprès de la belle et spirituelle Mlle de Lenclos. Gourville, toujours condamné par contumace, ne laissa pas de traiter, au nom de la cour de France, avec le duc de Zell et l'évêque d'Osnabruck, son frère, qu'il avait connus. Et c'est le prince de Condé qui donna au roi ce singulier agent. « Ainsi, dit Gourville dans ses *Mémoires*, mon procès était fait et parfait, et je me trouvais plénipotentiaire du roi en Allemagne. » Il alla rendre visite à Christine de Suède, alors à Hambourg, et tous les soirs il était admis dans son cercle intime. Il crut alors pouvoir demander ses lettres d'abolition (sa grâce), puis, se fiant à son étoile, il se rend à Chantilly et descend chez le prince de Condé, qui le reçoit à bras ouverts et lui ménage une entrevue avec Colbert. Le ministre exige une restitution de 800,000 livres, puis réduit sa prétention à 600,000, et accorde trois jours de réflexions; notre concussionnaire refuse net, et reçoit l'ordre de sortir du royaume. Il se dirige vers la frontière, et, chemin faisant, il rencontre le duc de Hanovre, qui venait à la cour pour épouser une des filles de la princesse palatine. Comme il avait été chargé, dans le temps, par ce prince, de faire les premières ouvertures du mariage, il saisit la balle au bond, et demande la permission de revenir, l'obtient, et le voilà de nouveau chez son ami le prince de Condé, fort obéré, et dont il rétablit les affaires comme il avait fait pour la maison de La Rochefoucauld. Le prince, qui avait besoin de l'envoyer en Espagne, songe à obtenir pour lui une mission du roi, mais pour cela la réhabilitation était nécessaire. Colbert réduit ses prétentions de remboursement à 300,000 livres, Gourville en offre 200,000. On tient bon des deux côtés, et notre personnage part pour l'Espagne sans caractère officiel, mais, toutefois, muni des instructions secrètes de de Lionne. Ce condamné non gracié et toujours flétri, par conséquent, est presque un ambassadeur. Il arrive à Madrid, suivi d'excellents cuisiniers, et, grâce à sa table et à ses façons engageantes, le succès dépasse son espérance. On le fête, on le choie, on l'admire; il négocie à la fois pour le prince de Condé et pour la cour de France, et travaille à faire appeler au trône d'Espagne un des fils de Louis XIV. A son retour, il donna aux ministres des renseignements précieux que, sans lui, on n'aurait probablement jamais eus. On ne lui réclame plus aucune somme; il obtient ses lettres d'abolition, que le parlement enregistre sans difficulté. A Chantilly, le prince de Condé le présente au roi, qui l'accueille le mieux du monde (avril 1671). Gourville, dès lors, ne rencontra plus d'obstacles sur sa route, et continua de rendre des services au prince de Condé, au duc de Bourbon et au roi.

Saint-Simon raconte qu'il avait épousé secrètement l'une des sœurs du duc de La Rochefoucauld, son premier protecteur; que c'était là un fait parfaitement connu de chacun à l'hôtel de La Rochefoucauld, où les trois sœurs du duc, restées filles, logeaient ensemble dans un corps de logis séparé, tandis que Gourville demeurait à l'hôtel de Condé « Mais, à les voir, dit encore Saint-Simon personne ne s'en seroit jamais douté. Toujours Gourville, à l'égard de tous les La Rochefoucauld, voire de celle qu'il avoit épousée, gardoit en public une attitude de déférence et de respect qui prouvoit qu'il ne se méconnoissoit pas, et qu'il se rappeloit parfaitement qu'il avoit été *à eux* dans sa jeunesse. »

On avait souvent engagé Gourville à écrire ses *Mémoires*, et il s'y était toujours refusé; enfin, vers le milieu du mois de juin 1702, à l'âge de soixante-dix-huit ans, il se décida à les dicter, et il les termina en quatre mois et demi, sans avoir recours à personne, et sans autre aide que ses souvenirs. Ces *Mémoires* offrent un réel intérêt. L'auteur y parle avec une égale indifférence de ce qu'il a fait de mal et de ce qui est à sa louange. Il montre une grande impartialité d'appréciation à l'endroit de ses amis et de ses ennemis; son style est simple, naturel et coulant. Gourville ne s'occupe que des événements auxquels il a été mêlé. Il fait naïvement, de bonne foi, son éloge, narre ses aventures, livre le secret de maintes intrigues politiques, débite des anecdotes piquantes, trace des portraits, etc. Les *Mémoires de Gourville* furent livrés à la publicité en 1724 (Paris, 2 vol. in-12), par l'abbé Foucher, parent de l'auteur. Il y a, dans cette édition, des transpositions et des retouches, des *rectifications* qui, en réalité, sont des erreurs. Cependant elle fut très-recherchée en dépit de toutes ses défectuosités. Elle était à peu près épuisée, quand il en parut une nouvelle (Paris, 1782, 2 vol. in-12, chez Le Clerc et Barrois). Celle-ci est de beaucoup préférable, car le texte en a été rectifié soigneusement d'après le manuscrit de l'auteur.

GOURZE (la), montagne de la Suisse, dans le canton de Vaud, à 8 kilom. de Lausanne. Du sommet, qui atteint 928 mèt., on découvre une vue admirable sur le pays de Vaud, le lac de Genève, le Jura et les Alpes. Cette montagne porte les ruines d'une tour, bâtie, d'après quelques écrivains, par la reine Berthe, d'après d'autres au xe siècle.

GOUSLI s. m. (gou-sli). Sorte de harpe horizontale en usage chez les Russes.

GOUSOL s. m. (gou-zol). Moll. Petite coquille du genre mitre.

GOUSSAULT, écrivain français du XVIIe siècle. Il entra dans les ordres, fut pendant quelque temps conseiller au parlement, puis composa divers ouvrages de morale, où l'érudition sacrée se mêle assez agréablement, dit Barbier, à l'érudition profane. Ses principaux ouvrages sont : *Raisonnements chrétiens sur ce qui s'est passé dans le commencement du monde* (Paris, 1679); *Réflexions sur les défauts ordinaires des hommes et sur leurs bonnes qualités* (Paris, 1692, in-12); le *Portrait d'un honnête homme* (Paris, 1693); *Portrait d'une honnête femme* (1694); *Conseils d'un père à ses enfants* (1695.)

GOUSSAUT s. m. (gou-sô). Manége. Cheval court de reins, et dont l'encolure et la conformation annoncent la vigueur. ‖ On dit aussi GOUSSANT.

— Véner. Chien lourd et trapu.

— Fauconn. Oiseau de vol, dont le corps est trop lourd et trop ramassé.

GOUSSE s. f. (gou-se — Origine inconnue. Peut-être du celtique : gaëlique *guiseid*, petite poche; irlandais *guisead*; cymrique *cwysed*). Bot. Cosse, enveloppe des graines, des semences d'une plante légumineuse : GOUSSES *de fèves, de pois, de haricots.* GOUSSES *d'acacia.*

— *Gousse d'ail, d'échalote,* Tête d'ail, d'échalotte.

— Archit. Nom donné à des ornements particuliers au chapiteau ionique, qui ressemblent à des gousses de fèves.

— Mar. Petite embarcation pointue à l'avant et à l'arrière, dont on se sert dans le golfe de Gênes.

— Pêche. *Gousses de plomb,* Morceaux de plomb qui servent à maintenir les filets au fond de l'eau.

— **Encycl.** Bot. La *gousse* consiste en une feuille carpellaire à deux valves, ordinairement membraneuses, appliquées l'une contre l'autre et soudées par leurs bords dans toute leur étendue; à l'intérieur, on trouve des graines insérées d'un seul côté, mais alternativement sur chaque valve, ce qui distingue ce fruit de la silique. La *gousse*, appelée aussi *légume*, caractérise essentiellement la famille des légumineuses ou papilionacées. Elle est généralement à une seule loge; néanmoins, dans les astragales, la saillie rentrante de l'une des sutures y simule deux loges. Quelquefois aussi elle est traversée par de petites cloisons ou diaphragmes qui séparent chaque graine. Sa forme varie beaucoup; elle peut être cylindrique, ovale, arrondie, linéaire, gonflée, contournée, etc.

GOUSSET s. m. (gou-sè — Ce mot est sans doute un diminutif de *gousse*, le creux de l'aisselle, où le gousset-poche était primitivement placé, ayant été comparé à une gousse. Cependant quelques-uns rapportent directement *gousset*, en ce dernier sens, au gaëlique *guiseid*, petite poche, gousset; cymrique *cwysed*. On ne sait donc pas exactement si le sens de creux de l'aisselle a précédé celui de poche). Creux de l'aisselle; mauvaise odeur qui s'en exhale : *Sentir le* GOUSSET. *Madame la princesse était un peu bossue, et avec cela un* GOUSSET *fin qui se faisoit suivre à la piste.* (Saint-Sim.)

— Petite pièce de toile placée à la manche d'une chemise, à l'endroit de l'aisselle.

— Petite poche qui est en dedans de la ceinture d'une culotte, d'un pantalon; poche du gilet, où beaucoup de personnes mettent leur argent : *Je me vis en peu de temps le* GOUSSET *bien garni.* (Lesage.) *Les araignées filent tranquillement leurs toiles dans mes* GOUSSETS. (Ad. Paul.)

— Petit siége intérieur adhérent à la portière d'une voiture.

— Sorte de petite console de bois servant de support à une tablette.

— Blas. Pièce en forme de pupitre tirée de l'angle dextre ou senestre du chef, descendant diagonalement sur le point du milieu de l'écu, et tombant perpendiculairement sur la base. Cette pièce, rare dans le blason, était autrefois, dit-on, une flétrissure.

— Armurer. Pièce de mailles que, dans certaines armures des premiers temps, on fixait aux endroits correspondant aux articulations, pour en compléter la défense. Plus tard, quand on remplaça les goussets de mailles par des plaques de fer ou d'acier, on donna, par analogie, le même nom à ces plaques.

— Mar. Ouverture pratiquée dans la voûte d'un vaisseau pour laisser passer la tête du gouvernail. ‖ Morceau de bois muni de deux tourillons, qui entrent dans les barrotins, au deuxième pont d'un vaisseau.

GOUSSET (Jacques), en latin **Gussetius**, hébraïsant et pasteur protestant français, né à Blois en 1635, mort à Groningue en 1704. Il fit ses études à Saumur, sous la direction de deux maîtres illustres, Le Fèvre et Cappel, qui lui donnèrent une connaissance approfondie des langues anciennes, surtout de l'hébreu. Chassé de France par la révocation de l'édit de Nantes, il se réfugia d'abord en Angleterre, et ensuite en Hollande, où il fut nommé ministre de l'église wallonne de Dordrecht, en 1692. Quelques années après, il fut appelé à occuper une chaire de grec et de théologie à Groningue. On a de lui : *De viva deque mortua fide doctrina Jacobi apostoli evoluta. Adjuncta est dissertatio ostendens Cartesianum mundi systema non esse, ut quidam existimant, periculosum,* etc. (Amsterdam, 1696, in-8°); *Vesperæ Groningonæ, seu amica de rebus sacris colloquia, ubi varia. SS. scripturæ loca selecta difficilia, ac magni momenti, accurate tractantur atque egregie explicantur* (Amsterdam, 1698, in-12); *Commentarii linguæ hebraicæ* (Amsterdam, 1702, in-fol.), ouvrage très-savant, mais malheureusement systématique. Son système est apprécié comme il suit par les auteurs de la *France protestante* : « Pour lui, la langue hébraïque était un soleil brillant de sa propre lumière, et il appuyait cette opinion en disant qu'il serait étrange que Dieu eût exigé qu'on apprît dix langues étrangères pour comprendre sa parole. Il ne voulut donc recourir ni aux langues sœurs de l'hébreu, ni aux anciennes versions, ni aux commentaires des rabbins, ni, en un mot, à aucun des moyens auxiliaires dont son maître Cappel avait su faire si bon usage. » Citons encore : *Disputationes in Epistolam Pauli ad Hebræos* (Amsterdam, 1712, in-fol.); *Jesu Christi Evangeliique veritas salutifera* (Amsterdam, 1712, in-fol.), etc., etc.

GOUSSET (Thomas-Marie-Joseph), cardinal français, né à Montigny-les-Cherlieu (Haute-Saône) en 1702, mort à Reims en 1866. Issu d'une famille de la plus humble condition, il fut employé aux travaux de la campagne jusqu'à l'âge de dix-sept ans. En 1809 il commença ses études et fit des progrès si rapides que, trois ans plus tard, il était reçu bachelier. Poussé par ses goûts vers la carrière ecclésiastique, Gousset entra alors au grand séminaire de Besançon, fut ordonné prêtre en 1817 et, après un court vicariat, devint professeur de théologie morale au même séminaire. Il avait acquis la réputation d'un habile casuiste et était, depuis 1830, vicaire général du cardinal de Rohan, archevêque de Besançon, lorsqu'il fut nommé évêque de Périgueux en 1835. Cinq ans plus tard, Gousset était nommé archevêque de Reims, et en 1850 il recevait le chapeau de cardinal. Devenu membre du Sénat en vertu de la constitution de 1852, il n'a joué dans ce corps politique qu'un rôle des plus effacés. Lorsque l'abbé Gaume se fit le promoteur d'une réforme pédagogique qui consiste à exclure les auteurs classiques de l'enseignement jusqu'à la quatrième et à introduire très-largement dans les classes supérieures les pères de l'Eglise et les écrivains ecclésiastiques, le cardinal Gousset adopta ces idées, qui furent combattues alors avec une grande vivacité par M. Dupanloup. M. Gousset était membre de l'Académie de Besançon, membre du Comité historique des arts et monuments, et fit quelque temps partie du Conseil supérieur de l'instruction publique. Ce prélat a composé un certain nombre d'ouvrages, dont quelques-uns ont été plusieurs fois réimprimés. Nous citerons de lui : *Conférences d'Angers* (Besançon, 1823); *Exposition de la doctrine de l'Eglise sur le prêt à intérêt* (1825); *Code civil commenté dans ses rapports avec la théologie morale* (1827); *Justification de la théologie morale du B. Liguori* (1829); *Théologie morale* (1844, 2 vol. in-8°); *Théologie dogmatique* (1848, 2 vol. in-8°); la *Croyance générale et constante de l'Eglise touchant l'immaculée conception de la bienheureuse vierge Marie* (1855); *Exposition des principes du droit canonique* (1859, in-8°); *Du droit de l'Eglise touchant la possession des biens destinés au culte; De la souveraineté temporelle du pape* (1862), etc. On doit également au cardinal Gousset une édition du *Dictionnaire théologique* de Bergier, avec notes et dissertations (Besançon, 1834, in-8°).

GOUSSIER (Louis-Jacques), savant né à Paris en 1722, mort en 1799. Il professa les mathématiques et fut, pendant la Révolution, attaché par Roland, ministre de l'intérieur, à la division des arts et métiers. Goussier prit part à la rédaction de l'*Encyclopédie*, mit en ordre et publia les mémoires de La Condamine et inventa divers appareils, notamment un niveau d'eau et un moulin à bras portatif pour scier les planches. Ses principaux ouvrages sont : *la Physique des gens du monde* (Paris, 1780-87, 5 vol, in-4°); *Système général, physique et économique des navigations naturelles et artificielles de l'intérieur de la France* (ibid., 1788-89, 2 vol. in-8°).

GOUSTRANVILLE, village et comm. de France (Calvados), cant. de Dozulé, arrond. et à 23 kilom. de Pont-l'Evêque; 243 hab. La belle tour de l'église, du style de transition à sa base, du xve siècle dans la partie supérieure, et terminée par une plate-forme, rappelle dans son ensemble le charmant campanile de Florence. L'archivolte du portail est ornée de remarquables sculptures.

GOÛT s. m. (goû — lat. *gustus*, mot qui, d'après Eug. Burnouf, représente le zend *gâçtra*, goût, de *gâç*, qui répondrait exactement à la racine sanscrite *svad*, goûter; mais *gustus* appartient plutôt, comme le pensent Bopp et Curtius, à un radical *gus*, qui est aussi dans *gustare*, goûter, et qui répond à la racine sanscrite *gush*, aimer, trouver bon, d'où le sanscrit *gushtis*, faveur, contentement, satisfaction, *goshas*, satisfaction, satiété. Bopp et Curtius rapportent à la même racine *gush* le grec *geuo*, faire goûter, *geuomai*, goûter, *geusis*, goût, saveur, *geuma*, dégustation, aliment, etc., et le gothique *kiusan*, éprouver, *kustus*, épreuve, *kausjan*, goûter, ancien scandinave *kostr*, aliment, allemand *kosten*, goûter, déguster, etc.). Sens par lequel on perçoit la saveur, et qui a son siége principal sur la langue : *L'homme, supérieur à tous les êtres organisés, a le sens du toucher, et peut-être celui du* GOÛT *plus parfait qu'aucun des animaux.* (Buff.) *Je ne connais qu'un sens aux affections duquel rien de moral ne se mêle, c'est le* GOÛT. (J.-J. Rouss.) *Le* GOÛT *pourrait être appelé l'œil de l'estomac.* (Mme Monmarson.)

— Par ext. Saveur, aptitude à produire la sensation du goût; impression produite par le sens du goût : *Une sauce sans* GOÛT. *Pris à point, le faisan est une chair tendre, sublime et de bon* GOÛT. (Brill.-Sav.)

— Appétence des aliments, plaisir que l'on éprouve à boire et à manger : *Ce malade ne trouve* GOÛT *à rien, il a perdu le* GOÛT. (Acad.)

— Pop. Odeur : *Il y a dans cette chambre un* GOÛT *de renfermé. Ce tabac a un* GOÛT *de pourri.* (Acad.)

— Fig. Faculté d'apprécier les choses au point de vue de la beauté : *Avoir du* GOÛT. *Avoir bon* GOÛT, *mauvais* GOÛT. *Etre dépourvu de* GOÛT. *Le* GOÛT *est le sentiment prompt d'un esprit bien fait.* (Duc de Noailles.) *La société des femmes gâte les mœurs et forme le* GOÛT. (Montesq.)

Savoir choisir, voilà le *goût*.
BÉRANGER.

Tout peuple peut avoir du *goût* et du bon sens :
Ils sont de tous pays. . . .
LA FONTAINE.

‖ Façon de sentir, d'apprécier; penchant spécial, inclination particulière : *Les* GOÛTS *sont divers. Chacun a son* GOÛT. *Le* GOÛT *des arts ne peut être un* GOÛT *populaire. C'est ignorer le* GOÛT *du peuple que de ne pas hasarder quelquefois de grandes fadaises.* (La Bruy.) *La régularité est le* GOÛT *de la médiocrité, l'ordre est le* GOÛT *du génie.* (V Hugo.)

Chaque âge a ses humeurs, son *goût* et ses plaisirs.
RÉGNIER.

Il faut toujours que la femme commande;
C'est là son *goût*; si j'ai tort, qu'on me pende.
VOLTAIRE.

‖ Attachement de galanterie qui a un caractère léger, et qui n'est pas de l'amour : GOÛT, *en galanterie, simple inclination, amusement passager, mot des gens de cour.* (De Caillières.) ‖ Manière d'un auteur, d'un artiste, d'une époque, d'une école; caractère, genre d'un talent : *Peindre dans le* GOÛT *de Rubens. Il faut regarder la* Cyropédie *de Xénophon comme un roman moral dans le* GOÛT *du* Télémaque, *et non pas comme une histoire.* (La Harpe.) ‖ Appréciation des circonstances qui détermine à agir ou à parler à propos : *Battre un adversaire à terre est de très-mauvais* GOÛT. *Il est de bon* GOÛT *de se taire lorsqu'on ne saurait parler utilement. Toute controverse religieuse parait en France de mauvais* GOÛT. (Renan.)

— *De haut goût.* Se dit d'un mets fortement épicé, salé, qui produit une impression violente sur le palais : *Les méridionaux affectionnent les mets* DE HAUT GOÛT. ‖ Fig. Se dit de ce qui est capable de faire une forte impression sur les esprits peu délicats : *Des plaisanteries* DE HAUT GOÛT.

— *Hommes, gens de goût, de bon goût,* Appréciateurs délicats du bien et du beau : *Ce sont les* GENS DE GOÛT *seuls qui gouvernent à la longue l'empire des arts.* (Volt.) *Les* GENS DE GOÛT *sont les hauts justiciers de la littérature.* (Rivarol.)

— *Etre au goût* ou *du goût de quelqu'un,* Lui plaire : *On ne peut* ÊTRE AU GOÛT DE *tout le monde.*

. . . Les femmes docteurs ne *sont* pas *de mon goût.*
MOLIÈRE.

— *Faire une chose par goût,* La faire pour le plaisir qu'on y trouve.

— *Prendre goût à quelque chose,* Commencer à s'y plaire : PRENDRE GOÛT À *l'étude.*

Ah ! tu *prends* donc, pendard, *goût à* la bastonnade !
MOLIÈRE.

J'ai *pris goût à* la République,
Depuis que j'ai vu tant de rois.
BÉRANGER.

— *Mettre quelqu'un en goût,* Lui faire désirer une chose, en lui en montrant les avantages ou les agréments, en lui donnant l'espoir de la posséder : *Il ne faut pas* METTRE LES GENS EN GOÛT, *puis les planter là.* (Mme de Simiane.)

— Pop. *Avoir perdu le goût du pain,* Etre mort. ‖ *Faire passer le goût du pain à quelqu'un,* Le faire mourir.

— Prov. *Morceau avalé n'a plus de goût,* Lorsqu'une mauvaise affaire est passée, l'impression en est passée aussi. Signifie également On ne se souvient plus d'un bienfait dès qu'on en a recueilli les bénéfices. ‖ *Il ne faut disputer ni des goûts ni des couleurs,* Il n'y a pas en soi de goût ou de couleur qui soient préférables à d'autres, leur mérite dépend uniquement de l'estime que chacun en fait. ‖ *Tous les goûts sont dans la nature,* Il ne faut reprocher à personne l'excentricité de son goût, le goût est une chose tout à fait individuelle. Se dit souvent ironiquement, à propos d'une personne qui a des goûts singuliers.

— Fauconn. *Oiseau de bon goût,* Oiseau qui sait surveiller sa proie, et prendre son temps à propos pour fondre sur elle.

— Comm. *Goût de queue de renard,* Mauvais goût que contracte parfois le vin de Bourgogne, vers la troisième ou la quatrième année.

— **Syn. Goût, aptitude, capacité,** etc. V. APTITUDE.

— **Goût, disposition, inclination, penchant, vocation.** V. DISPOSITION.

— **Encycl.** Physiol. Le *goût* est celui des cinq sens par lequel nous percevons les saveurs ou les qualités sapides des corps. La gustation est l'exercice proprement dit du *goût*, et la dégustation l'exercice attentif, mesuré et réfléchi du même sens. La langue est l'organe spécial du *goût* : sa pointe, ses bords et sa base prennent surtout part à l'acte de la gustation. Sa partie moyenne n'y joue aucun rôle, non plus que les lèvres, la partie interne des joues et la voûte palatine; quant au palais, il n'est qu'en un seul point sensible aux saveurs, et s'il joue un rôle important dans l'acte de la gustation, c'est pour les raisons suivantes : les principes sapides, dissous par le fluide salivaire, lorsqu'ils sont répandus sur toute la circonférence de la langue, sont portés par la déglutition sur le point sensible du palais, et alors on éprouve comme une double sensation. De plus, la compression des papilles gustatives, déterminée par le frottement de la langue contre le voile du palais, accroît leur sensibilité.

Trois nerfs entrent dans la langue : le rameau lingual de la troisième branche du trijumeau, l'hypoglosse et le glosso-pharyngien. Ce dernier préside au *goût* à la base de la langue; le premier sert à la dégustation vers la pointe et aux sensations tactiles de l'organe; l'autre gouverne ses mouvements. M. Cl. Bernard ayant établi que la corde du tympan a une influence sur la sensibilité gustative de la langue, M. Cusco a montré que cette corde vient de la racine ganglionnaire du nerf facial de Wrisberg, et M. Duchenne, enfin, a prouvé que ces propriétés gustatives du nerf de Wrisberg sont analogues à celles des autres nerfs de gustation et s'étendent aux deux tiers antérieurs de la langue. En analysant la gustation, on y distingue, d'après M. Robin, un état particulier d'attention qui constitue l'opération préliminaire, puis l'opération en elle-même, pouvant se décomposer comme il suit : 1° exercice plus ou moins réfléchi du sens du toucher, par les lèvres ou par la langue; 2° sensation involontaire ou générale de température; 3° sensation générale d'exercice musculaire; 4° enfin sensation spéciale de saveur, faisant apprécier une qualité moléculaire ou intime des corps.

Le *goût* est un sens bien moins fin que l'odorat. Une dissolution de sucre ne contenant que 1 pour 100 de sucre est tout à fait insipide; de l'eau distillée ne contenant que 1/2 pour 100 de sel marin est également sans saveur. Les dissolutions amères conservent leur *goût* avec plus de force; mais celui-ci finit néanmoins par disparaître, si l'on étend beaucoup la dissolution. L'amertume d'une dissolution de coloquinte n'est plus perçue par le *goût* quand elle ne renferme que 1 partie d'extrait pour 1,000 parties d'eau. Dailleurs, la sensibilité gustative varie avec les personnes et les conditions organiques. Certains individus en sont presque complétement dépourvus, tandis que d'autres sont, à cet égard, d'une excitabilité et d'une délicatesse singulières. Le gourmet, qui promène la substance sapide dans toutes les parties de sa bouche, et ne l'avale qu'après un long et amoureux contact, a évidemment le *goût* plus développé que l'homme qui mâche et avale rapidement sa nourriture, sans se soucier de son *goût*.

L'odorat entre, du reste, pour une part dans le phénomène de la gustation. Lorsqu'on mange, dans les conditions ordinaires, des substances plus ou moins sapides, telles que de la viande, du beurre, de l'huile, etc., on distingue assez facilement, par le *goût* seul, l'espèce de la viande, la qualité du beurre, de l'huile. Or, cela devient totalement impossible si l'on a le nez fermé et les yeux bandés. Dans ces mêmes conditions, on est également incapable de distinguer le bon et le mauvais vin, le café et le thé, etc. Tout arome disparaît; toutes ces délicates, fines et suaves nuances du *goût* s'évanouissent; les imperceptibles distinctions de saveurs, et tous les frissons subtils qu'elles déterminent sur l'organe spécial fait pour les apprécier, tout cela est anéanti. Il ne reste plus que quatre sensations : l'amer, le sucré, l'acide, le salé. Le même phénomène a lieu quand un coryza (rhume de cerveau) a rendu la membrane olfactive insensible aux odeurs; la sensation de l'amer, du sucré, de l'acide et du salé persistent seules. Ces faits démontrent que le sens du *goût* est assez restreint, et que, dans les cas où il semble si complexe et si mélangé, l'odorat intervient comme facteur considérable.

Lorsqu'on applique sur la langue les deux pôles d'une pile électrique, on perçoit une sorte de saveur styptique, qui tient le milieu entre la sensation acide et la sensation salée. Cet effet est dû à l'ébranlement des nerfs de la gustation, exactement comme la lumière produite sur la rétine par le contact des deux électrodes est due à un ébranlement des éléments nerveux de cette rétine. Des sensations purement subjectives du *goût* peuvent être éveillées par des modifications spontanées de la substance nerveuse, dans certaines maladies; le *goût* se dénature alors complétement.

Donnons maintenant la parole à l'auteur de la *Physiologie du goût*. Un article sur le *goût*, sans quelques pages empruntées à Brillat-Savarin, ce serait, comme l'a dit lui-même le spirituel écrivain dans ses *Aphorismes gastronomiques*, ce serait un dessert sans fromage, une belle à laquelle manquerait un œil. « Il n'est pas facile de déterminer précisément en quoi consiste l'organe du *goût*. Il est plus compliqué qu'il ne paraît. Certes, la langue joue un grand rôle dans le mécanisme de la dégustation; car, considérée comme douée d'une force musculaire assez franche, elle sert à gâcher, retourner, pressurer et avaler les aliments. De plus, au moyen des papilles plus ou moins nombreuses dont elle est parsemée, elle s'imprègne des particules sapides et solubles des corps avec lesquels elle se trouve en contact; mais tout cela ne suffit pas, et plusieurs autres parties adjacentes concourent à compléter la sensation, savoir : les joues, le palais et surtout la fosse nasale, sur laquelle les physiologistes n'ont peut-être pas assez insisté. Les joues fournissent la salive, également nécessaire à la mastication et à la formation du bol alimentaire; elles sont, ainsi que le palais, douées d'une portion de facultés appréciatives; je ne sais pas même si, dans certains cas, les gencives n'y participent pas un peu, et, sans l'odoration qui s'opère dans l'arrière-bouche, la sensation du *goût* serait obtuse et tout à fait imparfaite. Les personnes qui n'ont pas de langue, ou à qui elle a été coupée, ont encore assez bien la sensation du *goût*. Le premier cas se trouve dans tous les livres; le second m'a été assez bien expliqué par un pauvre diable auquel les Algériens avaient coupé la langue, pour le punir de ce qu'avec quelques-uns de ses camarades de captivité, il avait formé le projet de se sauver et de s'enfuir. Cet homme, que je rencontrai à Amsterdam, où il gagnait sa vie à faire des commissions, avait eu quelque éducation, et on pouvait facilement s'entretenir avec lui par écrit. Après avoir observé qu'on lui avait enlevé toute la partie antérieure de la langue jusqu'au filet, je lui demandai s'il trouvait encore quelque saveur à ce qu'il mangeait, et si la sensation du *goût* avait survécu à l'opération cruelle qu'il avait subie. Il me répondit que ce qui le fatiguait le plus était d'avaler (ce qu'il ne faisait qu'avec difficulté); qu'il avait assez bien conservé le *goût*; qu'il appréciait comme les autres ce qui était sapide ou agréable, mais que les choses fortement acides ou amères lui causaient d'intolérables douleurs. Il m'apprit encore que l'abscission de la langue était commune dans les royaumes d'Afrique; qu'on l'appliquait spécialement à ceux qu'on croyait avoir été chefs de quelque complot, et qu'on avait des instruments qui y étaient appropriés.

» On a vu plus haut que la sensation du *goût* résidait principalement dans les papilles de la langue. Or, l'anatomie nous apprend que toutes les langues n'en sont pas également munies; de sorte qu'il en est telle où l'on en trouve trois fois plus que dans toute autre. Cette circonstance explique pourquoi, de deux convives assis au même banquet, l'un est délicieusement affecté, tandis que l'autre a l'air de ne manger que comme contraint : c'est que ce dernier a une langue faiblement outillée, et que l'empire de la saveur a aussi ses aveugles et ses sourds.

» Je regarde comme certain que le *goût* donne lieu à des sensations de trois ordres différents, savoir : la sensation directe, la sensation complète et la sensation réfléchie. La sensation directe est ce premier aperçu qui naît du travail immédiat des organes de la bouche, pendant que le corps appréciable se trouve encore sur la langue antérieure. La sensation complète est celle qui se compose de ce premier aperçu et de l'impression qui naît quand l'aliment abandonne cette première position, passe dans l'arrière-bouche, et frappe tout l'organe par son *goût* et par son parfum. Enfin, la sensation réfléchie est le jugement que porte l'âme sur les impressions qui lui sont transmises par l'organe. Mettons ce système en action, en voyant ce qui se passe dans l'homme qui mange ou qui boit. Celui qui mange une pêche, par exemple, est d'abord frappé agréablement par l'odeur qui en émane; il la met dans sa bouche et éprouve une sensation de fraîcheur et d'acidité qui l'engage à continuer; mais ce n'est qu'au moment où il avale et que la bouchée passe sous la fosse nasale que le parfum lui est révélé, ce qui complète la sensation que doit causer une pêche. Enfin, ce n'est que lorsqu'il a avalé que, jugeant ce qu'il vient d'éprouver, il se dit à lui-même : « Voilà qui est délicieux ! » Pareillement, quand on boit : tant que le vin est dans la bouche, on est agréablement, mais non parfaitement impressionné; ce n'est qu'au moment où l'on cesse d'avaler qu'on peut véritablement goûter, apprécier et découvrir le parfum particulier à chaque espèce; et il faut un petit intervalle de temps pour que le gourmet puisse dire : « Il est bon, passable ou mau» vais. Peste ! c'est du chambertin ! O mon » Dieu ! c'est du suresnes ! » On voit par là que c'est conséquemment aux principes, et par suite d'une pratique bien entendue, que les vrais amateurs sirotent leur vin (*they sip it*); car, à chaque gorgée, quand ils s'arrêtent, ils ont la somme entière du plaisir qu'ils auraient éprouvé s'ils avaient bu le verre d'un seul trait.

» Le *goût* n'est pas si richement doté que l'ouïe; celle-ci peut entendre et comparer plusieurs sons à la fois; le *goût*, au contraire, est simple en actualité, c'est-à-dire qu'il ne peut être impressionné par deux saveurs en même temps. Mais il peut être double, et même multiple par succession, c'est-à-dire que, dans le même acte de gutturation, on peut éprouver successivement une seconde et même une troisième sensation, qui vont en s'affaiblissant graduellement, et qu'on désigne par les mots arrière-*goût*, parfum ou fragance; de la même manière que lorsqu'un son principal est frappé, une oreille exercée y distingue une ou plusieurs séries de consonnances, dont le nombre n'est pas encore parfaitement connu. Ceux qui mangent vite et sans attention ne discernent pas les impressions du second degré; elles sont l'apanage exclusif d'un petit nombre d'élus; et c'est par leur moyen qu'ils peuvent classer, par ordre d'excellence, les diverses substances soumises à leur examen. Ces nuances fugitives vibrent encore longtemps dans l'organe du *goût*; les professeurs prennent, sans s'en douter, une position appropriée, et c'est toujours le cou allongé et le nez à bâbord qu'ils rendent leurs arrêts. »

— Zool. Si l'on examine la langue de l'homme, en tenant compte de son tissu flexible, de ses mouvements faciles et variés, de l'étendue de sa surface, de la finesse et de l'humidité de son enveloppe, enfin de ses nerfs nombreux et volumineux; si, ensuite, on la compare avec la langue des animaux, on est porté à admettre que le *goût* ne doit être chez aucun animal plus parfait que chez l'homme. Si les animaux choisissent avec plus de sûreté la nourriture la mieux appropriée à leurs besoins, tout porte à penser que leur guide fidèle, dans ce cas, est bien plutôt l'odorat que le *goût*. On voit, en effet, que les herbivores ne s'empoisonnent pas dans les pâturages où abondent les plantes vénénenses. Ils sont certainement guidés par l'odorat, dans ce choix, car ils n'ont pas besoin de prendre une plante pour s'assurer qu'elle est nuisible. Les espèces domestiques ont ce sens moins développé que les espèces sauvages, peut-être parce qu'elles ont moins d'occasions de l'exercer, et qu'il leur est moins utile. Toutefois, il les guide sûrement, avant que l'occasion et l'habitude aient pu le modifier. Celles-ci l'altèrent souvent à un haut degré, et si profondément que certains animaux finissent par manger avec plaisir des choses pour lesquelles ils avaient eu de l'aversion. Cuvier a vu des phoques, naturellement si voraces, refuser de manger tout autre espèce de poisson que celle avec laquelle on avait commencé à les nourrir : l'un ne voulut jamais que des harengs; l'autre, que des limandes; le dernier se laissa mourir de faim lorsqu'il fut impossible de lui fournir la proie qu'il affectionnait. M. Colin a vu un cheval se laisser périr d'inanition plutôt que de toucher à de la chair cuite, dont le *goût* était cependant agréable. Il n'est pas rare de voir des chiens refuser de la chair crue, même après une longue abstinence.

De Blainville suppose que le milieu dans lequel vit l'animal doit modifier les *goûts*, et que les espèces aquatiques sont moins parfaites, sous ce rapport, que celles qui vivent dans l'air. Les papilles linguales, en effet, commencent à diminuer chez les phoques, pour disparaître chez les cétacés, dont la langue, petite, graisseuse et fixe, est assez défavorablement disposée pour discerner les saveurs. Le *goût* semble très-obtus chez les oiseaux : leur langue est sèche, cartilagineuse; la plupart semblent avaler leurs aliments sans les déguster : tels sont surtout les insectivores et les granivores. Ceux qui goûtent leur nourriture, qui la mâchent, comme le perroquet, ont la langue plus charnue, plus épaisse, et la peau qui la recouvre plus molle et même pourvue de papilles. Les reptiles ont la langue moins mince et moins sèche que celle des oiseaux; elle est très-probablement protractile et souvent bifide. Plus l'animal avale avec gloutonnerie, moins il doit goûter, et, par conséquent, moins l'organe du *goût* est favorablement disposé. Les crocodiles présentent à peine une saillie linguale, dont la muqueuse est très-mal disposée pour faire un organe du *goût*; tandis que les chéloniens, qui mâchent leur nourriture, et très-probablement la goûtent, ont une langue charnue, molle et couverte de nombreuses papilles; il en est de même des lézards, qui mâchent et écrasent les insectes dont ils se nourrissent. Les batraciens ont la langue très-extensible; ils s'en servent surtout pour saisir leurs aliments.

L'organe et le sens du *goût* sont considérés comme étant à leur minimum chez les poissons, chez qui la place de la langue est pourvue de petites dents pointues, crochues, propres à retenir la proie, et où la membrane gustative fait défaut. Le sens du *goût* existant chez la plupart des animaux articulés, il est permis d'admettre son organe : les sangsues aiment le lait, le sang et l'eau sucrée, et piquent plus vite la peau de l'homme lorsqu'elle est humectée par ces liquides. La mouche recherche les aliments sucrés; la chenille, la feuille de certains arbres; chaque espèce dénote la spécialité de son *goût*. D'après de Blainville, l'organe du *goût* serait à la partie inférieure de la cavité buccale. Enfin, on ne sait rien de positif touchant l'existence et le siége du *goût* chez les mollusques et chez les animaux tout à fait inférieurs.

— Esthét. Le *goût* est cette faculté complexe qui juge et qui sent le beau, soit dans la nature, soit dans les œuvres de l'art; il est le sens du beau.

Presque toutes les langues donnent au sens du beau le même nom qu'au sens des saveurs. Elles se fondent sur certaines analogies très-apparentes, très-frappantes, mais très-superficielles et fécondes en erreurs. Pour le *goût*, sens du beau, comme pour le *goût*, sens des saveurs, il est des choses qui plaisent, d'autres qui répugnent, d'autres indifférentes et qui sont comme si elles n'existaient pas; il en est qui le laissent incertain : l'habitude, la mode, influent sur la manière de juger, sur la manière même de sentir. Mais ces ressemblances couvrent une différence fondamentale : le *goût*, sens des saveurs, est purement sensible; le *goût*, sens du beau, est plus intellectuel que sensible. La saveur n'est pas hors du sens qui jouit ou qui souffre; elle n'est qu'une modification agréable ou désagréable du sens à propos de certaines choses; elle est, comme on dit, subjective : de là le proverbe que « des couleurs ni des *goûts* il ne faut disputer. » Le proverbe a raison : la saveur n'a rien d'absolu. Le beau est absolu, objectif : c'est-à-dire qu'il est un caractère de la chose belle, indépendamment du sens qui s'émeut. A proprement parler, il n'y a pas perception, mais seulement sensation de saveur; il y a, en même temps qu'un sentiment, une perception du beau. Plusieurs philosophes ont même prétendu que la perception précède le sentiment. Ils s'appuient sur cette raison, qu'il faut bien que l'on connaisse la présence d'un objet pour être en état d'en jouir ou d'en souffrir; mais on peut concevoir tout le contraire, et penser que c'est en sentant la présence d'un objet, et par suite de ce qu'on la sent, qu'on l'aperçoit. Selon une explication, la perception précède le sentiment et l'explique; selon l'autre, c'est le sentiment qui suscite la perception et par conséquent la précède. Cette dernière semble être la plus vraisemblable : combien de fois n'arrive-t-il pas qu'on est frappé d'une beauté, que le cœur en est ému, avant que le jugement se prononce, avant que l'esprit, s'il la reconnaît, ait conscience de la reconnaître ! Mais que la perception succède au sentiment ou le sentiment à la perception, il ne s'agit que d'une succession logique : de fait, les deux sont simultanés et comme indivisibles; le *goût*, mis en présence du beau, en même temps le sent et le perçoit.

Du reste, le jugement et le sentiment, quoique inséparables dans le sens du beau, se distinguent en ce qu'ils sont loin d'être toujours dans la proportion l'un de l'autre : tel juge excellemment, qui sent peu; tel, au contraire, juge mal, qui sent vivement. Parfois on juge laide une œuvre dont on est ému comme si elle était belle, ou belle une œuvre qui ennuie : le sentiment et le jugement sont en désaccord. Comment cela se fait-il, si l'un ne va pas sans l'autre?

Le beau est un caractère de certaines choses, qui existe en elles indépendamment de