

Levent, Nina (éd.) et Pascual-Leone Alvaro (éd.) (2014). *The Multisensory Museum: Cross-Disciplinary Perspectives on Touch, Sound, Smell, Memory, and Space*. Lanham: Rowman and Littlefield. 383 pp. Non traduit en français.

Introduction

Ce livre cherche à ouvrir un dialogue entre la muséologie moderne et les neurosciences via l'étude de la stimulation sensorielle. Il a été pour cela édité par deux spécialistes de leurs domaines respectifs. Le Dr. Alvaro Pascual-Leone est professeur de neurologie à la *Harvard Medical School*, et a dirigé de nombreux programmes de recherche sur le cerveau. Il est le spécialiste mondial de la stimulation cérébrale non invasive. Lui et son laboratoire ont collaboré dès 2008 avec l'organisation américaine *Art Beyond Sight*, qui promeut l'inclusivité dans les arts et la culture.

Nina Levent, Ph.D., est historienne de l'art, fondatrice et directrice d'une galerie d'art contemporain, et a travaillé comme consultante et chercheuse indépendante pour les musées pendant quinze ans. Elle s'est spécialisée dans le domaine de la multi-sensorialité des musées, avec une approche qui combine connaissances scientifiques et muséales/artistiques. Outre le présent ouvrage, elle a également dirigé l'ouvrage *Food and Museums* (2016), qui analyse le rôle du goût dans le paysage muséal actuel à travers des contributions de professionnels des musées et artistes, d'historiens de la culture, d'anthropologues, de sociologues, de spécialistes des études alimentaires et de scientifiques du goût...

Les auteur.e.s invité.e.s à contribuer au présent ouvrage sont également tous issus du monde de la recherche biomédicale ou de la pratique muséale, et sont présenté.e.s dans une section située en fin de livre.

Développement

i. Synthèse

Ce livre a été conçu comme un effort interdisciplinaire pour fournir un cadre conceptuel et pratique à la dimension multi-sensorielle de l'expérience muséale actuelle et future. Il se base sur le principe que les musées doivent intégrer l'importance de concevoir des expériences muséales multi-sensorielles pour mener à bien leur mission en tant qu'institution « au service de la société et de son développement, ouverte au public, qui acquiert, conserve, étudie, expose et transmet le patrimoine matériel et immatériel de l'humanité et de son environnement à des fins d'études, d'éducation et de délectation » (définition ICOM, août 2007). Cela se justifie par le fait que les avancées récentes des neurosciences nous ont appris que toute connaissance s'acquiert de façon fondamentalement multi-sensorielle, tant chez les adultes que les enfants, et tant chez les publics plus traditionnels que les publics en situation particulière de handicap(s) ou de développement.

Une introduction à l'ouvrage présente les enjeux et l'état actuel de la recherche sur la sensorialité, tant du point de vue neurologique et biologique que du point de vue des humanités (*sensory studies* en histoire, anthropologie...). Concernant plus spécifiquement les musées, il est rappelé que les restrictions imposées à tous les sens autres que la vue sont relativement récentes et sont apparues graduellement, et qu'il n'est donc pas insensé d'imaginer un retour à une stimulation plus importante des autres sens que la vue.

Le livre s'organise ensuite autour des grands thèmes du toucher (I), de l'ouïe (II), de l'odorat et du goût (III), de l'appropriation de l'espace muséal (IV), avant de se pencher sur les musées du futur (V), puis de conclure. Chaque section thématique est divisée en sous-chapitres, et commence toujours avec un premier sous-chapitre scientifique qui permet aux lecteurs de faire le point sur ce que la science sait actuellement du fonctionnement du cerveau, en particulier la façon dont il traite les informations par le biais des différents sens, et comment il crée des images mentales et des souvenirs à partir de ces différentes perceptions sensorielles. Les sous-chapitres qui suivent s'adressent plus spécifiquement aux professionnels des musées, et comprennent des exemples concrets de la pratique muséale actuelle en lien avec l'utilisation de la multi-sensorialité.

ii. Analyse personnelle et critique.

Le très grand mérite de cet ouvrage passionnant pour qui s'intéresse à la multi-sensorialité au musée est de proposer des exemples très concrets, des astuces et pense-bêtes venus de professionnels expérimentés qui souhaitent mettre à disposition ce qu'ils et elles ont appris. Un très bon exemple de cela serait le chapitre 3, intégré à la section thématique du toucher. Les deux auteures exposent trois études de cas très concrètes, tirées de leur pratique au *MoMA* de New-York. Elles en tirent de nombreuses leçons, tant sur le fond, avec la création et l'appropriation d'émotions par les participants, que sur la forme (durée d'un atelier sensoriel, organisation de la séance, quel type de matériel et matériaux utiliser pour faciliter la manipulation selon les publics...). Ces professionnels ont le souci de se mettre à la portée de tous les types de musées, et sont ainsi très pragmatiques dans leur recommandations, y compris dans l'aspect budgétaire.

Cette dimension très concrète est d'autant plus à saluer que d'autres ouvrages consacrés à la multi-sensorialité dans les musées ne l'intègrent pas (je citerais à titre d'exemple *The Museum of the Senses*, de Constance Classen, auteure citée dans plusieurs sous-chapitres du présent ouvrage, mais qui se consacre ici davantage à la réflexion historique et conceptuelle de la multi-sensorialité au musée). *The Multisensory Museum* donne la satisfaction à ses lecteurs de les faire se sentir mieux équipés pour concevoir des expériences multi-sensorielles dans leurs institutions ou missions respectives.

Ces qualités font donc de ce livre un ouvrage fort, qui correspondait parfaitement aux attentes de l'auteure de la présente fiche de lecture. S'il fallait regretter quelques éléments, l'on pourrait citer le fait d'avoir regroupé les sections « odorat » et « goût ». Cela s'explique certes par le fait que ces deux sens demeurent encore les parents pauvres de la multi-sensorialité. S'il est aujourd'hui admis que les musées peuvent intégrer des sons et de l'audiovisuel à leurs expositions, et que le toucher est une ressource précieuse pour certains publics (bien que trop souvent cantonnée à la médiation envers les personnes malvoyantes et les jeunes publics), l'odorat et le goût sont encore très rares, en dehors d'expositions thématiques spécifiques sur ces sujets, du fait de la perception partiellement justifiée d'une trop grande difficulté technique de mise en place de dispositifs olfactifs et gustatifs. Cela explique qu'il ait donc encore trop peu de retours d'expérience à partager avec le lecteur. Cela demeure néanmoins regrettable pour cet ouvrage, qui se propose justement d'explorer ces thématiques encore trop peu traitées, et dont la co-directrice est pourtant spécialiste de la dimension gustative.

Malgré la volonté de rendre l'état de la recherche biomédicale le plus accessible possible, on peut également regretter la difficulté d'accès des sous-chapitres scientifiques pour un lecteur non spécialiste. Un effort de vulgarisation scientifique encore accru serait appréciable.

Conclusion

Ce livre réussit haut la main son pari novateur de provoquer le dialogue entre muséologie contemporaine et avancées scientifiques en neurosciences, et d'encourager par cet échange les professionnels des musées à intégrer la multi-sensorialité dans leurs pratiques. La dimension bio-scientifique de l'ouvrage, certes un peu ardue, permet au lecteur non initié de comprendre que le cerveau humain n'est pas un récepteur passif d'informations, mais un chercheur actif qui utilise les sens pour s'approprier le monde qui l'entoure. Cette prise de conscience doit encourager les professionnels des musées à proposer des contenus qui combinent les dimensions visuelles, auditives, olfactives, gustatives et proprioceptives de l'expérience de tout visiteur.

Devant la rapidité fulgurante à laquelle évoluent non seulement la connaissance médico-scientifique mais aussi les pratiques artistiques et les technologies audio-visuelles, ainsi que les attentes sociales en matière d'inclusivité et de transmission de la connaissance, il serait intéressant de voir publier de futures éditions mises à jour de cet ouvrage, qui intégreront de nouvelles connaissances et de nouveaux exemples très concrets de mise en pratique.