

## Plan

- I. Individuer les sens par les sensibles propres : le problème
- II. Continuité phénoménale
- III. Clarté phénoménale

### Individuer les sens par les sensibles propres : le problème

1. Dans l'étude de chaque sens, il faut traiter d'abord des sensibles (*De l'âme*, 418a 5-10).
2. J'entends par sensible propre celui qui ne peut être senti par un autre sens et au sujet duquel il est impossible de se tromper (*De l'âme*, 418a 10-15).
3. According to [the approach in terms of proper sensibles] certain properties are listed as visual properties, certain others as tactual properties, and so forth; and to say that color is a visual property would seem to amount to no more than saying that color is a member of a group of properties the others which are... This leaves membership of the group as an apparently arbitrary matter (Grice 1962, 42).

Selon [le critère des sensibles propres] certaines propriétés sont considérées comme visuelles, d'autres comme tactiles, etc. Dire que la couleur est une propriété visuelle semble revenir à dire simplement que la couleur est le membre d'un groupe de propriétés dont les autres sont... Cela fait de l'appartenance au groupe une question apparemment arbitraire (Grice 1962, 42).

4. On peut toutefois étudier les phénomènes de la conscience sans le moindre égard pour leur substrat organique, on peut les examiner, les ordonner, en abstraire des lois générales concernant leur déroulement et leur liaison, puis expliquer les phénomènes particuliers en les déduisant de ces lois. C'est ainsi, pour l'essentiel, qu'a procédé depuis lors la psychologie philosophique, pour autant qu'elle a accompli en général quelque chose de positif en tant que discipline purement empirique (Hering 1878, 4).
5. Bien avant que l'on sache quoi que ce soit des causes qui occasionnent nos sensations, la langue avait créé les noms de couleur pour un groupe de contenus qui, par une communauté de genre [*Gleichartigkeit*] immédiatement ressentie et incontestable, par le fait qu'ils apparaissent, s'entre-appartiennent mutuellement et se démarquent des sons qui résonnent ou retentissent et des odeurs qui exhalent (Lotze 1874, 216 ; trad. fr., 216).

### Continuité phénoménale

6. Nous avons le droit d'admettre une différence complète entre des contenus simples A, B et C, lorsque (d'abord) nous ne pouvons pas nous représenter de membres intermédiaires par lesquels ce qui est propre à l'un passerait graduellement dans ce qui est propre à l'autre, lorsque (ensuite) nous ne pouvons penser aucun mélange de deux d'entre eux qui donnerait un nouveau contenu simple, et lorsque (enfin) l'opposition entre eux ne présente pas de degrés qui permettraient d'évaluer l'étendue de la différence entre A et B comme étant plus grande ou plus petite que l'étendue de la différence entre A et C ou entre B et C. Ces rapports – ou plutôt, cette absence de tout rapport susceptible d'être indiqué – trouvent place entre la couleur A, le son B et l'odeur C. Pour désigner ces contenus, on peut conserver l'ancienne appellation de contenus disparates ou incomparables (Lotze 1874, 214 ; trad. fr., 214-215).

7. On rencontre des rapports spécifiques, qui ne sont pas partout de même genre, lorsqu'on se demande comment, à l'intérieur de l'un de ces contenus disparates A, B et C, les membres qui forment en lui un tout cohérent se rapportent les uns aux autres (Lotze 1874, 217 ; trad. fr., 217).
8. On rencontre deux niveaux distincts de différence [*zwei verschiedene Grade des Unterschieds*] entre les différentes sortes de sensations. La différence la plus profondément décisive est celle entre les sensations qui relèvent de sens différents, comme celle entre le bleu, le sucré, le chaud, l'aigu. Je me suis permis de nommer cela une différence dans la modalité de la sensation. Elle est décisive au point d'exclure toute transition de l'une à l'autre, tout rapport de plus grande ou de moindre ressemblance. Par exemple, on ne peut absolument pas demander si le sucré ressemble davantage au bleu ou au rouge. En revanche la seconde sorte de différence – la moins décisive – est celle entre différentes sensations du même sens; je restreins le terme *différence de qualité* à cette seule différence. Fichte rassemble ces qualités d'un même sens sous le terme « cercle de qualités », et sous le terme « différence des cercles de qualités » ce que je viens de nommer une différence de modalité. À l'intérieur de chacun de ces cercles la transition [*Übergang*] et la comparaison [*Vergleichung*] sont possibles. Du bleu nous pouvons passer au rouge écarlate par le violet et le rouge carmin, et par exemple déclarer le jaune plus semblable au rouge orangé qu'au bleu (Helmholtz, 1878 ; trad. fr., 53).
9. Deux qualités appartiennent au même domaine sensible si et seulement s'il y a entre elles une suite de qualités qui ne progresse que d'une qualité à une qualité semblable (on peut par exemple former une telle chaîne de paires pour Rq10 entre deux sons mais non entre un son et une odeur) (Carnap 1928, trad. fr., 171).
10. Les faits concernant l'appariement peuvent individuer les modalités. Les sensations dans une modalité donnée sont connectées par une relation d'appariement. À partir d'une sensation quelconque d'une modalité sensorielle, il est possible d'atteindre toute autre sensation de cette modalité par des séries suffisamment longues d'appariements. Les modalités distinctes ne sont pas connectées de la sorte. On peut aller du rouge au vert par une longue série d'intermédiaires, chacun étant apparié à ses voisins ; mais aucune route de ce type ne relie le rouge au do dièse (Clark 1993, 140).

### **Clarté phénoménale**

11. Le critère des sensibles propres soutient donc que ce que les divers sensibles propres à un sens ont en commun est qu'ils se ressemblent objectivement, sans que cette relation de ressemblance puisse être analysée plus avant. [...] Il suffit de voir deux propriétés ressemblantes pour les voir *comme* ressemblantes (Massin 2010, 141).
12. Nous déterminons le nombre des sens d'après le nombre de genres pour le clair et l'obscur (Brentano 1982, 116).
13. Chaque sens paraît, en effet, saisir une seule contrariété. Ainsi, pour la vue, le blanc et le noir, pour l'ouïe, l'aigu et le grave, ou, pour le goût, l'amer et le doux. Or le tangible implique plusieurs contrariétés : chaud-froid, sec-humide, dur-mou et toutes celles de ce genre qu'on peut identifier par ailleurs (*De l'âme*, 422b24-27).
14. Aristote avait fait valoir que chaque espèce de qualité comprend deux extrêmes, comme par exemple, pour la couleur, le noir et le blanc ; pour les sons, le maximum du grave et le maximum de l'aigu. En fait il s'est révélé que ce ne sont pas seulement les hauteurs des sons qui présentent une analogie avec l'échelle des couleurs plus ou moins claires ou sombres, mais que tous les domaines sensibles présentent des analogies du même genre. Si l'on compare une impression de chaud et une impression de froid et qu'on demande quelle est celle qui correspond au clair et quelle est celle qui correspond au sombre, tout le monde est d'accord pour répondre que c'est le froid qui apparaît comme relativement clair, le chaud comme relativement sombre. De même pour les sensations gustatives, c'est le doux qui paraît clair et l'amer sombre (Brentano 1928, 62 ; trad. fr., 431).

15. La différence entre le clair et l'obscur est transversale [*durchgängig*]. Elle doit parfois être comprise en un sens identique, parfois seulement en un sens analogue. On peut dire que telle couleur est plus claire que telle autre, que tel son est plus clair que tel autre, mais pas que telle couleur est plus claire que tel son ou inversement. Le froid est aussi plus clair que le chaud (Brentano 1982, 115).
16. Si nous pensons un espace phénoménal rempli par deux qualités sensibles, dont l'une est plus claire que l'autre, [et si elles sont] toutes les deux mélangées dans un amalgame si fin qu'aucune partie n'est susceptible d'être remarquée pour elle-même, tandis que le tout est susceptible d'être remarqué, alors nous attribuerions au tout une clarté médiane. Si nous pensons le même espace rempli de façon similaire par deux qualités sensibles dont l'une est claire dans un sens différent de l'autre, etc., alors nous n'attribuerons pas une clarté médiane au tout (Brentano 1982, 116).
17. La question de savoir si la sensation thermique est homogène ou hétérogène à d'autres sensations tactiles se réduit donc à celle de savoir si l'échelle du *clair* et de l'*obscur* est ici *identique* ou seulement *analogue*. L'expérience prouve qu'il s'agit bien d'identité. La même considération **rend compte de certaines illusions** concernant <1> l'intensité de la pression : selon que l'eau d'un baquet est chaude ou froide, la résistance de l'eau à la main qui s'y agite, bien qu'identique dans les deux cas, paraît beaucoup plus grande dans le second cas [= quand l'eau est froide], parce que la sensation sombre de la chaleur annule la sensation claire de la pression. Nous pouvons aller plus loin et constater que <2> la clarté gustative du doux, du sur et du salé est également homogène à la clarté thermique : c'est pourquoi l'eau sucrée chauffée paraît moins douce (Brentano 2918, 62-63; trad. Fr., 431-432).
18. La sensation simultanée de température exerce une influence sur <1> notre appréciation de la grandeur de la pression. Lorsqu'on pose sur la main un Thaler qui a été réchauffé et un autre qui a été refroidi, le deuxième apparaît significativement plus lourd. La raison en est que la sensation de pression fait partie des sensations claires, tout comme la sensation de froid. Il se produit ici quelque chose de semblable à ce qui se passe lorsque, suite au mélange de couleurs ou de sons plus clairs, nous évaluons une couleur ou un son comme étant eux-mêmes plus clairs (plus hauts), tandis que le mélange d'une impression plus sombre conduit dans le même sens à évaluer la clarté comme étant plus faible. On observe quelque chose de semblable <2> lorsqu'on boit de l'eau sucrée tantôt froide et tantôt chaude : l'eau froide apparaît plus sucrée, l'eau chaude moins sucrée. Et il en va à nouveau de même dans le cas du salé et de l'aigre, alors que dans le cas du café, qui est amer, le froid modifie à proprement parler le goût, si bien qu'il a un goût plus aigre qu'amer. L'amertume est rendue plus claire par le froid (Brentano 1979, 162).

## Références

- Aristote, *Peri Psychè / De anima*. Trad. fr. J. Tricot, *De l'âme*, Paris, Vrin, 1934.
- Bayne, T. 2014. "The Multisensory Nature of Perceptual Consciousness", dans D. Bennett et Ch. Hill (éds.), *Sensory Integration and the Unity of Consciousness*, Cambridge (Mass.), MIT Press, p. 15-36.
- Brentano, F. 1867. *Die Psychologie des Aristoteles*, Kirchheim, Mainz.
- Brentano, F. 1928. *Sinnliche und noetische Bewusstseins*, O. Kraus éd., Leipzig, Meiner. Trad. fr. M. de Gandillac, revue par J.-F. Courtine, "De la conscience sensible et noétique", dans F. Brentano, *Psychologie du point de vue empirique*, Paris, Vrin, 2008, p. 383-478.
- Brentano, F. 1979. "Von der Zahl der Sinne", dans *id.*, *Untersuchungen zur Sinnespsychologie*, Hamburg, Meiner, p. 157-163. Trad. fr. A. Dewalque, "Du nombre des sens", *Philosophie* 124 (2015), p. 6-11.
- Brentano, F. 1982. *Deskriptive Psychologie*, Hamburg, Meiner. Trad. fr. A. Dewalque, *Psychologie descriptive*, Paris, Gallimard, à paraître en 2016.
- Carnap, R. 1928. *Die logische Aufbau der Welt*, reed. Hamburg, Meiner, 1998. Trad. fr. Th. Rivain, revue par É. Schwartz, *La Construction logique du monde*, Paris, Vrin, 2002.
- Clark, A. 1993. *Sensory Qualities*. Oxford, Clarendon Press.
- Casati, R. et Dokic, J. 1994. *LA philosophie du son*. Nîmes, Chambon.
- Goodman, N. 1951. *Structure of Appearance*, reed. Reidel, 1977. Trad. fr. J.-B. Rauzy, *La Structure de l'apparence*, Paris, Vrin, 2004.

- Grice, H. P. 1962. "Some Remarks about the Senses", dans R. J. Butler (éd.), *Analytical Philosophy. First Series*, Oxford, OUP, p. 35-54.
- Helmholtz, H. 1878. "Die Tatsachen in der Wahrnehmung", dans *Id., Vorträge und Reden*, Bd. II, Braunschweig, Vieweg & Sohn, 1896. Trad. fr. Ch. Bouriaux, "Les faits dans la perception", *Philosophia Scientiae* 7/1 (2003), p. 49-78.
- Hering, E. 1878. *Zur Lehre vom Lichtsinne*, Wien, Gerold.
- Lotze, H. 1874. "Von der Begrenzung der Begriffe", dans *id., Logik. Drei Bücher*, Leipzig, Hirzel, reed. 1912 (trad. fr. A. Dewalque, "La délimitation des concepts", dans F. Boccaccini (éd.), *Lotze et son héritage*, Bruxelles, Peter Lang, sous presse).
- Macpherson, F. 2011a. "Taxonomising the Senses." *Philosophical Studies* 153: 123-142.
- Macpherson, F. 2011b. "Individuating the Senses", dans *id. (éd.), The Senses. Classic and Contemporary Philosophical Perspectives*, Oxford, OUP.
- Macpherson, F. éd. 2011. *The Senses. Classic and Contemporary Philosophical Perspectives*, Oxford, OUP.
- Massin, O. 2010. *L'Objectivité du toucher*. Thèse de doctorat. Univ. d'Aix-Marseille.
- Matthen, M. 2015. "The individuation of the senses". Dans *Oxford Handbook of the Philosophy of Perception*, Oxford, OUP, p. 567-86.
- O'Regan, J. et Noë, A 2001. "A Sensorimotor Account of Vision and Visual Consciousness". *Behavioral and Brain Sciences* 24.
- Tye, M. 2003. *Consciousness and Persons. Unity and Identity*, Cambridge (Mass.), MIT Press.