



HAL
open science

L'attività riflessiva dell'amatore. Un approccio pragmatico al gusto

Antoine Hennion, Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Antoine Hennion, Geneviève Teil. L'attività riflessiva dell'amatore. Un approccio pragmatico al gusto. *Rassegna italiana di Sociologia*, 2004, 45 (4), pp.519-542. hal-02682011

HAL Id: hal-02682011

<https://hal.inrae.fr/hal-02682011>

Submitted on 25 Jul 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Goûter, avoir du goût. L'activité réflexive de l'amateur¹

« Il Gusto e il cibo », titre italien

Abstract : The paper offers a perspective on taste which tries to overcome what is now the hegemonic view within the social sciences and which conceives of taste as social distinction or differentiation. It ultimately aims to show the limits of a detached and ascetic reading of taste wherein objects lose their specificity and merely become an excuse for the reproduction of standardized forms of social distinction. To do so it concentrates on the case of wine, focussing on the way the amateur develops his or her relationship with this historically and culturally rich drink. If some amateurs use blind tasting in order to ensure their taste is the only result of the wine expression void of any social influence, most of them do not try to disentangle the experience of wine drinking from its "social context", nor to control the experience itself in order to provide appreciation by detachment from the object. On the contrary, the "context" provides them a lot of resources to arrange specifically each various drinking opportunity. Other amateurs engage their subjectivity in the experience of wine drinking by forms of self-government which entail self-reflexivity and a thematization of their own amateurship.

At the end, wine loving appears as a reflexive and equipped activity which admits many formats selectively grounded on the object, the drinker and collectives. Trying to escape both critical indifference and objective difference, the paper argues that sociologists have much to learn on taste from the forms of knowledge and activity displayed by the amateur.

Antoine Hennion

Centre de sociologie de l'innovation, École des Mines de Paris/CNRS UMR 7120

Geneviève Teil

INRA/SAD-APT Paris

Article paru dans une traduction italienne : Hennion, A., and G. Teil, 2004, Il gusto e il cibo: Rassegna italiana di Sociologia, v. Numéro spécial sur la sociologie de l'alimentation, p. 519-542.

Première scène. Le dîner avance, chacun est plus gai, on parle, on se coupe. Un convive sert du vin à son voisin, qui prend son verre, boit et le repose, tout en continuant sa conversation. Il mange, il se retourne, parle à un autre voisin.

Coupez, deuxième scène. C'est la même : mêmes convives, même ambiance, mêmes gestes. L'homme prend son verre, commence à boire. À ce point, il s'arrête un instant, renifle deux petits coups, boit à nouveau, fait un mouvement des lèvres en reposant son verre, avant d'enchaîner et de reprendre où il en était le fil décousu de la conversation.

Une seconde d'attention

¹ Ce texte centré sur le cas du vin reprend des éléments de réflexion issus d'une enquête plus générale qui cherche à comparer divers attachements, en particulier à la musique et au vin, au moyen de montages expérimentaux et d'observations. L'objectif est de sortir la sociologie du goût de la conception critique, devenue hégémonique, qui en fait un jeu social passif, ignorant de lui-même et surdéterminé, au profit d'une sociologie pragmatique de l'attachement compris comme activité réflexive, cadrée, équipée, produisant dans le même geste les compétences d'un amateur et le répertoire des objets auxquels il tient. V. Hennion (2002), Hennion, Maisonneuve & Gomart (2000), Maisonneuve, Teil & Hennion (2002), Teil & Hennion (2003). Une première version de ce texte a paru, v. Hennion & Teil (2004).

Bien peu de chose différencie les deux scènes. Une seconde d'attention « prêté », comme on dit, à ce qu'on boit. Il n'est pas besoin que le convive fasse un commentaire ou félicite son hôte. Il n'est pas plus besoin que le buveur ait clairement conscience d'un changement d'état, qu'il passe intentionnellement d'un type de présence au dîner (à travers l'échange et la conversation) à un autre (celle de son palais au vin qu'il boit et de lui-même à sa dégustation), avant de retourner au premier. Voilà qui serait un appareillage descriptif bien lourd, chargeant l'instant de trop de poids, le buveur d'une volonté trop précise, le cours de l'action d'une rupture que personne ne ressent. Ce qui se passe est plus léger, lisse, naturel. C'est un décalage ordinaire, comme on ne cesse d'en opérer en toutes situations sans s'en rendre compte. Nul besoin d'isoler deux cours d'action contrastés, comme si en réalité nous n'étions en permanence pris dans tout un tissu d'états, de modes de présence à nous-mêmes, aux autres et aux objets, qui s'entrelacent, se superposent, s'emboîtent comme des parenthèses. On balaie une miette de la table, on se racle la gorge, on rit d'un lapsus, on s'excuse d'un geste trop brusque, on s'interrompt un moment pour suivre d'une oreille ce qui se dit plus loin... On ne cesse de faire des petits contrôles - que fait Untel, mais de quoi rient-ils là-bas, il est tard, je reprendrais bien de ce plat qui s'en va... L'état ordinaire est dans cette gestion irréfléchie de relations plurielles à son corps, aux autres, aux choses, aux événements, non dans l'installation univoque de soi-même dans le rapport à un objet précis : cette dernière disposition, qu'on a tendance à poser comme allant de soi dès qu'il s'agit de goût, c'est au contraire elle qui est exceptionnelle, qui demande un effort explicite, la visée d'un objet précis, suppose de l'intention et de la volonté, un cadre matériel et temporel, de l'entraînement, du temps, des conditions favorables. Le goût plus attentif - aussi peu qu'il le soit - du second buveur par rapport au premier n'a pas besoin de tout cet arrangement, il se contente d'ouvrir l'une de ces multiples parenthèses emboîtées, sans déranger plus que cela le cours des choses².

Pourtant, même réduit ainsi à une nuance - un temps d'arrêt marqué d'un mouvement des lèvres - ce petit geste introduit une différence importante. À peine esquissé, il signale une disposition de soi autre, un degré franchi dans la dégustation. Moins une intention, qu'une attention qui se focalise, et une présence plus forte de l'objet goûté - chacune renforçant l'autre, sans cause première. Il n'a pas simplement bu, il a bu un vin. Il n'y a pas de goût sans cette mise en ordre minimale de l'expérience qui se fait apparaître à elle-même, ce léger décalage de soi avec soi, qui ouvre une parenthèse dans le cours de ce qui arrive, l'infléchit, l'oriente, le fait rentrer dans un cadre - même si tous ces éléments ne sont qu'esquissés, sans effort ni calcul. Je bois et « je bois », je sens des effets et je m'arrête un instant sur ce que « ça » me fait. Il n'y a pas non plus de goût, dans l'autre sens, sans cette intensification de l'objet, qui répond ou provoque : lui aussi se décale, il avance d'un cran pour se déployer, prendre son temps, livrer ses richesses. Un contact plus marqué et une montée en présence. Avant toute mise en mots, et sans qu'on ait encore besoin d'en savoir plus sur le vin ou le buveur, c'est sur ce moment d'attention que nous voudrions nous-mêmes focaliser l'attention. Comme le fait le buveur, nous voulons remettre au centre de l'analyse du goût cet instant ouvert, interrogatif, qui se marque lui-même, par le surgissement d'un contact plus intense, provoquant un décalage de soi vers l'objet et un décalage de l'objet vers soi - ce que le mot minimal d'« attention » dit bien, exprimant de façon légère, d'un seul mouvement comme le geste du goûteur, ces deux déplacements qui font le contact, faire attention, capter l'attention³.

² On pense à la façon dont L. Thévenot (1990) a reformulé ces questions. L'ensemble du numéro de *Raisons pratiques* dans lequel a paru l'article fournit un bon bilan critique des théories de l'action.

³ Voir les analyses irremplaçables de C. Merleau-Ponty, en particulier (1964).

Mais ce minimum implique déjà beaucoup : de la réflexivité, du côté du goûteur⁴ (« Tiens ! ce vin n'est pas mauvais... » : à qui d'autre qu'à soi-même comme sujet encore indéterminé de l'expérience s'adresse cette curieuse interjection, ce « tiens » par lequel on s'invite à prêter l'attention requise ?). Et, du côté des objets, une capacité à interrompre, à surprendre ou à répondre : ce droit à s'avancer, c'est leur réflexivité à eux, leur pouvoir de se faire plus présents. Les objets ne sont pas déjà là, inertes et disponibles, à notre service. Ils se livrent, se dérobent, s'imposent à nous - la langue est heureusement moins regardante que les philosophies du sujet et de l'intention, elle leur autorise sans scrupule cet usage du réflexif (comme lorsqu'on dit qu'il faut laisser un vin « s'exprimer »), que les amateurs connaissent bien : les belles choses ne se donnent qu'à ceux qui se donnent à elles.

Le goût comme activité réflexive

Le but de cette entrée en matière est de plaider pour une autre conception du goût, comme modalité problématique d'attachement au monde, en montrant qu'il est possible de l'analyser comme une activité réflexive, produisant dans le même geste les compétences d'un amateur et le répertoire des objets auxquels il tient⁵. Par opposition à une sociologie critique qui le comprend comme attribut déterminé de sujets passifs, cette conception, pragmatique, le comprend comme activité productive d'amateurs critiques. La notion clé ici est celle de réflexivité, à la fois comme modalité centrale de l'activité des amateurs eux-mêmes et comme méthode nécessaire pour en rendre compte pour le sociologue.

Ce caractère réflexif du goût, c'en est presque une définition, c'est son geste fondateur, cette attention, une suspension, un arrêt sur ce qui se passe — et, symétriquement, cet objet goûté qui lui aussi s'avance et se déploie. Si l'on prend un verre en passant, en pensant à autre chose, on n'est pas amateur. Mais si on s'arrête même une fraction de seconde, qu'on se regarde goûter, le geste est installé. D'un événement fortuit, isolé, qui vous arrive, on passe à la continuité d'un intérêt, et l'instant devient une occasion parmi d'autres dans un parcours qui s'appuie sur les occasions passées. C'est la différence entre aimer et « être amateur », même à un degré minimal. On voit qu'elle renvoie aussi à une double historicité, personnelle et collective, et plus généralement à un espace propre, dans lequel l'activité a pu se donner les lieux, les moments, les moyens de se constituer comme telle : le goût est une activité cadrée. On n'aime pas le vin ou la musique comme on rentrerait dans un mur. On aime le vin ET on « aime le vin » (ou tel vin) : on se décale légèrement de soi-même pour « rentrer » dans cette activité, qui a un passé et un espace, jalonnés par ses objets, ses autres participants, ses façons de faire, ses lieux et ses moments, ses institutions.

Sur le plan de la méthode, de même, dire que le goût du vin ou l'objet musical ne sont pas donnés, mais résultent d'une performance du goûteur, performance qui s'appuie sur des techniques, des entraînements corporels, des épreuves répétées, et qui s'accomplit dans le temps, à la fois parce qu'elle suit un déroulement réglé et parce que sa réussite est hautement tributaire des moments, c'est renvoyer dans une large mesure la possibilité même d'une description au savoir-faire des amateurs⁶ : les premiers sociologues du goût sont les amateurs eux-mêmes. Le goût, le plaisir, l'effet ne sont pas des variables exogènes, ou des attributs automatiques des objets. Ils sont le résultat réflexif d'une pratique corporelle, collective et

⁴ Le caractère réflexif d'une activité (en cause ici à son degré zéro du simple fait d'entrer dans une disposition identifiée) ne suppose pas qu'il y ait nécessairement réflexion des acteurs (ce qui implique un degré de calcul et de conscience de ce qu'on fait beaucoup plus élevé, et un passage d'une simple variation dans nos modes de présence aux situations, au registre de l'action délibérée).

⁵ V. un exposé systématique de cette problématique dans Hennion (2004).

⁶ Nous nous appuyons largement ici sur les arguments décisifs défendus par l'ethnométhodologie, v. Garfinkel (1967).

instrumentée, réglée par des méthodes elles-mêmes sans arrêt rediscutées : c'est pour cela que nous préférons parler d'attachements et de pratiques⁷, ce qui insiste moins sur les étiquettes et plus sur l'activité cadrée des personnes, et laisse ouverte la possibilité de prendre en compte ce qui en émerge.

La réflexivité décrite dans cet exemple à son niveau le plus local et instantané, s'impose tout autant au niveau le plus global d'un domaine du goût ou d'une forme d'amateurisme, comme l'amour du vin ou la musique. À mesure que le domaine gagne en généralité, on le voit tenu et tendu par des critiques, des guides, des récits, des prescriptions, des normes, des débats sur ce qui doit être fait ou non, des discours d'auto-description de types variés⁸ ; le goût se fait en se disant et se dit en se faisant. La réflexivité renvoie à une double historicité, personnelle et collective. Au fur et à mesure que l'activité s'élabore historiquement, cette réflexivité tend à prendre la forme plus classique de l'écrit et, de façon très caractéristique, chaque domaine donne naissance à un vocabulaire spécifique, plus ou moins développé, qui vient se loger entre la description physiologique ou technique des objets et le rendu littéraire des émois de l'amateur. À travers ces expressions, par exemple sur le goût du vin (les fruits rouges, les racines, les champignons, la truffe, le boisé...), ni purement techniques, ni seulement imagées, le goût se repère, s'instrumente et peut se partager avec d'autres. Une part du travail de la critique est de tisser ce langage intermédiaire, qui souvent agace autant le professionnel que l'amateur, mais qui en même temps donne des prises que ni le commentaire subjectif ni l'analyse technique ne parviennent à fournir, pour exprimer « ce qui se passe », et non dire ce qu'est le produit, d'un côté, ou dépeindre librement les univers vers lesquels il entraîne les sens et l'imagination, de l'autre⁹ – par là aussi, grâce à sa réflexivité, le goût offre prise à un compte rendu par le sociologue.

L'engagement variable et réflexivement contrôlé du sociologue dans la pratique qu'il observe est un problème classique. Scène 3 : sur cette question de l'objet, une expérimentation très simple, lors de notre enquête sur les amateurs, portait sur des cours particuliers de chant, que l'une d'entre nous (musicienne, « sans plus »...) est allée observer sur une longue période. Ce qui posait problème n'était plus l'écoute mais l'« entente » : le fait même de percevoir ce dont il était question entre le professeur et l'élève. L'expérience réelle ne portait pas sur les contenus qu'elle notait, mais sur elle-même, sur les choix qu'elle faisait en notant. Au début, toutes ses notes portent sur les postures, les mimiques, les gestes, les mots incompréhensibles, les hésitations, les signes échangés entre le professeur et l'élève. À la fin, il n'est question que de voix, de sonorité, d'effets sur l'auditeur, de qualité des voyelles, de beauté relative (« c'est mieux », « c'est moins beau que juste avant »...), de sourires à tel passage, de succès ou d'échecs de telle reprise, avec un recours fréquent aux termes des acteurs : ouverture, couverture, fermeture, résonance, voile, etc.¹⁰

En simplifiant, on passe d'un compte rendu à 100% de social et 0% de musical à un rapport inverse. L'expérience a spectaculairement mis en évidence l'effet pervers d'une théorie sociologique qui transforme toutes les activités en prétextes indifférents de jeux dont le principe est social ; alors, moins on s'y connaît, moins on risque de se « faire avoir » par la croyance des acteurs. La distanciation pousse à faire de tout ce qui se passe dans l'acte de goûter un rituel gratuit. Si on n'entre pas en contact avec les objets d'une pratique, et qu'on veille au contraire avec méthode à ne pas se laisser prendre par les sensations qu'elle pourrait

⁷ Cf. le travail précurseur de Certeau, Giard & Mayol (1980). Sur la notion d'attachement, v. Gomart & Hennion (1999).

⁸ Sur la "self-description", cf. M. Strathern, (1999).

⁹ Sur le cas de l'écoute par rapport à la musique, v. le beau livre de P. Szendy (2001), et sur le vin, celui de G. Teil (2004).

¹⁰ L'expérience a aussi été menée avec des résultats analogues dans des cours de dégustation de vin pour amateurs.

provoquer, il ne reste guère qu'à lui faire sa sociologie. Effet de rationalisation tautologique de la méthode : la distance même qu'on croit garante de l'objectivité scientifique rend arbitraire un attachement non partagé, que l'observateur ne peut que constater ou contester, décrire ou interpréter. Avant cela, dès le premier regard, la distance tend à réduire la pratique à un répertoire connu de gestes, à n'en retenir que ce qu'elle a de commun avec d'autres. Loin de favoriser un état de neutralité bienveillante, comme le revendique une épistémologie qui confond un peu vite objectivité et refus des objets, elle pousse à la critique – mais une critique au goût un peu amer, comme lorsqu'on assiste au plaisir des autres sans le partager. Le point qui nous intéresse ici n'est pas tant la critique de ce rapport suspect aux amateurs observés, que celle du rapport refusé avec les objets qu'ils aiment. Ce refus de se laisser aller à subir l'effet des objets en cause est tout à fait assumé, explicite et revendiqué par la sociologie critique, quand il n'est pas le signe même de la scientificité d'une démarche qui veut s'affranchir des facilités et des illusions de la subjectivité partagée¹¹.

C'est là transformer ignorance et insensibilité en compétence sociologique. Mais il n'existe rien de tel qu'un « objet » de la musique, si évident qu'il ne serait plus vu comme tel de l'intérieur, par les initiés, et si facile à isoler qu'il n'y ait plus à se préoccuper, pour les sociologues, que du travail social qui entoure cet enjeu, ou *il-lusio*, pour reprendre la célèbre étymologie soulignée par Bourdieu. L'objet n'est pas « la musique », un donné fixe, qu'on pourrait isoler de l'activité, il est ce qui surgit avec elle, à travers elle. La sensibilité à des différences de qualité n'est pas donnée au départ, elle s'acquiert avec le temps. L'observatrice apprend à entendre en même temps que le chanteur apprend à chanter. Réciproquement, une fois qu'elle entend, elle n'accorde plus guère d'attention à ce qui la frappait exclusivement au début, quand toute cette gesticulation lui paraissait largement arbitraire - pour reprendre un mot clé de la sociologie critique.

Déguster sans voir...

Mais à ce titre, le contraste entre notre deux premières scènes reste ambigu. Il pourrait indiquer que nous sortons simplement d'une conception objectiviste du goût, n'en faisant que la conséquence des propriétés physiques des objets goûtés, pour la remplacer par une analyse sociale, rituelle et interactionniste, dans laquelle la croyance en l'objet vient remplir le rôle de cause première auparavant rempli par l'objet lui-même. Non, pour être « socialement construit », l'objet n'en existe pas moins, il en est au contraire plus présent. Nous ne voulons pas continuer à indéfiniment osciller entre les interprétations linéaires, naturelles (le goût vient des choses elles-mêmes), et les interprétations circulaires, culturelles (les objets sont ce que nous en faisons). Il faut abandonner ce jeu à somme nulle entre les objets et le social, pour montrer comment le goût vient aux choses grâce à leurs amateurs. La pragmatique nous fait quitter un monde dual, avec d'un côté des choses autonomes mais inertes, et de l'autre de purs signes sociaux, pour entrer dans un monde de médiations, dans lequel sont produits ensemble et l'un par l'autre le corps qui goûte et le goût de l'objet, le collectif qui aime et le répertoire des objets aimés¹².

Cette co-production, la co-formation d'un objet et de ceux qui le font advenir, appelle à une sociologie du goût plus équilibrée, où les amateurs ont autant à en apprendre à la

¹¹ Selon la posture ascétique du chercheur maintes fois mise en scène par P. Bourdieu, par exemple (1984).

¹² La sociologie du goût doit ici beaucoup aux travaux conduits sur les sciences et les techniques au CSI, et à ce qu'on a appelé l'Actor-Network Theory (ANT), e.g. Callon (1986), Latour (1991), Law & Hassard (1999).

sociologie que l'inverse¹³. La sociologie critique, centrée sur la dénonciation de l'accès inégal à la culture, nous a habitués à disqualifier une telle description fine du goût comme processus actif produisant quelque chose de spécifique, passant par des techniques collectives, des savoir-faire que l'on peut observer. Continuons donc à suivre les dégustateurs de vin. Si notre hypothèse est juste, ils se posent aussi la question de l'objectivité et de la mesure du goût, pas seulement celle de leur plaisir de l'instant.

Changement de décor, nouvelle scène. À nouveau des buveurs devant une table. Mais ceux-ci sont payés pour faire attention. Des critiques gastronomiques, des œnologues, des négociants, des spécialistes de la vinification, des sommeliers connus sont assis devant une série de verres remplis au quart, les bouteilles sont dissimulées dans des étuis, les étiquettes ont fait place à des numéros anonymes. Les dégustations sont concentrées, silencieuses, réglées par une série de gestes et de moments successifs, enregistrées dans leur progression même par des notes rapides et précises. La voici, justement, la situation contrainte, entièrement tournée vers son propre objet, que nous évoquions plus haut - et par contraste, on voit tout le dispositif qu'elle nécessite. Avec ces moments tendus vers leur objet alternent de façon tout aussi réglée des moments de relâchement, des pauses où toute cette concentration, efficace mais pesante, se défait un peu, se secoue : le corps se détend, on toussote, certains se lèvent, s'interpellent, la parole se fait ironique... et puis, assez vite, tout se ramasse à nouveau sur l'exercice proposé.

Tout à l'heure, devant les bouteilles enfin sorties de leur anonymat, la séance de dégustation à l'aveugle ainsi officiellement terminée, les langues se délieront, tantôt pour parler de tout autre chose, tantôt pour revenir librement sur le concours et les surprises qu'il a révélées. Phase intéressante, elle aussi : le travail des professionnels continue. Le vocabulaire est élaboré, les facteurs pris en considération sont analytiques et variés, les argumentations précises et typées, indiquant au connaisseur non seulement des informations factuelles ou techniques mais aussi des positions, des options prises entre diverses façons de juger la dégustation, de qualifier les vins eux-mêmes, de discuter de l'évolution des techniques de production, ou du travail des critiques (Teil, 2001). Dans ces échanges ouverts, chacun enregistre les avis des autres, vérifie ses propres choix ou les rectifie, se dit qu'il n'est peut-être pas assez sensible à certaines impressions auxquels il fera désormais plus attention, renforce ses convictions sur ce qui compte, essaie de voir se dessiner des tendances. Rassemblés le temps du concours par le formalisme de l'exercice et la concentration de l'attention, les enjeux professionnels se re-différencient, certains pensent à leur article, d'autres à l'évolution des prix, certains à leur prochain menu dégustation, d'autres aux modes qui se dessinent chez les critiques influents...

Une question d'expertise ?

La scène numéro 4, une dégustation à l'aveugle de vins pour un concours, est-elle l'agrandissement de la scène numéro 2, où nous voyions notre buveur marquer un bref arrêt sur image ? Essayons d'abord d'analyser les choses ainsi, de façon linéaire, d'y voir les deux extrémités d'une échelle allant du degré zéro de la dégustation à sa forme la plus élaborée ; d'un affleurement pris dans le flux des autres interactions ordinaires (et dont il est parfois difficile de savoir s'il a seulement eu lieu ou non, c'est le passage entre la scène 1 et la scène 2), à la mise en place formalisée et contrôlée d'un contact organisé pour produire des

¹³ L'un de nous concluait ainsi un parcours critique de la sociologie de l'art et de la culture, Hennion (1993), pour inviter à quitter sa soumission à ce qu'il a appelé la théorie de la croyance généralisée, dont P. Bourdieu (1979) a radicalisé une formulation critique en sociologie de la culture. Mais, à travers la notion de convention, c'est bien le même modèle de la croyance qui préside à la sociologie de l'art de H.S. Becker (1982), même si elle est plus « libérale » et proche des acteurs.

jugements motivés (scène 4). Au passage, on peut relever qu'entre la scène du dîner et celle de la dégustation à l'aveugle par un jury de professionnels, toute une panoplie de variables indistinctes dans la scène 2 ont été systématiquement dégagées et isolées, leur analyse et leur élaboration rendant possible l'organisation formelle du concours, et faisant aussi la distinction entre l'amateur et le professionnel de la dégustation : un cadre précis, des objets répertoriés et présentés de façon à favoriser leur comparaison méthodique, des techniques maîtrisées, des compétences reconnues et représentatives de divers aspects de la viticulture, de l'œnologie et de la dégustation, et pour certains participants plus proches de la critique artistique, la compétence et le droit de défendre une certaine esthétique, ou une conception personnelle de leurs goûts.

Et on pourrait pousser l'analyse plus loin dans ce sens : car derrière ces aspects visibles et personnalisés, ici et maintenant, il y a les longs cheminements qu'il a fallu baliser, dans la durée, pour pouvoir mettre ainsi face à face un ensemble d'objets classables et leurs juges d'un jour : techniques de production, œnologie et analyse sensorielle, techniques de dégustation et formation des professionnels du métier, classements et normalisation de la qualité, organisation des marchés, développement d'une critique plus autonome et experte, etc.¹⁴ Expertise, en effet : cette façon de se représenter la différence entre les deux scènes revient à l'aligner le long d'un axe allant du simple amateur, occasionnel ou plus régulier, à l'expert confirmé. La professionnalisation et l'organisation de la dégustation ne feraient que révéler, dans des objets, dans des corps, et exprimer, dans un vocabulaire, par des métiers, et finalement sur des marchés, les variables analytiques et historiquement produites que l'amateur occasionnel ne percevrait que de façon incertaine, indistincte, instable, peu cohérente. La formation du goût consisterait à avancer peu à peu de l'impression fugace à l'objectivité, à la maîtrise, à la fermeté du jugement et à la connaissance du produit et des goûts. L'expert a appris à distinguer et à reconnaître les qualités des objets (il dispose pour cela des « équipements » nécessaires, du dispositif mis en place pour la comparaison à l'entraînement de son palais, du vocabulaire qui aide à isoler ce qu'on ressent au savoir sur la production du vin qui permet d'identifier des causes et des origines), là où l'amateur, peu discriminant, ne ferait que sentir ces qualités dans la confusion de ses humeurs, de ses penchants et de ses habitudes.

Cette représentation très objectiviste a quelque chose de photographique : l'expertise est le révélateur de propriétés qui sont dans les objets. Les mêmes qualités agissent sur l'amateur et sur l'expert, mais l'expérience et le métier du second rendent visible ce qui n'est que virtuel chez le premier¹⁵.

Un blanc pour un rouge...

Et pourtant les experts se trompent, souvent. Pas seulement sur ces nuances qui font les délices des spécialistes - au contraire, c'est plutôt là que ces virtuoses excellent, pour faire la différence entre deux bonnes années du même cru toutes deux riches en tanins. Non, ce sont des erreurs grossières que commettent ces mêmes dégustateurs dont la finesse de nez et de

¹⁴ Pour des cas concrets, v. par exemple, souvent à partir de la comparaison entre la gastronomie en France et en Angleterre, Mennell (1985), Camporesi (1989), Fischler (1990), Flandrin & Montanari (1996), Beardsworth & Keil (1997), ou encore Aron (1973), sur les critiques et les restaurants, et Terrio (1997), sur les normes de qualité dans le cas du chocolat. Nous nous permettons de renvoyer à la revue détaillée que nous avons proposée de l'abondante littérature sur le goût, en particulier en histoire et en sociologie, in Teil & Hennion (2004).

¹⁵ Les analyses physio-psychologiques du goût ont souvent mis en scène l'opposition entre experts et amateurs, un bon révélateur de la théorie de l'apprentissage qu'on se donne e.g. Cornell (1997), Moskowitz (1998).

papilles est telle que certains sont capables de reconnaître les divers châteaux du Margaux. Dans le milieu, chacun raconte des dizaines d'anecdotes. Un blanc pris pour du rouge, un Vieux Papes mis au niveau d'un Latour, par les plus grands palais... Que se passe-t-il ? Si on leur ôte leurs étiquettes, les vins ne sont plus discernables ? Leurs effets auraient si peu à voir avec les différences qu'une analyse de leurs composants permet d'identifier ? Que signifient le goût et la qualité, dans ces conditions ? Les certitudes de l'objet sont-elles si fragiles ? Est-ce simplement qu'il y a encore des progrès à faire, qu'il faut être encore plus analytique, plus entraîné, que les produits soient encore plus typés, normés, que les professionnels se forment à des techniques plus scientifiques, enfin capables de contrôler parfaitement les influences qui viennent perturber les évaluations¹⁶ ?

Certes, toutes les bonnes raisons sont là s'il s'agit d'excuser de bons professionnels : la température, l'usure de la sensibilité avec la répétition, les effets imprévisibles de certaines associations de goûts, la fatigue qu'entraîne cette succession. Mais si ce qui nous intéresse, c'est de comprendre le goût, les choses ne peuvent en rester là. Car dans l'affaire, le modèle de l'expertise comme révélation incorporée et objectivée des qualités de l'objet devient caduc¹⁷. D'autant que, sur le versant de la chimie et des laboratoires, le même décalage persiste, entre la précision de l'analyse des composants du vin, d'un côté, et la difficulté à traduire de façon stable ces propriétés mesurées dans un « goût » perçu, de l'autre. Pour parvenir à stabiliser les descriptions, les experts ont fini par dissocier le goût en deux registres dont l'un prend en charge les variations autour de l'objet, et l'autre les variations liées au dégustateur, l'évaluation subjective. Mais le modèle a donc changé : l'expert n'est plus un super-amateur, la compétence qu'il acquiert se situe sur un autre axe, celui d'une saisie objective « du » goût des choses, tandis que s'ouvre à l'infini, du côté du goût des personnes, la variété des formats et des modalités de l'appréciation. L'objet de mieux en mieux repéré par les techniques du dégustateur n'est plus le même que celui qui surprenait notre buveur, et sur ce goût de l'amateur, on n'ose plus jurer de rien... Les fiches de dégustation comportent bien désormais une partie de description qui tente de séparer du jugement personnel une notation objective, mais l'expérience se révèle difficile, outre que l'identification de critères de qualité communs se voit vite dénoncée, comme étant liée à des modes, voire à des intérêts sociaux.

En réaction contre l'expertise objectiviste, certains dégustateurs, mettant en avant leurs goûts, sur le modèle d'un critique de cinéma, ont bien adopté une approche « subjectiviste ». Les analyses scientifiques et l'entraînement systématique qui permettent de décomposer le vin, et d'y reconnaître en effet beaucoup d'éléments, reconstruisent un autre objet, et surtout, en séparant le vin du buveur, ils instituent une relation très particulière entre le vin et celui qui le goûte. Nous voici revenus à notre question initiale, ce qui différencie l'expert de l'amateur n'est pas une augmentation de connaissance, mais le formatage précis de la mise en relation entre l'expert et son vin selon deux modalités : le jugement de goût fondé sur le dégustateur et ce qu'il aime ; la description du goût, fondée sur le vin et ses seules propriétés, permise par un équipement technique, la dégustation à l'aveugle, une normalisation, la liste collectivement approuvée des bons et des mauvais critères de qualité. Si la connaissance n'a pas de raison d'empêcher le goût, comme une théorie spontanéiste le défend, si elle est souvent capable de

¹⁶ Renvoisé (1996), par exemple, développe une telle critique de la mode et des biais culturels faussant la dégustation.

¹⁷ Bessy & Chateauraynaud (1995) présentent une théorie très intéressante de l'expertise, proposant notamment à partir de nombreux cas très fouillés une reformulation sociologique des analyses de type phénoménologique superbement menées par Merleau-Ponty, et montrant le jugement comme une épreuve incertaine, mettant à la fois en œuvre et en question les critères du juge et les prises de l'objet. Contre le spontanéisme et l'individualisme valorisés par le connaisseur, ils insistent aussi sur le caractère collectif et instrumenté de la faculté de ne pas se tromper.

le soutenir et de l'approfondir, elle n'en est pas le simple prolongement plus objectivé. Sa démarche entre en tension avec le fait d'apprécier. Sans être incompatible, elle impose une sorte de négociation intérieure, qui ne pose aucun problème à certains buveurs professionnels, mais devient au contraire une obsession pour d'autres — « à force d'analyser, suis-je encore capable d'aimer ? »¹⁸. Le dégustation de l'expert dirige son attention vers un autre objet que celui de l'amateur, et laisse intact le mystère des goûts : pourquoi aime-t-on ceci plutôt que cela ?

La tentation de la sociologie

Arrivé à ce point, si l'on est obstiné, le danger est grand d'échouer dans la sociologie : si les objets ne gouvernent pas les goûts, la logique de ceux-ci ne serait-elle pas à rechercher dans le système de classement plus que dans les objets classés ? Les goûts n'en diraient-ils pas plus long sur les prétentions du goûteur que sur les propriétés de la chose goûtée ? C'est l'arroseur arrosé, le test à l'aveugle se retourne : tout ce montage, associant si étroitement la dégustation et le jugement, n'est-il qu'illusion ? Ce ne sont pas les vins qui sont jugés par des experts mais l'inverse, l'indiscipline du vin qui met en question l'expertise - non pas comme compétence, mais comme représentante autorisée pour parler des goûts. Soudain, le vocabulaire fleuri et les critères pseudo scientifiques paraissent surtout destinés à masquer le caractère foncièrement arbitraire des goûts en le dissimulant derrière les caractères naturels des objets sur lesquels ils se portent, et à donner ainsi aux acheteurs les signes qu'ils demandent plus qu'à décrire les qualités du vin. Car il est clair que les implications lucratives d'une telle substitution seraient loin d'être négligeables sur un marché, et l'hypothèse a eu assez de consistance pour qu'on embauche soudain des économistes et quelques sociologues, aux côtés des chimistes et des œnologues...

Sans avoir besoin de relire Bourdieu, il suffit d'écouter les experts en œnologie. Confrontés à la question, ils ont rationalisé une coupure radicale entre le goût « du » vin et le goût « pour » le vin, qu'après tout seuls les à-peu-près de la langue nous ont fait confondre. D'un côté, l'objectif : les propriétés physico-chimiques du vin, dont peuvent continuer à s'occuper les experts et les laborantins. De l'autre, le subjectif : l'infinie variété et le mystère culturel « des » goûts, ceux qui font que les gens aiment tel ou tel produit. La mesure objective ne sert qu'à contrôler des qualités précises, des normes sanitaires, des origines et des composants contrôlés. Pour les goûts, allez voir le psychologue, l'artiste, l'économiste, ou même le sociologue, je n'ai plus rien à dire. Un ressort s'est cassé, par rapport à la clarté du modèle objectiviste, et la tentation est forte d'aller plus loin et, considérant que si la logique de l'objet ne peut tout expliquer, c'est qu'elle n'explique rien, de rejeter l'objet, en appuyant ce renoncement radical sur une critique de type sociologique - les goûts sont arbitraires, il n'y a aucun lien entre les propriétés des produits et l'attachement qu'ils provoquent. La sociologie transforme ainsi ces expérimentateurs qui ne croyaient qu'en la vertu de l'analyse organoleptique, qui rêvaient de débarrasser la production du vin de son folklore inutile et de la ramener enfin aux lois de la chimie, en fabricants d'artéfacts sociaux, les goûts, radicalement indépendants des objets qui les portent. Qu'ils obéissent à une cohérence cachée d'ordre social, qu'ils reflètent des systèmes culturels ou qu'ils varient à l'infini dans la prolifération incontrôlable des subjectivités, les goûts se sont détachés de leur attache et voguent au gré des vents. En passant sous la tutelle de la sociologie, ils sont devenus une nécessité sociale mais

¹⁸ On retrouve là les termes d'un débat constant entre amateurs, qui oppose les tenants de la verbalisation et de la discussion avec d'autres amateurs, comme moyen de connaissance toujours approfondie des choses, à ceux qui voient dans la mise en mots une opération nécessairement réductrice, biaisant la perception.

une contingence de l'objet, alors que les expérimentateurs tentaient d'en faire une nécessité de l'objet, et d'éliminer leur part de contingence sociale.

La critique est radicale, mais le gain limité. Il y a une autre façon de tirer la leçon des échecs parfois spectaculaires de la dégustation à l'aveugle. Non pas, par ces retours de balancier caractéristiques, en passant d'une confiance inébranlable en l'objet à sa soudaine disparition dans l'arbitraire des goûts, dont il faut chercher la logique ailleurs (selon les tendances de chacun, dans l'histoire et la culture, dans la variété psycho-cognitive des individus, dans les jeux cachés de la différenciation sociale). Mais en écoutant les experts eux-mêmes faire la sociologie de leur compétence, bien réelle. Certains d'entre eux ont en effet explicitement conduit une critique du test à l'aveugle (Fribourg & Sarfati, 1989, Peynaud & Blouin, 1996). Le montage semble inattaquable : s'il y a quelque objectivité dans le goût du vin, goûtez ce que vous avez devant le nez, sans rien savoir d'autre. Déterminismes culturels, conformismes envers soi-même ou envers les autres, effets de réputation, tous les biais sont éliminés, ne reste que le produit lui-même.

Fausse évidence. La comparaison à la musique est ici très suggestive.

L'objet vin, ou l'objet du vin ?

Scène 5 : prenez des musicologues, des musiciens, des critiques, des amateurs éclairés, et faites-leur faire un test à l'aveugle. Tous en rang, le casque sur les oreilles, sans savoir ce qu'ils écoutent. Douze quatuors par série, 10 secondes de chaque. Vous avez pris vos notes ? On recommence avec les symphonies... Qu'obtiendra-t-on ? Tout, sauf de la musique : de la musicologie. C'est-à-dire non pas rien, bien sûr, mais de l'expertise, au sens précis qu'on vient d'interroger. Instruments, tournures, écriture des voix, rythmes, style, interprétations... les variables qu'on peut écouter ainsi, en quelques secondes, sont bien assez nombreuses, la plupart de ces écouteurs avertis reconnaîtra facilement la période, le compositeur, souvent l'œuvre. En musique, le problème n'est pas là : un bon amateur ne fait plus de grosses erreurs sur le répertoire qu'il connaît, sauf dans le cas de pièges (paradoxes, imitations...) qui ne font que confirmer la capacité à se repérer dans la forêt de l'histoire et des genres.

En revanche, les difficultés commencent s'il s'agit non plus de savoir, de reconnaître « ce que c'est », mais de juger, de dire « ce qu'elle est » - et ce qu'elle fait : si c'est beau, ou ce que ça évoque, si on aime, et pourquoi... Et pour cette autre question, le non-sens du test saute aux oreilles. Écouter une symphonie, ce n'est pas comparer douze fragments. La musique comme « matériel » repérable, avec ses traits analytiques, n'est pas aussi difficile à identifier que les arômes rapides et concentrés du vin : précisément parce que la musique fait appel à tout un matériau culturel, comme on dit, elle se montre avec de nombreux caractères qui la rendent identifiable. Mais « la » musique, au sens d'un effet esthétique, de l'émotion ou du transport qu'elle procure ou non, aucun des participants au petit jeu du test n'aura l'idée qu'il a pu simplement envisager de « rentrer » dedans par ce curieux dispositif, et, avant même de savoir s'il l'aime ou pas, de se laisser prendre par elle, de ressentir sa qualité. Des extraits ne font pas une œuvre, ni un morceau : cette simple différence montre bien le cas particulier du vin, qui est dans l'état inverse, si concentré qu'il semble tout entier dans le moment physique de sa dégustation. Au point qu'il est dur de faire la distinction entre l'objet vin et l'objet du vin. C'est-à-dire entre les traits analytiques que des techniques de dégustation entraînées peuvent repérer, et ce qui serait l'équivalent de l'« œuvre » du vin¹⁹ : ce qu'il fait, ce qu'il procure, le plaisir et les sensations qu'il peut faire surgir, la façon dont il prend, séduit, émeut, à partir de l'objet vin. Mais la dégustation ne laisse pas « partir », justement.

¹⁹ Pour paraphraser G. Genette (1997), qui parle de l'œuvre de l'art. On pense à l'esthétique des choses comme déploiement toujours ouvert de leurs potentialités proposée par É. Souriau (1956).

Pour faire plus sûrement parler le vin (de ses origines, de sa fabrication, de ses composants), elle lui ferme la bouche, elle ne le laisse pas s'exprimer.

Ainsi reformulé, le paradoxe du test à l'aveugle ne renvoie plus à cette série d'oppositions banales et fausses entre objectif et subjectif, savoir et plaisir. Il ne dirige pas plus vers la thèse de l'arbitraire culturel des goûts venant déterminer en sous-main les véritables causes de nos attachements - ce qui représente une version sophistiquée de la même dualité, et éloigne encore plus de toute possibilité de penser le moindre lien entre les deux faces du mot goût, nous laissant avec d'un côté une description physico-chimique des produits, et de l'autre une histoire et une sociologie des modes et des pratiques. Ce ne sont pas « ses » goûts qui viennent faire obstacle à l'appréciation par le dégustateur « du » goût du vin (ou inversement qui le lui font avaliser), comme on cocherait une case dans un questionnaire. Pour qu'il y ait goût, pour que le vin fasse son effet, il faut comme en musique qu'il y ait eu passage, temporalité, exposition. Tout ce que le test à l'aveugle vient délibérément interrompre.

On peut se demander si les erreurs récurrentes des grands goûteurs ne sont pas le fruit de ce malin plaisir du goût, qui leur fait un bon coup, qui élève ainsi une protestation contre sa réduction par l'exercice : son effet imprévu de surprise et de plaisir vient brouiller les cartes, et soudain l'expert redevenu malgré lui amateur perd tous ses repères. La question n'est pas d'accorder moins de pouvoir à l'objet (dans la théorie du goût), mais de lui laisser en prendre plus (dans la dégustation). Dans le passage difficile du goût aux goûts, il est bien, plus que jamais, question de contact à l'objet, mais à un objet qui s'ouvre, qui se fait pluriel. Entre un amoncellement de notes de musique et une œuvre d'art, on passe par feuilletage, on avance à travers une série de médiations, on ne bascule pas par dessus une ligne de partage binaire. La question des goûts nous invite non pas à nous détourner de l'objet pour aller chercher ailleurs leurs vraies causes, mais à repenser l'objet-là, devant nous, en situation, comme surgissement, déploiement, tentative, tentation - et non comme addition de composants. Il en va de même avec l'action du vin.

Autrement dit, le refoulé du débat entre ceux qui pensent que tout est dans le vin et qu'il suffit de mieux le connaître pour mieux l'aimer, et ceux qui opposent à cette naïveté naturaliste l'arbitraire culturel des goûts ou la diversité des subjectivités, c'est précisément l'essentiel, la seule chose qui vaille la peine de goûter, ce moment de l'attention et de la capture, sur lequel nous appelions nous-mêmes l'attention en introduction. Moment de la formation problématique, incertaine, de liens entre des traits et des qualités, des effets mesurables et des effets ressentis. Plage de contact où laisser se déployer à la fois l'objet et ses effets, et l'amateur et son plaisir.

Une dégustation pragmatique...

Sans avoir eu besoin de comparer, comme nous venons de le faire, leur art à celui des musiciens, des spécialistes de la dégustation ont remis en cause la possibilité même d'améliorer l'objectivité du "blind test" : ils ont pris acte de ce qu'on n'aime pas plus le vin en en goûtant dix différents à la suite, pour les noter et les recracher, qu'on aime de la musique en enchaînant de courts extraits et en les interrompant aussitôt. Et surtout, qu'il est impossible d'écarter le goûteur de la dégustation, et que mieux vaut assumer sa participation. Tout à fait dans l'esprit de ce que nous disions sur l'écoute d'une symphonie, ils ont défendu ce qu'ils appellent une dégustation hédoniste. Même la comparaison, dont les vertus ne sont plus à démontrer s'il s'agit d'analyser et de percevoir des composants, vient faire obstacle quand il s'agit de se laisser envahir par le tout. Prenant le contre-pied du test en aveugle, nos vaillants œnologues à la recherche de l'objet du vin (et non plus de l'objet vin), se sont attachés à laisser foisonner tout ce qui fait qu'un vin peut faire quelque chose - nous utilisons à dessein ces formules un peu lourdes, mais elles ne peuvent être innocemment remplacées,

comme on le fait sans y penser, par d'autres qui renvoient immédiatement aux goûts du goûteur : qu'un vin vous plaise, que vous l'aimiez ; ce serait rester dans cette dualité du goût et des goûts.

Il y a deux points dans ce foisonnement. D'une part, le choix de la dégustation « en clair », en sachant ce qu'on boit : elle cherche à faire une plus grande place à ce que le vin veut ou prétend être - l'objet ne va pas sans son projet. D'autre part, le déplacement du pôle du jugement vers le dégustateur, avec la dégustation d'auteur, qui fait valoir ses goûts arbitraires mais au travers de choix explicités, dont les autres soient en mesure de discuter les principes. Le problème n'est plus d'ajouter aux traits objectifs du vin un envers culturel, une grille sélective, un cadre cognitif ou un écran de réception. Il est de prendre la mesure de la dimension pragmatique du goût, comme élan, action, présence en déploiement, reliant en cas de succès le produit ainsi démultiplié et l'amateur emporté, rendus présents l'un à l'autre.

Scène 6 : un bon repas, léger mais fin et varié ; un lieu bien choisi, des convives intéressés - ce qui ne veut pas forcément dire des spécialistes du vin ; souvent, un thème ou une occasion ; selon des formules variables, l'effort de l'hôte tourne autour de l'idée qu'il faut réunir toutes les conditions favorables pour donner à tel vin, objet de la dégustation, toutes ses chances. Et nos dégustateurs hédonistes, en bons empiristes, font le travail d'analyse à notre place. C'est une véritable sociologie du goût qu'ils doivent mettre en place - mais non pas une sociologie « des » goûts, qui en fasse aussitôt des leurres et les renvoie à autre chose qu'eux-mêmes : qui d'autre qu'un sociologue fera tout intervenir, dans le goût du vin, le paraître, les étiquettes, les rituels, les jeux d'interaction entre convives, le snobisme, les prix, tout - sauf ce qu'il y a dans les verres. Non, en abandonnant la réduction objectiviste du test à l'aveugle, les hédonistes ne jettent pas l'objet avec le vin de leur verres. Au contraire, ils lui donnent toute son importance, ils cessent de le réduire à une addition immédiate de composants identiques à leurs mesures, comme le conçoit la dégustation à l'aveugle. Ils lui donnent un temps et un espace pour se déployer. Ils font de la pragmatique sans le savoir, et nous n'avons plus qu'à les suivre.

Une théorie des attachements

Ainsi compris comme un travail et une construction conduits dans la durée, le goût n'a en effet rien à voir avec le face-à-face entre un objet et un sujet, tel que la querelle de doubles entre l'esthétique et la sociologie critique nous a habitués à le considérer. C'est une activité qui s'appuie sur de nombreux éléments hétérogènes.

— Le goût dépend des situations et des dispositifs : cadrage temporel et spatial, outils, circonstances, règles, il faut à la dégustation ses façons de faire. Loin d'être révélatrice d'un caractère en réalité purement rituel ou arbitraire de nos goûts, leur importance signale le caractère conditionnel, au sens fort, du plaisir et de l'effet, le fait qu'il ne dépend pas mécaniquement des produits d'un côté, de nos préférences de l'autre. Le goût tient aux dispositifs qui le font surgir, aux techniques de présentation de soi que tant l'objet que l'amateur savent développer : comparaisons, répétitions, commentaires et discussions, essais et mise à l'épreuve de ses propres préférences, etc. La convergence vers la stabilisation d'un goût plus savant, ou vers la diversité d'une pluralité de goûts, ou encore vers la versatilité d'un goût signe des temps et des identités, dépendra, dans chaque domaine, des formes que prend cet appareillage collectif du goût.

— Ce travail passe par un collectif, qui donne le cadre, la pertinence de l'effort, garantit des résultats, guide, accompagne, met en mots, etc. Réciproquement, la production d'un goût « fait » ses propres collectifs, peu à peu définis et stabilisés par cette communauté, d'autant plus forte que justement elle n'est pas calculable et s'appuie sur des sensations, des

corps, des gestes et des objets, et non sur une « volonté » générale, postulée par le philosophe de la politique, ou inversement sur une appartenance déterministe, réglée par les jeux sociaux.

— Le goût comme travail suppose aussi un engagement du corps qui goûte. Là encore, rien de mécanique, ce corps qui goûte n'est pas un donné naturel, il est le produit de l'activité, c'est un engagement qui va de l'entraînement des facultés, au sens quasi sportif du terme, sur le long terme, au caractère actif de la mise en condition de soi au moment de goûter (au moment de la performance, pour rester dans l'image du sportif). C'est cette omission de l'engagement du corps dans le goût qui permet d'analyser ces scènes d'échec classiques, autour de la difficulté de faire partager ce qu'on aime : contrairement au rêve de l'amateur toujours enthousiaste pour convaincre un proche, et focalisé sur l'objet aimé, « cela » ne se transmet pas comme cela, à quelqu'un qui n'a pas ce désir du désir lui-même — et ce vin qui semble être le comble du sublime, du bonheur, de l'excellent à l'un, « prêt » à le recevoir, laisse froid l'ami censé ne pouvoir résister à l'évidence.

— Enfin, le goût dépend des « retours » de l'objet goûté, de ce qu'il fait et de ce qu'il fait faire. Cette fois, l'évidence n'est un paradoxe que pour les sociologues, qui considèrent tout dans la relation de goût, sauf la présence et les effets du produit goûté ; mais cela ne signifie pas non plus une simple analyse de ses « propriétés ». L'objet ne « contient » pas ses effets — ce que l'esthétique a très bien élaboré en parlant d'œuvre : le goût se découvre précisément à partir de l'incertitude, de la variation, de l'approfondissement des effets qu'a le produit — et qui ne tiennent pas qu'à lui, mais aussi à ses moments, à son déploiement, et aux circonstances. On retrouve l'idée de performativité : les moyens mêmes qu'on se donne pour saisir l'objet — l'apprentissage du vocabulaire de base, pour le vin, la reproduction des formes classiques de la dégustation, à l'aveugle, verticale, etc. — font partie des effets qu'il peut produire. C'est en ce sens qu'on peut dire que l'amateur a écrit l'histoire du vin, autant que l'histoire du vin a produit ses amateurs. Ils se sont formés l'un à l'autre.

Le cas du vin est intéressant pour faire comprendre ce statut des objets dans l'action, non comme des supports inertes de l'activité humaine mais comme participants actifs du goût. Même des sociologues qui ont beaucoup travaillé sur les objets, comme les tenants de la pragmatique à la Boltanski et Thévenot²⁰, refusent l'idée que le vin lui-même puisse faire quelque chose. L'expérience de l'amateur lui dit au contraire que le vin n'est pas une chose inerte, identique à sa chimie, qu'il intervient dans l'acte de dégustation, ce que le *common sense* reconnaît sans difficulté, quand on dit par exemple qu'il faut le laisser s'exprimer. Le vin, ce n'est pas l'étiquette, même si l'étiquette compte. Le goût du vin ne se déduit pas non plus simplement d'un goût personnel qu'on posséderait ou non, il intervient dans une interaction au sens très large : il se réveille, il se déploie. Ce que font les choses est central lorsqu'on analyse les pratiques scientifiques, il est central aussi dans d'autres domaines où les choses sont là, nous attachant par de multiples prises. Les choses agissent, répondent, mais sont aussi impénétrables, résistent, ne se réduisent pas à l'ensemble des approches qu'on en a. Il subsiste toujours chez les sociologues une forte inégalité de traitement, entre les sujets, les corps, les collectifs, qui vont être compris de façon très riche, comme se produisant eux-mêmes, et les objets et les dispositifs, qui eux restent instrumentaux, inertes. Parler d'attachements au contraire, c'est dire que les corps et les collectifs, les choses et les dispositifs, tous sont des médiateurs, à la fois déterminants et déterminés, qu'ils portent des contraintes et font, ensemble et indissociablement, rebondir le cours des choses.

Le montage des repas dégustations décrit nous a aidés à repérer une sorte d'armature minimale sur laquelle s'appuie tout attachement. Il ne s'agit pas d'attribuer aucun caractère propre, premier, à ces éléments, mais de définir une sorte d'échafaudage de départ, que chaque attachement particulier reconfigure. Dans tout attachement, en effet, aucun de ces

²⁰ Boltanski & Thévenot (1991).

éléments n'est jamais « donné », ils sont produits, de façon incertaine, “tentative”, ils se découvrent, se révèlent en cours de production, qu'il s'agisse des objets dégustés, des collectifs d'amateurs, du corps même qui s'engage dans l'épreuve, des techniques et des matériels à mobiliser - et surtout du montage qui va les faire se définir les uns les autres : les termes de l'attachement ne sont pas déjà là, ils apparaissent et sont redéfinis en situation, de façon réflexive et problématique - c'est l'objet même de la performance, de la dégustation, du plaisir. Il faut se mettre ensemble, entraîner des facultés et des perceptions, apprendre des tours de main et des façons de faire, disposer d'un répertoire, de classements, de techniques qui fassent parler les différences des objets, prendre conscience du corps qui se rend sensible à ces différences, et non seulement s'apprend, mais s'invente et se forme lui aussi dans l'expérience. Rien n'est donné, c'est en cela que le goût est toujours une attention : non pas sentir depuis ce qu'on connaît, mais se découvrir goûteur à travers le contact travaillé ou répété à ce qui n'était pas perçu. Quel intérêt aurait le vin s'il était ce que nous voulons de lui, et seulement cela, quel intérêt la musique si elle ne donnait que ce qu'on mettait en elle ?

D'où notre thème final, omniprésent chez les amateurs, celui de la sur-prise, ce plus qui marque la félicité du goût. Pourquoi un trait d'union ? Il ne s'agit pas d'un jeu de mots, tous les termes comptent dans cette affaire de goût, la surprise est un mot clé pour la résumer. Dans surprise, il y a prise, d'abord, avec le double sens passif et actif du mot, parfait pour parler du goût : prise dans l'objet, prise définie par le fait d'être saisie ; de même, pour l'amateur, le fait de prendre et le fait de se laisser prendre, qui s'appellent au lieu de s'opposer. Il y a « sur- », ensuite : c'est qu'il en rajoute, l'objet, c'est son charme ! Tant du côté des goûts et des saveurs, des effets, que du côté du corps, des sensations, de l'éprouvé : il prend et il surprend, cet objet de nos attachements, il prend encore plus qu'on s'y attend.

Enfin, il y a la surprise, au sens usuel, qui vient signer tout cela, c'est en effet l'un des critères essentiels du bon objet - à condition d'en avoir bien repéré le paradoxe, le cadre très construit, rigoureux, minutieux, attentif, entraîné, dont elle a besoin pour surgir. La surprise vient de ce qui vient en plus, sur et au delà de ce qui est fait et visé, elle n'est pas perceptible sur de l'indifférencié, du neutre, du non travaillé au corps. Dans ces conditions elle ne peut survenir, car elle ne se détache de rien — oui c'est bon, mais ça pourrait être autre chose... Le goût est bien une machine à faire surgir de la différence - mais non pas au sens d'une réduction à une mécanique connue, un stock disponible de différences d'un autre ordre, social ou rituel, projetées sur l'écran fictif que dressent les objets. Au sens où, comme le social lui-même, les objets sont insaisissables sans procédures, où ils ne sont pas donnés, mais doivent surgir, se faire saisir, et ne s'éprouvent qu'à travers un dispositif d'épreuve et par un corps lui-même mis à l'épreuve, produit, exercé par l'exercice de son goût.

Une dernière idée — elle-même un peu “tentative” — en guise de conclusion: pourquoi ne pas généraliser cette analyse des compétences de l'amateur à des formes beaucoup plus variées d'attachement ? Son savoir minutieux, très élaboré, débattu, ne peut-il fournir un modèle pour analyser les dispositifs plus ordinaires, profanes, silencieux, à travers lesquels, tout au long de la journée, nous sommes (et nous nous rendons) présents aux situations dans lesquelles nous vivons ? Ce que les grands amateurs permettent d'observer plus facilement, grâce à leur haut niveau d'engagement dans une pratique particulière, c'est un catalogue des techniques sociales qui nous rendent aptes à produire et à corriger continûment une relation créative aux objets : autrement dit, une présence pragmatique au monde que nous nous faisons et qui nous fait.

Un lieu, un moment dédiés. Des objets présentés. Une réunion de convives, un arrangement des mets et des vins. Outre tout cela, ou plutôt à partir de tout cela, une attente commune, une bonne disposition (ce qu'aide à produire l'idée du repas à thème)... Que nous ont-ils donc dit, techniquement, sur le goût, ces « hédonistes », avec leurs montages empiriques destinés à magnifier la dégustation d'un grand vin ? Que tout compte, dans le

goût, non pas comme des variables indépendantes à cumuler pour garantir un résultat, mais comme des médiations incertaines, s'appuyant les unes sur les autres pour faire surgir des états, transformer des êtres, faire « cohérer » des moments qui prennent.

On peut rêver : et si la sociologie du goût cessait de se battre indéfiniment avec l'empire imaginaire que les objets auraient sur nous ? Si au contraire elle reconnaissait enfin cet empire, pour mieux dire l'art d'un rapport plus intense et réflexif qu'à travers le goût, les humains ont su installer peu à peu, aux objets, aux autres, à leur corps et à eux-mêmes ?

Références

- Aron, J. 1973. *Le Mangeur du XIXe Siècle*, Paris, Payot.
- Beardsworth, A. & Keil, T. 1997. *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*, New York, Routledge.
- Becker, H.S. 1982. *Art Worlds*, Berkeley, University of California Press.
- Bessy, C. & F. Chateauraynaud. 1995. *Experts et faussaires*, Paris, Métailié.
- Boltanski, L. & Thévenot, L., 1991. *De la justification: les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard.
- de Certeau, M., L. Giard & P. Mayol. 1980. *L'invention du quotidien*, Paris, UGE.
- Bourdieu, P. 1979. *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.
- Bourdieu, P. 1984. *Questions de sociologie*, Paris, Minuit.
- Callon, M. 1986. "Some Elements For A Sociology of Translation: Domestication of the Scallops and the Fishermen of St-Brieuc Bay", in Law J., ed. *Power, Action and Belief: a New Sociology of Knowledge?*, London, Routledge and Kegan Paul, pp. 196-229.
- Camporesi, P. 1989. *L'Officine des Sens. Une Anthropologie Baroque*, Paris, Hachette.
- Cornell, John A. 1997. "What is the Meaning of Stability in the Mean?" *Food Quality and Preferences* 8 (4), pp. 259-260.
- Fischler, C. 1990. *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.
- Flandrin, J. & Montanari, M. eds. 1996. *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Fribourg, G. & C. Sarfati. 1989. *La dégustation. Connaître et comprendre le vin*, Suze-La-Rousse, EDISUD.
- Garfinkel, H. 1967. *Studies in Ethnomethodology*, Englewood Cliffs NJ, Prentice Hall.
- Genette, G. 1997. *L'œuvre de l'art. La Relation esthétique*, Paris, Seuil.
- Gomart, É. & A. Hennion. 1999. "A Sociology of Attachment: Music Lovers, Drug Addicts", in *Actor Network Theory and After*, Oxford/Malden MA, Blackwell Publishers, Law J. & J. Hassard, ed., pp. 220-247.
- Hennion, A. 1993. *La Passion musicale. Une sociologie de la médiation*, Paris, Métailié.
- Hennion, A. 2002. « L'écoute à la question », *Revue de Musicologie*, 88, n° 1, pp. 95-149.
- Hennion, A. 2004. "Pragmatics of taste", in *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*, Jacobs, M. & N. Hanrahan eds., Oxford UK/Malden MA, Blackwell.
- Hennion, A., S. Maisonneuve & É. Gomart. 2000. *Figures de l'amateur*, Paris, La Documentation française.
- Hennion, A. & G. Teil. 2004. « Le goût du vin. Pour une sociologie de l'attention », in *Le goût des belles choses*, V. Nahoum-Grappe, O. Vincent éd., Paris, Ed. de la MSH, pp. 111-126.
- Latour, B. 1991. *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*, Paris, La Découverte.
- Law J. & J. Hassard, ed. 1999. *Actor Network Theory and After*, Oxford/Malden MA, Blackwell Publishers.
- Maisonneuve, S., G. Teil & A. Hennion. 2002. *Le goût comme un « faire ensemble »*, Paris, CSI/Mission du Patrimoine, Ministère de la culture.

- Mennell, S. 1985. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, Basil Blackwell.
- Merleau-Ponty, C. 1964. *Le visible et l'invisible*, Paris, Gallimard.
- Moskowitz, H. 1998. "Consumers versus Experts in the Light of Psychophysics: A Reply to Hough", *Journal of Sensory Studies* 13 (3), pp. 291-198.
- Peynaud, É. & J. Blouin. 1996. *Le goût du vin, le grand livre de la dégustation*, Paris, Dunod.
- Renvoisé, G. 1996. *Le monde du vin : art ou bluff ?*, Rodez, Editions du Rouergue.
- Souriau, É. 1956. « L'œuvre à faire », *Bulletin de la société française de philosophie*, 25 février 1956, pp. 4-44.
- Strathern, M. 1999. "What is intellectual property after?", In *Actor Network Theory and After*, ed. J. Law & J. Hassard, Oxford/Malden MA, Blackwell Publishers/The Sociological Review, pp. 156-180.
- Szendy, P. 2001. *Ecoute. Une histoire de nos oreilles*, Paris, Minuit.
- Teil, G. 2001. « La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole », *Revue de Sociologie du Travail*, 43, pp. 67-89.
- Teil, G. 2004. *De la coupe aux lèvres. Pratiques de la perception et mise en marché des vins de qualité*, Toulouse, Octarès.
- Teil, G. & A. Hennion. 2003. *Les protocoles du goût. Une pragmatique de l'amateur*, Paris, CSI/DEP-Ministère de la culture.
- Teil, G. & A. Hennion. 2004. "Discovering Quality or Performing Taste? A Sociology of the Amateur", in Harvey, M., A. McMeekin & A. Warde, eds, *Theoretical Approaches to Food Quality*, Manchester, Manchester University Press.
- Terrio, S. J. 1997. « Des maîtres chocolatiers aujourd'hui : Bayonne et la Côte Basque », *Pratiques, Rites, Ethnologie Française*, 27, (2), pp. 205-13.
- Thévenot, L. 1990. « L'action qui convient. Les formes de l'action », *Raisons pratiques*, 1, pp. 39-69.