



HAL
open science

Valuations sensorielles et modes d'existence

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Valuations sensorielles et modes d'existence. Conférence à l'Université de Lausanne, Université de Lausanne (UNIL). CHE., Nov 2017, Lausanne, Suisse. 15 p. hal-02785148

HAL Id: hal-02785148

<https://hal.inrae.fr/hal-02785148>

Submitted on 17 Aug 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.

Valuations sensorielles et modes d'existence

Conférence à l'université de Lausanne le 11 octobre 2017, 17H15

Texte avec accompagnement powerpoint

Introduction

Nous sommes ici ensemble pour parler de valeur, une notion qui a ses terrains privilégiés avec l'économie bien sûr, mais aussi la sociologie ou encore la psychologie avec les émotions.

Je vous propose un autre terrain, celui de la PERCEPTION. Elle fait advenir des objets, personnes, pratiques, événements du monde. Je ne sais pas si la perception est un processus, une opération, une évidence, une détermination... mais, c'est une valuation que l'on peut dire sensorielle.

Nous allons nous intéresser à différentes situations de valuation perceptive ou sensorielle. On garde pour l'instant ces termes dont on verra chemin faisant qu'ils sont sans doute inadéquats, parce qu'ils sont attachés à des formats particuliers de valuation.

[1'] Tpt2. L'appréciation gustative

Méthodologie : La valuation et ses instruments

1° Je vais suivre une ligne assez classique du pragmatisme et interroger la question de la valeur non pas à partir

- des choses et de ce qu'elles valent ou ne valent pas ou de ce qu'elles sont ou ne sont pas, comme dans une démarche positiviste,
- ni à partir de celui qui évalue, dans une optique plus sociologique ou psychologique,
- mais à partir de l'activité déployée conjointement par des acteurs et les objets qu'ils apprécient.

Quand je parle d'activité, je parle de tout ce qui est fait, mis en œuvre, éprouvé, contrôlé, testé, c'est-à-dire tous les efforts relativement organisés qui sont déployés pour valuer, apprécier, percevoir...

Nous allons donc nous intéresser aux dispositifs de valuation, aux mises à l'épreuve qui produisent la valuation, mais aussi aux **contraintes** que cette valuation doit satisfaire et aux **épreuves** qui permettent de vérifier que la valuation que l'on produit répond bien aux exigences qu'elle doit satisfaire.

La **contrainte scientifique d'objectivité** par exemple, vient tout de suite à l'esprit, mais ce n'est pas la seule. Ces contraintes sont très importantes parce qu'elles contribuent à donner une certaine forme ou ontologie aux objets portés à l'existence.

2° Nous allons nous centrer sur le cas empirique du vin et réduire la perception à l'olfaction et au goût (le goût au sens ordinaire, flaveur en anglais).

→ Le goût joue un rôle crucial dans l'appréciation du vin, mais elle n'y restreint pas. Ceci dit, on pourrait sans guère modifier l'analyse et ses résultats élargir la scène. Mais pour la simplicité de l'exposé, cette réduction est bienvenue.

Un champ d'étude : le vin

Le vin présente un intérêt tout particulier parce qu'il fait l'objet d'appréciations gustatives assez diverses.

Je vous propose maintenant de nous intéresser successivement à trois cas ou situations d'appréciation

1. • avec le cas de Pedro
2. • la mise en place de jurys d'analyse sensorielle, des d'experts en olfaction
3. • une variété d'amateurs de vins (on verra la différence précise que recouvre ici ce mot)

[2'] Tpt 3. Un goûteur ordinaire, Pedro

Commençons avec Pedro que j'ai rencontré en Espagne lorsque j'ai commencé à travailler sur le vin, sa qualité, son goût...

Le moins que l'on puisse dire c'est qu'il est bavard. Il m'explique la culture gastronomique espagnole, les bons et les moins bons vins, ceux qui sont très réputés, ceux que l'on boit à l'apéritif ou à table... Comment il s'est mis à boire du vin, pendant les repas avec ses parents où il buvait le vin de sa région de naissance, et plus tard d'autres vins quand il est parti et qu'il a voyagé (il est militaire).

Il me dit comment il choisit les vins, l'importance de l'étiquette, du marchand, de la forme de la bouteille... Il m'explique que la taille de la bouteille aussi est importante, car les petits contenants rendent leur contenu plus précieux que les grands...

Il a également des théories économiques qui l'aident à choisir ses vins.

Un jour où il est déçu par un de ses vins préférés, qui est pour lui un vin de grande qualité, il me dit que les grands vins ne peuvent que dégénérer : pourquoi ? parce que la demande croissante qu'ils suscitent les oblige à diminuer la qualité pour continuer de fournir les clients.

Il me raconte aussi son éducation alimentaire et les principes d'éducation de ses parents qui ont fait en sorte qu'il n'ait pas de dégoûts parce que c'est très gênant dans la vie sociale : on se retrouve invité chez quelqu'un et quand arrive le plat sur la table : « je suis désolé je ne mange pas de ceci ou de cela ». Heureusement pour lui, son père exigeait qu'il mange de tout, et donc il n'a pas de dégoûts.

En un mot comme en cent, Pedro est un parfait socio-économiste de la consommation vinicole espagnole.

Pedro n'a pas de dégoûts mais il a des goûts qui cadrent assez fortement sa consommation ; « comme tous les espagnols », il aime les bons vins, c'est-à-dire le rouge avant tout et plus encore les vins de réserve, vieillis en barrique.

Il s'impose des contraintes économiques assez fortes ; il n'irait pas acheter des vins chers (20 FF/3,5 €) notamment, mais il apprécie quand je lui en apporte. Quand il goûte un vin il sait tout de suite s'il lui plaît ou pas.

L'expérience qu'il a du vin lui parle et informe ses goûts qui ne sont pour autant pas figés : il lui arrive de faire des découvertes et de changer d'avis comme avec ce vin qu'il tenait pour un grands vins de la région et qui le déçoit.

Mais d'une façon générale, les goûts lui permettent de régler sa vie sociale, d'acheter du vin, d'inviter les gens, de leur faire des cadeaux ; il parvient aussi à concilier ses goûts avec ceux de sa femme très différents : elle aime les rosés et les blancs.

Qu'est-ce que la valeur sensorielle du vin ?

Pour savoir ce qu'il aime ou pas, quel est le goût d'un vin ou s'il est bon ou pas, c'est très simple, il lui suffit de le goûter. Les choses se compliquent un peu pour les vins qu'il n'a pas eu l'occasion de goûter. Dans ce cas, il s'appuie sur l'analyse critique d'une multiplicité d'autres valuations, le prix, les opinions des autres, la réputation, le vendeur, la bouteille, sa forme, son étiquette...

Il discute des goûts des autres un peu comme on s'informe sur le passé d'une personne qui n'est jamais celui d'une autre, mais qui n'en est pas moins intéressant. Les goûts des gens parlent d'eux ; ils laissent supposer des choses sur ce qu'ils sont, ce qu'ils ont vécu. Comme dit Pedro, le goût c'est culturel ! Parler de ses goûts, cela amène à parler de soi comme il l'a fait avec moi au fil des épisodes de notre long entretien.

Le « goût », c'est ce qui advient à l'expérience lors de la dégustation. Le goût advient malgré lui ; il est là, il le constate.

Jamais sa perception du goût ou des odeurs, ni celle des autres, n'est quelque chose de problématique.

Il pose des questions sur le vin, il demande des informations aux autres... Jamais il n'a effleuré la question : Est-ce que je sens mieux ou moins bien que mon voisin qui ne sent pas la même chose que moi ? Il est arrivé de ne pas être d'accord avec son voisin sur l'appréciation d'un vin, jamais je ne l'ai vu se demander : est-ce que mon goût est fiable ?

Pedro a ses goûts, qui ne sont pas nécessairement ceux des autres. Tout le monde n'a pas les mêmes goûts, quoi de plus normal. Il arrive que ses goûts changent. Bien sûr, les goûts changent en vieillissant, avec l'habitude, les expériences... à nouveau, quoi de plus normal ?

→ Ce n'est pas le cas de tout le monde bien sûr.

En particulier, pas le cas des scientifiques, des neurophysiologistes sensoriels par exemple, ou de tous les chercheurs des « sciences du goût ». Mais aussi, nous le verrons juste après, des amateurs de vin.

Pour tous ces autres dégustateurs, la valuation gustative ne va pas de soi.

[5'] Tpt 4. La valuation problématique

La variété des appréciations est un problème scientifique ; c'est le fondement de l'activité des chercheurs des sciences du goût.

On a grossièrement deux écoles de recherche :

- la première, celle des sciences du goût, de l'analyse sensorielle en particulier, tente de faire émerger l'objet commun à toutes les perceptions. Pour y parvenir, elle doit faire l'inventaire des influences qui viennent brouiller, dévier, biaiser, occulter la vraie perception, le « vrai » goût des choses, ce stimulus organoleptique* produit par les objets en dehors de toute influence.
- La seconde école, s'intéresse plutôt aux dégustateurs. Le goût y est le résultat très variable des expériences socialement contraintes. C'est une valuation sociale, socialement structurée, socialement déterminée, socialement construite... la traduction d'un jeu de classes, de positions dans des champs par exemple... L'objet du goût, dans notre cas le vin, est le support de cette expression et de ses « valeurs », de ses goûts, qualités ou caractéristiques.

On a donc d'un côté, des sciences plutôt biologiques avec des influences socioculturelles qui viennent modifier un goût essentiellement physiologique.

De l'autre, ce sont des sciences sociales qui expliquent le goût biologique, sur la foi duquel on dit que l'on aime quelque chose. On ne parle plus d'influence, mais « d'incorporation » des préférences ou des différences qualitatives socialement construites.

Les deux perspectives théoriques sont différentes, mais finalement assez symétriques. Dans les deux cas, on a un processus d'interaction entre deux domaines scientifiques avec l'influence du social sur la biologie d'un côté et l'incorporation biologique du social de l'autre.

- La notion d'incorporation a été plus fouillée que celle d'influence qui reste un peu vague et mystérieuse. Parmi les processus d'incorporation, on trouve celui de familiarisation par exemple, qui fait aimer ce que l'on a l'habitude de consommer... mais n'explique ni les exceptions (il y a des mexicains qui n'aiment pas le piment, des français qui n'aiment ni le vin ni les fromages ni le pain), ni pourquoi la familiarisation ferait toujours aimer au lieu de lasser.
- Il y a un autre point délicat dans les théories sociales des goûts, c'est la question du « support » des qualités sociales. Qu'est-ce que ce « support » qui n'est pas social et qui exprime le social ?

En vous faisant ces commentaires, je suis en train de procéder à une analyse critique de ces deux théories du goût où l'on essaye de souligner les faiblesses des théories c'est-à-dire leurs manques à rendre compte de ce qui existe.

Et pourtant, on n'aurait aucune peine à les retrouver chez Pedro, qui les mobilise selon les exigences de ses explications et démonstrations. Quoiqu'il ne se soit jamais posé la question avec moi, on peut peut-être dire que pour Pedro, ces théories sont vraies ou suffisamment vraies.

Mais aussi « vraies » soient-elles, elles ne disent rien sur la valuation, sinon, qu'elle est causée par quelque chose, une cause, que l'on ne peut pas connaître.

Pour savoir quelle valuation est opérée par ces théories, il faut s'y prendre autrement.

C'est pourquoi je vous propose d'examiner maintenant de plus près le travail des sciences du goût et plus précisément les instruments olfactifs qu'elles mettent en place, des instruments pour dire les odeurs ou les goûts des choses.

→ *On pourrait faire la même chose avec les sciences sociales et étudier par exemple la façon dont la critique produit des jugements. Cf mon article sur la critique qui ne juge pas du tout comme les scientifiques.*

Ce qui est peut-être un peu original avec les sciences du goût, c'est que les instruments olfactifs les plus performants sont des instruments humains : les jurys d'analyse sensorielle. Ce sont eux qui permettent d'avoir les descriptions les plus fines et en même temps les plus complètes du goût ou des odeurs, ce qu'ils appellent les propriétés organoleptiques, d'un vin, un fromage, d'une voiture ou d'un magasin...

L'observation participante et l'analyse de la formation des jurés d'analyse sensorielle permet de voir comment ils produisent leur valuation, à l'aide de quels instruments, pratiques, précautions...

[11'] Tpt. 5 Les jurés de l'analyse sensorielle

Les jurys d'analyse sensorielle grâce auxquels on analyse l'odeur et le goût des aliments par exemple, sont composés de jurés experts qui ont reçu une formation à l'olfaction pendant laquelle on leur a appris à *bien* sentir.

Comment devient-on expert en olfaction ? Comment apprend-on à *bien* sentir ?

On commence par apprendre à nommer les odeurs.

Pour les couleurs, on utilise des nuanciers de couleurs ; pour les odeurs, ce sont des nuanciers d'odeurs.

→ **Voici un premier nuancier, le « nez du vin »**

C'est une liste de flacons ayant des odeurs que l'on trouve dans le vin. On apprend à reconnaître ces odeurs. C'est un travail olfactif plus difficile qu'il n'y paraît. Il faut s'entraîner un peu, sentir tous les jours ; mais en relativement peu de temps, on arrive à les reconnaître sans trop se tromper.

Comment s'en sert-on ? Qu'en fait-on ?

On peut essayer de sentir des vins et si on reconnaît l'odeur d'un des flacons, on peut dire tiens, il sent le beurre ou l'aubépine ou les amandes amères. Mais ce n'est pas très évident, ni facile.

Comment s'est fait le choix des 54 flacons ? Je vous épargne les questions techniques de conservation... grosso modo, J. Lenoir a repris les arômes qui sont fréquemment cités dans la dégustation des vins par des professionnels avertis et il a cherché à les illustrer.

Certains cabernets sentent le poivron, on a une molécule, 2 méthoxy-3 isobutyl-pyrazine, qui sent le poivron, pareil pour l'amande amère ou le musc, avec la muscone 3-méthyl-cyclopentadécane, une des molécules essentielles de l'arôme du musc.

Voici un second exemple de nuancier.

→ la carte générale de JNJ « le Champ des odeurs™ » (Jaubert, Gordon & Doré, 1987)

Comme vous le voyez, au contraire du précédent, ce nuancier n'est pas une simple liste d'odeurs. C'est une carte.

Comment a-t-elle été réalisée ?

L'auteur JNJ a obtenu cette carte en analysant non pas les similitudes, mais les dissimilitudes entre les odeurs. Il a interrogé des experts et leur a demandé de rapprocher les odeurs d'autres odeurs. Cette odeur sent le citron, le frais... Il les a ensuite analysées non selon leur similitude, mais leur dissimilitude. Des odeurs jamais associées se sont ainsi retrouvées dans des classes différentes.

L'analyse factorielle des dissimilitudes lui a donné un espace à plusieurs dimensions dont la projection en deux dimensions est représentée ici. On a 6 pôles 'hespéridé', 'aminé', 'terpénique', 'pyrogéné' et 'soufré' et 'doux' et un carrefour 'gras'.

Il a ensuite associé des « référents » à chacun de ces pôles, c'est-à-dire des molécules et non des mélanges et si possible des molécules odorantes 'simples' c'est-à-dire n'exprimant pas deux odeurs différentes.

Puis l'ensemble de l'espace a été détaillé, à la manière d'une carte IGN, on diminue l'échelle et il a posé 45 référents pour tapisser cette carte.

On peut avoir des cartes encore plus détaillées, les élèves parfumeurs apprennent 300 à 350 référents. Et leur carte des odeurs était plus large car celle-ci est spécialisée pour les odeurs dites « alimentaires ».

On a donc des référents de pôles, 6 ou 7, et ensuite des référents plus précis qui viennent tapisser l'espace entre les pôles : on peut les désigner par un nom, « citralé » ou un numéro, celui du flacon.

Un pratique de classement standardisé

Le premier pas de la formation à l'olfaction consiste donc à apprendre ces référents, à les reconnaître, c'est-à-dire ne pas les mélanger et à les positionner comme il faut sur la carte.

Une fois la carte apprise, on apprend à situer des odeurs nouvelles dans l'espace odorant.

Que fait-on quand on apprend cette carte ? On apprend à classer et situer des odeurs. Au lieu d'avoir une liste de toutes les odeurs différentes qui existent, on a un ensemble de classes générales, mais que l'on peut détailler à volonté en sous classes situées les unes par rapport aux autres.

La nuance « citralée » désigne ainsi plus que le citral : c'est tout un ensemble d'odeurs qui lui plus proches que de ses voisins, qui font partie de la « famille citral », comme on peut avoir une couleur rouge qui fait partie de la famille des rouges.

On peut aussi avoir des odeurs « zestée citralée » ou « terpénique zestée » qui se situent entre les deux.

Comme les cartes IGN, cette carte n'est pas l'ensemble de ce qui existe, mais une présentation ordonnée et structurée des relations entre les éléments de la carte qui permet de situer de nouvelles odeurs. C'est ce qui en fait la force.

Qu'elle s'appuie sur des listes ou des cartographies des odeurs, l'analyse sensorielle organise toujours **un travail de classement collectif des olfactions**, ces sensations individuelles que les aromaticiens apprennent à distinguer, regrouper, apparenter selon le langage proposé dans la cartographie ou la liste.

Les aromaticiens peuvent aussi analyser des mélanges complexes, comme le vin. Dans ce cas, on utilise une variété de techniques pour décomposer l'odeur du vin, faire en sorte de l'étaler dans le temps.

-> On commence par distinguer la tête, le corps et la queue de l'odeur. Pour avancer dans le détail on peut aussi utiliser différents solvants qui vont relâcher à différents moments les différentes molécules du mélange et donc à nouveau étaler l'odeur complexe, faire apparaître des odeurs qui étaient cachées par d'autres...

[17'] La sélection de jurés

Pour constituer un jury d'analyse sensorielle, on sélectionne des jurés. Comment ?

Les aromaticiens ont beau être des humains, ils doivent montrer les mêmes propriétés que tout instrument de mesure et être fiables, c'est-à-dire **justes** (détection de l'absence d'odeur), **discriminants** (différenciation entre deux odeurs) **répétables**¹ et **conformes** au standard.

Les candidats jurés apprennent d'abord à sentir, c'est-à-dire à classer les odeurs ; ils sont ensuite soumis à un entraînement. Par l'olfaction répétée, ils s'efforcent d'améliorer leur discrimination entre molécules, leur justesse, leur répétabilité, ce que l'on parvient en général à faire assez vite.

Ils peuvent alors passer avec succès les tests de sélection pour faire partie d'un jury d'analyse sensorielle au sein duquel, avec les autres jurés, ils classent et nomment des odeurs d'un produit de façon juste, précise, répétable et standardisée.

A nouveau comme pour tout instrument, on infère de leurs performances une capacité de l'instrument à avoir un certain niveau de performance, c'est-à-dire une certaine fiabilité. Mais bien sûr, cette fiabilité doit faire l'objet d'une maintenance. Les candidats sont tenus de s'entraîner régulièrement, l'animateur du jury teste régulièrement leurs performances, vérifie qu'ils ne *dérivent* pas notamment, c'est-à-dire qu'ils ne font pas de classements erronés.

➔ La standardisation de l'appréciation les salles de dégustation

Lorsque l'on est juré, on n'apprend pas seulement à classer les odeurs. On vient aussi déguster à l'aveugle dans une cabine d'un laboratoire d'analyse sensorielle où les « influences matérielles contextuelles » la lumière, les odeurs environnantes, la température, ou individuelles, l'état de satiété physiologique du corps, sont contrôlées et elles aussi standardisées.

Cette standardisation touche le lieu, l'heure, le milieu aérien, l'appareil sensoriel du dégustateur, la vaisselle, la présentation des aliments, leur température etc.

¹ Ces trois propriétés sont celles grâce auxquelles la métrologie s'assure qu'un instrument mesure bien « quelque chose » de stabilisé et isolé.

A côté de cela, le dégustateur doit lui aussi s'efforcer de garder une physiologie standard, il ne doit pas se parfumer, ni fumer, ni avoir d'activité qui altère le fonctionnement de son appareil sensoriel.

Avec la standardisation, on rend les classements par les différents jurés (à peu près) similaires et interchangeables.

Mais pour plus de précaution, il est assez courant de réunir plusieurs jurés dans un jury et de procéder à divers types de traitement statistique de la diversité des jurés. Le plus simple étant de faire la moyenne de leurs appréciations.

Conclusion intermédiaire

Avec ces jurys et la carte du Champ des odeurs™, l'analyse sensorielle a élaboré une procédure de dégustation dans laquelle les jurés procèdent à des classements fiables d'un ensemble d'odeurs.

Le nez du vin est une liste, pas une carte, ceux qui l'utilisent ne peuvent guère que classer en fonction de référents qui n'ont pas de lien standardisé entre eux.

Dans les deux cas, les chercheurs en analyse sensorielle disent que leurs instruments produisent des « **descriptions** » olfactives fiables des produits.

[20'20"] Tpt 6. Une description des odeurs?

Les aromaticiens **classent et situent de façon fiable des olfactions** selon des références olfactives.

Mais on n'entendra jamais les chercheurs en analyse sensorielle ou en physiologie du goût parler ainsi.

Ils disent que les jurys perçoivent et reconnaissent de façon fiable les odeurs de ce qu'ils sentent et qu'ils font donc une *description vraie* des odeurs.

Autrement dit, la perception n'est pas ici une activité de classement, mais une représentation d'un monde indépendant de celui qui le sent et qui lui préexiste.

[21'] Tpt 7. La perception comme représentation

La théorie standard de la perception, celle des sciences du goût, celle aussi que l'on utilise très ordinairement lorsque l'on parle de perception, suppose que l'on perçoit un monde qui existe de façon indépendante de ceux qui le perçoivent.

On reconnaît ici une mise en forme particulière de l'expérience, celle de « l'observation ».

Le fait de nommer de façon fiable (juste, discriminante et répétable) les odeurs est dès lors interprété comme la capacité de se représenter la « réalité » sans erreur ni brouillage.

Ce que nous avons appelé le travail de fiabilisation et la standardisation par les jurés qui permet de rendre la production de leur classement aussi interchangeable que possible, ce travail est vu depuis la théorie de la perception, comme le résultat d'une protection

efficace contre les influences qui viennent brouiller la perception et rendre les performances des jurés variées et variables.

[23'] Tpt 8. Une stabilisation de l'expérience

La mise en forme préalable de l'expérience par la théorie standard de la perception, induit une réinterprétation du travail des aromaticiens :

1. Au lieu de simplement classer des expériences olfactives, de les rapprocher des référents, ils disent d'eux qu'ils classent des représentations olfactives d'objets odorants.
2. Le fait que les jurés soient répétables, justes et discriminants est pour eux le résultat et le signe qu'ils font une expérience « pure », non brouillée du monde commun qui préexiste.
3. Il y a alors une **coïncidence** entre les objets du monde préexistant et commun à tous ceux qui perçoivent et leurs perceptions ou « représentations mentales »
4. Enfin, la cartographie devient un « langage » de description du monde olfactif.

Or nous l'avons vu, les jurés que l'on standardise ne décrivent pas, sauf à faire l'hypothèse qu'il y a quelque chose à décrire, ils classent fiablement ; ils produisent des énoncés constants, stabilisés, qui ne varient plus avec les jurés, les dégustations, etc... . Leur expérience est stabilisée, ils produisent un monde olfactif stabilisé.

Tout le travail, les équipements autour du jury d'analyse sensorielle sont tendus vers un objectif unique : stabiliser leur expérience.

Mais quand cette stabilisation réussie et entretenue, l'analyse sensorielle oublie tout ce qu'elle a dû mettre en place de séances d'entraînement, de salles de jurys, de cartographies... pour y parvenir.

Elle ne garde que le résultat : un monde stabilisé et donc préexistant, partagé par tous ceux qui perçoivent et indépendant d'eux et que par conséquent, ils « décrivent ».

➔ Or il y a **quelque chose qui résiste à ce travail de stabilisation**, c'est **l'hédonisme**, le bon, mauvais... !

1. L'appréciation « hédoniste » de l'objet dégusté, « c'est un bon vin », est éliminée de la dégustation de l'analyse sensorielle. Selon la théorie standard, "c'est un jugement « de valeur »" qui ne fait pas partie du monde commun qui préexiste à la perception ; c'est une production de celui qui perçoit qu'il attribue au produit odorant, mais qui ne lui préexiste pas. C'est une 'fabrication humaine' qui vient se déposer sur l'olfaction. L'hédonisme n'appartient pas à la description du monde.

Mais on peut dire aussi que l'hédonisme est écarté parce que les sciences du goût n'arrivent pas à stabiliser le classement hédoniste, à lui trouver de référent, à l'inscrire dans la carte, pas de région bonne ou mauvaise... pas de bon citral ou de mauvais musc. Tout le travail nécessaire pour à la stabilisation de l'expérience olfactive ne marche pas dans le cas de l'hédonisme.

Le monde selon les sciences du goût est donc à moitié produit et à moitié décrit, tout dépend de ce qu'elle arrive à stabiliser.

[26'] Les problèmes des amateurs

En dissociant le travail des aromaticiens et la théorie de la perception, j'ai tenté de montrer que la mise en forme de l'expérience comme expérience de perception, pour ordinaire et partagée qu'elle puisse paraître, est bien une mise en forme particulière de l'expérience et non pas LA structure de l'expérience.

Les amateurs dont il va être maintenant question vont, j'espère, achever la démonstration.

Comme je le soulignais en début d'exposé, presque tout le monde s'intéresse au goût et à la qualité des choses ou des aliments. Mais ces goûts sont pour un très grand nombre, subis.

Comme les goûts de Pedro, ils peuvent se révéler inconstants, mais cette inconstance n'est en général pas recherchée.

[27'] Tpt 9. Les amateurs de vin

À l'inverse des buveurs goûtent des vins, les apprécient, mais s'interrogent :

- je le trouve bon, mais est-ce que j'ai raison ?
- est-ce que je ne me trompe pas dans mon appréciation ?

Parfois, on n'en reste pas aux questions et on décide « d'apprendre le vin ».

Aimer le vin, nous résume un amateur :[CLIC]

« c'est le goût, la passion, l'appétit de découvrir. La découverte, la chasse, la quête. C'est tout. » (BKN, amateur de vins : 16).

Il faut être « curieux », « ouvert d'esprit » pour être amateur de vins. On retrouve cette idée dans tous les entretiens, dans tous les guides.

Aimer le vin, c'est se lancer dans une découverte, une quête.

Le même amateur ajoute : [CLIC]

On essaye de comprendre pourquoi la chose peut être bonne et comment elle peut être meilleure et comment apprécier après les différentes qualités de ces différents types de vins. (BKN : 1)

Ceux qui veulent « apprendre le vin » se lancent dans une quête qui comprend souvent au début, deux volets :

- la « découverte » des vins, c'est-à-dire la multiplication des dégustations de vins différents ;
- et « l'apprentissage de la dégustation », c'est-à-dire l'acquisition d'une « compétence » à « bien » déguster.

[28'30''] 10. Tpt Découvrir le vin

Découvrir le vin va de pair avec une contrainte : ne pas mettre de frein ou de limite à l'exploration du vin et donc, **ne pas avoir de goûts**.

Comme avec Pedro, il ne faut pas avoir de dégouts. Mais la raison change, on ne craint pas qu'ils soient des freins aux bonnes relations sociales, mais à l'exploration du monde. Il faut donc s'astreindre à les surmonter, comme cet amateur qui dit :[CLIC]

« Je n'aimais pas les vins jaunes, il m'a fait goûter un vin jaune au début d'une année, trois mois après il m'en a fait regoûter, trois mois après encore, la 3° ou 4° fois, j'ai découvert que j'aimais le vin jaune. (NF : 6) »

Les dégoûts sont des freins, mais les goûts aussi, comme cet autre amateur qui parle à ce sujet de ses réflexes qu'il doit surmonter : [CLIC]

J'ai pris des habitudes et forcément des° réflexes, ce dont je vous parlais tout à l'heure. Donc très vite, quand on est aguerri, c'est comme partout, quand on monte dans sa voiture, on conduit sans penser. Je ne dis pas que je bois sans penser, loin s'en faut. Mais par contre, j'ai des réflexes au niveau des mes choix. (BKN : 3-4)

Il dit un peu plus loin qu'il achète toujours des Bordeaux.

Plus on s'avance dans l'exploration du monde du vin, plus on trouve de bouteilles à boire, d'appellations, de vins de marques, de pays, de millésimes...

Les amateurs multiplient les dégustations, mais très généralement, ils attisent leurs dégustations d'une autre recherche : pour trouver les bons vins, il faut savoir les reconnaître ; il faut donc apprendre à bien déguster.

[30'20''] 11. Tpt Apprendre à goûter

Les amateurs apprennent à déguster, pour cela, ils boivent et confrontent leurs appréciations des vins avec celles de personnalités reconnues, les réputations des plus grands vins, les avis de leurs guides d'achat, ils prennent des cours de dégustation...

➔ Ils dégustent aussi entre amis et bien sûr, les avis divergent.

Comment sait-on alors si l'on déguste bien ?

Les amateurs sont très connus pour les dégustations à l'aveugle qu'ils organisent entre eux. On arrive à dîner et les vins sont sur la table, mais... en carafe.

Chacun doit essayer de reconnaître ce qu'il y a dans la bouteille, souvent ce qu'il peut, un cépage, une appellation, un millésime... et plus si affinité.

Si l'on réussit ce type de test de façon répétée, c'est que, par extrapolation, on a une compétence à reconnaître et donc à bien percevoir.

Ces épreuves de dégustation auxquelles ils se soumettent permettent ainsi de valider des progrès et l'acquisition d'une compétence de dégustateur tout en constituant autant d'occasions de découvrir des vins inconnus ou les dernières trouvailles de l'hôte...

[31'30''] Tpt 12. Un glissement

Un très grand nombre d'amateurs entrent dans la passion vinique par l'apprentissage d'une compétence à bien sentir. Toutefois, au bout de quelque temps, on observe souvent un glissement dans leur démarche. L'idée de vraie qualité et de compétence à déguster semble perdre du terrain.

La double fin de la qualité

1. Certains amateurs tout d'abord, étonnent tout en suscitant une certaine admiration. Malgré leur très grande expérience en matière de dégustation et de vins, ils se défendent de « savoir » ce qui est bon et ce qui ne l'est pas ; ils sont ainsi jugés particulièrement « modestes ». Ils expliquent que tout le monde est capable d'apprécier le vin et ajoutent qu'on ne peut pas dire ce qu'est un bon vin. C'est quelque chose qui arrive, que l'on ne peut pas prédire. On ne sait si un vin est bon qu'en le dégustant et cette mise à l'épreuve n'est jamais définitive.

2. Ensuite, vous connaissez sans doute Hugh Johnson, auteur de plusieurs ouvrages célèbres sur les vins (Johnson, 1984, Johnson, 1989). Il a écrit un petit opuscule détonnant et bien nommé, *Le vin mode d'emploi*, (Johnson, 1985) où il ne liste ni les grands vins, ni les grands vignobles de la planète, mais explique comment rendre se faire plaisir avec les vins quels qu'ils soient. Dans la même veine, des amateurs affirment qu'il n'y a pas de bons ou de mauvais vins, non que tous soient d'identique qualité, mais parce qu'il y a toujours quelque chose d'intéressant dans un vin. Il faut cependant savoir ou se donner la peine d'en mettre en valeur les qualités par un travail de soi, ou aussi une utilisation du contexte, des influences et des expériences passées... Ils s'enthousiasment ainsi de « petits vins sans prétention » qu'il suffit de bien présenter pour les rendre divins et ne sont jamais à court de nouvelles ressources à cet effet.

3. Après ce double coup porté à la qualité, ce sont les goûts qui s'érodent.

Ce n'est pas parce que l'expérience des amateurs augmente qu'ils connaissent de mieux en mieux leurs goûts. Tout au contraire, ils semblent s'effriter [CLIC] :

« Je n'ai pas vraiment de prédilection, enfin, j'en n'ai plus. J'étais Côtes du Rhône par mes origines, mais j'ai arrêté, il n'y a pas... j'aime de tout » (NF : 17).

Ils continuent à parler sans cesse de goûts, les leurs, ceux des vins. Mais l'idée de goût ou de qualité en tant que prédicteur d'une expérience ou d'un plaisir s'érode.

L'érosion des idées « préconçues »

4. Les règles de dégustation s'effritent aussi. Les premières victimes sont les règles d'association mets et vins ; les bonnes pratiques de dégustation (champagne chambré et décanté...) mais aussi les notes des guides, les carafes...

Cela ne signifie aucunement que tout se vaille et que les amateurs soient simplement passés d'un registre normatif d'appréciation à celui, relativiste, des goûts.

Tout ne se vaut pas, mais tout peut arriver. Le vin que l'on n'avait pas aimé la veille peut plaire le lendemain. Toutes les surprises sont possibles.

Et rien n'est plus extraordinaire que la remise en cause des idées « préconçues » : [CLIC]

25 ans, il [le vin] avait. C'était un XX, grand cru XX. C'est fantastique de goûter ce genre de chose, car l'idée est tellement propagée... pas directement, mais cela s'insinue dans le subconscient des gens que pour qu'un grand vin blanc puisse vieillir, il faut qu'il ait été élevé dans du bois. C'est extrêmement édifiant et cela relativise énormément. (NN : 25)

Le vin, ses goûts, sa qualité deviennent une production, quelque chose à déguster, à apprécier sans fin.

Des contraintes, les buveurs d'étiquette

Le vin est toujours une quête ou une découverte, mais elle n'est plus soutenue par la recherche de la vraie qualité.

« Le vin que je préfère c'est celui que je n'ai pas encore goûté » nous disait un amateur.

Il résumait bien le déplacement de la quête des amateurs du résultat de la dégustation, l'inventaire des bons vins, vers la dégustation et l'interrogation du goût des vins pour elle-même.

Cette découverte décuplée du vin reste cependant soumise à de très importantes contraintes.

Le vin, le goût, la qualité deviennent quelque chose à toujours produire ; mais il ne s'agit pas d'imaginer, d'inventer, ni de rêver le monde des goûts du vin.

Les amateurs affichent le plus grand mépris pour les « buveurs d'étiquette » : ce sont des dégustateurs qui ne produisent pas eux-mêmes leur appréciation et se contentent de répéter ce que d'autres disent ou la réputation du vin.

L'appréciation doit être une co-production du dégustateur et du vin ; elle doit être ancrée dans l'épreuve de la dégustation du vin.

Comme pour toute quête, le goût du vin est une production collective (en général) par des dégustateurs, toujours provisoire, en attente de nouvelles dégustations et dégustateurs, mais enracinée dans le vin.

→ Alors qu'est-ce que cette **valuation**

des amateurs de vin ?

Pour répondre à cette question on peut regarder ce qui se passe quand la passion faiblit.

[37'] Tpt 13. Une passion auto-entretenu ?

Tous les amateurs diront que le vin est un produit extraordinaire et qu'on peut l'aimer sans fin.

Pourtant, tous les amateurs peuvent voir un jour leur passion s'éteindre.

Ce ne sont pas les expériences de mauvais vins qui les détournent de leur passion ; ils font partie de l'expérience. C'est la passion elle-même qui s'assèche, ne se nourrit plus. « L'envie » et le plaisir disparaissent ; ils se lassent. [CLIC]

J'aimerais retourner vers quelque chose de plus simple ; faire la part des choses entre la dégustation et le fait de boire du vin. J'aime bien boire du vin, [...]
J'aimerais retrouver cette partie de plaisir et la dissocier de la dégustation. Je pense qu'une attitude d'analyste permanente ce n'est pas trop pratique quoi.
Donc effectivement en ce moment je suis en retrait vis-à-vis de la dégustation et vis-à-vis de la consommation aussi. (NH : 5)

Pour NH, la dégustation devient un exercice analytique trop convenu et cela nuit au plaisir de déguster ; il tente de le mettre à l'écart². Comme d'autres, il cherche alors à relancer son plaisir, à rafraîchir sa relation au vin, à retrouver une plus grande simplicité, ou comme le disent d'autres, à « virginiser » leur relation au vin.

Rafraîchir le plaisir et l'expérience

Les amateurs ne sont pas sans ressources devant le plaisir qui faiblit, les dégustations qui deviennent répétitives, l'enthousiasme qui s'éteint...

Pour entretenir ou retrouver la « virginité » ou la « fraîcheur » de leur perception, cette capacité à être surpris, à échapper aux attentes qui étouffent, certains cessent de boire un ensemble de vins en particulier et passent à autre chose, générant ces « trajectoires » du goût ; d'autres plus drastiquement, pratiquent l'abstinence. Pendant un période plus ou moins longue, comme NH, ils peuvent décider de suspendre leur consommation pour retrouver un appétit, une curiosité, un palais neuf. Mais la grande technique de « revirginisation » du goût est certainement à nouveau la dégustation à l'aveugle.

La dégustation à l'aveugle est un outil essentiel pour tous ceux qui cherchent la vraie qualité ou veulent estimer des compétences à déguster ; cet usage est abandonné en même temps que l'idée de qualité des vins et de compétence des dégustateurs.

Mais la dégustation à l'aveugle n'est toutefois pas totalement remise. Comme tout dispositif de dégustation, la dégustation à l'aveugle est une mise à l'épreuve des vins, mais elle est un peu particulière. Comme l'amateur de musique qui allume une chaîne pour écouter la musique du moment, sans l'avoir choisie, comme celui qui prend un vin ou un disque au hasard sur l'étagère, pour voir, des amateurs utilisent la dégustation à l'aveugle pour passer par dessus leurs « réflexes », goûter quelque chose sans l'avoir choisi, sans savoir d'où il vient, ni ce que c'est, **comme si c'était la première fois.**

Ils luttent contre les déterminations, contre les prédictions qui se réalisent, contre les règles qui marchent et les recettes à succès. Ils attendent la surprise, le renouvellement, l'incertitude.

² Mais s'il est aussi, comme il le dit, en retrait de la consommation, c'est à cause de l'alcool : il ne veut pas que son plaisir de boire des vins devienne un plaisir de s'alcooliser.

Leur monde du vin ne doit pas se stabiliser, il doit rester une production toujours en cours, inattendue, toujours capable de surprendre et donc inachevée.

➔ **Vous voulez savoir ce qui les fait vibrer ? Un monde incertain, imprédictible, instable.**

[41'] 14. Tpt Les goûts et la valuation

Qu'est-ce que la valuation par les goûts ?

Le mot valuation insiste sur le caractère « à produire » de la valeur.

Et notre petit parcours autour du goût nous a permis de rencontrer deux valuations bien différentes.

La formation des jurés d'analyse sensorielle nous a fait voir une première production de valeur qui a pour caractéristique d'être aussi stabilisée que possible, c'est ce qui amène l'analyse sensorielle à différencier la valeur objective, qu'elle parvient à stabiliser de la valeur hédoniste, subjective, qu'elle écarte pour mener à bien son travail de stabilisation.

Les amateurs commencent très souvent par soutenir leur découverte du vin par la recherche de l'acquisition d'une compétence à déguster et une recherche des bons vins au format assez similaire.

Mais une fois abandonnée cette recherche de la « vraie » qualité, leur dégustation se nourrit au contraire de l'instabilisation toujours relancée de l'expérience, pour que le vin soit une surprise toujours bientôt renouvelée... pour que le vin et son goût soient une production toujours en production d'elle-même.

Les grands vins ne sont pas pour eux ceux qui sont bons, ceux qui ont beaucoup de corps ou une grande longueur en bouche, des arômes frais ou boisés... Ce sont ceux dont on n'a jamais fini de faire le tour, qui ne cessent de se présenter différemment, qui changent à chaque fois qu'on les regoûte...

C'est le moment de faire un petit retour sur Pedro, notre buveur du début, finalement bien plus difficile à saisir que les aromaticiens ou les amateurs.

Quelle est sa valuation, lui pour qui le goût n'est pas une question ni un problème et qui ne déploie donc pas d'activité spécifique pour le connaître ou le pratiquer ?

Je dirais qu'à la différence de ces deux dernières valuations qui sont le résultat de deux quêtes, la valuation de Pedro n'est pas à produire. C'est une évidence qui s'impose à lui mais qui n'est pas non plus une « représentation » du monde.

[44'] 15. Tpt Conclusion : Un mode d'existence « fictionnel » ou « passionné » ?

Dernier point pour conclure cet exposé, la question du mode d'existence de cette production des amateurs.

Bruno Latour a publié en 2012 une anthropologie des modernes et abouti à un inventaire de modes ou régimes d'existence que l'on trouve chez les modernes : les modes scientifique, technique, religieux, juridique, fictionnel... notamment.

Le travail des aromaticiens de l'analyse sensorielle est tout à fait pris dans le mode de la référence scientifique orienté par la référentiation des odeurs et des goûts et qui tend à produire ainsi une sorte de stabilisation d'un monde externe à cette expérience.

Mais où ranger celui des amateurs ? Certainement pas dans la même catégorie. Du fait de la prolifération du vin qu'ils soutiennent, on pourrait être tenté de qualifier leur mode d'agir de fictionnel. Le mode fictionnel dans l'inventaire de B. Latour est celui de la prolifération des êtres de l'imagination.

Mais ce serait oublier toutes les contraintes que se donnent les amateurs et notamment l'obligation que le monde qu'ils produisent soit une co-contribution des dégustateurs et des vins. Il ne s'agit donc pas d'être imaginaires à la prolifération débridée ; cette coproduction peut-être proliférante, mais sous contraintes.

On pourrait ajouter, je n'avais pas le temps d'en parler, une autre production, celle des producteurs de vin très engagés dans la quête qualitative. Ils ne se disent pas artistes, ce qui nous dirigerait vers le mode Fictionnel, et plutôt artisans. Comme pour les amateurs, leur quête de qualité n'est pas débridée et au contraire très fermement contrainte par l'exigence d'exprimer leur terroir, leur vignoble, la nature propre de la vigne, de leur cépage...

Ces deux quêtes convergent dans le sens d'un déploiement toujours recommencé, mais dans les deux cas, sous contrainte.

Le mode fictionnel débridé, n'est donc pas adapté.

Faut-il alors réviser le mode fictionnel ou manque-t-il un mode d'existence à l'inventaire de B. Latour, que l'on pourrait dans ce cas appeler le mode passionné ?

Il désignerait cette activité de production contrainte par l'épreuve, d'une autre façon d'exister, comme un objet distribué, toujours partiel et partial, et provisoire, jamais terminé, jamais fini, jamais fixé.

[45'] FIN

NB : Est-ce qu'on a plutôt un mode artisanal qui serait différent d'un mode artistique ? ou est-ce le mode fictionnel qui est en fait plein de contraintes mais non explicitées par la définition de Latour et qui réunirait le mode artistique et le mode artisanal ?