

Éditions de la Maison des sciences de l'homme



Le goût des belles choses | Véronique Nahoum-Grappe,
Odile Vincent

Le goût du vin

Pour une sociologie de l'attention*

**Antoine Hennion et Geneviève
Teil**

p. 111-126

Texte intégral

- 1 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.
- 2 Coupez, deuxième scène. C'est la même : mêmes convives, même ambiance, mêmes gestes. L'homme prend son verre, commence à boire. A ce point, il s'arrête un instant, renifle deux petits coups, boit à nouveau, fait un petit 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

- 3 Bien peu de chose différencie les deux scènes. Une seconde d'attention « prêtée », 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 un appareillage descriptif bien lourd, qui chargerait 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 poussière, on se gratte discrètement, 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 et 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 elle qui est exceptionnelle, demandant un effort explicite, la visée d'un objet précis, supposant 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 choses¹.

- 4 Pourtant, même réduit ainsi à une nuance – un temps d'arrêt marqué d'un mouvement des lèvres –, ce petit geste introduit une différence importante. A 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 entraînant 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 voulons 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'attention².

- 5 Mais ce minimum implique déjà beaucoup : de la réflexivité, du côté du goûteur³ (« 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.

Déguster sans voir...

- 6 Changement de décor, nouvelle scène. A 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 toussoie, certains se lèvent, s'interpellent, la parole se fait ironique... et puis, assez vite, tout se ramasse à nouveau sur l'exercice proposé.
- 7 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 sur un autre mode, 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 auxquelles 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 redifférencient, 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 ?

- 8 La scène numéro 3, 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 jugements motivés (scène 3). 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.

- 9 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. 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.
- 10 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 premier.

Un blanc pour un rouge...

- 11 Et pourtant, les experts se trompent, et ils 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 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'on leur a officiellement collées dessus, ou même avec celles 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, qu'il est nécessaire que les produits soient encore plus typés, normés, stabilisés, ou que les professionnels du goût acceptent enfin de se former à des techniques plus scientifiques ? Faut-il en venir à des instruments de mesure enfin capables de contrôler parfaitement les influences qui viennent perturber les évaluations des experts⁴ ?
- 12 Certes, toutes les bonnes raisons sont là s'il s'agit simplement d'excuser de bons professionnels. Les experts sont les premiers à analyser les imperfections de la dégustation et à réfléchir à l'amélioration de leurs techniques : la température, l'usure de la sensibilité avec la



répétition, les effets imprévisibles de certaines associations de goûts, la fatigue qu'entraîne cette succession. On relativise – à côté des bourdes ou des fausses valeurs, il y a tout de même beaucoup de jugements consistants. Au demeurant, cette obstination du vin à ne pas laisser ses effets se réduire à son analyse a son charme. « Des goûts et des couleurs... » : faisant de nécessité loi, on vante l'impossibilité de réduire le monde à des critères objectifs et l'heureuse persistance d'une fantaisie de la nature, on se réjouit que le vin sache la magnifier de façon parfois si inattendue.

- 13 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 caduc⁵. D'autant que, sur le versant de la chimie et des laboratoires de l'INRA, 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.



- 14 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 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 ? »⁶. La 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

- 15 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 à l'inra, aux côtés des chimistes et des œnologues...

- 16 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'artefacts 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 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.

- 17 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.

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

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

- 19 Scène 4 : 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, dix 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.
- 20 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, si ça plaît, ou ce que ça évoque, si on aime (ou si on sent qu'on aimera), 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 vin⁷ : 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. 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 !

21 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 pratiques⁸. 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.

22 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 progresse par feuilletage, on avance à travers une série de médiations, on ne bascule pas pardessus 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.

- 23 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...

- 24 Sans avoir eu besoin de comparer, comme nous venons de le faire, leur art à celui des musiciens, et encore moins de s'appuyer sur la sociologie du goût (heureusement : dans l'état « critique » où elle est, elle n'aurait pu que leur faire renoncer à leur quête), des spécialistes de la dégustation ont donc 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.

25 Deux choix importants permettent 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 explicites, 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.

26 Scène 5 : 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 verre. 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

- 27 A partir du montage des repas dégustations, on peut repérer une sorte d'armature minimale sur laquelle s'appuie tout attachement. Il faut des objets, il faut un collectif, il faut un équipement et des conditions, et il faut l'engagement des corps et des esprits (Teil & Hennion 2003a). Il ne s'agit pas d'attribuer un caractère propre, premier, à ces éléments, mais de définir une sorte d'échafaudage de départ, que chaque attachement particulier reconfigure.
- 28 Dans tout attachement, en effet, aucun de ces éléments n'est jamais « donné », ils sont produits, de façon incertaine, « tentative » (le français doit souvent aller chercher dans l'anglais le latin dont il a besoin), 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 mettrait en elle ?

29 D'où notre thème final, omniprésent chez les amateurs, celui de la surprise, 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 ne s'y attend.

30 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...

31 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 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.

32 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. Pour conclure, nous nous sommes laissés aller à librement rationaliser la méthode qu'ils ont mise au point.

33 On peut rêver : et si cette autre sociologie du goût, dont nous dessinions ainsi le programme sous leur contrôle, cessait de se battre indéfiniment avec l'empire imaginaire que les objets auraient sur nous ? Et si au contraire la sociologie reconnaissait enfin cet empire, pour mieux dire l'art d'un rapport plus intense et réflexif qu'à travers le goût, les humains sauraient installer peu à peu, aux objets, aux autres et à eux-mêmes ?



Bibliographie

Des DOI sont automatiquement ajoutés aux références par Bilbo, l'outil d'annotation bibliographique d'OpenEdition.

Les utilisateurs des institutions qui sont abonnées à un des programmes freemium d'OpenEdition peuvent télécharger les références bibliographiques pour lesquelles Bilbo a trouvé un DOI.

Cette bibliographie est disponible grâce à la souscription de votre institution à un des programmes freemium d'OpenEdition. Elle contient toutes les références automatiquement générées par Bilbo en utilisant Crossref.

Format

APA

MLA

Chicago

Hennion, A. (2002). L'écoute a la question. *Revue De Musicologie*, 88(1), 95. <https://doi.org/10.2307/947473>

Merleau-Ponty. (1979). *Le visible et l'invisible*. Numerique Premium. <https://doi.org/10.14375/np.9782070286256>

Teil, G. (2001). La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole. *Sociologie Du Travail*, 43(1), 67-89. [https://doi.org/10.1016/s0038-0296\(01\)01122-0](https://doi.org/10.1016/s0038-0296(01)01122-0)

Hennion, A. "L'écoute a La Question". *Revue De Musicologie*, vol. 88, no. 1, JSTOR, 2002, p. 95. *CrossRef*, doi:10.2307/947473.

Merleau-Ponty. *Le Visible Et l'invisible*. Numerique Premium, 1979. *CrossRef*, doi:10.14375/np.9782070286256.

Teil, G. "La Production Du Jugement esthétique Sur Les Vins Par La Critique Vinicole". *Sociologie Du Travail*, vol. 43, no. 1, Elsevier BV, Jan. 2001, pp. 67-89. *CrossRef*, doi:10.1016/s0038-0296(01)01122-0.

Hennion, Antoine. "L'écoute a La Question". *Revue De Musicologie* 88, no. 1 (2002): 95. <https://doi.org/10.2307/947473>.



Merleau-Ponty. *Le Visible Et l'invisible*. Numerique

Premium, 1979, Numerique Premium, 1979.
<https://doi.org/10.14375/np.9782070286256>.

Teil, Geneviève. "La Production Du Jugement esthétique Sur Les Vins Par La Critique Vinicole". *Sociologie Du Travail* 43, no. 1 (January 2001): 67-89. [https://doi.org/10.1016/s0038-0296\(01\)01122-0](https://doi.org/10.1016/s0038-0296(01)01122-0).

Références bibliographiques

Bessy, C. & F. Chateauraynaud. 1995. *Experts et faussaires*, Paris, Métailié.

Fribourg, G. & C. Sarfati. 1989. *La dégustation. Connaître et comprendre le vin*, Suze-la-Rousse, EDISUD.

Format

APA

MLA

Chicago

Hennion, A. (2002). L'écoute a la question. *Revue De Musicologie*, 88(1), 95. <https://doi.org/10.2307/947473>

Hennion, A. "L'écoute a La Question". *Revue De Musicologie*, vol. 88, no. 1, JSTOR, 2002, p. 95. *CrossRef*, doi:10.2307/947473.

Hennion, Antoine. "L'écoute a La Question". *Revue De Musicologie* 88, no. 1 (2002): 95. <https://doi.org/10.2307/947473>.

Cette référence bibliographique est disponible grâce à la souscription de votre institution à un des programmes freemium d'OpenEdition.

Elle a été automatiquement générée par Bilbo en utilisant CrossRef.

Hennion, A. 2002. « L'écoute à la question », *Revue de musicologie*, 88, 1, p. 95-149.

DOI : [10.2307/947473](https://doi.org/10.2307/947473)



Maisonneuve, S., G. Teil & A. Hennion. 2002. *Le goût comme un « faire ensemble »*. Paris, CSI/Mission du

Patrimoine, ministère de la Culture.

Format

APA

MLA

Chicago

Merleau-Ponty. (1979). *Le visible et l'invisible*. Numerique Premium. <https://doi.org/10.14375/np.9782070286256>

Merleau-Ponty. *Le Visible Et l'invisible*. Numerique Premium, 1979. *CrossRef*, doi:10.14375/np.9782070286256.

Merleau-Ponty. *Le Visible Et l'invisible*. Numerique Premium, 1979, Numerique Premium, 1979. <https://doi.org/10.14375/np.9782070286256>.

Cette référence bibliographique est disponible grâce à la souscription de votre institution à un des programmes freemium d'OpenEdition.

Elle a été automatiquement générée par Bilbo en utilisant Crossref.

Merleau-Ponty, C. 1964. *Le visible et l'invisible*, Paris, Gallimard.

DOI : [10.14375/NP.9782070286256](https://doi.org/10.14375/NP.9782070286256)

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, Éditions du Rouergue

Souriau, É. 1956. « L'œuvre à faire », *Bulletin de la société française de philosophie*, 25 février, p. 4-44.

Format

APA

MLA

Chicago

Teil, G. (2001). La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole. *Sociologie Du Travail*,



43(1), 67-89. [https://doi.org/10.1016/s0038-0296\(01\)01122-0](https://doi.org/10.1016/s0038-0296(01)01122-0)

Teil, G. “La Production Du Jugement esthétique Sur Les Vins Par La Critique Vinicole”. *Sociologie Du Travail*, vol. 43, no. 1, Elsevier BV, Jan. 2001, pp. 67-89. *CrossRef*, doi:10.1016/s0038-0296(01)01122-0.

Teil, Geneviève. “La Production Du Jugement esthétique Sur Les Vins Par La Critique Vinicole”. *Sociologie Du Travail* 43, no. 1 (January 2001): 67-89. [https://doi.org/10.1016/s0038-0296\(01\)01122-0](https://doi.org/10.1016/s0038-0296(01)01122-0).

Cette référence bibliographique est disponible grâce à la souscription de votre institution à un des programmes freemium d'OpenEdition.

Elle a été automatiquement générée par Bilbo en utilisant Crossref.

Teil, G. 2001. « La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole », *Revue de sociologie du travail*, 43, p. 67-89.

DOI : [10.1016/S0038-0296\(01\)01122-0](https://doi.org/10.1016/S0038-0296(01)01122-0)

Teil, G. & A. Hennion. 2003a. *Les protocoles du goût. Une pragmatique de l'amateur*, Paris, CSI / DEP-ministère de la Culture.

— 2003b. « Discovering Quality or Performing Taste ? A Sociology of the Amateur », in M. Harvey, A. McMeekin & A. Warde (éds), *Theoretical Approaches to Food Quality*, Manchester, Manchester University Press.

Thévenot, L. 1990. « L'action qui convient. Les formes de l'action », *Raisons pratiques*, 1, p. 39-69.

Notes

1. On pense à la façon dont Laurent 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.



2. Voir les analyses irremplaçables de Merleau-Ponty, en particulier 1964.

3. 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).
4. Renvoisé (1996), par exemple, développe une telle critique de la mode et des biais culturels faussant la dégustation.
5. 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.
6. 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.
7. On pense à l'esthétique des choses comme déploiement toujours ouvert de leurs potentialités proposée par E. Souriau (1956).
8. Voir un bilan critique de la littérature sur la question, dans le domaine alimentaire, *in* Teil & Hennion 2003*b*.

Notes de fin

* 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 (Hennion 2002 ; Maisonneuve, Teil & Hennion 2002 ; Teil & Hennion, 2003*a*).



Auteurs

Antoine Hennion

Du même auteur

**Sociologie des agencements
marchands, Presses des Mines,
2013**

**Le Design : l'objet dans l'usage,
Presses des Mines, 1996**

**Le vin et l'environnement,
Presses des Mines, 2011**

Tous les textes

Geneviève Teil

Du même auteur

**Le vin et l'environnement,
Presses des Mines, 2011**

**Chapitre 8. Le difficile partage
du terroir *in Le vin et
l'environnement*, Presses des
Mines, 2011**

**Chapitre 3. Un ralentissement
de la progression du bio en
Europe et en France *in Le vin
et l'environnement*, Presses**



des Mines, 2011

Tous les textes

© Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2004

Licence OpenEdition Books

Cette publication numérique est issue d'un traitement automatique par reconnaissance optique de caractères.

Référence électronique du chapitre

HENNION, Antoine ; TEIL, Geneviève. *Le goût du vin : Pour une sociologie de l'attention* In : *Le goût des belles choses : Ethnologie de la relation esthétique* [en ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2004 (généré le 24 juillet 2023). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/editionsmsh/3291>>. ISBN : 9782735119370. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.editionsmsh.3291>.

Référence électronique du livre

NAHOUM-GRAPPE, Véronique (dir.) ; VINCENT, Odile (dir.). *Le goût des belles choses : Ethnologie de la relation esthétique*. Nouvelle édition [en ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2004 (généré le 24 juillet 2023). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/editionsmsh/3278>>. ISBN : 9782735119370. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.editionsmsh.3278>.

Compatible avec Zotero

Le goût des belles choses

Ethnologie de la relation esthétique

Ce chapitre est cité par

Istasse, Manon. (2019) *Living in a World Heritage Site*. DOI: [10.1007/978-3-030-17451-4_6](https://doi.org/10.1007/978-3-030-17451-4_6)

Moeschler, Olivier. (2017) *Klassiker der Soziologie der Künste*. DOI: [10.1007/978-3-658-01455-1_41](https://doi.org/10.1007/978-3-658-01455-1_41)

Gherardi, Silvia. (2009) Practice? It's a Matter of Taste!. *Management Learning*, 40. DOI: [10.1177/1350507609340812](https://doi.org/10.1177/1350507609340812)

Wathelet, Olivier. (2013) « Le doudou de ma fille, ça pue



- tellement bon ! ». *Anthropologie et Sociétés*, 36. DOI: [10.7202/1014173ar](https://doi.org/10.7202/1014173ar)
- Shapin, Steven. (2016) A taste of science: Making the subjective objective in the California wine world. *Social Studies of Science*, 46. DOI: [10.1177/0306312716651346](https://doi.org/10.1177/0306312716651346)
- Daniel, François-Joseph. (2021) Observer les odeurs, agir sur les affects. *Terrains & travaux*, N° 36-37. DOI: [10.3917/tt.036.0089](https://doi.org/10.3917/tt.036.0089)
- d'Hoop, Ariane. (2020) Prêter l'oreille en centre de jour. *Socio-anthropologie*. DOI: [10.4000/socio-anthropologie.6842](https://doi.org/10.4000/socio-anthropologie.6842)
- Phillips, Christopher J. (2016) The taste machine: Sense, subjectivity, and statistics in the California wine world. *Social Studies of Science*, 46. DOI: [10.1177/0306312716651504](https://doi.org/10.1177/0306312716651504)
- de Bonneval, Eléonore. (2020) Quand les odeurs se font images (note de recherche). *Anthropologie et Sociétés*, 44. DOI: [10.7202/1072772ar](https://doi.org/10.7202/1072772ar)
- Allen, Michael Patrick. Germov, John. (2011) Judging taste and creating value. *Journal of Sociology*, 47. DOI: [10.1177/1440783310380988](https://doi.org/10.1177/1440783310380988)
- Shapin, Steven. (2012) The sciences of subjectivity. *Social Studies of Science*, 42. DOI: [10.1177/0306312711435375](https://doi.org/10.1177/0306312711435375)
- Daniel, François-Joseph. (2019) La gêne olfactive comme processus collectif d'attachement. *Ethnologie française*, Vol. 49. DOI: [10.3917/ethn.192.0421](https://doi.org/10.3917/ethn.192.0421)

Ce livre est cité par

- Istasse, Manon. (2019) *Living in a World Heritage Site*. DOI: [10.1007/978-3-030-17451-4_4](https://doi.org/10.1007/978-3-030-17451-4_4)
- Buscatto, Marie. (2008) L'art et la manière : ethnographies du travail artistique. *Ethnologie française*, 38. DOI: [10.3917/ethn.081.0005](https://doi.org/10.3917/ethn.081.0005)
- Dassié, Véronique. (2020) Affordances sensorielles. *Anthropologie et Sociétés*, 44. DOI: [10.7202/1072768ar](https://doi.org/10.7202/1072768ar)

