



HAL
open science

A la recherche du plaisir

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. A la recherche du plaisir : Une analyse pragmatique de la perception. Salomé Berthon; Sabine Chatelain; Marie-Noelle Ottavi; Olivier Wathelet. *Ethnologie des gens heureux*, 23, Ed. de la MSH, pp.113-138, 2009, Cahiers d'ethnologie de la France, 2735112470. hal-01136996

HAL Id: hal-01136996

<https://hal.science/hal-01136996>

Submitted on 30 Mar 2015

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.

Geneviève Teil

À la recherche du plaisir. Une analyse pragmatique de la perception

La sociologie est plus une science de la veuve et de l'orphelin, de la tristesse et de la pauvreté que du bonheur triomphant ; et ce volume est l'occasion d'accorder une place. Pourtant, le bonheur, la félicité, la joie – comme la tristesse ou le malheur – parsèment, de même que toutes les émotions, les écrits sociologiques comme des indicateurs de la réussite et de l'échec, faisant de leur perception et de leur sens une évidence. Or, est-il si facile de savoir si l'on est heureux ou pas, si un livre, un vin ou un événement nous plaît ou non ? Dans cet ouvrage consacré au bonheur, ce chapitre interroge la perception du plaisir, c'est-à-dire la manière, les techniques, les pratiques grâce auxquelles les personnes tentent – ou non – de mieux connaître cette émotion intimement liée au bonheur.

Les travaux de physiologie, de sociologie et d'anthropologie du goût convergent au moins sur un point : les préférences gustatives et donc le plaisir associé à la consommation alimentaire sont des données sociales. En effet, bien qu'il semble couramment utilisé comme signe des préférences, l'hédonisme physiologique n'est guère discriminant à la naissance. De tous les composants biologiques du goût odorants ou gustatifs, seuls deux sont reconnus induire des réactions innées des bébés, le doux et l'amer (Chiva 1985). Il est donc supposé résulter de mécanismes d'apprentissage (Galef & Zentall 1988) ou de pratiques socialement construites (Bourdieu 1979, 1980 ; Elias 1974, 1976 ; Lévi-Strauss 1964 ; Mennell 1985 ; White 1995 ; Meigs 1997).

Ces processus sociaux qui transforment la biologie à l'insu du mangeur ne sont pas très nombreux. L'habituation, la familiarisation suggèrent que des pratiques répétées conduisent à des évaluations physiologiques positives des sensations ; le conditionnement quant à lui est censé déplacer une évaluation physiologique positive vers un signal associé à un événement positif (conditionnement positif) ou négatif (conditionnement aversif). Cependant, les théories du

conditionnement culturel et social ou de l'habitude ménagée de nombreux paradoxes (Rozin 1988, 1994) : elles impliquent notamment une uniformité et une stabilisation des goûts que l'on ne retrouve pas dans les études empiriques. Certains ont tenté d'y remédier en faisant l'hypothèse d'un principe biologique de néophilie¹ (Rozin 1976), un opérateur permettant d'introduire une variabilité qui ne soit pas socialement ou culturellement cadrée. Mais rien ne permet d'expliquer les variations interindividuelles de curiosité. De même, les observations montrent que l'exposition ou l'habitude ne mènent pas toujours à la valorisation positive mais peuvent conduire aussi à la lassitude et au rejet. Cette habitude négative a été associée à un nouvel opérateur introduit par Cabanac, l'alliesthésie (Cabanac 1971). Mais il est impossible de savoir *a priori* si une habitude sera positive ou négative, ou aussi quand le conditionnement et l'habitude surdéterminent l'hédonisme physiologique.

Toutes ces difficultés ont un point commun : elles interprètent la perception comme une expérience contrainte du monde et supposent un acteur ou un sujet cognitif non réflexif ou illusoirement réflexif, subissant un influx sur sa perception qu'il ne fait que verbaliser.

Or tous les processus d'apprentissage ne se font pas à l'insu du mangeur. Nous avons ainsi décrit comment l'apprentissage de l'expertise en olfaction pouvait modifier la perception (Teil 1998). D'autres travaux ont montré que l'attention, et donc l'engagement actif des personnes, modifiaient la perception². L'étude de la qualification des choses, l'analyse de la qualité et des qualités des objets ou des œuvres pose des questions similaires³. Pour rendre compte de la production des qualités des choses, Christian Bessy et Francis Chateauraynaud ont proposé la notion de « prise » qui évite de situer la perception dans une propriété de l'objet ou au contraire dans une compétence du percepteur⁴. Un pas plus loin, Luc Boltanski et

1. La néophilie est une curiosité intrinsèque de l'omnivore qui permet de contrer la néophobie à laquelle conduit l'habitude en dehors de tout conditionnement collectif.
2. Voir pour une application expérimentale Oude Ophuis 1994.
3. À côté de travaux de sociologie des sciences, voir notamment pour ce qui concerne les objets usuels ou artistiques Bessy & Chateauraynaud (1993, 1995) ; Fauquet & Hennion (2000) ; Letablier & Delfosse (1997) ; Teil (2001).
4. Quelques articles du numéro 4 de *Raisons pratiques*, *Les objets dans l'action*, montrent le rôle de la comparaison comme procédure de production de prises (Latour 1993 ; Licoppe 1993).

Laurent Thévenot ont esquissé des typologies de modalités de qualification des objets comme il peut en exister pour les personnes (Boltanski 1993 ; Thévenot 1993 ; Boltanski & Thévenot 1991). Cet article se situe dans la continuité de cet effort, mais son objet est un peu différent : plus qu'à la qualification d'objets réputés complexes comme l'art ou les personnes, il s'intéresse à l'apprentissage de la perception, c'est-à-dire à la mise en forme et au travail de la physiologie nécessaires pour produire une qualification.

Terrain et méthode

Comment perçoit-on ? Quelle activité doit-on déployer pour percevoir ? Les amateurs de vin utilisent plusieurs dispositifs d'apprentissage pour se former le goût, en particulier des cours de dégustation ou des livres. Les deux sont écrits ou donnés par des critiques pour lesquels la diversité des vins liée aux conditions et techniques de production s'ordonne dans une hiérarchisation des produits : il y a des vins de meilleure qualité que d'autres. Les auteurs ou professeurs proposent à leurs lecteurs un apprentissage de la perception de cette bonne qualité. Formellement ces deux dispositifs sont similaires : le tenant de la bonne perception à atteindre propose à des élèves ou lecteurs un ensemble de techniques leur permettant de faire évoluer leur goût. Mais les modalités d'interaction sont différentes, car le cours permet une interaction individualisée alors que le manuel s'adresse toujours à un large ensemble de lecteurs. D'ailleurs, livres et cours se renvoient mutuellement leurs élèves quand l'autre dispositif semble mieux adapté. Nous avons opté pour une étude des livres qui permet un recueil des données *a priori* plus simple. Les évaluations des critiques sont controversées ; nous avons retenu un corpus⁵ aussi large que possible. Il a été composé essentiellement d'ouvrages français et espagnols, complétés par des guides anglais ou américains traduits en français, pour éviter une possible idiosyncrasie du cas français. Les corpus étrangers n'ont pas montré de différence fondamentale. Nous avons écarté les revues pour nous centrer sur les livres pour amateurs⁶. Les revues mélangent souvent de nombreux avis d'auteurs et de prescripteurs. Elles présentent un point de vue à la fois large et

5. L'annexe présente la liste des ouvrages sur lesquels cette étude a plus précisément porté et dont la référence figure en fin des extraits cités.

condensé, et la médiation qu'elles réalisent est plus difficile à analyser, bien que leur action, ou du moins son but affiché, ne diffère pas essentiellement de celle des guides et livres. Certains ouvrages analysés sont des publications annuelles. Nous avons utilisé une ou plusieurs éditions quand cela a été possible, en particulier dans le cas du Guide Peñín où nous avons mené une analyse de ses douze années de publication. À notre connaissance, José Peñín est un des auteurs qui a progressivement et régulièrement le plus modifié le contenu de son guide pour tenter d'en améliorer toujours l'efficacité auprès de ses lecteurs.

Ce texte cherche à préciser comment on peut «travailler» sa physiologie, non à analyser l'efficacité des exercices proposés. Nous avons rencontré des amateurs de vin dont ces techniques avaient changé la relation au vin au point de créer un «avant» et un «après» avoir appris, mais aussi d'autres qui désespéraient de jamais percevoir la qualité qu'on leur promettait de sentir bientôt. À la différence des théories sociologiques du goût, nous ne présupposons pas l'efficacité des procédures que nous décrivons. Mais, contrairement à elles, nous proposons un compte rendu détaillé de la manière dont ces procédures mettent en forme la perception afin de tenter de la changer. Enfin, l'analyse qui suit décrit la manière dont les auteurs s'adressent à leurs lecteurs. Elle épouse donc d'un bout à l'autre leur point de vue. Pour ne pas alourdir le propos nous avons supprimé la majeure partie des expressions du type «selon les experts» ou «de leur point de vue», mais leur absence ne doit pas tromper le lecteur. C'est bien le point de vue des auteurs qui est rapporté, résumé et mis en forme ci-dessous.

L'étude du «faire sentir» ou de la pédagogie sensorielle des critiques vinicoles permet de remettre en cause l'interprétation des goûts et préférences en termes de construction sociale puis celle du plaisir vu comme un affect qui s'impose à chacun, une évidence. La discussion qui suit l'exposé des différentes techniques et modes de faire des ouvrages pour amateurs de vins propose une réinterprétation pragmatique des goûts, des préférences et du plaisir en les analysant comme une question, un problème, que suit un travail de production.

6. Certains auteurs écrivent aussi des livres pour des professionnels (Léglise 1994, Peynaud 1984); nous n'avons considéré que leurs ouvrages destinés aux amateurs. Il arrive à des amateurs de les lire, cependant les ouvrages pour professionnels ne sont en général pas destinés à un apprentissage du goût, mais plutôt des bonnes techniques de production.

Faire percevoir la qualité objective du vin

Au sein de tous les ouvrages pour amateurs de vins, quelques auteurs se limitent à publier leurs jugements sur la qualité des vins. Pour eux, si les buveurs de vins n'achètent pas des vins de qualité, la raison n'est pas économique, car on trouve des vins de qualité au même prix que les autres vins. Elle est due au manque d'*information* des clients : ils ne savent pas quels sont les bons vins et ne peuvent donc pas les rechercher dans des assortiments qui ne permettent pas de les distinguer. Mais, pour de nombreux autres auteurs, la santé du marché des « vins de qualité » ne se heurte pas au seul manque d'information des acheteurs. Si la qualité ne s'impose pas – ou pas suffisamment – d'elle-même, c'est aussi parce qu'elle n'est pas perçue ou ressentie par les buveurs. Ces auteurs consacrent donc de nombreux ouvrages à leur *éducation*.

Parmi ces ouvrages, deux démarches bien différenciées peuvent être distinguées : l'une s'appuie sur le travail des sciences de la perception et sur un déterminisme du goût extérieur à l'acteur, l'autre sur un certain déterminisme de la pratique. Pour éviter les lourdeurs de l'expression quand cela semblait nécessaire, nous avons appelé le premier ensemble d'ouvrages les *guides d'experts*, pour souligner l'importance accordée à la « bonne perception » comme référence vers laquelle le lecteur doit progresser, et les seconds, les *manuels d'amateurs* pour insister sur la prise en main de soi-même à laquelle exhortent ces ouvrages.

Isoler le « vrai » plaisir

Dans les guides d'experts, la qualité est reconnaissable au plaisir qu'elle procure, mais à condition d'en avoir une vision claire, objective, d'être connaisseur.

Il y a en fait des degrés plus ou moins grands d'objectivité dans l'appréciation de la qualité gustative suivant la manière de la définir. C'est la qualité du goûteur qui donne ses limites à cette objectivité. (*Le goût du vin* : 233.)

Cette objectivité de la perception explique, pour les auteurs, la différence que le lecteur peut ressentir entre sa perception et celle de l'auteur du guide et justifie qu'il appartient au lecteur buveur d'éduquer sa perception. L'apprentissage qui est proposé tente de réduire une différence de perception entre le lecteur et la retranscription de celle de l'auteur. Il comporte deux moments. D'abord, il assure le

fait que l'expert fait référence, c'est-à-dire que la différence est à mesurer à l'aune de sa perception et qu'il appartient au lecteur de changer⁷. Ensuite, il propose deux modalités d'action pour transformer la perception : la première tente de l'équiper pour en faire un récepteur parfait ; la seconde l'aide à reproduire la perception de l'auteur.

La prévention des influences

« Le dégustateur est particulièrement influençable » (*Le goût du vin* : 94). Pour acquérir une perception objective, le buveur peut et doit à la fois s'équiper et travailler sa perception pour l'épurer.

Pour ces guides, la perception doit être dépouillée des facteurs qui l'influencent. Plutôt que d'inciter leur lecteur à en refaire lui-même la liste, les guides lui proposent de s'appuyer sur les travaux⁸ et méthodes de la physiologie de la perception ou de l'analyse sensorielle pour chercher à se protéger de l'action de l'ensemble des facteurs d'influence déjà inventoriés :

Les conditions à respecter sont les suivantes :

- Un état physiologique normal. Le dégustateur devra être en bonne santé [...]
- L'heure de dégustation sera fixée de préférence entre 10 heures et 12 h [...]
- Les vins ne se mariant pas de la même façon avec les aliments, il est donc impératif de ne rien consommer pendant la dégustation [...]
- Il est interdit de fumer dans le local de dégustation
- Les réponses sensibles ne devront pas être le résultat d'une confrontation ou d'une discussion [...] le dégustateur juge individuellement sans communiquer avec l'extérieur [...]
- Le produit dégusté sera rejeté. Le vin contenant de l'alcool qui est un produit euphorisant entraînerait très vite le dégustateur dans le domaine de la subjectivité. (*La dégustation* : 30-31.)

7. Cet article ne reprend pas les différentes stratégies de démonstration de l'autorité des experts que nous avons décrites ailleurs (Teil 2001, 2004).
8. Le travail de réduction de l'expérience à des causes externes que font ces sciences a été décrit dans un cas général d'usage, celui des activités du Laboratoire national d'essais ; il montre la réduction de la variété des situations d'usage à une représentation générale et l'approfondissement sans fin de la saisie d'un nombre toujours plus grand de situations particulières (Thévenot 1993).

Ces recommandations contribuent à normaliser les expériences de dégustation en stabilisant certains éléments qui forment alors un *contexte*, c'est-à-dire un cadre stabilisé et connu de l'interaction entre le dégustateur et le vin⁹. Mais un tel dispositif ne prévient que les influences non rémanentes, celles qui cessent dès que la cause est écartée et qui ne laissent aucune trace dans le corps du dégustateur, ni dans sa mémoire.

Les habitudes de consommations sont tenues pour laisser des marques très fortes dans les « goûts » et préférences des buveurs :

Certains vins provenant de vignes hybrides de *Vitis lambrusca* ont une odeur que l'on appelle foxée (de l'anglais fox, renard). Par accoutumance, ces vins arrivent à être appréciés par certains buveurs. (*Le goût du vin* : 198.)

Ceux-ci doivent donc prendre des distances par rapport au plaisir qu'ils ressentent. À cet effet, les guides conseillent au lecteur d'abandonner toute volonté de jugement personnel, en particulier à partir de ses goûts ou « ce qu'il aime » pour se centrer sur le goût *du vin* :

Le dégustateur devra faire abstraction de son goût personnel afin de ne pas faire interférer ses préférences avec son jugement. (*La dégustation* : 31 souligné par les auteurs.)

L'habitude n'est pas le seul danger qui menace la perception objective. Le buveur doit aussi se méfier des tours de sa mémoire. L'isolement du dégustateur ne l'empêche pas de se rappeler ses expériences passées ou les commentaires d'autrui sur le vin. Or le vin présente un avantage sur la musique ou la peinture par exemple, il est très difficile de reconnaître un vin une fois qu'il est sorti de sa bouteille et privé de son étiquette¹⁰. Un dispositif très simple permet alors de priver le dégustateur de toute évaluation du produit à déguster par autrui :

La présentation de l'échantillon devra être anonyme. (*La dégustation* : 31.)

9. Certains ouvrages qui s'apparentent à des manuels de professionnels privilégient la rigueur et proposent un équipement très lourd prenant en charge l'ensemble des facteurs connus. Pour d'autres auteurs une telle rigueur est inadaptée pour des amateurs dont les situations de dégustation sont suffisamment cadrées et ils se contentent de préconiser l'emploi d'un verre normalisé, et de veiller au respect des températures des vins.
10. L'incroyable entraînement des sommeliers qui se présentent aux concours en témoigne. Il faut des années d'entraînement quotidien pour parvenir à reconstruire l'identité d'un vin à partir de son goût et de sa vue.

En dépouillant le vin de tous ses signes, la comparaison de l'expérience *hic et nunc* à d'autres expériences est rendue sinon impossible, du moins très difficile. Tout cadrage de l'expérience, que ce soit par ce que le dégustateur a déjà expérimenté, connaît, sait, ou par ce que lui suggère le produit est alors rendu plus difficile. Le buveur est ainsi mis face à sa perception, privé à la fois de ses propres préférences et de celles des autres comme appui. Il peut alors apprendre à reconstruire un jugement.

Ce dispositif de dégustation qui dépouille le buveur de toute expérience du produit est assez lourd. D'autres guides lui préfèrent la description de la qualité objective et de sa perception à ressentir.

Apprendre le « bon » plaisir

Les auteurs apprennent ainsi à leurs lecteurs à analyser leur appareil de perception. Dans ce dessein, ils procèdent à une segmentation de la globalité de l'expérience olfacto-gustative, tout d'abord selon des catégories sensorielles, en « bouche », « nez » et « vue », puis, à l'intérieur, en une série de caractéristiques visuelles, gustatives et olfactives des vins, moisi, balsamique, géraniole, agrume, etc. Pour que ce vocabulaire fasse le bon lien entre le lecteur et ce qu'il déguste, la relation de référence de ces mots, la chaîne des intermédiaires qui lie la perception sensorielle et la description verbale est examinée pas à pas. Les signes utilisés, les mots, sont explicités dans des glossaires de caractéristiques :

Épais: Impression d'ensemble indiquant un vin avec une robe colorée et, en bouche, une impression de lourdeur et beaucoup de matière. (*Le classement* 99: 71.)

Cependant, comme tous les dictionnaires, les glossaires ne font que proposer un cadrage toujours circulaire de la référence. Pour pallier cette circularité, *Le nez du vin* propose un langage sensoriel. Il se présente comme un coffret de 54 échantillons d'odeurs associées à 54 caractéristiques olfactives du vin ou concepts olfactifs: musc, café, ananas, etc., dont la combinaison forme, selon lui, la perception élémentaire des vins. Grâce à cet équipement, la perception devient une reconnaissance, la recherche d'éléments connus. L'expérience olfactive est donc réduite, structurée, rendue plus comparable et répétable.

Mais il ne suffit pas de mettre toujours les mêmes noms sur des flacons, comme on apprend du vocabulaire. Il faut aussi savoir l'employer, c'est-à-dire d'une part, parvenir à identifier dans des vins une

organisation olfactive et la traduire en mots, et ensuite, comprendre le sens des commentaires de l'expert, c'est-à-dire mettre derrière chaque commentaire de dégustation une idée de vin. Le premier lien entre le mot et une caractéristique concrète d'un vin peut se faire dans la plupart des guides en comparant pour un même vin le commentaire de dégustation de l'auteur et sa perception par le lecteur. En général, ils laissent leur lecteur inférer seul à force de répétition des idées olfactives générales. José Peñín pousse l'accompagnement plus loin. Sous le titre « Comment décrire un vin », il propose un exercice de lecture des propriétés abstraites dans l'expérience qu'il mène. Contrairement aux autres commentaires de dégustation contenus dans son livre, l'exercice s'appuie sur un compte rendu de dégustation générique¹¹ :

Description type d'un vin de Rioja, sans élevage, de l'année précédente

Couleur cerise grenat foncé ou picota, avec un bord violet vif. Arôme frais, intense, fruité, variétal, avec des notes de mûres et de groseilles et certaines notes florales, lactées et anisées. En bouche, il est bien constitué avec un corps moyen, fruité, savoureux et aromatique, avec des tanins doux, une acidité parfaitement intégrée et une sensation rétronasale persistante (*Guide Peñín des vins d'Espagne 1999* : 63).

Puis il explique pas à pas chacun des termes employés en mettant en relation leur présence avec d'autres caractéristiques du vin, âge, taux d'acide tartrique et citrique :

Avec des tanins doux et une acidité parfaitement intégrée : les tanins (cette légère âpreté) ne sont pas secs ni herbacés parce que l'on n'a pas fait macérer toute la peau. Il en résulte des tanins fruités (ou doux) et, avec l'acidité adéquate, ils se sont combinés avec le reste des substances qui forment ensemble la structure du vin. (*Guide Peñín des vins d'Espagne 1999* : 63.)

Les tanins doux ne sont plus, comme dans les commentaires de dégustation des vins sélectionnés, une caractéristique particulière d'un vin dégusté permettant de fonder une évaluation de qualité, mais le signe général d'une catégorie de produits partagé par les riosjas jeunes élaborés selon la norme.

Il ajoute ensuite un exercice de dégustation comparative, simultanée, de sept vins rouges appartenant à des catégories différentes de vins élevés en barriques :

11. Cet exercice est aussi proposé pour l'aspect du vin où des photos en couleur remplacent le dictionnaire olfactif de Jean Lenoir dans *Le nez du vin*.

Señorio de los Llanos :

Bouche : On remarque qu'il a moins de corps ou de structure que les autres. C'est le plus doux (peut-être parce qu'il est mélangé avec un peu de vin blanc qui dilue la couleur et le corps des vins rouges, pratique traditionnelle dans les vins de Valdepeñas. On remarque une certaine astringence amère (ce n'est pas un défaut) due à l'action des aspérités de la barrique de chêne dans laquelle il a été élevé et que l'on remarque plus parce que la structure du vin est plus faible. (*Guide Peñín des vins d'Espagne 1999* : 65.)

Dans cette comparaison, l'auteur ne se contente pas de décrire le goût de chaque vin, il identifie des propriétés communes, plus ou moins partagées qui forment le cadrage gustatif de référence pour l'appréciation des vins, corps, astringence, amertume, bois..., selon leur catégorie, vin rouge dense ou léger, jeune ou élevé en barrique et de deux cépages différents.

Ce faisant, les travaux pratiques de José Peñín reconstruisent un jugement de qualité du vin. L'astringence amère du vin n'est pas un défaut, même si elle ne plaît pas au lecteur. Les riojas ont un corps moyen ; les valdepeñas, plus léger. Ces caractéristiques types de ce que sont ces vins sont autant de références pour un jugement de conformité, fondé dans un devoir être de l'objet, et donc objectif.

José Peñín ne fait que suggérer quelques critères pour une poignée de références. Bruno Paumard, lui, mène cette tâche de façon systématique. Il liste dans son guide les principales caractéristiques des vins, en explique l'origine et y adjoint une évaluation en fonction de chaque type de vin.

Certaines caractéristiques apparaissent toujours négatives et constituent des défauts simples :

Ce que vous devez savoir sur l'expression de levure

Cet arôme proche de celui de la bière est dû à une mise en bouteille trop précoce. En effet, sa présence signifie que le vin n'a subi aucun élevage. [...] Très négatif sur tout type vin. (*Guide pratique de dégustation du vin* : 80-81.)

Mais, en dehors de quelques cas, les goûts de levure, de renard, de bouchon, de vinaigre, il n'existe ni qualités ni défauts absolus. Ils dépendent à chaque fois de leur intensité ou du type de vin. Cette dépendance entre qualités et caractéristiques d'un vin est déclinée selon un grand nombre de variables : son procédé de fabrication, son origine, son cépage, son âge, sa catégorie. Le guide décrit systématiquement le jeu des variables à prendre en compte pour chaque caractéristique et amorce ainsi l'application de ces principes à la catégorie de chaque vin :

Vous relevez une odeur oxydée
Négatif sur un vin primeur ou de cépage censé développer des arômes de fruits frais

Négatif sur un vin de terroir jeune

Négatif sur un vin de terroir évolué

Neutre sur un vin de terroir très évolué

Négatif sur un grand vin d'élevage jeune

Neutre sur un grand vin d'élevage évolué ou très évolué

Neutre sur un vin d'élevage traditionnel à tendance oxydative comme le vin jaune, les vins doux naturels (rancio, madère, jerez) (*Guide pratique de dégustation du vin* : 74).

Au contraire de la dégustation en aveugle préconisée précédemment, la perception de la qualité requiert ici de connaître un grand nombre d'informations sur le vin, sa provenance, son âge, son procédé de fabrication.

Toutes ces qualités isolées sont ensuite conjointement évaluées, non pas selon une somme arithmétique, mais selon une analyse esthétique complexe circonscrite au produit et prenant en compte la persistance, la dynamique et l'équilibre des différentes perceptions élémentaires. Le glissement précédent entre description et jugement se reproduit : un vin isolé est une suite de caractéristiques ; pris au sein d'un ensemble de vins comparables, il peut leur être comparé et être jugé. Au terme de cet apprentissage, le lecteur peut produire une évaluation complexe et objective de la qualité d'un vin.

L'évaluation objective de la qualité est donc fondée sur un jugement de conformité à une typicité établie et à une esthétique elle aussi indépendante des goûts du dégustateur. Les deux sont discutées par des collectifs d'experts et donnent lieu à des controverses telles que l'on en retrouve dans les milieux scientifiques, artistiques ou religieux par exemple.

Multiplier et distinguer les plaisirs

La seconde famille d'ouvrages, les manuels d'amateurs, propose une autre voie d'apprentissage. Ils n'insistent pas, comme précédemment, sur le but du changement à produire – acquérir une perception objective – mais sur l'accumulation d'expériences diverses.

La figure de l'expert est momentanément renvoyée à une nécessité technique indispensable comme le serait n'importe quel outil de contrôle de qualité, mais sans lien direct avec le changement à opérer ; elle n'est plus l'objectif à viser, le guide à suivre. L'esprit de ces

ouvrages s'apparente à une maïeutique. Le buveur doit changer, mais non pas en travaillant son goût. Il doit plutôt chercher à accélérer l'évolution naturelle du plaisir en multipliant les expériences.

Ces manuels expliquent ainsi que le goût n'est pas une caractéristique stable de soi, dont on hériterait à la naissance. Goûts, dégoûts et aversions ne sont pas figés, ce sont des péripéties variables et temporaires de la passion :

Si vous tendez l'oreille dans des discussions entre amateurs de vin, vous entendrez certainement des mots tels que goudron, fumier, selle mouillée, allumette brûlée ou asperge. Comment est-ce possible ? Bien heureusement, les vins concernés par de telles appréciations ne sont pas généralement ceux que vous boirez, sauf à devenir passionné. Parce que, si vous devenez passionné, votre point de vue pourra changer jusqu'à considérer que certains de ces arômes [...] peuvent devenir tout à fait agréables. (*Le vin pour les nuls* : 20-21.)

Tous les chemins mènent à Rome

Dans les guides d'experts étudiés ci-dessus, le lecteur devait adopter une perception objective pour percevoir la meilleure qualité des bons vins. Avec cette nouvelle série d'ouvrages, la diversité des goûts des vins n'est plus hiérarchisée selon une bonne et une mauvaise qualité :

Il n'y a pas de « bon » ou de « mauvais » vin dans l'absolu. Ni de grand et de petit. Comme il n'y a pas de « grande » et de « petite » musique : il y a celle qui vous fait vibrer, c'est tout. (*Madame et les vins* : 6.)

Symétriquement toute perception, tout goût est légitime ; l'important, c'est d'en avoir un :

Il existe d'autres [buveurs] totalement indifférents au vin qu'on leur sert. Bien que certains d'entre eux le reconnaissent et aient la spontanéité naturelle de dire : « Ne me mets pas du bon, je n'y entends rien... » (*Vino en España* : 31.)

Que de disputes et d'inhibitions qui ne font que ternir le plaisir ! Les jugements d'experts sur la qualité du vin sont ici balayés du revers du coude. Chacun a ses goûts et voilà tout. On ne peut ni aimer tous les vins, ni n'en aimer aucun. En revanche, les goûts, le plaisir ne sont pas des constantes et varient avec l'accumulation des expériences. Ce qui distingue l'expert de l'apprenti, c'est l'étendue et l'intensité de sa pratique qui ont orienté son plaisir vers une perception vraie, puisqu'elle est complète. Il est donc fondamental que le buveur pratique et goûte le plus grand nombre de vins possible. Chaque verre de vin donc doit devenir une occasion de pratiquer.

De plus, pour que le plaisir puisse se nourrir des expériences, il faut y être un minimum attentif :

Arrêtez de boire idiot ! C'est-à-dire n'importe comment, sans faire attention. Désormais pour chaque verre de vin à votre portée – je dis bien chaque verre – vous allez prendre la peine de vous arrêter, de lui accorder trente secondes. (*Madame et les vins* : 11.)

Ce n'est qu'en prenant le temps de rapporter le plaisir éprouvé au vin dégusté que l'on peut accumuler et compiler des expériences, autrement dit, que l'on peut faire évoluer son goût.

En pratiquant, et en s'interrogeant sur ses goûts à l'abri de toute considération normative, le buveur apprend à se connaître et à savoir ce qu'il aime. La recherche du plaisir doit lui permettre d'entretenir une pratique d'amateur. Cependant, elle peut avoir pour conséquence une restriction de l'expérience du lecteur aux seuls vins qu'il sait aimer. C'est pourquoi l'amateur doit aussi être curieux. Sybaritisme et curiosité sont toujours présentés comme les deux caractéristiques intrinsèques des amateurs.

Vouloir devenir amateur, c'est « découvrir ce que l'on aime » (*Le vin pour les nuls* : 23), autrement dit, vouloir se faire plaisir en étant curieux. C'est par conséquent chercher à élargir toujours plus l'éventail de ses goûts et les faire changer. Le lecteur ne doit pas confiner sa consommation à ses seules préférences, ni aux goûts qu'il se connaît déjà. Il doit au contraire chercher à toujours les élargir en relançant sans cesse l'examen de ses goûts, sans s'arrêter ni à ce qu'il sait déjà aimer, ni à ce qu'il n'aime pas :

Si vous tombez sur une bouteille ou sur un vin défectueux ou même sur un vin considéré comme bon mais que vous ne l'aimez pas, ne vous formalisez pas et passez à un autre. Vouloir boire un prétendu grand vin sans en tirer plaisir est aussi absurde que de s'entêter à regarder des films japonais sous-titrés en sanscrit. Zappez, passez à autre chose, explorez le vaste monde ! (*Le vin pour les nuls* : 32.)

Maîtriser les variations du plaisir

Pour ces auteurs, l'attention au vin ne va pas seulement révéler les goûts du buveur, mais s'élargir progressivement à la situation de dégustation, aux objets et au service du vin, et, à terme, à leur usage adéquat :

Plus vous serez attentif aux saveurs du vin, plus vous le serez au verre dans lequel vous le buvez. (*Le vin pour les nuls* : 93.)

La curiosité envers le vin va donc naturellement s'élargir chez l'apprenti amateur à l'ensemble des équipements et techniques attachés à sa consommation.

Une chose est sûre, le récipient dans lequel on boit affecte le jugement que l'on porte sur le vin. Il faut donc éviter d'utiliser n'importe quel verre et prendre la peine de trouver le bon. (*Le vin mode d'emploi* : 19.)

Mais, comme précédemment, il convient d'abord de se centrer sur son plaisir et de laisser de côté toutes les préconisations dont on ne verrait pas le besoin, ou qui seraient inapplicables :

Si vous consommez du vin pour vous rafraîchir pendant votre repas sans y prêter particulièrement attention, le verre que vous allez utiliser pour boire n'a pas vraiment d'importance. (Pourquoi pas un verre à moutarde ou un gobelet en plastique ?) Nous avons utilisé des douzaines de verres en plastique dans nos pique-niques et bien sûr dans les voyages en avion. (*Le vin pour les nuls* : 89.)

Si vous parvenez à apprécier votre vin dans un verre à moutarde, aucun problème. (*Le vin pour les nuls* : 93.)

Tout en poursuivant la quête de son plus grand plaisir, le buveur enrichit petit à petit sa pratique d'un grand nombre de considérations. Elles ne se limitent pas aux objets de service, tout élément d'une situation de dégustation est susceptible de devenir une ressource pour l'ajustement et doit être pris en considération : les invités, la saison, la température, le lieu, le repas, le menu :

... l'occasion ? Est-ce un repas familial, un déjeuner d'affaires ou une soirée de fête ? L'ambiance ? Me sens-je prodigue ? Est-ce que je cherche la nouveauté, ou la sécurité ? L'économie ? (*Le vin mode d'emploi* : 93.)

Comme les « influences » pour les experts, ces éléments sont innombrables et l'on en découvre toujours de nouveaux :

Nous avons pu en conclure que, pour les rouges au moins, la pression atmosphérique avait un effet sur le goût du vin : la haute pression améliore le goût et la basse pression le détériore. (*Le vin pour les nuls* : 95.)

Ce qui était pour les ouvrages précédents des facteurs potentiels de brouillage de la perception de la qualité objective du vin dont il fallait contrôler l'effet se révèle avec ceux-ci autant de ressources potentielles pour la production du plaisir issu du meilleur ajustement des goûts des buveurs, de leur humeur, du goût du vin, des circonstances... Ainsi s'opposent deux théories du plaisir de la dégustation. La première est fondée sur l'objectivité et sa promesse de vrai plaisir ; la seconde est plus opportuniste, tout plaisir, quelle qu'en soit la

nature, est toujours bon à prendre. Les guides cherchaient à prévenir les causes quels qu'en soient les effets ; ici, peu importe la cause du moment qu'elle a un effet :

La meilleure raison qui peut pousser à utiliser des verres en cristal est que le vin a meilleur goût. Nous ne savons pas si l'élégance du cristal a simplement un effet sur l'ambiance esthétique de la dégustation ou s'il existe des raisons plus scientifiques. (*Le vin pour les nuls* : 90.)

Contrairement aux précédents guides ce n'est pas l'expert, mais le lecteur – s'il est attentif – qui est le meilleur et seul juge de ce qui lui convient le mieux. En réfléchissant et en accumulant ses expériences il se dote de goûts et de ressources pour les satisfaire, un éventail varié des goûts de vins, des instruments de service, des conditions de dégustation.

De la convivialité au plaisir d'apprendre

Comme dans les précédents guides, les lecteurs sont initialement centrés sur leur propre perception, oublieux des autres et de leurs goûts. Mais boire du vin est une activité sociale, plaisante elle aussi et il ne faut pas se priver de la compagnie des autres. Le buveur doit cependant rester attentif à bien distinguer la nature des plaisirs qu'il éprouve en buvant, selon qu'ils sont dus à la qualité du vin, à la convivialité ou encore à l'euphorie procurée par l'alcool¹². Une fois le plaisir du vin distingué des autres plaisirs qui peuvent lui être associés, l'amateur peut à nouveau les utiliser et les rechercher... pour son plus grand plaisir. Page après page, le manuel *Le vin pour les nuls* rompt avec le recentrage de l'apprenti amateur sur ses propres préférences et élargit la gamme des personnes auxquelles le lecteur est convié à s'intéresser : des amateurs comme lui, mais aussi ceux qui donnent des cours de dégustation, les producteurs. La dernière des trois sections du livre, consacrée aux « œnophiles »,

12. Pour certains amateurs, le plaisir de l'alcool est un danger, car il menace de transformer la quête du plaisir du bon vin en alcoolisme. Ainsi, un amateur chevronné nous disait faire des pauses dans sa pratique pour retrouver le vrai plaisir du vin : « Faire la part des choses entre la dégustation et le fait de boire du vin. J'aime bien boire du vin, J'aime bien l'effet de l'alcool du vin, j'aime bien parler un peu plus, j'ai du mal à parler et le vin m'aide beaucoup à parler [...]. Donc effectivement en ce moment je suis en retrait vis-à-vis de la dégustation et vis-à-vis de la consommation aussi. » (Entretien avec M. AMR, amateur de vin : 5/17.)

suggère au lecteur de continuer à toujours mieux apprendre et connaître le goût des vins en se frottant aux autres amateurs œnophiles, ou en assistant à des dégustations publiques :

Dans les dégustations (publiques), vous apprenez au travers de l'émotion des autres participants et vous rencontrez de nouveaux amis qui partagent les mêmes goûts. Vous avez ainsi l'occasion de déguster du vin avec des personnes dont les palais sont plus expérimentés que le vôtre, ce qui est très motivant pour votre propre éducation. (*Le vin pour les nuls* : 345-6.)

Dans les derniers chapitres des manuels, les goûts des autres ne sont plus une source de désaccord ou de gêne ; ils deviennent une ressource, des points de vue partiels et partiels certes, mais néanmoins des représentations des qualités du vin. Parce qu'elles sont partiales, parce qu'elles sont le fait d'un buveur qui a des intérêts ou des désirs particuliers, elles peuvent révéler des qualités que l'on n'aurait pas vues. L'ouverture de l'expérience du lecteur aux autres points de vue permet alors de compléter sa connaissance du vin pour produire l'inventaire le plus riche, le plus exhaustif des qualités des vins. En allant visiter les vignobles :

Vous découvrirez les motivations particulières des gens qui consacrent leur existence à faire du vin ; créativité ou bien désir d'apporter du plaisir au monde entier grâce à son travail. Quelle que soit la raison, ce sont des gens exceptionnels. Nous avons connu certains de nos meilleurs amis en visitant les vigneron et producteurs de par le vaste monde. [...] Rencontrer les très individualistes producteurs de la région de Barolo vous aidera à comprendre la nature intime du mystérieux cépage nebbiolo... (*Le vin pour les nuls* : 350.)

À la fin du manuel, les goûts ne signent plus l'irréductibilité des différences individuelles, ils deviennent des médiateurs d'une relation au vin, un cadre structurant de l'expérience. Mais à l'opposé des guides d'experts, ces médiateurs ne sont pas condamnés à toujours brouiller l'expression du produit, ce sont des ressorts de son expression. L'amateur plus expérimenté est celui qui parvient à articuler un très grand nombre d'expériences sur les vins, les siennes ou celles des autres, pour parvenir à en déployer plus complètement les qualités. Le goût comme recherche ouverte de ce que l'on aime a basculé sur un moyen de faire émerger des qualités signalées par les autres, orientées par leurs expériences.

Finalement ces manuels procèdent bien différemment des premiers guides. Pour eux il n'existe aucun lien de cause à effet fiable entre les caractéristiques d'un produit et le plaisir qu'il procure. Pour découvrir les vins, le plaisir doit donc être un moteur de renouvelle-

ment de la consommation, et non un signal de choix. Tout au long de l'apprentissage, le plaisir reste un prétexte durable ou momentané qui permet une connaissance de plus en plus élargie des caractéristiques des produits. Au début, c'est le plaisir de chacun qui peut guider le vagabondage, ensuite le plaisir des autres fait découvrir de nouvelles caractéristiques des vins. Comme avec les guides, la supériorité du plaisir de la qualité objective reste une promesse. Mais dans l'attente de sa réalisation, le lecteur apprend à articuler son goût, celui des vins et celui des autres buveurs.

Discussion

La notion de plaisir développée par les ouvrages pour amateurs de vin ne s'accorde donc pas très bien avec les théories physiologiques ou socio-anthropologiques du goût qui supposent, sans qu'on puisse jamais le vérifier, que le plaisir est une perception qui, tout en résultant de multiples influences, échappe à l'emprise de celui qui perçoit. Ici au contraire, la perception du plaisir est un faire très contrôlé et réfléchi.

Pour les premiers guides, le plaisir est à épurer de ses influences. Le buveur est donc isolé, centré sur « la vraie bonne perception » grâce à la dégustation à l'aveugle qui tente d'en faire un « récepteur transparent » de la qualité du produit. Les experts lui apprennent ensuite les références gustatives qui cadrent le jugement esthétique du vin, mais ne le déterminent jamais. Les vins ne sont pas jugés à tort et à travers, mais en référence à une typicité, à une intention bordée par une histoire et des traditions qui permettent d'évaluer aussi *objectivement* que possible le résultat atteint, c'est-à-dire en prenant appui sur le produit, son intention, et en tentant de s'affranchir le mieux possible de tout point de vue personnel, extérieur au vin à juger.

Les manuels visent le même objectif, mais ne recourent pas à la dégustation à l'aveugle. Au lieu d'épurer d'emblée la perception, ils enjoignent tout d'abord à leur lecteur de multiplier ses expériences au fil des occasions afin de se doter d'une connaissance du vin aussi complète que possible. L'expertise n'est plus synonyme de transparence, mais de complétude. Ils apprennent ensuite à leur lecteur à analyser les variations du plaisir, puis à transformer ce que les premiers auteurs voyaient comme des influences en ressources pour magnifier leur plaisir ou interpréter les échecs. Ainsi équipé le lecteur apprend à distinguer les différents plaisirs qu'il peut ressentir

lorsqu'il boit en isolant par exemple le plaisir dû au vin et celui qu'il peut attribuer à des goûts individuels. Autrement dit, le lecteur apprend à reproduire intellectuellement ce que le dispositif matériel de la dégustation à l'aveugle lui imposait. Une fois cette capacité acquise, il peut apprendre aisément auprès des producteurs ou des experts les références qui cadrent le jugement.

Pour tous les auteurs des guides, apprendre à déguster, ce n'est pas normer son goût, c'est apprendre à faire des différences, mais aussi à changer, à se surprendre. C'est pourquoi ils se défendent de manière virulente contre le sociologisme qui réduit l'apprentissage du bon goût à une illusion, une simple construction sociale.

La lutte contre le sociologisme

Les apprentis amateurs font des efforts pour aligner leur perception sur celle des experts et se forcer à adopter des préférences qu'ils ne ressentent pas. Ces effets peuvent être interprétés comme la preuve que les préférences ou le goût ne sont rien d'autre qu'une stratégie sociale d'imitation distinctive dont les techniques de dégustation seraient les signes – si l'on pense que le changement de goût est volontaire – ou une manipulation, par exemple par des acteurs économiques ou les déterminations sociales – si l'on pense au contraire qu'il est subi. En particulier, le travail d'apprentissage de la qualité et du « bon » plaisir fait ainsi conclure bien des consommateurs et des chercheurs à l'arbitraire des évaluations de la qualité des vins, réinterprétées dès lors en stratégies sociales d'imitation ou de distinction (Teil 2007) (Benjamin & Podolny 1999, Teil 2005). De ce point de vue, l'émotion plaisir serait une pure construction sociale.

Le point de vue naturaliste, biologique, interprète à l'inverse le plaisir comme un conditionnement qui associe une valeur permettant notamment de hiérarchiser les différents affects. Ces derniers sont déterminés par les caractéristiques sensorielles des objets et soumis à la « sensibilité » de la personne qui perçoit. Mais, si la sensibilité à des percepts peut être travaillée, affinée, la perception du plaisir, elle, ne peut l'être. Le plaisir s'impose à la conscience et confère, malgré la personne, une valeur à ses perceptions.

Dans ces deux cas, le plaisir s'impose comme signal irréfléchi de la préférence et l'évaluation de la perception échappe à celui qui perçoit.

Or, les ouvrages que nous venons d'étudier ne font ni l'une ni

l'autre hypothèse et la valeur apparaît ici comme le résultat guidé, orienté d'une activité d'appréciation. Dans les guides, la perception donne accès aux objets perçus, mais elle doit être ordonnée, analysée afin de vider l'évaluation perceptuelle de ses biais ; pour les auteurs de manuels, chaque acte de perception ne donne toujours qu'un aperçu local, situé, du produit. Pour apprécier pleinement, il faut reconstituer une image générale de celui-ci, en cumulant les expériences. Dans les deux cas, le plaisir est un affect multiple, vrai ou erroné, dû au produit ou à soi-même, et complexe, qui combine de multiples interactions dont les qualités des vins ne sont qu'un ingrédient. Et c'est en dirigeant l'attention du buveur sur ces qualités qu'on peut l'aider à ressentir cette complexité et à y opérer un tri. Les guides ne procèdent donc pas à un dressage normatif inconscient de l'hédonisme comme l'habitude est réputée le faire ; ils apprennent simplement à faire des différences.

Toutefois les critiques vinicoles sont sensibles à la menace que fait peser sur leur travail d'éducation du goût l'interprétation sociologique, bien sûr, mais aussi plus loin, le marché des vins de qualité. C'est pourquoi ils défendent régulièrement les pratiques amateurs du sociologisme qui tend à les vider de leur contenu.

Les auteurs des guides mettent leurs lecteurs en garde contre de telles interprétations, à leur sens, erronées. La vraie perception est au contraire pour eux celle qui dépend – et même ne dépend que – de la qualité du vin à l'exclusion des opinions des autres toujours susceptibles de l'influencer. Ainsi, l'usage des techniques de dégustation expertes est totalement lié à la seule perception de cette qualité et ne doit donc jamais être interprété comme une pratique sociale ou une manipulation économique :

Riedel [fabricant de verres] se propose donc de mettre à [la] disposition [des amateurs] les « meilleurs outils » possibles pour percevoir toutes les potentialités d'un cépage. Mon expérience me prouve qu'il a mis dans le mille : ses verres donnent toute la grandeur possible à la dégustation d'un vin fin.

Ne croyez pas qu'il s'agisse d'un bluff publicitaire ; [...] Le verre à bordaux, un tout petit peu moins grand, est plus conique et le rebord dirige le liquide à l'extrémité de la langue, ce qui produit des sensations plus intenses et une meilleure perception de la douceur ; on bénéficie davantage du beau fruit des vins de merlot et de cabernet avant qu'ils ne s'étalent sur les côtés et au fond du palais où l'on perçoit davantage les éléments tanniques et acides. (*Guide Parker* : 21.)

La nécessité d'un équipement adéquat à la perception, grâce aux techniques expertes, est longuement justifiée. Mais si elles aident,

les techniques ne font pas tout. Être amateur, c'est aussi avoir une sensibilité différente de celle des autres buveurs, non experts, et qui peut toujours être accusée par ceux qui ne la partagent pas de n'avoir aucun fondement dans le produit, quand cette accusation n'est due, selon eux, qu'à leur ignorance. Les ouvrages conviennent leurs lecteurs à assumer patiemment les critiques en songeant au temps où ils n'étaient pas encore amateurs. Enfin, ils dénoncent souvent avec une grande véhémence les faux amateurs, ceux qui justement oublient que la qualité se ressent et la réduisent aux seuls signes indiqués par des experts :

Se vanter en ne citant que des marques françaises sans sortir de Pétrus, Mouton Rothschild et Château Margaux. [...] Mettre le vin rouge à température ambiante. (Elle est toujours supérieure à 20 degrés, hiver comme été.) (*Guide Peñín 1999* : 58.)

Se prétendre amateur sans pouvoir le justifier autrement qu'en citant des vins que l'on n'a sans doute jamais bus, des signes sans contenu, ou en appliquant des principes sans avoir cherché à en ressentir l'effet, c'est être un faux amateur. L'amateur n'est pas celui qui délègue la perception de la qualité aux experts qui la signalent mais celui qui s'efforce de la ressentir.

Conclusion : le plaisir comme production

Le plaisir que recherchent et décrivent les ouvrages que nous avons analysés ne ressemble guère à l'évidence que suggère la notion de préférence. Il requiert une attention minimale, voire parfois une grande concentration. De plus, il n'existe pas *un* plaisir, un indicateur simple de ce que l'on préfère. C'est au contraire une notion complexe, une perception qu'il faut analyser, qui surgit, mais que l'on peut aussi, dans une mesure toujours limitée, apprendre à susciter, à manipuler. Tout dépend de ce que le buveur ressent, et aussi de ce qu'il veut préférer. Ce n'est donc pas non plus une illusion objective que le goûteur croirait inscrite dans le produit. Le produit est là certes, mais son rôle dans la perception est tout à délimiter par le buveur. Ce plaisir s'apprend, mais le résultat de l'apprentissage n'est jamais acquis et « l'on n'en a jamais fini avec le vin » (*Madame et les vins*). La perception du plaisir le révèle autant qu'elle le renouvelle, c'est une *production* au sens de la production cinématographique. Avec les guides d'expert, c'est la recherche sans fin de l'objectivité qui fait toujours renouveler, comparer et confirmer les

expériences. Avec les manuels d'amateur, c'est l'accumulation des expériences, les siennes, celles des autres, qui contribue à toujours changer le goût, celui des vins ou celui du dégustateur.

Le plaisir du vin a donc bien une *culture* au sens plein du terme : son appréciation est le résultat incertain d'un *processus de production* indissociable des éléments qui le composent :

J'ai eu la chance quand j'étais jeune, d'avoir autour de moi aussi bien un grand-père et un père qui avaient une culture déjà du vin et qui l'appréciaient et donc, cette culture, provoquait systématiquement forcément un partage, lors de déjeuners ou de dîners familiaux, de bons vins, ce qui m'a permis d'être attentif, de le découvrir, de le respirer, d'essayer de comprendre pourquoi les adultes à l'époque appréciaient le bon vin, et comment ils le dégustaient. (Entretien avec M. NAD, amateur de vin, p. 1/18.)

Les préférences, les goûts dont il est question en sciences sociales sont d'abord des préférences mémorisées voire fortement synthétisées et non des épreuves en acte. C'est aussi ce qui leur confère leur caractère d'évidence, d'immédiateté : elles sont une mémoire du résultat du travail de leur production. Ensuite elles ne sont pas problématiques. Le goûteur est supposé avoir toujours une opinion, une préférence sur tout et ne jamais s'y intéresser, quand les amateurs de vin décrits en creux par les guides sont supposés douter. Les sciences biologiques s'intéressent, elles, aux préférences en acte, mais elles les tiennent pour des caractéristiques de corps sans sujet, appuyées sur les nombreuses fonctions physiologiques connectées à la perception. Les deux disciplines, même conjointes, semblent difficilement pouvoir rendre compte de l'engagement des corps, des expériences, des personnes, qui rendent les préférences de ces amateurs de vin toujours provisoires, surprenantes ou décevantes. C'est cette instabilité dirigée des goûts qui les amène souvent à parler de leurs goûts en termes de « trajectoire ».

Les théories de la construction sociale ont l'inconvénient bien connu du relativisme des préférences, comme si l'on pouvait tout aimer indifféremment. Les passions apparaissent creuses et les activités des amateurs réduites à des jeux sociaux. Pourtant, les deux types d'ouvrages ont une prémisse commune : il existe un plaisir supérieur, celui dû au bon vin. Pour les guides d'expert, elle est liée à un certain nombre de caractéristiques du vin issues de la tradition ou de débats entre les dégustateurs reconnus compétents. Ces caractéristiques ne dépendent pas du dégustateur. La qualité que le « vrai » plaisir désigne revêt alors une généralité qui fait sa supériorité. Les manuels d'amateurs sont plus orientés sur la pratique et la variabilité

du et des goûts. Une lecture rapide pourrait d'ailleurs aisément les taxer de relativisme. Pourtant, la pratique débridée à laquelle ils enjoignent – raisonnablement – fournit une autre définition de la qualité :

Les vins blancs gentillets [...] Sont donc décrits ici des vins blancs « musique d'ambiance » qu'on peut boire distraitement, pour éteindre toutes les soifs [...] Mais comme en musique, les refrains-chamallow, à la longue cela lasse... (*Madame et les vins* : 28.)

Les grands vins ne sont plus définis intrinsèquement, par une esthétique particulière qu'il faudrait apprendre à percevoir et analyser ; ils sont définis par la pratique qu'ils sont capables d'entretenir et la résistance qu'ils opposent à la lassitude. La simple répétition de la consommation ne suffit pas à générer le plaisir. Les grands vins sont au contraire définis par cette étrange qualité : plus on les goûte, plus ils renouvellent le plaisir qu'ils procurent. Mais la perception de ces plaisirs n'est jamais assurée : il ne suffit pas de lire un guide pour devenir un amateur éclairé, pas plus qu'il ne suffit de lire la Bible ou le Bourbaki pour devenir théologien ou mathématicien.

Pour rendre compte du plaisir il faut donc débarrasser les analyses des pratiques de tout déterminisme mécanique et leur substituer des analyses plus fines de l'activité de perception du plaisir et des différents éléments sur lesquels s'appuie sa production : la perception propre du buveur, celles des autres au travers des guides d'expert ou des discussions avec les amis ou les professionnels, soit étroitement, grâce à des techniques adéquates, soit par la multiplication des expériences du produit. Cette pratique est aussi *équipée de multiples techniques* et outils matériels ou intellectuels. Enfin, elle est *réfléchie*. Le goût que les guides veulent apprendre à leurs lecteurs requiert au minimum leur attention : « cessez de boire idiot », sans chercher à savoir, sans vous rendre compte. Faut-il en conclure que nous avons traité un cas très particulier de préférence et de plaisir ? Mais n'est-ce pas là le cas général ? Sans réflexivité, peut-on encore éprouver du plaisir, du bonheur, des émotions, percevoir ?

Références bibliographiques

Benjamin, Beth & Joel Podolny. 1999. « Status, quality, and social order in the California wine industry », *Administrative Science Quarterly*, n° 44, pp. 563-589.

- Bessy, Christian & Francis Chateauraynaud. 1993. «Les ressorts de l'expertise. Épreuves d'authenticité et engagement des corps», *Raisons pratiques*, n° 4, pp. 141-164.
- 1995. *Experts et faussaires. Pour une sociologie de la perception*, Paris, Métailié, coll. «Leçons de choses».
- Boltanski, Luc. 1993. «Dissémination ou abandon : la dispute entre amour et justice. L'hypothèse d'une pluralité de régimes d'action», in Ladrrière, Paul & al. (dir.). *La théorie de l'action. Le sujet pratique en débat*, Paris, Éditions du CNRS, pp. 235-259.
- Boltanski, Luc & Laurent Thévenot. 1991. *De la justification : les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard, coll. «NRF Essais».
- Bourdieu, Pierre. 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit, coll. «Le sens commun».
- 1980. *Le sens pratique*. Paris, Éditions de Minuit, coll. «Le sens commun».
- Cabanac, Michel. 1971. «Physiological role of pleasure», *Science*, vol. 173, n° 4002, pp.1103-1107.
- Chiva, Matty. 1985. *Le doux et l'amer*, Paris, PUF, coll. «Croissance de l'enfant genèse de l'Homme».
- Elias, Norbert. 1974. *La société de cour*, Paris, Calmann-Lévy.
- 1976. *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, coll. «Liberté de l'esprit».
- Fauquet, Joël-Marie & Antoine Hennion. 2000. *La grandeur de Bach – L'amour de la musique en France au XIX^e siècle*, Paris, Fayard, coll. «Musique».
- Galef, Bennett & Thomas Zentall (dir.) 1988. *Social Learning : Psychological and Biological Perspectives*, Hilldale, Lawrence Erlbaum Associates.
- Latour, Bruno. 1993. «Le topofil de Boa-Vista», *Raisons pratiques*, n° 4, pp.187-216.
- Léglise, Max. 1994. *Les méthodes biologiques appliquées à la vinification et à l'œnologie. Vinifications et fermentations*, Paris, Le Courrier du livre.
- Letablier, Marie-Thérèse & Claire Delfosse. 1997. *L'art et la matière. Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*, Paris, Centre d'études de l'emploi.
- Lévi-Strauss, Claude. 1964. *Mythologiques*, vol. 1. *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, coll. «Lévi-Strauss».
- Licoppe, Christian. 1993. «Du singulier au régulier», *Raisons pratiques*, n° 4, pp.21-240.
- Meigs, Anna. 1997. «Food as a cultural construction», in Couniham, Carole & Penny Van Sterijk (dir.), *Food and Culture : a Reader*, Routledge, New York, pp.95-106.
- Mennell, Stephen. 1987. *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, coll. «Bibliothèque des savoirs».

- Oude Ophuis, Peter. 1994. « Sensory evaluation of free-range and regular pork meat under different conditions of experience and awareness », *Food Quality and Preferences*, vol. 5, n° 3, pp. 173-178.
- Peynaud, Émile. 1984. *Connaissance et travail du vin*, Paris, Dunod, coll. « Pratiques vitivinicoles ».
- Rozin, Paul. 1976. « The selection of foods by Rats, humans, and other animals », in Rosenblatt, Jay & al. (dir.), *Advances in the Study of Behaviour*, n° 7, New York, Academic Press, pp. 21-76.
- 1988. « Social Learning about Food by Humans », in Galef, Bennett & Thomas Zentall (dir.), *Social Learning : Psychological and Biological Perspectives*. Lawrence Erlbaum, Hillsdale, pp. 165-187.
- 1994. « Les perceptions et les choix alimentaires : approches biologiques, psychologique et culturelle », in Dubé, Laurette & al. (dir.), *Santé et plaisir à chaque bouchée*, Actes du symposium international, Agriculture et agro-alimentaire, 24 au 27 mai 1994, Montréal, Canada, Montréal, EAMAR, pp. 187-211.
- Teil, Geneviève. 1998. « Devenir expert aromaticien : Y a-t-il une place pour le goût dans les goûts alimentaires ? », *Revue de sociologie du travail*, vol. 40, n° 4, pp. 503-522.
- 2001. « La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole », *Revue de sociologie du travail*, vol. 43, n° 1, pp. 67-89.
- 2004. *De la coupe aux lèvres — pratiques de la perception et mise en marché de vins de qualité*, Toulouse, Octarès.
- 2005. « Les vins de qualité ou l'inlassable arbitrage des compétences à juger », in Montaigne, Étienne & al. (dir.). *Bacchus 2006. Enjeux, stratégies et pratiques dans la filière vitivinicole*, Paris, Dunod/La Vigne, pp. 75-100.
- 2007. « Le goût contre la sociologie : un siècle d'histoire du marché du vin », in Assouly, Olivier (dir.) *Goûts à vendre : Essais sur la captation esthétique*, Paris, Édition du regard/Institut français de la mode, pp. 169-183.
- Thévenot, Laurent. 1993. « Essai sur les objets usuels, propriétés, fonctions, usages », *Raisons pratiques*, n° 4, pp. 85-111.
- White, Mery. 1995. « Women, food and identity construction. Role attenuation and elaboration in Japan », in Blanchon, Flora. (dir.), *Savourer, goûter. Asie Tome III*, Paris, Presses universitaires de Paris Sorbonne, pp. 379-389.

Annexe : le corpus des livres d'amateur

- Academia Española de Gastronomía. 1999. *Guía Campsa de los mejores vinos de España*, Madrid, Repsol.
- Bettane, Michel & Thierry Desseauve. 1999. *Le classement des vins et domaines de France*, Paris, Flammarion.
- Clarke, Oz. 1995. *Atlas Hachette des vins du monde*, Paris, Hachette.
- Cobbold, David. 1999. *Les plus grands crus du monde*, Paris, Hatier.
- Devroey, Jean-Pierre. 1999. *Perrier-Jouët, l'esprit du champagne*, Paris, Stock.
- Dussert-Gerber, Patrick. 1993. *Guide Dussert-Gerber des vins de France 1994*, [1990, 1992], 14^e édition, Paris, Albin Michel.
- Ewing-Mulligan, Mary & Ed M Carthy (dir.). 1997. *Le vin pour les nuls*, Paris, Sybex.
- Fribourg, Gilbert & Claude Sarfati. 1989. *La dégustation. Connaître et comprendre le vin*, Aix-en-Provence/Suze-la-Rousse, Edisud/Université du vin.
- Goulaine, Robert de. 1995. *Le livre des vins rares ou disparus*, Paris, Bartillat.
- Izquierdo, Pascual. 1995. *Guía de vino y bodegas. Ribera del Duero. Consejo regulador de la denominación de origen*, Roa.
- Johnson, Hugh. 1979. *Guide de poche du vin*, Paris, Robert Laffont.
- 1984. *Le Guide mondial du connaisseur de vin*, Paris, Robert Laffont.
- 1985. *Le vin mode d'emploi*, Paris, Flammarion.
- Leclerc, Thibault. 2000. *1 000 vins pour réussir votre cave : guide des vins*, Paris, Les éditions du Bottin gourmand.
- Leconte des Floris, Daniel, Éric Riewer, Tanera Thorgevsky & Pierre Émile Duvart. 1997. *L'ABCdaire du vin*, Paris, Flammarion.
- Lecouty, Chantal. 1987. *Madame et les vins*, Paris, M.A. éditions.
- Léglise, Max. 1976. *Une initiation à la dégustation des grands vins*, Lausanne, Divo.
- Lenoir, Jean. 1981. *Le nez du vin*, Carnoux-en-Provence, Éditions Jean Lenoir.
- 1981. *Le nez du vin*. Nouvelle édition, Carnoux-en-Provence, Éditions Jean Lenoir.
- Lichine, Alexis. 1979. *Nouveau guide touristique des vins et vignobles de France*, Paris, Robert Laffont.
- López Canis, Francisco. 1998. *Guía de vinos gourmets 1999* [1994-1995], 14^e édition, Madrid, Club G. SA.
- Martínez-Dueñas y Espejo, Lorenzo. 1991. *Vino en España*, Madrid, PubliVinum.
- Mastrojanni, Michel. 1982. *Le grand livre des vins de France*, Paris, Solar.
- Mijares y García Pelayo, Maria Isabel & Jose Antonio Saez Illobre. 1995. *El vino de la cepa a la copa*, Madrid, Ciencias de la dirección.

- Parker, Robert. 1994. *Guide Parker des vins de France*, Paris, Solar.
- Paumard, Bruno & Jean-Guy Millet. 2000. *Guide pratique de la dégustation du vin*, Paris, Eyrolles.
- Peñín, José. 1998. *Guía Peñín de los vinos de España 1999* [1987-1988, 1993-1994, 1995-1996, 1997, 1998, 1999], Madrid, Pi & Erre ediciones.
- Perez, Javier (dir.). 1998. *Vinos de España. Catálogo de bodegas*, Valladolid, El Mundo.
- Peynaud, Émile & Jacques Blouin. 1996. *Le goût du vin, le grand livre de la dégustation*, Paris, Dunod.
- Renvoisé, Guy. 1996. *Le monde du vin : art ou bluff*, Rodez, Éditions du Rouergue.