



Rachel Reckinger, Parler vin. Entre normes et appropriations, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 386 p.

Faustine Regnier

► **To cite this version:**

Faustine Regnier. Rachel Reckinger, Parler vin. Entre normes et appropriations, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 386 p.. Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement - Review of agricultural and environmental studies, 2015, pp.555-557. hal-01885181

HAL Id: hal-01885181

<https://hal.science/hal-01885181>

Submitted on 10 Oct 2018

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.

Rachel Reckinger, 2012, *Parler vin. Entre normes et appropriations*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 386 p.

Un vin « charpenté », « soyeux », qui a « de la cuisse » ou qui est « rond en bouche » : le vocabulaire œnologique est pour le moins ésotérique, et le monde du vin paraît au néophyte compliqué parce que technique, fermé parce qu'expert. D'autant que si l'on boit moins aujourd'hui qu'autrefois, on boit du vin de meilleure qualité : la consommation de vin devient moins banale, elle se fait plus souvent dégustation. Il semblerait même que moins l'on boit de vin, plus on en parle (Albert, 1989), comme on aime à parler de ce que l'on a cuisiné, dégusté et découvert, dans un souci, souvent, de distinction sociale. Y aurait-il des *drinkies* ou des *winies* comme l'on parle de *foodies* ? L'œnophilie, en particulier quand elle est conçue comme une pratique de loisirs, peut en effet constituer le pendant – plus élitiste encore – de la gastronomie : de même que les cours de cuisine ont le vent en poupe, les cours d'œnologie sont en vogue et les ouvrages pour apprendre à connaître le vin, à l'apprécier et à en parler sont légion.

Du côté de la littérature gourmande, l'œnologie est apparue avec la gastronomie, au XIX^e siècle, mais le discours œnologique tient la portion congrue, et ce n'est qu'à partir des années 1970 qu'une littérature œnophile fait véritablement son apparition. Comment, en effet, parle-t-on du vin ? Peut-on apprendre le déguster ? Comment des individus ordinaires se situent-ils par rapport au discours expert de l'œnologie ? Comment se l'approprient-ils, et pourquoi ? C'est à ces questions que répond l'ouvrage stimulant de Rachel Reckinger, *Parler vin. Entre normes et appropriations*, aux Presses Universitaires de Rennes. Dans ce travail tiré de sa thèse, elle étudie les normes et les discours normatifs en matière d'œnophilie, et leur appropriation par les individus, dans deux cadres différents et complémentaires : celui des cours du soir, et au sein de l'espace domestique. À partir d'un important travail de terrain ethnographique par entretiens et observation participante, complété par des données statistiques, l'auteur travaille essentiellement sur des discours : la façon dont les individus acquièrent une forme d'expertise en matière d'œnologie, dont ils se l'approprient et comment ils se positionnent face à un savoir qu'ils tentent de s'approprier.

Aux discours, l'auteur, s'appuyant sur Foucault, préfère le terme de « pratiques discursives » pour révéler tout ce qui, dans des propos relatifs au vin, relève non pas seulement des énoncés, mais aussi des pratiques et des actions (goûter, manger, boire, stocker ou conserver des bouteilles, *etc.*). Ceci est valable, également, pour le domaine de l'alimentation, et l'auteur se refuse à s'appuyer sur la distinction alimentation et boisson, cherchant plutôt à voir comment peut se construire une forme d'expertise, ici sur le vin, mais qui pourrait être appliquée à d'autres domaines.

Son terrain se situe au Luxembourg, petit pays grand producteur et grand consommateur de vin. Comme en France, qui n'en a pas le monopole, le vin fait

partie de l'identité nationale. D'un point de vue sociologique, le Luxembourg constitue un petit laboratoire à l'échelle d'un pays, où se mêlent des influences françaises et allemandes et des créations proprement luxembourgeoises.

Dans une première partie, l'auteur retrace la façon dont le vin est devenu un objet de normalisation. Les discours œnophiles sont resitués dans leur contexte historique, et plus récemment dans un mouvement que l'auteur qualifie d'« esthétisation du domaine alimentaire », laquelle désigne la place prise par l'alimentation et la boisson comme objet de loisir. Dans une optique historique, faisant appel aussi bien aux travaux de Norbert Elias qu'aux historiens du goût et de l'alimentation, elle montre comment la consommation de vin a basculé du côté d'une consommation culturelle, liée au prestige, mais pour laquelle il convient de maîtriser tout à la fois les sens (goût, odorat) et le vocabulaire, complexe, de l'art de la dégustation.

Après avoir exploré la place que tient le vin dans la société luxembourgeoise, l'auteur analyse les motivations des individus participant à des cours du soir en œnologie. Elle met ainsi au jour les attentes des individus envers les cours d'œnologie : leurs motivations peuvent être liées à une forme d'hédonisme – c'est la recherche du plaisir qui prime dans la démarche –, mais elles peuvent également recouvrir des objectifs identitaires, liés par exemple au souci de paraître en société, en s'affirmant socialement par la maîtrise d'un discours expert sur le vin.

L'ouvrage fait apparaître également les formes d'appropriation, parfois créatives, de cette normativité œnophile. Il distingue un mode d'appropriation positive, où l'œnophilie est une pratique de loisir, hédonique, où le savoir savant vient stimuler les participants, et un mode négatif où l'œnophilie est refusée, ce qui entraîne différentes tactiques de mise à distance. Mal à l'aise face aux canons œnophiles qu'ils peinent à s'approprier, certains, par exemple, tournent en dérision des normes auxquelles ils sont confrontés et qui s'imposent à eux. En un troisième temps, enfin, l'ouvrage analyse les relations entre ces discours normatifs, et leur appropriation par les individus dans la sphère domestique. Si les cours sont axés sur le vin, les pratiques domestiques remettent les buveurs au centre de la scène. Ces logiques œnophiles dans le cadre domestique, relativement éloignées des normes, font l'objet d'une typologie. Trois types idéaux, avec leurs variations internes, sont en effet distingués : le premier est centré sur la vie personnelle du buveur, et sur les bénéfices hédoniques que l'individu tire de l'acquisition des canons œnophiles, en lien par exemple avec une valorisation des plaisirs de la table, ou avec une forme de tourisme vinicole menant à la découverte de lieux, de vins, de vigneron. Le second type-idéal est centré sur le vin lui-même : la démarche sensorielle domine et elle entraîne une spécialisation dans l'expertise, rassemblant les individus les plus à l'aise avec les canons œnophiles. Une logique centrée sur la vie sociale, enfin, constitue le troisième type-idéal, le vin étant conçu soit comme le support de liens sociaux, soit

comme l'indice d'une position sociale : la maîtrise du discours sur le vin agit comme un marqueur social, la preuve d'une réussite sociale.

Écrit dans un style élégant, le livre aurait très certainement gagné à être synthétisé : l'ouvrage pâtit parfois de sa longueur, mais l'analyse des entretiens, trop largement cités, est fine et bien menée. Si les titres et les sous-titres ne sont pas toujours immédiatement clairs, ce qui ne rend pas le déroulement de la démonstration aisé, l'ouvrage fourmille d'éléments que le lecteur ira glaner au fil des pages. Alors que les recherches s'attachent bien souvent soit à l'émission des normes, soit à leur appropriation, l'articulation entre transmission des normes et leur appropriation dans un cadre domestique se révèle particulièrement intéressante, montrant le chemin qui mène de l'émission d'un discours, à sa perception, sa réception et sa mise en pratique par les individus. Enfin, alors que dans la pratique culinaire ordinaire, ce sont les femmes qui sont en jeu le plus souvent, il s'agit ici plus fréquemment d'une affaire d'hommes, dont on découvre alors les discours, les ambitions et le rapport à la norme.

Le lecteur pourra enfin se référer avec profit, en fin d'ouvrage, à la bibliographie très complète, qui présente aussi bien des ouvrages français et anglo-saxons, que des sources allemandes venant élargir l'horizon de la recherche.

Ces analyses du discours œnophile viennent ainsi compléter avec bonheur les travaux qui s'attachent au discours gastronomique, dont il est en quelque sorte l'alter ego.

Faustine RÉGNIER
INRA-Aliss UR 1303
Faustine.Regnier@ivry.inra.fr

Bibliographie

Albert J.-P. (1989) La nouvelle culture du vin, *Terrain* 13, 117-124.

