HAL
open science

Qu'est-ce qu'un bon vin ? ou comment intéresser la sociologie à la valeur des choses...

Antoine Hennion

To cite this version:

Antoine Hennion. Qu'est-ce qu'un bon vin ? ou comment intéresser la sociologie à la valeur des choses.... 2015. hal-01235693

HAL Id: hal-01235693

https://minesparis-psl.hal.science/hal-01235693v1

Preprint submitted on 30 Nov 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.

DOCUMENTS DE TRAVAIL i3 – i3 WORKING PAPERS

Qu'est-ce qu'un bon vin ? ou comment intéresser la sociologie à la valeur des choses…

Antoine Hennion
Centre de sociologie de l'innovation - i3 (UMR CNRS 9721)
PSL Mines-ParisTech
antoine.hennion(a)mines-paristech.fr

Working Paper 15-CSI-01
March, 2015

Pour citer ce papier / How to cite this paper:

Hennion A. (2015) Qu'est-ce qu'un bon vin ? ou comment intéresser la sociologie à la valeur des choses… i3 Working Papers Series, 15-CSI-01.

L'institut interdisciplinaire de l'innovation a été créé en 2012. Il rassemble :

- les équipes de recherche de MINES ParisTech en économie (**CERNA**), gestion (**CGS**) et sociologie (**CSI**),
- celles du Département Sciences Economiques et Sociales (**DSES**) de Télécoms ParisTech,
- ainsi que le Centre de recherche en gestion (**CRG**) de l'École polytechnique,

soit plus de 200 personnes dont une soixantaine d'enseignants chercheurs permanents.

L'institut développe une recherche de haut niveau conciliant excellence académique et pertinence pour les utilisateurs de recherche.

Par ses activités de recherche et de formation, i3 participe à relever les grands défis de l'heure : la diffusion des technologies de l'information, la santé, l'innovation, l'énergie et le développement durable. Ces activités s'organisent autour de quatre axes :

- Transformations de l'entreprise innovante
- Théories et modèles de la conception
- Régulations de l'innovation
- Usages, participation et démocratisation de l'innovation

Pour plus d'information : http://www.i-3.fr/

Ce document de travail est destiné à stimuler la discussion au sein de la communauté scientifique et avec les utilisateurs de la recherche ; son contenu est susceptible d'avoir été soumis pour publication dans une revue académique. Il a été examiné par au moins un referee interne avant d'être publié. Les considérations exprimées dans ce document sont celles de leurs auteurs et ne sont pas forcément partagées par leurs institutions de rattachement ou les organismes qui ont financé la recherche.

The Interdisciplinary Institute of Innovation was founded in 2012. It brings together:

- the MINES ParisTech economics, management and sociology research teams (from the **CERNA**, **CGS** and **CSI**),
- those of the Department of Economics and Social Science (**DSES**) at Télécom ParisTech,
- and the Centre de recherche en gestion (**CRG**) at Ecole polytechnique,

that is to say more than 200 people, of whom about 60 permanent academic researchers.

i3 develops a high level research, conciliating academic excellence as well as relevance for end of the pipe research users.

i3 's teaching and research activities contribute to take up key challenges of our time: the diffusion of communication technologies, health, innovation, energy and sustainable development. These activities tackle four main topics:

- Transformations of the innovative firm
- Theories and models of design
- Regulations of innovation
- Uses, participation and democratization of innovation

For more information: http://www.i-3.fr/

This working paper is intended to stimulate discussion within the research community and among users of research, and its content may have been submitted for publication in academic journals. It has been reviewed by at least one internal referee before publication. The views expressed in this paper represent those of the author(s) and do not necessarily represent those of the host institutions or funders.

Qu'est-ce qu'un bon vin ? ou comment intéresser la sociologie à la valeur des choses… [1]

Antoine Hennion
Centre de sociologie de l'innovation
École des Mines/PSL, i³ CNRS UMR 9721

Résumé : Qu'est-ce qu'un bon vin ? Boit-on un vin, ou une étiquette – voire un prix ? Se situant dans la perspective des *valuation studies*, ce texte traite des dispositifs de dégustation du vin. Il examine en détail les relations qu'il faut mettre en place, entre des corps, des groupes de personnes et des agencements spécifiques pour parvenir à un accord. Non pas sur les vins eux-mêmes – il suffit d'être d'accord sur les façons d'être en désaccord – mais sur des manières acceptables de procéder pour pouvoir discuter et rendre publiques des évaluations divergentes. Le vin est un bon cas pour se demander comment des sensations sont reliées à des marchés. Adoptant une démarche pragmatiste, l'auteur délègue le problème aux acteurs : producteurs de vin, critiques et amateurs ne se contentent pas en effet d'inventer des procédures pour goûter le vin. À travers ces débats, ils produisent peu à peu des définitions de la qualité et explicitent les critères permettant de les mesurer. Ce faisant, ils mettent en étroite relation des questions relatives au goût du vin dans le palais, aux façons de faire du bon vin, et aux conditions favorables à son appréciation : organiser la dégustation revient à définir une pragmatique de l'attention, reliant des corps, des dispositifs et des valeurs. Pour conclure, le texte revient sur l'intérêt, mais aussi la difficulté, de faire ainsi entrer dans l'analyse sociologique la valeur des choses.

Mots clés : goût, attention, vin, critique, amateur, évaluation, expertise, pragmatisme

[1] Ce texte est la version de travail en français d'un chapitre paru entre-temps en anglais (Hennion, 2015a) dans *Moments of Valuation* (Berthoin Antal, Hutter, Stark eds., 2015). Sur la dégustation, une première mouture en était paru en 2004 (Hennion, Teil , 2004). Centré sur le cas du vin, ce travail reprend des éléments de réflexion issus d'une enquête plus générale qui a comparé divers attachements, en particulier à la musique et au vin, au moyen de montages expérimentaux et d'observations. L'objectif était 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 (Bourdieu, 1979), 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, Teil, Maisonneuve, 2000; Teil, Hennion, 2004; Hennion, 2004; 2007b; 2010).

Qu'est-ce qu'un bon vin ? Boit-on un vin, ou une étiquette – voire un prix ? Ce texte traite des dispositifs de dégustation du vin. Il examine en détail les relations minutieuses qu'il faut mettre en place, entre des corps, de petits groupes de personnes et des « agencements » spécifiques (Callon, 2013) pour parvenir à un accord. Accord non pas sur les vins eux-mêmes – être d'accord sur les façons d'être en désaccord suffit amplement – mais sur des manières acceptables de procéder pour pouvoir en discuter, et rendre publiques des évaluations divergentes[2]. Le vin est un bon cas pour se demander comment des sensations sont reliées à des marchés (Chauvin, 2010; Muniesa, Trébuchet-Breitwiller, 2010). Adoptant une démarche pragmatiste, je vais déléguer le problème aux acteurs eux-mêmes avant de revenir en conclusion sur l'intérêt, mais aussi la difficulté, de faire ainsi entrer dans l'analyse sociologique la valeur des choses. Producteurs de vin, critiques et amateurs ne se contentent pas, en effet, d'inventer des procédures pour goûter le vin, ils ne font pas que se disputer pour élire le meilleur produit : à travers ces débats, ils produisent peu à peu des définitions de la qualité et explicitent les critères permettant de les mesurer (Shapin, 2011; 2012). Ce faisant, ils mettent en étroite relation des questions relatives au goût du vin dans le palais, aux multiples façons de faire du bon vin, et aux conditions favorables à son appréciation. Les psychologues expérimentaux (Grabenhorst, Rolls, 2008; Veldhuisen, Small, 2011) ont exploré le concept intermédiaire d'attention, dont les recherches en organisation ont aussi souligné l'intérêt (Ocasio, 2011). Il est curieux qu'il soit laissé de côté par les recherches sociologiques sur les sens et la perception : c'est en effet toute une pragmatique de l'attention qu'organiser la dégustation revient à définir, en reliant des corps, des dispositifs et des valeurs.

Une seconde d'attention

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

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

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

[2] À partir de perspectives variées, les *valuation studies* ont vite grandi pour devenir, en quelques années, un domaine d'enquête spécifique (Stark, 2009; 2011; Vatin, 2009; Hutter, 2011; Muniesa, 2011; Fourcade, 2011; Lamont, 2012; Mallard, 2012; Helgesson, Muniesa, 2013; Berthoin Antal *et al.*, *op. cit.*).

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 choses [3].

Pourtant, même réduit ainsi à une nuance – un temps d'arrêt marqué d'un mouvement des lèvres – ce petit geste introduit une différence importante. À peine esquissé, il signale une disposition de soi autre, un degré franchi dans la dégustation. Moins une intention, qu'une attention qui se focalise, et une présence plus forte de l'objet goûté – chacune 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'attention [4].

Mais ce minimum implique déjà beaucoup : de la réflexivité, du côté du goûteur [5] (« 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

[3] On pense à la façon dont L. Thévenot (1990) a reformulé ces questions.

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

[5] 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).

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…

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

Tout à l'heure, devant les bouteilles enfin sorties de leur anonymat, la séance de dégustation à l'aveugle ainsi officiellement terminée, les langues se délieront 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 auxquels il fera désormais plus attention, renforce ses convictions sur ce qui compte, essaie de voir se dessiner des tendances. Rassemblés le temps du concours par le formalisme de l'exercice et la concentration de l'attention, les enjeux professionnels se re-différencient, certains pensent à leur article, d'autres à l'évolution des prix, certains à leur prochain menu-dégustation, d'autres aux modes qui se dessinent chez les critiques influents…

Une question d'expertise ?

La scène numéro 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.

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.

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…

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, 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 experts [6] ?

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.

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 caduc [7]. 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.

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

[6] Renvoisé (1996), par exemple, fait ainsi la critique de la mode et des biais culturels faussant la dégustation.

[7] Bessy et Chateauraynaud (1995) présentent une théorie très intéressante de l'expertise, proposant une reformulation sociologique des analyses phénoménologiques de Merleau-Ponty, pour montrer le jugement comme une épreuve incertaine, mettant en question les critères du juge et les prises de l'objet.

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 ? » [8]. Le dégustation de l'expert dirige son attention vers un autre objet que celui de l'amateur, et laisse intact le mystère des goûts : pourquoi aime-t-on ceci plutôt que cela ?

La tentation de la sociologie

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

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

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

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.

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

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

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

Scène 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.

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 vin [9] : ce qu'il fait, ce qu'il procure, le plaisir et les sensations qu'il fait surgir, la façon dont il prend, séduit, émeut, à partir de l'objet vin. Mais justement, la dégustation ne laisse pas « partir ». Pour faire plus sûrement parler le vin (de ses origines, de sa fabrication, de ses composants), elle lui ferme la bouche, elle ne le laisse pas s'exprimer !

Ainsi reformulé, le paradoxe du test à l'aveugle ne renvoie plus à cette série d'oppositions banales, fausses, entre objectif et subjectif, savoir et plaisir. Il ne dirige pas plus vers la thèse de l'arbitraire culturel des goûts venant déterminer en sous-main les véritables causes de nos attachements – ce qui représente une version sophistiquée de la même dualité, et éloigne encore plus de toute possibilité de penser le moindre lien entre les deux faces du mot goût, nous laissant avec d'un côté une description physico-chimique des produits, et de l'autre une histoire et une sociologie des modes et des pratiques [10]. 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 coche une case dans un questionnaire. Pour qu'il y ait goût, que le vin fasse son effet, il faut comme en musique qu'il y ait eu passage, temporalité, exposition. Tout ce que le test à l'aveugle vient délibérément interrompre.

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

Autrement dit, le refoulé du débat entre ceux qui pensent que tout est dans le vin et qu'il suffit de mieux le connaître pour mieux l'aimer, et ceux qui opposent à cette naïveté naturaliste l'arbitraire culturel des goûts ou la diversité des subjectivités, c'est précisément l'essentiel, la seule chose qui vaille la peine de goûter, ce moment de l'attention et de la capture, sur lequel nous appelions nous-mêmes l'attention en introduction. Moment de la formation problématique, incertaine, de liens entre des traits et des qualités, des effets mesurables et des effets ressentis. Plage de contact où laisser se déployer à la fois l'objet et ses effets, et l'amateur et son plaisir. Les associer, ou plutôt, ne plus les dissocier : c'est exactement ce que recherchait Dewey (2011 [1939]) en parlant non d'évaluation, terme beaucoup trop dualiste, mais de *valuation*, pour souligner qu'il s'agit d'une action en train de se dérouler, produisant à la fois le juge et la chose jugée [11].

Une dégustation pragmatique…

---

[9] *Cf.* l'esthétique des choses d'É. Souriau (2009 [1956]), comme déploiement ouvert de leurs potentialités.

[10] Voir un bilan critique de la littérature, sur le cas alimentaire, in Teil et Hennion (2004).

[11] Dewey souligne que la plupart des verbes qui indiquent l'amour des choses ont à la fois un sens affectif et financier – c'est le cas en français comme en anglais : estimer, être cher, apprécier, priser, etc.

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 la dualité du goût et des goûts.

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

Scène 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 – tout, sauf ce qu'il y a dans les verres. Non, en abandonnant la réduction objectiviste de la dégustation à l'aveugle, les hédonistes, eux, ne jettent pas l'objet avec le verre du test. Au contraire, ils lui donnent toute son importance, ils cessent de le réduire à une addition immédiate de composants identiques à leurs mesures. Ils donnent au vin 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

À 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

(Hennion, 2007b; 2010). Il ne s'agit pas d'attribuer aucun caractère propre, premier, à ces éléments, mais de définir une sorte d'échafaudage de départ, que chaque attachement particulier reconfigure.

Dans tout attachement, en effet, aucun de ces 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 mettait en elle ?

D'où notre thème final, omniprésent chez les amateurs, celui de la sur-prise, ce plus qui marque la félicité du goût. Pourquoi un trait d'union ? Il ne s'agit pas d'un jeu de mots, tous les termes comptent dans cette affaire de goût, la surprise est un mot clé pour la résumer. Dans surprise, il y a prise, d'abord, avec le double sens passif et actif du mot, parfait pour parler du goût : prise dans l'objet, prise définie par le fait d'être saisie ; de même, pour l'amateur, le fait de prendre et le fait de se laisser prendre, qui s'appellent au lieu de s'opposer. Il y a « sur- », ensuite : c'est qu'il en rajoute, l'objet, c'est son charme ! Tant du côté des goûts et des saveurs, des effets, que du côté du corps, des sensations, de l'éprouvé : il prend et il surprend, cet objet de nos attachements, il prend encore plus qu'on s'y attend. Enfin, il y a la surprise, au sens usuel, qui vient signer tout cela, c'est en effet l'un des critères essentiels du bon objet – à condition d'en avoir bien repéré le paradoxe, le cadre très construit, rigoureux, minutieux, attentif, entraîné, dont elle a besoin pour surgir. La surprise vient de ce qui vient en plus, sur et au delà de ce qui est fait et visé, elle n'est pas perceptible sur de l'indifférencié, du neutre, du non travaillé au corps. Dans ces conditions elle ne peut survenir, car elle ne se détache de rien – « oui c'est bon, mais ça pourrait être autre chose… ». Le goût est bien une machine à faire surgir de la différence – mais non pas au sens d'une réduction à une mécanique connue, un stock disponible de différences d'un autre ordre, social ou rituel, projetées sur l'écran fictif que dressent les objets. Au sens où 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.

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. Nous

nous sommes laissés aller à librement rationaliser la méthode qu'ils ont mises au point. 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 ?

Conclusion : oui, les choses comptent

En guise de conclusion, j'aimerais poser ce problème en termes plus engagés, renvoyant explicitement à une posture pragmatiste. L'anglais des pragmatistes le dit mieux, en effet : les choses sont des *concerns*, des *issues*, elles émergent de situations concrètes, d'effets imprévisibles, à travers des épreuves de valuation, elles sont relationnelles : refaites dans l'action, prises dans des controverses, reconfigurées par l'usage et l'invention – et tout cela peut être empiriquement documenté. Le concepts de lignes (Ingold, 2011), voire de lignages, les décrit mieux, elles ne sont pas inertes, prisonnières d'une matérialité figée. Si tel était le cas, les évaluer ne serait que l'affaire de techniciens et d'experts. D'où la nécessité de suivre leur « biographie », comme le formulait Kopytoff (1986) dans le même esprit, d'aller et venir le long des spirales que traçait Dewey à partir de la série des mots dérivés de valeur – faire valoir, évaluer, valoriser. Toutes ces opérations sont des façons de réouvrir la question de la valeur des choses, une fois qu'on ne considère plus les critères comme étant déjà là, disponibles (l'évaluation les produit autant qu'elle les utilise), non plus que les « propriétés » des choses comme étant leur bien propre (la valorisation les fait émerger, résister, prendre de la consistance, être reconnues et amplifiées, autant qu'elle les exploite). La *valuation* se situe entre les deux, c'est la co-production de l'attachement aux objets et des objets de l'attachement – être attaché/s'attacher ; c'est un moment où un contact ou une expérience fait advenir à la fois les caractères de la chose appréciée et la sensibilité à ces caractères différenciés, ce qui ne revient nullement à cocher quelque étiquette dans un jeu de distinction sociale, mais implique d'être fait, transformé, possédé par les choses goûtées. Les choses ne sont pas des jetons, ni des totems, nos relations avec elles sont des transactions réciproques, nous faisons les choses, les choses nous font. Le mot goût le dit bien, qui nomme à la fois celui des choses et celui qu'on a pour elles (« c'est bon/j'aime ça »). Ambiguïté constitutionnelle, que l'anglais exprime d'ailleurs aussi, par un jeu de mots analogue, entre *testing* et *tasting* : la dégustation est une situation où ces deux aspects sont le plus évidemment indissociables.

Tout processus de valuation tourne en effet autour de l'*épreuve des choses* : ce qu'elles font éprouver, l'épreuve à laquelle notre prise les soumet. Les tester : rendre leurs propriétés saillantes, les stabiliser, les mettre en mots, en tableaux, en chiffres. Et les éprouver : se faire être la chose même, assimiler ce qu'elle fait, ce qu'elle produit, ce qu'elle fait faire, atteindre cet état d'entre-deux où le goût de la chose et le goût pour la chose se déploient l'un par l'autre. Ces opérations (*testing* et *tasting*) sont toutes deux productrices, ouvertes. Indissolublement reliées, elles renvoient moins au partage absolu entre objectivité et subjectivité qu'à une co-production continue de stabilisation et de transformation, à la fois dans les choses et dans notre capacité à ressentir ce qu'elles font. Si le mot dissonance (Stark, 2009) sonne de façon expressive à nos oreilles, c'est qu'avec un zeste de mystère, il souligne joliment cette profonde indétermination. Car ces inclinations, ces *clinamens* ne se produisent pas sur commande, en des lieux et au moment prévus. Parler de dissonance, c'est accepter un certain renoncement au contrôle, à la

maîtrise des choses. Il ne s'agit pas (ou pas seulement) d'aider et d'encourager l'innovation, et de faire mieux prendre en compte aux organisations l'irruption de l'inattendu. Une façon plus radicale d'entendre la dissonance serait d'insister sur le fait que cette constante irruption des choses ne peut pas et ne doit pas être réduite par une gestion plus intelligente de la nouveauté, mais qu'elle remet en cause l'idée même de contrôle, de maîtrise, de management. L'incertitude est un trait constitutif des jugements, non un biais artificiel dû à des reliquats d'implicite : bien plus largement, cela réclame de développer de nouvelles formes d'attention au monde, à ce qui arrive, au surgissement imprévisible de nos réalités communes. Une telle politique de l'attention ne peut être que collective, débattue, progessivement réalisée – elle ne se « gère » pas, comme le montre bien le cas des vins bio ou naturels : suivant une histoire qui n'a rien eu de linéaire, le mouvement a peu à peu réinventé à sa mesure l'écologie, la nature, d'autres formes du marché et de la distribution, un consommateur actif et engagé, un viticulteur attaché à son terroir, à la santé, à l'émergence d'une autre goût du vin, au milieu de mille autres rapports à établir. Rien là qui ait pu se programmer. Rien qui s'analyse comme une simple capacité des producteurs à s'adapter à une nouvelle sensibilité du marché (Teil, Hennion *et al.*, 2011).

L'intérêt des *valuation studies* tient au rejet du dualisme dans lequel la sociologie a laissé la question de la valeur. Elles refusent autant la simple affirmation naturaliste que les choses « ont » de la valeur, que sa critique sociologiste tenant que la valeur leur est attribuée de façon largement indépendante de leur nature, selon des logiques sociales et culturelles. Tant qu'on maintient un tel partage, ou bien les choses sont déterminées, ou bien elles sont arbitraires, ce que la thématique ambiguë de la « construction sociale », devenue l'étendard des sciences sociales, dissimule plus qu'elle ne l'exprime clairement (Latour, Woolgar, 1979; Latour, 1991; Hacking, 2001; Hennion, 2013). La pente naturelle de la sociologie est de revenir sans cesse à de telles prémisses, il faut donc sans cesse en reprendre la critique. L'enjeu est crucial pour la discipline aujourd'hui : les choses comptent-elles ? Les sciences sociales peuvent-elles continuer à se donner comme devoir scientifique, voire quasi éthique, de rester en dehors de ce qui fait leur valeur, sous prétexte que, étant sociales, ces sciences n'auraient à s'occuper que de ce que les humains font des choses [12] ? Peut-on se contenter de les enregistrer ainsi comme des *data* estimés de l'extérieur par des experts, la sociologie ne venant qu'avant ou après le moment de leur *valuation* pour analyser des biais, des jeux de pouvoir ou de rôles, des critères culturels, des déterminations sociales, des logiques de marché invisibles, des usages et des appropriations sociales – tout, enfin, sauf la valeur des choses elles-mêmes ? Résultat paradoxal : tous les objets qui nous concernent sont ainsi tenus soit comme des absolus déterminés (lorsqu'ils relèvent de la nature), soit comme des signes arbitraires (lorsqu'ils relèvent de la culture). Dans les deux cas, ils sont mis hors d'atteinte au nom du respect des frontières que se sont tracées les sciences sociales. Les *valuation studies* répondent par un « non ! » vigoureux à cet interdit disciplinaire, faisant écho à l'ouverture analogue opérée dans les années 1980 par les STS : 'yes, matter matters'!

[12] On pourrait en appeler à un 'pragmatic turn', si l'on ne craignait que les multiples tournants récents ne donnent le tournis. Comme Stark (2009) le rappelle, cette formulation opposant la valeur aux valeurs est celle du pacte parsonien, qui affectait explicitement la première à l'économie et les secondes aux sciences sociales, traçant ainsi les frontières de chacune. Ce grand partage disciplinaire a opéré dans tous les domaines. Pour les sciences et les techniques, c'est celui que l'ANT a remis en cause (Callon, 1986; Law, Callon, 1989; Latour, 1991; Akrich, Callon, Latour, 2006; 2012). À propos de la sociologie de l'art et de la culture, Hennion (2007a) propose une analyse analogue : bien avant Bourdieu, Durkheim a fondé la discipline sur ces interdits.

Mais une telle réorientation pragmatique de l'enquête a un coût important. Même si heureusement, les *valuation studies* sont loin d'être d'accord entre elles, elles partagent une triple exigence méthodologique : 1) considérer l'évaluation comme une activité, et non comme l'enregistrement passif de réalités « déjà là », et donc accorder la plus vive attention aux dispositifs, aux instruments, aux compétences et aux débats impliqués (Helgesson, Muniesa, 2013) : c'est reconnaître que les acteurs visent à produire une évaluation juste, même si elle est contestable ; 2) accepter l'idée que, même indéterminées, les qualités ne sont pas arbitraires et que, même s'ils sont fragiles, imparfaits, les outils et procédures arrivent bien à exprimer quelque chose de réel : c'est reconnaître qu'il y a une qualité des choses, quelle que soit sa définition, même et surtout si elle est ouverte et plurielle ; 3) enfin, reconnaître aux acteurs une compétence situationnelle, réflexive et morale : ils sont les premiers enquêteurs sur les moyens et les fins indissociables de leur recherche de la qualité.

C'est déjà beaucoup. Mais je pense qu'il faut aller au delà de cette plateforme commune, en adoptant un ton plus résolument pragmatiste. Car ce déplacement n'a de sens que si l'on reconnaît aussi pleinement son corrélat nécessaire, l'attribution d'un fort degré d'*agency* aux choses : elles réagissent, elles résistent, elles proposent, elles « font faire » (Callon, 1986; Gomart, Hennion, 1999; Latour, 2000; Hennion, 2010). Prendre en compte leur valeur, cela oblige à les considérer en termes nouveaux, en les traitant comme des *pragmata*, des choses en tant qu'elles ne sont pas données, « dans leur pluralité » (James, 1909a, p. 210), dans un monde toujours à faire, '*still in process of making*' (*ibid*. p. 226) [13]. Et pour cela, le chercheur doit franchir la frontière sacrée qui le séparait de son objet : il lui faut s'engager, à sa façon et avec ses outils, dans l'incertitude de ce qui se passe. Son problème se fait très proche de celui des acteurs, dans les deux sens : il ne peut plus prendre les objets comme des donnés dont il n'a qu'à recueillir les comptes rendus fournis par les acteurs, tandis que ceux-ci s'interrogent déjà réflexivement sur ce qu'ils font et ce qui arrive. Les conséquences d'un tel basculement sur la recherche sont tout à fait pratiques : on n'entend pas des entretiens de la même oreille, on ne pose pas les mêmes questions, on ne porte pas un intérêt aussi attentif aux hésitations, aux flottements entre critères, à la correction des jugements, si l'on guette les traces de règles appliquées sans le savoir, de déterminations cachées ou de normes tacites, ou si l'on regarde comment les acteurs procèdent concrètement pour prendre des décisions dans des situations incertaines (Callon *et al.*, 2001). Que se produit-il, y a-t-il quelque chose de nouveau ? Relever cela, parler d'une qualité des choses qui peut ou non émerger, c'est déjà une opération de valuation ; le sociologue doit lui aussi se rendre sensible, apprécier, se laisser affecter par des choses dont l'avènement et la qualité ne sont plus donnés d'emblée, il doit estimer ce qui se passe sans pouvoir s'appuyer sur des critères a priori.

Selon moi, cette ouverture, cette incertitude, cette révision du statut des choses et de l'engagement du chercheur, c'est précisément ce qui fait des *valuation studies* une perspective si prometteuse, à la mesure des remises en cause qu'implique pour la sociologie la nécessité de mieux appréhender la valeur des choses.

[13] James écrit ailleurs 'What really *exists* is not things made, but things in the making' (2009b, p. 263). Sur la fertilité d'une possible réactualisation de W. James pour l'enquête sociale, v. Hennion (2015b).

Références

Akrich, Madeleine, Callon, Michel, Latour, Bruno. 2006. *Sociologie de la traduction*. Paris: Presses de l'École des Mines

Berthoin Antal, Ariane, Hutter, Michael, Stark, David, eds. 2015. *Moments of Valuation. Exploring Sites of Dissonance*. Oxford: Oxford University Press

Bessy, Christian, Chateauraynaud, Francis. 1995. *Experts et faussaires*. Paris: Métailié

Bourdieu, Pierre. 1979. *La Distinction*. Paris: Minuit

Callon, Michel. 1986. « Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques dans la Baie de Saint-Brieuc. » *L'Année sociologique* 36: 169-208

Callon, Michel, Lascoumes, Pierre, Barthe, Yannick. 2001. *Agir dans un monde incertain*. Paris: Seuil

Callon, Michel. 2013. « Qu'est-ce qu'un agencement marchand ? » In *Sociologie des agencements marchands*. M. Callon *et al.*, éds. Paris: Presses de l'École des Mines: 325-440

Chauvin, Pierre-Marie. 2010. *Le Marché des réputations. Une sociologie du monde des vins de Bordeaux*. Bordeaux: Féret

Dewey, John. (2011 [1939]), *La Formation des valeurs*. Paris: La Découverte

Fourcade, Marion. 2011. "Cents and Sensibility: Economic Valuation and the Nature of 'Nature'." *American Journal of Sociology* 116 (6): 1721–1777

Fribourg, G., C. Sarfati. 1989. *La Dégustation. Connaître et comprendre le vin*. Suze-La-Rousse: EDISUD

Gomart, Émilie, Hennion, Antoine. 1999. "A Sociology of Attachment: Music Amateurs and Drug Addicts." In John Law, John Hassard, Eds. *Actor Network and After*. Oxford., Blackwell: 220-247

Grabenhorst, Fabian, Rolls, Edmund T. 2008. "Selective attention to affective value alters how the brain processes taste stimuli." *European Journal of Neuroscience* 27: 723–729

Hacking, Ian. 2001. *Entre science et réalité. La construction sociale de quoi ?* Paris: La Découverte

Helgesson, Claes-Fredrik, Muniesa, Fabian. 2013. "For What It's Worth: An Introduction to Valuation Studies." *Valuation Studies* 1(1): 1–10

Hennion, Antoine, Teil, Geneviève, Maisonneuve, Sophie. 2000. *Figures de l'amateur*. Paris: La Documentation française.

Hennion, Antoine. 2004. "Pragmatics of taste." In Mark Jacobs, Nancy Hanrahan, eds. *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*. Oxford/Malden MA: Blackwell: 131-144

Hennion, Antoine, Teil, Geneviève. 2004. « Le goût du vin. Pour une sociologie de l'attention. » In Véronique Nahoum-Grappe, Odile Vincent, éds. *Le Goût des belles choses*. Paris: Éditions de la MSH: 111-126

Hennion, Antoine. 2007a [1993], *La Passion musicale*, Paris, Métailié

Hennion, Antoine. 2007b. "Those Things That Hold Us Together." *Cultural Sociology* 1/1: 97-114

Hennion, Antoine. 2010. « Vous avez dit attachements ?… » In Madeleine Akrich *et al.*, éds. *Débordements. Mélanges offerts à Michel Callon*. Paris: Presses de l'École des Mines: 179-190

Hennion, Antoine. 2013. « D'une sociologie de la médiation à une pragmatique des attachements. » *SociologieS* [En ligne] URL: http://sociologies.revues.org/4353

Hennion, Antoine. 2015a. "Paying Attention: What is Tasting Wine About?" In Berthoin Antal *et al.* eds. *Moments of Valuation. Exploring Sites of Dissonance*. Part 1, ch. 3: 37-56

Hennion, Antoine. 2015b. « Enquêter sur nos attachements. Comment hériter de William James ? » *SociologieS* [En ligne] URL: http://sociologies.revues.org/4953

Hutter, Michael. 2011. "Infinite Surprises: On the Stabilization of Value in the Creative Industries." In Jens Beckert, Patrick Aspers, eds. *The Worth of Goods: Valuation and Pricing in the Economy*. NY: Oxford University Press: 201–220

Ingold, Tim. 2011. *Redrawing Anthropology: Materials, Movements, Lines*. Aldershot: Ashgate

James, William. 1909a. *The Meaning of Truth*. New York: Longmans, Green & Co

James, William. 1909b. *A Pluralistic Universe*. New York: Longmans, Green & Co

Kopytoff, Igor. 1986. "The cultural biography of things: commoditization as process." In Arjun Appadurai, ed. *The social life of things*. Cambridge MA: Cambridge University Press: 64-91

Lamont, Michèle. 2012. "Towards a Comparative Sociology of Valuation and Evaluation." *Annual Review of Sociology* 38(21): 1–21
Latour, Bruno, Woolgar, Steve. 1979. *Laboratory Life: the Social Construction of Scientific Facts*. London: Sage
Latour, Bruno. 1991. *Nous n'avons jamais été modernes*. Paris: La Découverte
Latour, Bruno. 2000. « Factures/fractures. De la notion de réseau à celle d'attachement. » In André Micoud, Michel Peroni, éds. *Ce qui nous relie*. La Tour d'Aigues: Éditions de l'Aube: 189-208
Latour, Bruno. 2012. *Enquête sur les modes d'existence. Une anthropologie des modernes*. Paris, La Découverte
Law, John, Callon, Michel. 1989. "On the Construction of Sociotechnical Networks: Content and Context Revisited." *Knowledge and Society* 9: 57-83
Mallard, Alexandre. 2012. "Developing Uses, Qualifying Goods: on the Construction of Market Exchange." *Consumption, Markets and Culture* 15(2): 191-211
Merleau-Ponty, Maurice. 1964. *Le Visible et l'invisible*. Paris: Gallimard
Muniesa, Fabian, Trébuchet-Breitwiller, Anne-Sophie. 2010. "Becoming a measuring instrument: an ethnography of perfume consumer testing." *Journal of Cultural Economy* 3, (3): 321-337
Muniesa, Fabian. 2011. "A Flank Movement in the Understanding of Valuation." *The Sociological Review* 59: 24–38
Ocasio, William. 2011. "Attention to attention." *Organization Science* 22(5): 1286-1296
Peynaud, Émile, Blouin, Jacques. 1996. *Le Goût du vin*. Paris: Dunod
Renvoisé, Guy. 1996. *Le Monde du vin : art ou bluff ?* Rodez: Éditions du Rouergue
Shapin, Steve. 2011. "Changing Tastes: How Things Tasted in the Early Modern Period and How They Taste Now." The Hans Rausing Lecture 2011, Uppsala Universitet, *Salvia Småskrifter* 14: 7-47
Shapin, Steve. 2012. "The Tastes of Wine: Towards a Cultural History." *Rivista de Estetica* 51 (3)12: 49-94
Souriau, Étienne. 2009 [1956]. « Du mode d'existence de l'œuvre à faire. » In *Les différents modes d'existence*, prés. I. Stengers, B. Latour. Paris: PUF
Stark, David. 2009. *The Sense of Dissonance: Accounts of Worth in Economic Life*. Princeton: Princeton University Press
Stark, David. 2011. "What's Valuable?" In Jens Beckert, Patrik Aspers, eds. *The Worth of Goods: Valuation and Pricing in the Economy.* Princeton: Princeton University: 319–338
Teil, Geneviève. 2001. « La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole. » *Revue de Sociologie du Travail* 43: 67-89
Teil, Geneviève, Hennion, Antoine. 2004. "Discovering Quality or Performing Taste? A Sociology of the Amateur." In Mark Harvey, Andrew Mcmeekin, Alan Warde, eds. *Theoretical Approaches to Food Quality*. Manchester: Manchester University Press: 19-37
Teil, Geneviève, Hennion, Antoine, Barrey, Sandrine, Floux, Pierre. 2011. *Le Vin et l'environnement*. Paris: Presses de l´École des Mines
Thévenot, Laurent. 1990. « L'action qui convient. Les formes de l'action. » *Raisons pratiques* 1: 39-69
Vatin, François, éd. 2009. *Évaluer et valoriser. Une sociologie économique de la mesure.* Toulouse: Presses universitaires du Mirail
Veldhuisen, Maria G., Small, Dana M. 2011. "Modality-Specific Neural Effects of Selective Attention to Taste and Odor." *Chemical Senses* online [doi:10.1093/chemse/bjr043]