

Anthropology of food

été 2015, comptes-rendus de lecture

Le vin comme objet de recherche anthropologique

Compte-rendu de *Wine and Culture: Vineyard to Glass* de Robert Ulin & Rachel Black

CHANTAL CRENN

Full text

Robert Ulin & Rachel Black 2013. *Wine and Culture: Vineyard to Glass*. London & New York : Bloomsbury Academic , 336p.

Un objet de recherche qui a eu du mal à émerger

- Rachel Black et Robert Ulin sont deux anthropologues qui étudient le vin et la viticulture et considèrent que dans leur discipline le vin a eu peu de considération au cours de ces vingt dernières années. En ce sens, l'ouvrage de Rachel E. Black et Robert C. Ulin est unique. En référence à l'anthropologie culturelle américaine (Kuper, 1999) les auteurs expliquent dans leur introduction que la rareté des écrits anthropologiques sur le vin est le résultat de l'histoire de la discipline anthropologique aux Etats-Unis. Dans le monde anglo-saxon, le statut ambigu du vin, comme substance possiblement « mauvaise pour la santé » a également retardé sa prise en compte comme objet digne d'intérêt scientifique et a, notamment, retardé son entrée dans le champ de l'anthropologie de l'alimentation. Robert Ulin et Rachel Black demandent d'ailleurs à leurs collègues anthropologues d'aujourd'hui de s'interroger sur le changement de statut du vin, devenu désormais un objet à part entière de l'anthropologie de l'alimentation. Suivant la démarche comparatiste d'Anne Raulin dans *Parallaxes transatlantiques* (2012), le parallèle entre la France et les Etats-Unis est intéressant. Là aussi, l'anthropologie du vin a mis du temps à émerger mais pour des raisons différentes. Après la décolonisation, passer par des objets de recherche urbains, industriels était fondamental pour légitimer la place d'une nouvelle anthropologie des mondes occidentaux contemporains, non enfermée dans l'exotisme, non spécialisée dans la sauvegarde de la mémoire du passé ou de la ruralité. En France, le regard rural et

national porté sur le vin l'a presque invisibilisé en tant qu'objet d'étude le délaissant aux historiens et géographes. En tout cas, ce livre fait du bien à l'anthropologie en tant que discipline, discipline qui cherche, aujourd'hui, à consolider ses objets tout en travaillant ses frontières avec la philosophie, l'histoire, la géographie, la psychanalyse, etc. La force de ce volume tient ainsi dans sa capacité à faire jouer ensemble la phénoménologie de vin (comme un sujet / comme objet de goût), ou de sa marchandisation (comme un produit sur le marché) et la réflexivité des auteurs-anthropologues (comme sujets chargés d'émotions et comme acteurs occupant « une place » dans l'enquête).

Voyages aux pays des vins

- 2 Robert Ulin historicise son immersion en Bergeracois (Dordogne), il y a 25 ans, pour mieux interroger son analyse contemporaine du monde du vin, à propos de l'usage du terme de terroir particulièrement. Cet ouvrage voyage ainsi des études sur le vin en France, à l'Italie puis à la Slovénie, la Georgie, l'Australie et la Pologne. Ces déplacements inscrivent de fait l'anthropologie du vin dans un *winescape* où circulent, idées, valeurs, normes, argent, savoir-faire, individus, etc...Ce volume, avec quinze chapitres organisés en quatre sections thématiques, vise à être, comme le sous-titre le propose, une enquête allant de « la vigne au verre ». Le volume se découpe en quatre sections, dont chacune est précédée par une courte introduction des coordinateurs du livre qui tentent d'y synthétiser les approches théoriques ou analytiques des articles qui se complètent. Toutefois ce canevas ethnographique et théorique fait d'entrelas et d'échos n'empêche aucunement le lecteur ou la lectrice de sauter d'un article à l'autre en fonction de son intérêt.
- 3 La section « Repenser le terroir » réévalue l'un des thèmes les plus controversés par les chercheurs qui se sont consacrés au vin. Plutôt que de ressasser des débats usés sur les conditions du sol et les objectifs mesurables de « la qualité » du vin les anthropologues considèrent le terroir comme inscrit dans une dynamique politiquement motivée faite de stratégies de connaissance et reconnaissances symboliques ayant des conséquences économiques concrètes. Robert Ulin introduit la section et sa contribution personnelle. Il effectue un « retour » sur sa propre vision de la notion de « terroir » produite quelques décennies plus tôt. Il reproche à ses collègues historiens et géographes d'avoir, à travers l'usage de la notion de terroir, éludé l'historicité des rapports sociaux contenus dans la production et la consommation de vin. Il révèle ici toutefois, après l'avoir rejeté, comment le terroir lui est finalement apparu comme une notion intéressante à utiliser dans le sens où il permet de révéler des relations asymétriques, par exemple, entre les vigneronns riches et ceux des coopératives ou entre ceux qui, par le passé, ont fait du vin uniquement avec des raisins et ceux qui ont utilisé d'autres fruits. La force de Robert Ulin (il a une vision marxiste de la viticulture en tant que rapport de force, comme il a pu le montrer dans ses enquêtes sur le bergeracois) est d'entremêler sans retenue « terroir » et « capitalisme tardif » (ou « désorganisé »). Ainsi, commente-t-il, la manière dont on peut observer le « terroir » souligne le lien entre les Régions et leurs traditions artisanales dans une économie produisant des biens uniformes, remplaçables. Mais, aussitôt, il n'oublie pas de montrer comment l'usage du terme « terroir » risque de mystifier la production et la consommation et donc de naturaliser des relations sociales et économiques pourtant asymétriques. Il introduit, ici, une dimension cruciale qui ne concerne pas uniquement les mondes du vin, mais les mondes agricoles en général. Derrière l'usage du terme « terroir », ce qui est en jeu ici est la déshumanisation et l'abstraction continue des relations sociales dans le champ agricole, se déployant sous les formes économiques modernes de la rentabilité. La recherche ethnographique de Sarah Dynes au sujet de Bordeaux révèle comment les Bordelais eux-mêmes considèrent leur tâche de vigneronns comme étant celle de magnifier « leur terroir ». Elle montre comment la dimension sociale du terroir est aussi réelle, rappelant à cet égard l'ouvrage stimulant de Maurice Godelier *L'idéal et le matériel* : pensée, économie et société (1984). Elle dévoile

comment la notion de terroir offre aux viticulteurs et vigneronns la possibilité de valoriser « leur tradition » et « leur travail ». Robert Swinburn, un étudiant diplômé en anthropologie aux appartenances familiales ancrées dans un vignoble australien, et Nicolas Sternsdorff Cisterna, chercheur en anthropologie sur le Chili, ont eux aussi testé l'usage de la notion de terroir. Robert Swinburn souhaite dépasser le terme « terroir » pour aller au-delà de la géo-physique et discuter ses qualités spirituelles pour des néoruraux en quête de sens nouveau dans leur existence (et ce à travers sa propre trajectoire). Sternsdorff Cisterna, plus proche que Robert Swinburn des attributs classiques du terroir, soulève des questions plus pragmatiques sur l'emploi du terroir dans l'industrie du vin chilien afin d'assurer le passage du statut de producteur de vin dit « de piètre qualité » et à faible coût à celui de producteur de vin dit « de qualité ». Les inégalités de classe et les tensions nationales et internationales, non seulement dans la production de vin, mais aussi autour de la consommation de vin, sont au centre de la deuxième partie intitulée « les relations de pouvoir et la construction du lieu ». Cette partie évoque des pays comme l'Espagne, la Bulgarie, la Slovaquie et Pologne que les anthropologues du vin ont peu étudiés. Les articles rassemblés analysent les relations de pouvoir et montrent comment le brassage des producteurs locaux, des métiers de vins régionaux, et des conglomérats mondiaux servent à « réinventer la tradition ». Dans la contribution slovaque, l'auteur affirme que les Règlements de l'Union Européenne ont changé le paysage du vin de l'époque soviétique et « fait de la consommation de vins fins un champ idéal pour mélanger romantisme de la nation rurale, distinction de classe, et marché mondialisé » (p. 99). La Bulgarie est également aux prises avec un brassage complexe de culture viticole et d'économie politique. Cet article sur la Bulgarie montre comment les métiers du vin entrent dans des réseaux commerciaux mondiaux et, particulièrement, comment ils doivent se confronter aux normes européennes. Les effets de ces réseaux et normes sur l'environnement local, on le voit, méritent toute l'attention des chercheurs. Le thème de « l'invention de la tradition » se trouve également dans la contribution polonaise, d'Ewa Kopczyńska, « Vin Histoires, Vin Souvenirs et identités locales en Pologne occidentale ». Elle y décrit la recolonisation des terres anciennement allemandes au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. La clé de l'effacement de la mémoire des anciens habitants allemands était la création d'un festival du vin annuel, sorte d'apothéose de la polonitude de la région grâce à une nouvelle culture de la vigne que les nouveaux habitants ont relancée à la place des Allemands, désormais absents. Elle montre comment un fascinant mélange de traditions viticoles allemandes, un sentiment anti-allemand après la Seconde Guerre mondiale, une ère soviétique qui a nié l'apport viticole dans la construction territoriale et un œnotourisme post-soviétique s'entremêlent pour créer un projet nationaliste complexe au XXIe siècle. L'article de Christina M. Ceisel sur la Galice en Espagne est centré sur la performance des vigneronns/commerciaux du vin, qui utilisent simultanément l'image des traditions locales et l'aide financière de l'Union Européenne pour exister sur la scène nationale et internationale d'un point de vue économique et symbolique. Evoquant l'« éternel hier » de Max Weber, Christina M. Ceisel met en évidence les tensions productives des identités galiciennes et du marché transnational. L'article d'Erica A à propos des AOC en Bordelais révèle comment les vigneronns, sur Bordeaux, considèrent la création historique de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) comme un moyen de les relier à la géographie, d'assurer leur notoriété et de conforter les frontières de « la tradition », tout en créant un cadre juridique protecteur. La troisième section intitulée « travail, marchandisation, et la politique de vin » s'ouvre avec Marion Demossier, une anthropologue qui a consacré nombre d'articles à l'étude des vigneronns français. Ici, Marion Demossier offre une lecture très complexe de la notion de grands crus. Autrefois considérée comme un projet profondément localisé, cette notion est maintenant, à cause du commerce transnational du vin, utilisée dans d'autres contextes culturels et sociaux, comme la Nouvelle-Zélande et l'Asie. A l'instar des travaux de Roger Bastide sur la circulation culturelle entre l'Afrique et les Amériques noires, on saisit que certains éléments se sont « perdus dans la traduction ». Toutefois, cette transformation a aussi lieu dans la permanence puisque, dans la globalisation, la désignation de grands crus est, jusqu'à aujourd'hui, restée distinctive. L'article d'Adam Walker et Paul Manning sur la Géorgie

soutient que le passage de la quantité à la qualité dans la production de vin a été simultanée avec la tentative de la république post-soviétique d'attirer des consommateurs occidentaux ou les consommateurs locaux qui souhaitent adopter des modes de vie occidentaux. Ce projet de transformation économique a provoqué de nouvelles formes de stratification sociale et d'exclusion dans le monde post-socialiste contemporain. Winnie Lem analyse de manière tout à fait stimulante et inattendue, dans cette partie, les divisions de genre et de travail dans la région du Languedoc en France. Fortement liée à la terminologie des études de la famille et de la parenté, Lem utilise l'idée d'habitus de Pierre Bourdieu et le concept d'hégémonie d'Antonio Gramsci afin de comprendre comment les hommes et les femmes réussissent à maintenir les propriétés viticoles au sein d'une même famille. A l'instar de Bourdieu et Gramsci, Lem soutient que la « masculinisation » de la viticulture dans le Languedoc a conduit à la production d'une réglementation du travail qui valorise les intérêts des hommes au détriment de ceux des femmes. Enfin, de manière plus générale, on peut dire que l'enquête de Lem insiste sur l'hégémonie des stratégies familiales au détriment des désirs des sujets, afin d'assurer la perpétuation de l'appropriation viticole. La recherche de Lem est importante dans l'analyse des rapports de genre dans la viticulture française et inédite jusque-là. La dernière section intitulée « la technologie de la nature » aborde la place de la technologie dans la production et la représentation du vin. Longtemps considéré comme une boisson « naturelle », le vin est abordé ici dans sa fabrique historico-technologique. La notion même de « naturel » s'en trouve interrogée et disputée dans tous les articles de cette partie. L'essai d'Elizabeth Saleh retrace les parcours des « technopreneurs » libanais qui luttent pour maintenir des normes viticoles françaises et internationales, y compris dans la sélection des raisins, tout en conservant les « traditions viticoles libanaises ». Les articles de Paul Cohen et Rachel E. Black interrogent la notion de « vin naturel ». Paul Cohen dresse un panorama historique du « vin naturel », à travers Jules Chauvet (1909-1989), un Beaujolais biochimiste, négociant et vigneron. Chauvet influence, dans l'après-Seconde Guerre mondiale, la viticulture française par son engagement pour la non-intervention et la vinification naturelle. Comme l'affirme Cohen, « naturel » est une catégorie socio-historiquement construite et nécessite d'être clarifiée dans son usage. L'article de Rachel Black renforce la discussion autour de la notion de « naturel ». Elle interroge l'idée qui prévaut au sujet du vin, conçu comme « naturel » et sans la marque de fabrique humaine. L'usage même de l'expression « vin naturel », qui n'a pas de définition juridique, est intéressant. Rachel Black souligne qu'il y a une forte exigence des consommateurs européens et nord-américains de renouer avec l'agriculture artisanale, y compris dans la vinification, alors même que persiste l'ambiguïté du « vin naturel ». La question du progrès technologique et de l'éloignement des buveur(se)s de la fabrication du produit Vin est au cœur du « retour » vers « le naturel », ceci dépassant largement la question viticole et se retrouvant pour l'agriculture en général.

Conclusion

- 4 *De la vigne au verre* confirme la place centrale que les anthropologues occupent dans la compréhension du vin à ces différentes échelles du micro au macro. Dans cet ouvrage, les auteur-e-s utilisent la production, la réglementation, la commercialisation et la consommation de vin afin de réfléchir à la fabrique des identités viti-viticoles. Le cadre de la globalisation n'est pas évacué. Au contraire, les changements locaux de régime politique ou les nouvelles réglementations économiques dans lesquels le vin est enchâssé sont également pris en compte. Lever les voiles du fétichisme – dont le vin est l'objet en tant que marchandise naturelle mais aussi artistique, familiale – permet ainsi à cet ouvrage de révéler les conditions de production anthropologique de l'objet « vin ». Toutefois, on peut regretter l'absence d'une anthropologie des laboratoires d'œnologie comme a pu le faire Valeria Hernandez pour la biologie. Nous avons montré – avec ma collègue Isabelle Téchouères –, comment l'œnologie est décrite comme faisant partie intégrante du processus de production d'un vin dit de « qualité » par les vignerons

protestants du petit vignoble du Sainte-Foy-Bordeaux alors qu'elle est habituellement tue (Crenn & Téchouères, 2005). Levures en culture, micro-bullage, cuves en acier inoxydable côtoient barriques en bois et agriculture raisonnée voire bio en Sainte-Foy-Bordeaux, et ce, au nom d'une tradition protestante de l'innovation ! Il manque aussi dans cet ouvrage une analyse de la financiarisation des châteaux de vin que j'ai pu observer à Saint-Emilion (Crenn, 2010). Enfin, je regrette que la place des ouvriers agricoles migrants et/ou ethnicisés comme les Gitans n'ait pas été évoquée dans la partie qui évoque les rapports asymétriques cachés derrière l'image naturelle et idyllique du « terroir » (Crenn, 2013). Les relations interethniques contemporaines au cœur des mondes du vin auraient mérité une attention particulière au regard des relations post-coloniales induites et au regard de l'organisation marchande spéculative mondialisée de la sphère agricole dont le monde viticole fait partie. Cela dit, le livre que Black et Ulin ont dirigé n'était pas censé être un compte-rendu exhaustif de tous les aspects du vin, mais plutôt un point de départ pour continuer à observer le vin dont le goût et le sens semblent si « naturels » et si constitutifs du « national ».

Bibliography

CRENN Ch. 2015. « Ethnic identity, power, compromise and territory : « locals » and so called « Moroccans » in the Sainte Foy-Bordeaux vineyards », in J. MacClancy (ed.) *Alternative countrysides: anthropological approaches to rural Western Europe today*, Manchester : Presses Universitaires de Manchester : 61-81.

CRENN Ch. 2013. « Des invisibles trop visibles ? Les ouvriers agricoles “marocains” dans les vignobles du Bordelais », *Revue Hommes et migrations*. N°1301, *Migrations et mondes ruraux* : 99-108.

CRENN CH. 2010. « Le petit monde de Saint-Emilion, entre localisation et globalisation : une mise en tension ? », in J.-C. Hinnewinkel (ed.), *La gouvernance des terroirs du vin*, Bordeaux : Ed. Féret : 291-302.

CRENN Ch. & TECHOUYERES I., 2005. « Production de la différence et mondialisation sur le territoire viticole de l'appellation Sainte-Foy-Bordeaux : le cas d'un “vigneron” protestant », *Anthropology of food* [En ligne], 3 | December 2004, mis en ligne le 01 décembre 2004, consulté le 04 août 2015. URL : <http://aof.revues.org/240>

KUPER A. (ed), 1999. *Culture. The Anthropologists' Account*, Cambridge, MA-London, Harvard University Press, 299 p.

KUPER A. (ed), 1999. *Among the Anthropologists. History and Context in Anthropology*, London & New Brunswick, NJ : The Athlone Press, 214 p.

RAULIN A. (ed) 2012. *Transatlantic Parallaxes: Toward Reciprocal Anthropology*. Paris : CNRS édition, 292 p.

References

Electronic reference

Chantal Crenn, « Le vin comme objet de recherche anthropologique », *Anthropology of food* [Online], été 2015, comptes-rendus de lecture, Online since 04 August 2015, connection on 19 July 2016. URL : <http://aof.revues.org/7831>

About the author

Chantal Crenn

Université Bordeaux Montaigne/UMR CNRS 5115 LAM IEP Bordeaux
crenn.girerd@wanadoo.fr

By this author

Editorial : Les Gardiens de la terre [Full text]

Terres en jeu/ enjeux de terres

Published in *Anthropology of food*, S11 | 2015

La Tabaski au Sénégal, une fête musulmane en milieu urbain, de A.-M. Brisebarre et

L. Kuczynski (2009) [Full text]

Published in *Anthropology of food*, Book reviews

Migrants' food habits when returning home (in Bamako, Mali, and Dakar, Senegal) [Full text]

To be or not to be a model?

Published in *Anthropology of food*, 7 | December 2010

Introduction : Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration [Full text]

Published in *Anthropology of food*, 7 | December 2010

In Memory of Annie Hubert [Full text]

Published in *Anthropology of food*, In Memoriam

Local heritage to singularize a wine terroir: the example of pays Foyen (Gironde, France)

[Full text]

Published in *Anthropology of food*, S2 | March 2007

All documents

Copyright



Anthropologie of food est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.