



HAL
open science

Des formats de la perception

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Des formats de la perception. 1. Congrès de l'Association Française de Sociologie, Association Française de Sociologie, Feb 2004, Villetaneuse, France. hal-02759578

HAL Id: hal-02759578

<https://hal.inrae.fr/hal-02759578>

Submitted on 25 Jul 2023

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.

Des formats de la perception

Geneviève TEIL – INRA SADAPT
16 rue Claude Bernard
75 006 Paris
email : genevieve.teil@wanadoo.fr

Communication au premier congrès de l'Association Française de Sociologie, à Paris, le 6 février 2004

Résumé : Le goût est souvent interprété comme un des lieux de condensation des éléments en jeu dans la consommation. Mais doit-il être interprété comme le résultat d'une détermination socioculturelle incorporée, un construit social, c'est-à-dire le résultat lui aussi incorporé de pratiques sociales liée à l'activité alimentaire, ou bien, loin de cette hégémonie des déterminations collectives, comme le résultat d'une juxtaposition d'influences sur la perception de la qualité ?

En partant de l'analyse empirique de cas de buveurs de vin, cette communication montre que chacune de ces hypothèses correspond à un format particulier de la relation de goût : l'appui sur « ce qui est collectivement reconnu comme bon » dans le premier cas, l'appui sur une définition de « mes goûts » dans le second et sur « la qualité » des produits dans le troisième. Chacun de ces formats repose sur un équipement déterminé de mise en relation que l'analyse de cas permet de dégager.

Mots clefs : goût ; perception ; consommation ; vin ; analyse pragmatique

Felipe, la quarantaine, est un amateur de longue date, Vallisolétain, de la région viticole de la Ribera del Duero. Il a découvert le vin lors de son service militaire, en même temps que le tabac.

“ En sortant du service militaire, et tu te rends compte par instinct naturel que le vin est quelque chose d'important. ” (Felipe, p. 16)

Un chirurgien de sa connaissance, “ grand amateur de vin ”, l'aide à développer son intérêt pour celui-ci et lui permet d'acquérir un coupon¹ chez Vega Sicilia. Il commence ainsi à monter une cave, accumuler ses premières bouteilles prestigieuses et inviter des amis à les boire avec lui.

¹ Droit à acheter directement auprès de la cave.

Felipe achète des vins réputés, voire prestigieux pour se constituer une cave de plusieurs centaines de bouteilles, et noue progressivement des relations avec des professionnels de la restauration qui l'invitent à des dégustations. Il a pour amis des professionnels du vin et de la gastronomie prestigieux, l'un est propriétaire et un autre responsable technique d'une autre cave espagnole de réputation internationale ; un autre encore propriétaire d'un des plus grands restaurants à Porto Rico et récemment récompensé par le Grand Wine Award de *Wine Spectator*, la distinction suprême en matière de vins pour un restaurant accordée par une des plus grandes revues américaines de vins ; un quatrième est responsable des relations publiques d'une des caves les plus en vogue de la région. Il est reconnu par des restaurateurs comme un grand amateur de gastronomie, mais aussi de vins.

La controverse de Felipe et Jesús

Pourtant, un jour que je citais son nom à un marchand de vins lui-même amateur de vins, celui-ci me le décrit tout de suite comme un faux amateur de vin.

C'est un faux amateur:

Comment interpréter ce jugement ?

Pourquoi? Est-ce que l'on n'a pas une situation typique à la Bourdieu?

avec deux habitus de classe différents

- Non, Jesús précise que Felipe n'est pas un amateur parce qu'il n'aime pas les vins et se contente de ce qui est reconnu. Autrement dit pour lui, Felipe a une consommation sciemment, réflexivement distinctive.

Du point de vue de la théorie de l'objectivation du goût par l'habitus, ce n'est pas possible, car il ne peut y avoir d'écart entre la pratique et les goûts.

La théorie de l'incorporation des habitus ne s'applique pas à lui alors? Il y a un écart entre sa pratique et ses goûts?

Il faut donc se tourner vers d'autres théories sociales du goût, des théories de l'imitation sociale?

- La théorie culturelle du goût légitime

mais Jesús donne tout de suite un contre argument :

- il n'y a pas de goût légitime. Il faudrait que l'on puisse identifier un goût légitime. Or il est impossible de trouver un classement plus légitime que les autres.

Recourons alors à autre théorie du signe qui s'accorde d'une multiplicité de classements?

- Cela marche, Jesús est d'accord
- Mais notre théorie doit s'appliquer à tous ! Et donc à Jesús !
- Mais il n'est pas d'accord. Lui se dit fondamentalement différent de Felipe dans sa relation au vin : il s'intéresse au vin pour lui-même et non au vin comme prétexte. C'est même cela qui fait selon lui la différence entre les amateurs et les non amateurs de vin.

- D'accord pour la définition de Jesús, et demandons voir à Felipe ce qu'il en pense : il se dit lui aussi un amateur de vin.

Que faire de cette controverse. Comment analyser ces deux cas de consommation ?

Pour avancer, je vous propose de rentrer dans les pratiques qu'ils mettent en œuvre.

Felipe, la question de la qualité

Pour Felipe, il existe une qualité objective des vins, mais elle est difficile à connaître car nous avons le goût mal éduqué.

Et tous ceux qui pourraient informer sur cette qualité, tous les professionnels, journalistes... sont tous des vendus Felipe est un homme en colère qui ne cesse de dénoncer les malversations en tous genre :

“ Il a beaucoup de corps le Teófilo². Je l'ai essayé chez Carlos. Je l'ai félicité, le crianza 94 ... ! Ensuite tu le vois dans les restaurants, à la Cr***, et ils t'ouvrent une bouteille... mais ce n'est pas pareil. [...] Eh bien le vin sans l'humidité, il a l'air d'un vin de coopérative. Ce qui se passe, comme il a tant de réputation, il a une production de 100 000 bouteilles, et il en a vendu 300 000 ; c'est ce qui s'est passé avec Matarromera. Il est resté sans vin, avec sa réputation. Il est allé à une coopérative de la Horra. Et tout le monde du conseil Régulateur se tait. Il achète des quantités de vin, ou des cuves de vin à 20 FF le litre et les revend à 40 FF et quelque. C'est une honte. ” (Felipe, p. 20)

Le problème, c'est que tout le monde se tait :

“ La Ribera met dans les crianzas des vins trafiqués. C'est ce qu'il faut dénoncer. Tu n'es pas d'accord ? Et les gens se taisent parce qu'ils ne veulent pas d'ennemis. ” (Felipe, p.21)

Cependant, il a quand même réussi à trouver quelques experts de confiance à la réputation unanimement reconnue. Le DT de la cave la plus prestigieuse d'Espagne, un restaurateur reconnu des américains pour la qualité et la richesse de sa cave. Le directeur des relations publiques d'une cave de la région de réputation internationale...

Comment procède Felipe ? Il écoute ces experts et tente de recopier ce qu'ils sentent, de conformer sa perception à ce qu'ils disent.

Mais plus il apprend, plus il goûte de vins, plus il se dévoile son ignorance. Chaque fois que Felipe fournit plus d'efforts pour mieux percevoir, ses efforts, au lieu de lui apporter des réponses, ne lui apportent chaque fois qu'un plus grand nombre d'interrogations :

“ Et pourquoi cela te plaît, pourquoi tu te demandes le pourquoi des choses, et le vin répond à plusieurs choses, comme un film que tu vois à un âge déterminé... eh bien si cela se trouve tu attrapes des sensations différentes selon ton âge. Un tableau, le vin..., c'est pareil. Tu entres dans le monde du vin et tu vois que c'est un tunnel sans sortie. Tu n'en finis pas. Plus je me mets, et je ne le dis pas sans fausse modestie, mais pour

² Teófilo, l'ancien vinificateur des caves Alejandro Fernandez s'est établi sous sa propre marque “ Teófilo R. ”.

le fait que plus tu t'y mets, plus tu te poses des questions et moins il y a de réponses. C'est très compliqué et cela n'arrête pas de se compliquer. Tu te mets [...] dans ce labyrinthe. A l'entrée, tu dis que c'est très facile et que ceci et que ce vin cela... Mais il faut être toujours plus prudent à mesure que tu entres. [...] Observation [...] et sensation. Et le silence, comme les trappistes. ” (Felipe, p. 28)

La volonté d'apprendre à juger le bon goût des vins que manifeste Felipe, son engouement pour le vin n'avait d'égal que son désarroi. Curieusement, Felipe paraît toujours plus désespéré au moment de juger : il ne sait plus quels sont les bons vins, ni ce qu'il aime, ni à quel saint se vouer. Mais, tenace, son objectif ne change pas, il persiste à vouloir“ [...] apprendre la philosophie du vin.” (Felipe, p. 14).

La qualité de Jesús

Pour Jesus, il existe aussi une qualité des vins, mais il ne fait confiance à personne d'autre qu'à lui-même pour la connaître, à l'inverse de Felipe.

- Pour lui, la perception est tellement influençable, que l'on ne peut jamais être sûr de ce que l'on sent. Donc il adopte une méthode radicale, très courante chez les amateurs qui leur permet de se prémunir des influences, en particulier des influences sociales qui menacent sa perception objective du produit.

- Ainsi en multipliant les précautions, il arrive à être à peu près sûr de ce qu'il sent ou ne sent pas. Et en multipliant les dégustations, il parvient à toujours mieux savoir ce qu'il sent.

- Et grâce à cet équipement de la perception, il peut savoir qui est un bon ou un mauvais expert, qui sait ou non déguster. S'il reconnaît une grande compétence aux amis de Felipe, il n'en voit bien sûr aucune chez lui.

- en résumé, à la différence de Felipe, plus Jesus déguste, mieux il déguste.

L'analyse de la différence

On l'a vu il existe une différence essentielle entre Felipe et Jesús, la manière dont ils analysent la différence qu'ils sentent entre leur perception et celle des autres.

- Pour Jesus, la différence est une question d'influences qui modifient la perception sans que le buveur s'en rende compte. Et qui sont par conséquent très difficiles à prévenir

- Ensuite, s'il est sûr que les deux dégustateurs ont pris les mêmes précautions, ce qui arrive tout le temps dans les dégustations collective, il attribue ces différences à des goûts personnels différents et qu'il faut que chacun identifie pour pouvoir continuer à discuter de qualité avec les autres.

- Au contraire, Felipe ne se connaît aucun goût particulier. Il aime absolument tout. D'ailleurs pour lui avoir des goûts, c'est très mal élevé. Préférer le gratin au sauté, les cerises aux fraises relève d'un total manque d'éducation et surtout

- ces goûts sont d'ailleurs redoutables car ils menacent le fonctionnement des marchés de produits de qualité. En empêchant la perception de la qualité, ils portent préjudice aux producteurs de vins de qualité.
- Il est donc heureux de ne pas en avoir et cherche à toujours diminuer de chercher à parfaire sa perception en continuant de copier les experts qu'il respecte pour ne jamais en avoir.

Ne pas avoir une perception sociale est-il une pratique sociale ?

- Maintenant que nous avons une meilleure connaissance des pratiques de nos deux amateurs, peut-on retenter une analyse sociologique de leur consommation ?
- Les théories sémiologiques ne marchent pas car c'est précisément contre cette possibilité de confondre le signe et le référent que les amateurs de vins se dotent de techniques particulières de dégustation.
- Les théories de l'incorporation elles aussi rencontrent des difficultés pour interpréter l'usage de ces pratiques.

Ces théories repose sur une hypothèse de structuration de l'habitus – qui n'est pas une notion propre à Bourdieu. Selon elles, que l'habitus soit socialement structuré par l'habitude, la distinction ou l'imitation, ou culturellement familiarisé, produit une convergence des goûts.

Ici, ce n'est pas le goût, mais les pratiques qui sont socialement structurées pour faire du goût une perception objective.

Mais pour que la technique de dégustation à l'aveugle devienne une pratique sociale, il ne faut plus que les goûts soient le résultat de la structuration de l'habitus, mais l'usage de cette technique de désocialisation de la perception qui soit le résultat de la structuration par l'habitus.

Ce travail au moins, reste entièrement à faire.

Car on ne saurait même pas si l'on trouverait un lien statistique entre des critères d'appartenance sociale et l'usage de cette technique.

Alors peut-être doit-on aller vers un autre sens du terme social, à la fois plus interactionniste et pragmatiste.

Un social qui ne soit pas le résultat de structures ou de causes agissant les acteurs, mais qui désigne le ou les collectifs situés, expérimentés, dans lesquels s'inscrivent toujours les actions.

Une seconde réponse consiste à donner un autre sens à l'adjectif « social ». Social ne signifie plus collectivement et réflexivement organisée, cadrée, recadrée, décadrée, ajustée, qu'induit par une structure subie par les acteurs. Par social, il ne faut plus entendre une cause ou un registre de causes, mais une dimension et un cadrage collectifs de l'action entreprise par des acteurs parfois réflexifs. Et le but de l'enquête sociologique ne consiste alors plus à trouver « ce qui se cache » derrière

des pratiques mais au contraire à faire ressortir la manière dont un acteur se dote de moyens et ressources pour parvenir à ses fins. Dans le cas présent, il s'agit de prendre au sérieux la figure du « faux amateur », sans lui chercher de sens caché, ni le généraliser hâtivement. Le cas de Felipe montre à quel point il est facile de “ passer à côté ” de la perception du produit. Si l'on ôte, ou si l'on ne prend pas au sérieux l'interrogation sur le goût qu'a ouvert son questionnement sur la qualité, il ne reste plus de Felipe qu'un “ faux amateur ”, qui aime pour se donner un genre, un statut social, une consistance, un mobile à sa vie...

L'interprétation de la controverse entre Felipe et Jesús devient alors toute simple, elle est le résultat de deux interprétations différentes de la bonne manière de percevoir la qualité, deux équipements différents d'un format de consommation particulier dans lequel le consommateur ne se fonde pas sur lui-même pour savoir ce qu'il aime, mais sur le produit. De là la réinterprétation des goûts.

Des formats de la perception

Geneviève Teil INRA SAD APT

Communication au premier congrès de l'Association Française de Sociologie, à Paris, le 6 février 2004

L'accusation de Jesús

Lui n'aime pas les vins. Il ne fait que citer des vins connus.

au
in de
intéresse,
mais le fait de
consommer
certains vins.

Oui, et je suis moi aussi un amateur de vin, je cherche le plaisir de la vraie qualité!

Vous êtes deux amateurs aux habits différents !

Aime-t-il le goût culturellement légitime ?

Comme tous les amateurs de vin !

Il ne consommerait que des signes classants ?

Felipe, la question de la qualité

Il est très difficile de savoir si un vin est ou non de qualité car nous avons le goût mal éduqué.

De plus, l'information sur la qualité des vins est peu crédible, car il y a beaucoup d'intérêts en jeu et je me méfie de tout le monde.

Mais je reconnais à certains experts ou réputations *unanimentement reconnus*, la compétence à signaler ou discerner la qualité des choses.

J'essaye d'apprendre d'eux en essayant de sentir la qualité supérieure qu'ils sentent ou signalent.

Et plus j'apprends, plus je découvre tout ce qui me reste à apprendre.

Jesús, la lutte contre les influences

La perception de la qualité est difficile parce qu'elle est très influençable.

Je déguste à l'aveugle, car ainsi je fonde ma perception dans le vin et lui seul et la protège de toute influence.

En multipliant les précautions, je parviens à avoir une bonne perception de la qualité

Je peux ainsi mettre en cause des réputations établies mais usurpées, des experts qui sont souvent partiaux car intéressés.

Plus je déguste, mieux je déguste

L'analyse de la différence

Les divergences de perception
que l'on observe en dégustation sont dues :

- aux influences que les autres ne parviennent pas à maîtriser;
- à des goûts différents, nous en avons tous. Il faut les connaître pour pouvoir s'en prévenir

Jesús

Felipe

J'aime tout.

Je n'ai pas de goûts particuliers. En avoir, c'est être mal élevé.

Au contraire je m'entraîne à aimer tout ce qui est bon, car avoir des goûts c'est porter préjudice aux producteurs de qualité.

La différence entre les experts ou réputations et moi me montre que ma formation du goût n'est pas terminée.

Ne pas avoir une perception sociale est-il une pratique sociale ?

**Théories de
Théories sémiologiques
l'incorporation**

L'incorporation confère des préférences essentielles
Le signe pour le référent
sova d'incorporation

Ce que les amateurs
cherchent à éliminer
de goûts incorporés
par leur pratique

Lien statistique

Une pratique socialement inégalement distribuée?

Une autre définition du caractère « social » :

Une pratique parfois réflexive, non déterministe, inscrite dans collectif d'acteurs, manipulant des objets, des techniques partagées, induisant des effets discutés, ...