



HAL
open science

Affaires de goût

Antoine Hennion, Geneviève Teil, Frédéric Vergnaud

► **To cite this version:**

| Antoine Hennion, Geneviève Teil, Frédéric Vergnaud. Affaires de goût. 2005. halshs-02493751

HAL Id: halshs-02493751

<https://shs.hal.science/halshs-02493751>

Submitted on 26 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.

Affaires de goût

Antoine Hennion (CSI), Geneviève Teil (INRA), Frédéric Vergnaud (CSI)

Hennion, A., G. Teil, and F. Vergnaud, 2005, Questions of Taste, in B. Latour, and P. Weibel, eds., Making Things Public-Atmospheres of Democracy: Karlsruhe, Engelhardt & Bauer, p. 670-677.

“*De gustibus disputandum*”

« Est-ce bon ? » La question a disparu de l’agenda des sciences sociales penchées sur le goût. Peut-être est-elle trop naïve - mieux vaut se demander pourquoi et comment les gens trouvent cela bon. Ou inversement, trop scientifique, renvoyant aux analyses chimiques, physiologiques, neurologiques capables de nous dire les principes actifs des produits que nous dégustons – quitte à ce qu’ensuite, ils nous plaisent ou non : des goûts et des couleurs...

Curieux état des choses. Entièrement déterminé et parfaitement arbitraire (donc dans les deux cas indiscutable, pour des raisons opposées), le goût semble irrémédiablement pris dans un double compte rendu, dont chacun des volets est cohérent, mais tout à fait incompatible avec l’autre – ce qui d’ailleurs n’empêche nullement les mêmes personnes de donner l’un et l’autre à tour de rôle, selon les situations.

La sociologie, en particulier, a un problème avec le goût. Suivant le même mouvement, elle ne fait de la dégustation qu’une expérience ordinaire, allant de soi. Elle déplace la question du goût vers celle des dispositions personnelles, des normes, des cadres collectifs. Le goût actuel, en situation, n’est que l’application plus ou moins mécanique ou inconsciente de ces dispositions, elles-mêmes rapportées à leurs déterminations sociales. C’est là renverser l’ordre des choses, faire du goût une propriété bien déterminée, à tous les sens du terme : à la fois ferme et affirmée ; réductible à ses causes, vu de l’extérieur, et d’autant plus « décidée », vu du sujet porteur de ses goûts.

Pourtant si l’on enquête, bien rare est un tel jugement stable, cohérent avec les facteurs qui le déterminent. Il ne se formule que dans des conditions très particulières, précisément quand le goût est d’abord affirmation d’une identité, positionnement social – par exemple, devant un sociologue. En face d’un objet inconnu, on est loin de retrouver cette belle cohérence entre soi-même et ses propres sensations. Ce n’est pas ce goût tout fait, la cible de nos analyses : c’est l’acte de goûter, les gestes qui le permettent, les savoir-faire qui l’accompagnent, les soutiens recherchés auprès des autres ou dans des guides et des notices, les petits ajustements en continu qui l’aménagent et favorisent sa félicité et sa reproduction, à partir des retours que les objets renvoient à ceux qui s’intéressent à eux.

[Encadré 1]

Le cas de Marian : *de gustibus NON disputandum...*

Faisons d’abord, avec Marian, une petite expérience par l’absurde.

Nous menons depuis plusieurs années une enquête comparative sur les formats du goût. Au fur et à mesure que la recherche avance, sur le terrain, l’un de ses enjeux majeurs nous paraît de plus en plus clairement être l’importance de reconnaître la pluralité inconciliable des types d’amateurs, et d’en respecter les définitions et les critères qu’ils avancent eux-mêmes, très divers alors même qu’ils empruntent parfois des mots voisins. Certains de ces formats, de ces appuis privilégiés, se combinent les uns avec les autres, mais souvent aussi, chez les amateurs plus engagés qui élaborent la cohérence de leur attachement, ils deviennent au contraire de plus en plus incompatibles.

Prenons le cas de l'enquête sur les amateurs de vin menée ~~en Espagne~~ par l'une d'entre nous ¹. Alonso Jean-Pierre ne boit jamais les mêmes vins, parce qu'il veut avant tout être surpris, ne pas savoir, ne pas contrôler, s'interroger. Pedro au contraire ne sort presque jamais de ses habitudes, on dirait qu'il se répète lui-même à travers les vins qu'il boit. Felipe, lui, semble indéfiniment inquiet de ne pas *vraiment* savoir ce qui est bon ; pourtant grand amateur si on le voit de l'extérieur ou si on en juge d'après sa consommation, il ne cesse de cumuler les références pour être enfin capable de sentir ce qu'il faut sentir ; il lit les guides, les critiques, regarde les récompenses et les prix, demande leur avis à ses amis, qu'il pense toujours plus connaisseurs que lui - au point que ceux-ci ne le considèrent plus comme un amateur, puisqu'il n'« a » pas de goût personnel !

À travers certains amateurs ainsi particulièrement cohérents, il est possible de dresser une sorte de cartographie de formats privilégiés du goût, qu'on retrouve dans des domaines contrastés : en particulier, la quête d'une qualité objective, du produit le meilleur ; la recherche de ce qui correspond le plus à ses propres goûts ; le désir de progresser, d'apprendre, de se conformer aux avis les plus autorisés ; ou encore, la recherche de ce qui convient à chaque situation, à tel ou tel moment. Il en est d'autres, mais établir cette liste n'est pas ce qui nous intéresse ici. C'est plutôt que ces personnages trop cohérents, s'ils conviennent parfaitement aux diverses théories rivales du goût (physiologie, mimétisme, sociologie, esthétisme...), sont aux yeux des autres bien loin d'incarner la figure idéale de l'amateur heureux. Par une inversion amusante, en somme, les seuls amateurs conformes aux modèles reçus du goût que nous rencontrons - parce qu'eux-mêmes s'y conforment activement - font figure de déviants, de cas extrêmes, à la limite de la pathologie. Ainsi Marian, le dernier portrait que nous voulions tirer : **lui ne voulait boire que ce qu'il aime** « que son plaisir n'était dû qu'au vin » ; bientôt il s'est interdit de lire les critiques, il n'a plus dégusté qu'à l'aveugle (~~pour être sûr de ne pas être influencé par l'étiquette~~) ; peu à peu, il n'a plus parlé de ses goûts et du vin avec ses amis pour ne pas influencer les autres, pour ne pas qu'ils l'influencent-. Et à quoi bon, pourquoi, de toutes façons auraient-ils les mêmes goûts que lui. Nous sommes tous si différents les uns des autres ! il n'y avait aucune raison qu'ils aiment les mêmes vins que lui, et ils ~~n'ont n'avaient~~ pas de moyen de vraiment savoir ce que lui ~~aimait~~. Aujourd'hui, ~~à la limite de la déraison, pour~~ Marian le vin est devenu une passion solitaire, impossible à partager s'enferme avec son vin, qu'il boit de plus en plus souvent tout seul.

Assurément, lui ne discute plus de ses goûts.

Ces polarisations sont extrêmes. À l'inverse, le goût en situation pointe d'abord l'attention vers l'entre-deux, vers le contact, le lieu et le moment du surgissement incertain de la sensation. Cette façon de se rendre sensible aux choses par les choses elles-mêmes est une machine à inverser l'ordre des choses, entre causes et effets : il n'est de « causes » et de déterminismes du goût que s'ils sont activés par le fait de goûter, par l'acte, l'attention qui met en présence. Ce sont les goûteurs qui – parfois jusqu'à se couper des autres, on le voit - produisent, renforcent, élaborent ce qui les détermine, et non des déterminismes abstraits, produits par le sociologue ou le cognitiviste, qui gouverneraient en sous-main un goût qui s'ignore.

Dire cela, c'est aussi, plus prosaïquement, rappeler que cet entre-deux n'a rien d'un *no-man's land*, qu'il est au contraire bien rempli - d'objets et d'outils, de dispositifs et de cadres, de confrontations et de références, de toutes sortes d'appuis et d'équipements matériels et collectifs, qui permettent au goût de se déployer au-delà du *hic et nunc* de l'interaction. Ce sont à la fois des instruments, et les traces sans cesse mobilisées de la présence des autres. Comme si les goûteurs, affranchis de causes toutes faites, ne pouvaient qu'être rendus à la candeur d'un libre-arbitre enfantin : « je fais ce que je veux », « j'aime » ou « je n'aime pas ». Les humains sont plus inventifs, l'enquête sur les amateurs nous le montre tous les jours : il y a d'autres issues pour décider de son goût que le déterminisme ou la spontanéité. Il s'agit bien de plaider pour une autre conception du goût, comme modalité problématique d'attachement

¹ Teil Geneviève, *De la coupe aux lèvres. Pratiques de la perception et mise en marché des vins de qualité*, Octarès, Toulouse, 2004.

au monde², produisant dans le même geste les compétences d'un amateur et le répertoire des objets auxquels il tient.

Un des objectifs de nos enquêtes et expérimentations³ est donc de sortir la sociologie du goût de la conception critique, devenue hégémonique, qui en fait un jeu social gratuit, ignorant de lui-même et surdéterminé, pour le penser comme activité pragmatique d'amateurs critiques, tournés vers leur objet sur un mode *perplexe*, guettant ce qu'il leur fait, attentifs aux traces de ce qu'il fait aux autres, partagés entre les sensations directes à éprouver (ou essayer d'éprouver) et les relais indirects qui permettent de différer un peu le jugement et de s'en remettre en partie à l'avis des autres⁴.

Le goût comme délibéré (avec soi, avec les autres...)

Ce goût qui nous intéresse, ce goût comme interrogation et non comme certitude, comme rapport interrogatif de soi avec les choses, avec soi-même, avec les autres, part d'un moment d'attention, un arrêt réflexif, qui semble minimal : un délibéré, du côté du goûteur (« Tiens ! ce vin n'est pas mauvais... », dit-on en s'invitant par ce « tiens » à prêter l'attention requise) ; et, du côté des objets, une capacité à interrompre, à surprendre ou à répondre : en effet, une musique, cela s'écoute, un vin, cela se boit... Ce droit à s'avancer, c'est leur réflexivité à eux, leur pouvoir de se faire plus présents. Les objets non plus 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 de l'intention, elle leur autorise sans scrupule cet usage du réflexif, particulièrement bien venu dans le cas du goût (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.

C'est un goût en actes que nous voyons à l'œuvre, attentif à son propre succès, avec ses trucs et ses bricolages, jamais très éloigné du regard des autres... Or, ainsi rendu à son statut d'activité, le goût redevient on ne peut plus « discutable » - *disputable*, auraient dit les anciens. Il est arrêté sur les choses au sens où l'on suspend son jugement, non au sens où l'on fait tomber sur elles un verdict : moment où l'on se tourne vers soi pour apprécier un effet difficile à saisir. Il ouvre ainsi localement, modestement, un bien grand débat, sur la nature des choses et sur notre relation à elles, à travers les autres. Et - sauf exceptions risquées, on l'a vu - on ne fait que cela entre amateurs, de discuter, à l'infini. Discuter ne veut pas dire arrêter les choses - le goût fait sans cesse l'inverse, il relance leur tendance à proliférer, à faire surgir de nouvelles différences et, face à elles, de nouvelles sensibilités. Les goûts sont d'abord discutables au sens négatif du terme, comme on dit *douteux* : on ne peut convaincre personne d'aimer ce qu'il ne veut pas aimer, il n'est pas de raison assez forte pour imposer un goût. Mais cela ne signifie pas inversement que les goûts seraient « indiscutables » cette fois parce que, au contraire, il n'y aurait aucun moyen d'en discuter, que chacun aurait un avis irréductible et que seul règnerait en ce domaine l'arbitraire subjectif de chacun. Les goûts ne cessent d'être discutés, non pour fermer les bouches mais pour les ouvrir : précisément parce qu'ils passent par une multitude de dispositifs intermédiaires, appuis, supports, cadres, qu'ils requièrent des techniques, des savoirs, des outils, et qu'enfin ils s'appuient sur des retours, des

² Cf. Hennion Antoine, "Pragmatics of taste", in: Jacobs Mark and Hanrahan Nancy (eds.), *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*, Blackwell, Oxford UK/Malden MA, 2004.

³ Hennion Antoine, Maisonneuve Sophie and Gomart Émilie, *Figures de l'amateur. Formes, objets, pratiques de l'amour de la musique aujourd'hui*, La Documentation française, Paris, 2000; Teil Geneviève and Hennion Antoine, *Les protocoles du goût. Une pragmatique de l'amateur*, DEP-Ministère de la culture, Paris, 2003.

⁴ Cf. de Certeau Michel, « Croire : une pratique de la différence », in: *Documents, Centro Internazionale di Semiotica e di Linguistica, Università di Urbino*, 106-A septembre, 1981, pp. 1-21.

effets dont l'appréciation ou la mesure ne vont pas de soi. C'est ce que nous voulons soumettre à expérimentation.

Le goût n'est pas un attribut ou une propriété (des choses ou des personnes). Ni les goûts ni leurs objets ne sont donnés ou déterminés, il faut les faire apparaître ensemble, par des expériences répétées, progressivement ajustées. Le goût est une affaire d'amateurs, dont l'activité minutieuse est une machinerie à faire surgir dans le contact et se multiplier à l'infini les différences, indissociablement « dans » les objets goûtés et « dans » la sensibilité du goûteur. Les choses se rendent intéressantes à ceux qui s'intéressent à elles – c'est pourquoi les façons de faire, les procédures, les circonstances, le fait de prendre du temps, les discussions, l'appui circonspect sur l'avis des autres, sur des mesures et sur des impressions, tout cela compte tant pour les amateurs. C'est aussi pour cela que nous préférons parler d'attachements⁵. Ce très beau mot casse l'opposition entre une série de causes qui viendraient de l'extérieur, et l'instantanéité insaisissable et indicible d'un présent irréductible à l'analyse.

Des causes rivales

Ce n'est pas par hasard si le mot goût est un mot parfaitement symétrique, un mot de l'entre-deux, comme la prise⁶ ou le mouvement : les choses ont un goût, les gens ont un goût. Sans doute faudrait-il plutôt dire que c'est le goût qui nous « a ». Les théories ont du mal avec ce qui n'est pas donné, avec ce qu'il faut faire arriver, et non réduire à des causes établies. C'est donc sans surprise que sur la question du goût, elles ont creusé toujours plus profondément un large fossé, infranchissable, entre deux « explications » opposées, et parfaitement incompatibles : d'un côté, le déterminisme par les objets eux-mêmes, le goût est « dans » les choses, et si nous ne les percevons pas toujours, ou pas tout de suite, c'est qu'il faut épurer la dégustation de ses à-côtés et de ses biais, apprendre à sentir, entraîner les corps, dépasser les a priori culturels ou personnels, résister au mimétisme des modes et contrer les effets d'inculcation ou de snobisme. De l'autre, et souvent chez les mêmes personnes, soudain lassées par les nombreuses déconvenues qu'entraîne une telle confiance en l'objet, la thèse du relativisme culturel des goûts, et dans sa forme extrême la thèse de leur caractère radicalement arbitraire : les goûts ne sont que les reflets de normes culturelles, ou les supports gratuits des jeux de la différenciation sociale.

Les choses « ont »-elles des effets (naturalisme, esthétisme), ou n'en ont-elles pas (sociologisme - ne sont-elles que signes sans corps) ? La question du goût nous met au cœur de la pragmatique : oui, les choses ont un effet – si on le leur donne ! Comme le geste du joueur de tennis, d'autant plus « naturel » qu'il a plus longtemps été travaillé, comme la voix du chanteur qui semble indéfiniment non pas tant acquérir une technique nouvelle, que se débarrasser d'une infinité de blocages pour « retrouver » une voix naturelle, comme la voie du grimpeur, cette suite de mouvements et de prises dont on serait bien en peine de savoir s'ils appartiennent au rocher « lui-même » ou s'ils ne sont « que » la trace du regard de l'homme sur lui, il y a non pas substitution mais addition, entre le naturel et la construction sociale. Le goût, moins celui qu'on aurait, donc, que celui qu'on fait advenir, le goût comme dégustation, épreuve ouverte pour sentir et se faire sentir les choses, est au cœur du mode de description des attachements que nous proposons : comme un travail minutieux de mise à disposition de soi et des choses, appuyé sur des entraînements, des techniques, des collectifs, pour que puisse arriver quelque chose.

⁵ Sur la notion d'attachement, v. Callon (1992), Gomart & Hennion (1999), Latour (1996, 2000).

⁶ C'est l'avantage de mots tels que l'"affordance" des théories de l'action située, ou les « prises » et les plis de la pragmatique réflexive et critique, v. Bessy Christian and Chateauraynaud Francis, *Experts et faussaires*, Métailié, Paris, 1995.

Un tel mode de description permet aussi de sortir la problématique du goût de la figure du face-à-face dans laquelle elle s'est enfermée, soit positivement, dans l'esthétique, soit négativement, dans la sociologie critique⁷ : comme si la question était de trancher s'il était dans les objets ou dans les goûteurs, dans des catégories éternelles du beau ou dans le jeu de la différenciation sociale. Controverses captives, en sous-main, de la question du sujet : est-il libre, est-il déterminé ? Mais les déterminismes, loin de les fuir, le goûteur s'en repaît : le problème des goûteurs n'est pas de les combattre mais de les rendre agissants, il n'est pas d'échapper à ses déterminations, mais de travailler à leur qualité. Détermination est un synonyme d'attachement – et le double sens de ce mot, disant la contrainte et le lien affectif, ne saurait mieux prendre à revers l'opposition entre liberté et déterminisme. L'attachement, c'est ce qui nous lie, nous retient, nous tient, et ce que nous aimons, qui nous relie, dont nous sommes une part.

Comment donc comprendre l'œuvre ou l'objet aimé comme surgissement, accomplissement, événement, et non comme objet clos contenant ses propriétés ? Comment saisir une part de l'objet, de ce qu'il livre à qui veut bien le recevoir, des possibles qu'il recèle, comme on dit bien, disant à la fois qu'il les contient et les cache en partie, et qui doivent donc être révélés pour se déployer ? Mais en faisant feu de tout bois pour déterminer des causes un peu stables, en cherchant ici la fidélité à son goût, ou à ses expériences antérieures, en se fiant là au goût des autres, une autre fois aux critiques et aux notices qui expliquent l'origine des choses, croyant ainsi dire leur goût ; et encore, d'autres fois, à la sociologie qui montre qu'on n'aime jamais que ce qu'on a été, son identité et ses différences : le goût n'est qu'une image de soi tendue aux autres, même si ceux-ci sont largement imaginaires... Plus il y a de déterminations, plus il y a de goût, et non l'inverse.

[Encadré 2]

« Tu n'aimes que ce que tu as été »

Loin d'être l'agent manipulé de forces qu'il ignore, l'amateur est en effet un virtuose de l'expérimentation esthétique, sociale, technique, corporelle et mentale. Il n'est pas de débat si interne à la sociologie qu'il échappe à son activité réflexive. L'amateur aussi se demande si une trop grande proximité à son objet ne l'aveugle pas : le caractère « sociologique » ou mimétique des goûts est un thème de débat entre amateurs, non une ressource du sociologue pour les interpréter.

Un exemple est venu à l'un d'entre nous par hasard, indépendamment des enquêtes. Dans une discussion entre rockers (qui n'avait pas été déclenchée par le sociologue), il a entendu un soir l'un dire à l'autre : « toi, tu n'aimes que ce que tu as été ». Il n'y a pas fait attention sur le coup, mais la remarque l'avait frappé. Elle lui est revenue beaucoup plus tard, lors de discussions sur ce thème de la sociologisation des amateurs. D'un côté, cette réflexion mobilise en effet une sociologie des déterminismes sociaux – tes goûts sont ton passé sédimenté (familial, scolaire, social...), ils font ton identité. Loin d'être une vérité cachée, le fait que derrière n'importe quelle affirmation des gens sur le goût il y a immédiatement des identifications sociales fait partie du *common knowledge* très riche des acteurs.

Mais précisément, cette mobilisation en change complètement le statut : elle peut être nommée, d'abord ; et surtout, cette détermination première ne termine pas l'affaire, elle peut elle-même être travaillée (ou non), prise comme appui ou juste comme signe, renforcée ou dépassée. Bref, elle fait partie du goût lui-même, ainsi que sa disponibilité pour entrer dans un débat avec des proches : si le rocker en question fait la réflexion à son copain, c'est qu'il pense aussi que les goûts se négocient dans l'échange avec les autres. Cela fait beaucoup, pour des acteurs censés juste « croire » à l'objet de leur goût et être aveugles à ses déterminations sociales. Les amateurs ne se battent pas contre les déterminismes : parmi tous les déterminismes possibles, ils en sélectionnent un, ici l'histoire du goût comme définition de soi-même, repérée par les autres comme une sorte de répétition trop figée, le reproche d'un retour perpétuel de leur copain au rock des années 70, constat qu'ils rendent actifs en le lui retournant, dans l'espoir incertain que cela peut peut-être le faire bouger...

⁷ Cf. Bourdieu Pierre, *La distinction. Critique sociale du jugement*, Minuit, Paris, 1979.

« Tu n'as même pas goûté ! », « Des goûts et des couleurs... », « Et toi, tu trouves ça bon ? », « Ah là il n'y a pas de question, il est bien meilleur que les autres »... Ce qui est bien, avec le goût, c'est qu'il fait très vite ressortir tous les arguments : placés en situation réelle de goûter quelque chose, et non interrogés sur « leurs » goûts, non seulement les gens ne se contentent pas de dire qu'ils aiment ou qu'ils n'aiment pas – bien souvent, ils disent qu'ils n'en savent rien - mais aussitôt ils se demandent ce qu'ils doivent faire, ou quel est le critère à utiliser, ils refusent de faire ce qu'on leur dit, ou ce qu'ils supposent qu'on attend d'eux, ils veulent savoir l'avis des autres, ils réclament des informations sur le produit mais ne lisent pas celles qu'on leur fournit, ils se demandent s'ils ont bien répondu, ils cherchent, dans l'objet, en eux, ils essaient de comparer ce qu'on leur donne à ce qu'ils connaissent, ils se font sociologues pour se demander si ce n'est pas leur propre savoir de ce qui « doit » être bon qui leur fait trouver ça bon, ils font de la nouvelle sociologie en mettant en cause le dispositif même - le goût ne serait-il pas le simple résultat de la situation artificielle créée par l'expérience ?...

Le goût comme expérimentation

L'idée de l'expérimentation que nous proposons est là, dans ce rapprochement entre divers types d'attachements, comme le sport, la musique, la cuisine, l'amour du vin ou les pratiques amateurs⁸. Ce qui arrive, ce qui se passe, ce que ça fait, ce qui surgit, en soi et dans les choses - et non ce qui est visé. Il faut revoir le vocabulaire. Le goût est activité, non action. Il s'agit de sentir, d'être pris, d'éprouver. Mais non pas passivement : cette mise en disposition de soi est on ne peut plus active, comme le suggère mieux le mot de passion ; elle passe par une intense mobilisation de ses facultés, elle s'appuie sur des techniques et des traditions, des objets et des outils, elle a une histoire, elle définit un collectif. Le goût est un faire, un « se faire sentir », et non un simple sentir, il est actif mais au contraire d'une action, il est entièrement tourné vers une disponibilité à ce qui arrive. C'est une façon active de se mettre en état que quelque chose vous arrive. Curieuse activité, en effet : c'est une passivité activement visée, ou une activité visant à subir, à se laisser emporter, déborder par les surprises de ce qui surgit dans le contact avec les choses⁹.

[Encadré 3]

« Ça dépend », ou le divan de Dora

Les entretiens ratés sont souvent les meilleurs que nous faisons – sans le savoir. Lors de son entretien, Dora ne cesse de répondre « ça dépend », à toutes les questions – tu aimes plutôt ceci ou cela, tel type d'interprétation, tel genre, le concert ou le disque... Notre enquête a avancé entre-temps. Beaucoup plus tard, alors que nous étions en particulier à la recherche de formats purs, comme pour la galerie de nos œnophiles espagnols, il nous manquait toujours un amateur focalisé non sur l'objet, non sur lui-même, non sur le goût des autres, mais sur les circonstances. Et soudain, nous avons repensé à Dora. En relisant cet entretien oublié, considéré comme peu concluant, nous avons enfin compris (et pu lire dans ses réponses) l'originalité d'un format du goût, installé dans l'art de la situation, dans la quête minutieuse du

⁸ Sur la notion d'attachement, voir Callon Michel, « Sociologie des sciences et économie du changement technique : l'irrésistible montée des réseaux technico-économiques », in: *Ces réseaux que la raison ignore*, CSI (ed.), L'Harmattan, Paris, 1992, pp. 53-78; Gomart Émilie et Hennion Antoine, "A Sociology of Attachment: Music Lovers, Drug Addicts", in: Law John and Hassard J. (eds.), *Actor Network Theory and After*, Blackwell Publishers, Oxford/Malden MA, 1999, pp. 220-247; et Latour Bruno, « Factures/fractures. De la notion de réseau à celle d'attachement », in: Micoud André and Peroni Michel (eds.), *Ce qui nous relie*, Éditions de l'Aube, La Tour d'Aigues, 2000, pp. 189-208.

⁹ Cf. Gomart Émilie, *Surprised by Methadone: Experiments in Substitution*, PhD, CSI-École des Mines, Paris, 1999.

moment qui convient : le « ça dépend », justement, description tout à fait adaptée de sa recherche, alors que nous n'y avons vu qu'une esquivé, pauvre, un « je ne sais pas » ne disant rien de précis.

« Très souvent, j'écoute allongée, ça me fait un bien fou, j'ai une bonne chaîne maintenant, ce que je n'avais jamais eu, et que j'avais toujours un peu snobé, tu vois le genre, "la musique c'est pas la HiFi", etc., en fait c'est con, le son lui-même fait énormément, mais justement pas sur le rapport intello à la musique, la partie œuvre, au contraire sur la partie physique, corporelle, c'est hyper-physique, le son, ça vibre, on rentre en résonance, on entend la musique autrement en se laissant faire par le son.

J'éteins en général, je fais ça plus quand mon mari n'est pas là, par exemple que je rentre tard et que je suis crevée, j'ai un truc à plusieurs CD, je prends mes piles et j'en choisis comme ça, à l'impulse, j'en ôte un, j'en reprends un - j'achète bien plus qu'avant, un peu au hasard, enfin pas au hasard mais très ouvert, j'aime un peu tout - et quand j'ai mis mes six disques, je m'allonge avec la télécommande et j'écoute, je saute la plage quand je veux changer, ou que je cherche un air que j'aime, c'est le bonheur absolu... Des fois c'est de la détente, ou je m'endors carrément, mais en général non, j'écoute au contraire vraiment, beaucoup mieux qu'en concert, c'est ça que permet le grand son, par rapport à un appareil lambda où tu as juste la musique elle-même, la part qui passe, quoi, où c'est très bien d'un point de vue musical, l'œuvre... je ne sais pas comment dire, mais c'est plat pour le son, ça passe devant toi... tandis que sur mon divan comme ça, ça se déroule en toi, tu es dedans, c'est incroyable comme ça prend.

Moi ça me bouleverse, je suis très sensible, émotive, nerveuse, c'est presque une drogue, ou au contraire une thérapie, je ne sais pas... J'aime beaucoup aller au concert, aussi, mais ça n'a rien à voir, c'est pour voir les musiciens, les chanteurs surtout, je m'identifie à eux, je les vois faire la musique, c'est extra aussi mais ce n'est plus de l'écoute, c'est le concert, quoi, on est avec eux. Alors qu'au contraire, on est tout seul avec la musique, en écoutant comme ça. »

Le goût dépend, en effet, de tout – une autre déclinaison du mot attachement. C'est sur cette mise en disposition de soi que l'expérience proposée va focaliser l'attention. Nous cherchons moins à produire des résultats sur ce que « seraient » les goûts des gens, qu'à mettre en œuvre un dispositif faisant « réaliser » aux visiteurs qu'ils sont en situation d'expérimentation. C'est-à-dire non pas de faire une expérimentation sur le goût : de sentir que le goût lui-même est expérimentation. L'hypothèse de base de l'expérience - et son lien avec l'exposition - c'est cela : montrer comment, devant des objets à goûter ou sentir, les gens « font avec », et trouvent des tas de moyens pour se faire une opinion, ou en changer, ou la relativiser, ou expliquer qu'ils n'en ont pas. Tout ceci (c'est ce que le montage décline et fait varier), en naviguant entre l'effet difficile à circonscrire du contact même avec la « chose », quand ils dégustent ou écoutent, la façon dont ils se représentent leurs goûts (et dont ils les mettent en doute, les confrontent à ceux des autres, ou les relativisent, « je n'y connais rien »...), et la situation : ce qu'ils savent (ou croient devoir savoir ou répondre), les éléments d'information (ceux qui sont présentés ou d'autres), etc.

Résumons les points-clés que notre mode de description du goût a permis de souligner, et que notre montage expérimental vise à mettre à l'épreuve des réactions des visiteurs :

1) Le goût n'est pas un signe ou une propriété, c'est une activité : il faut faire quelque chose – pour écouter de la musique, boire du vin, toucher une matière, apprécier un objet – et lancer ainsi cette machine à faire advenir et sentir les différences, indissociablement dans les choses et chez le goûteur.

2) Ces différences ne sont pas « déjà là » ; en rendant plus présentes les choses, qui sont moins inertes qu'elles ne le disent, par la comparaison, la répétition, etc., il faut faire apparaître ces différences dans le contact : le goût est un « faire sentir », un « se faire sentir », et aussi, à travers les sensations du corps, un « se sentir faire ».

3) Le goût ne se joue pas dans une relation de face-à-face, il est une façon d'entrer dans un petit monde, rempli d'intermédiaires, balisé de multiples marques, objets, repères, guides.

4) À la variété des choses, ou plutôt à leur capacité infinie à produire des différences, répond une variété irréductible des formats du goût, qui peuvent se configurer en travaillant et en combinant ses multiples déterminismes ; en particulier, pour repérer les formats les plus classiques : le goût des autres, la quête et la définition de ses propres préférences, le

centrement sur les qualités des objets et l'apprentissage méthodique de ce qui est considéré comme le meilleur, voire la simple adéquation d'un moment heureux ou la satisfaction instantanée d'une situation - comme dans le cas du repas, où le centrement maniaque de celui qui invite sur tel plat ou tel vin gâcherait le plaisir de tous¹⁰.

5) Le résultat du goût est hautement discutable, négativement, d'abord : les causes les plus fermes ne produisent pas les effets attendus, ou ne sont pas reconnues. Mais surtout positivement : à partir de retours, partiels, indirects, venant de soi, des autres, des choses et des circonstances, les choix les plus fermes sont bientôt remis en cause. Et cela ne conduit pas au relativisme mais à de nouvelles expériences, à tous ces retours en arrière, conversions et découvertes qui jalonnent les carrières d'amateurs.

Les isoloirs du goût

Le goût n'est pas donné, il doit être éprouvé, et pour cela il faut le faire surgir, à travers les mille dispositifs que les amateurs ont inventés. Pourquoi faut-il des critiques, y a-t-il des modes ? Sommes-nous condamnés à osciller entre l'idée que les choses ont un goût et qu'il suffit d'en faire l'analyse, ou que les humains le leur attribuent et qu'il est arbitraire ? Non : si nous ne savons décidément pas ce que nous aimons, ce n'est pas par ignorance ou parce que le goût n'est qu'un jeu social ; le goût est incertain parce qu'il est une épreuve, il ne peut se déterminer qu'en s'appuyant sur les expériences accumulées, sur le goût des autres, sur le développement d'une sensibilité, sur les retours des objets qu'il a fallu provoquer. C'est cette expérience du goût comme expérience que le dispositif mis en place veut provoquer : il n'est pas décision, mais *guet* ; il ne s'appuie pas sur des certitudes mais sur des indices.

En menant une série d'expérimentations comparatives sur la formation du goût pour divers objets inégalement équipés (ici la musique, le parfum, des tissus, mais cela pourra en d'autres occasions porter sur le vin, l'automobile...), nous visons à rendre compte de la variété des moyens que les gens se donnent pour produire ainsi leur goût : essais, guides et outils, procédures de choix, de comparaison, de répétition, entraînements, discussions. On n'a pas le même avis (et cet avis n'a pas la même durée, la même stabilité, la même répétabilité, etc.), sur un vin ou un parfum, selon qu'on le boit ou le sent seul ou avec d'autres, qu'on le compare à un autre, à plusieurs autres, qu'on répète ou non l'expérience plusieurs fois, qu'on connaît ou non son origine, ce que les autres en ont dit, qu'on doit le décrire ou l'offrir à un tiers, etc.

Pour mettre en scène cette représentation du goût comme expérimentation, les visiteurs sont conviés à entrer dans des isoloirs. Dans chacun d'eux, il leur est proposé de goûter trois échantillons d'un même type de produits, puis de les classer. Ces présentations se font selon trois modalités différentes, et les visiteurs peuvent selon leur souhait ne voter qu'une fois, faire l'ensemble d'un parcours (chacun des trois produits étant présenté selon une modalité différente choisie de façon aléatoire), et même recommencer le tout, s'ils le désirent, pour se faire une idée des variations de leurs réactions avec la répétition de l'expérience.

Voici ce que nous voudrions qu'en sortant du stand, les visiteurs aient senti, et commencé à se représenter, pour l'avoir éprouvé en cours d'expérience :

1) Palpation : le goût n'est pas un signe, une propriété ou une réaction acquise : d'abord, c'est faire un geste ; s'asseoir et écouter, sentir, goûter, ou toucher ; et ce « faire » engage le corps : entrer en contact avec une matière et avoir une impression, difficile à qualifier ; enfin (tout cela très vite, puisque c'est produit par la simple comparaison de trois

¹⁰ Cf. Hennion Antoine and Teil Geneviève, « Le goût du vin. Pour une sociologie de l'attention », in: Nahoum-Grappe Véronique and Vincent Odile (eds.), *Le goût des belles choses*, Éditions de la MSH, Paris, 2004, pp. 111-126.

produits de même type), le visiteur peut se rendre mieux compte de ses propres sensations et impressions du fait de leurs différences d'un produit à l'autre.

2) Délibéré avec soi-même : le goût est hésitant, en quête, il n'est pas donné ni stable – ce qui ne veut pas dire qu'on n'a pas d'avis (pas plus, par exemple, qu'il serait indéterminé au départ et progressivement formé), mais qu'on en change, qu'on avance et recule, qu'on revient sur ce qu'on avait senti, qu'on se demande ce que « ça » nous fait, si ça nous fait quelque chose, si on aime ou non, si on ne s'était pas fait avoir, ce que d'autres en penseraient, et comment se le dire exactement.

3) Appuis : pour cela donc, on invente en situation des façons de faire, on se fabrique des appuis et on se sert à sa façon de ceux qui se présentent, on trouve des repères, on se raccroche à des trucs, etc. ; en particulier, on cherche les mots pour le dire, ce qui est loin d'être facile – un petit mélange du délibéré avec soi-même évoqué ci-dessus, et de recours à des appuis existants, apportés avec soi ou par la situation : informations, repères, guides, avis des autres...

4) Dépendances : ni indéterminé, ni surdéterminé, le goût surgit dans ce commerce avec les choses, à travers les outillages, équipements, appuis, mots qu'on a à disposition et qu'on s'invente : il dépend de tout – ce que devraient montrer au visiteur les comparaisons qu'il fait au fur et à mesure de l'avancée dans le dispositif, encore incomplètes, non explicites ou systématiques, entre des produits très différents de ce point de vue (« équipements » très divers) et selon des modalités tendant des appuis très différents.

[Encadré 4]

Trois produits, trois modalités

Les trois produits, choisis pour être très inégalement « équipés » en matière de construction du goût :

1) Diverses musiques (effet de genres et de culture : beaucoup de repères personnels et collectifs pour apprécier, savoir écouter, reconnaître, commenter, etc.).

2) Des matières, des tissus (effet inverse, de manque total de repères habituels pour sentir et qualifier).

3) Des parfums (force de l'impression – j'aime/je n'aime pas - mais difficulté de la « cadrer », peu de repères, et délégation obligée de tout le savoir-faire aux professionnels).

Les trois modalités, destinées à faire varier les ressources disponibles pour se faire une idée :

1) Aucune aide, aucune information. Le visiteur goûte les trois échantillons, et les classe.

2) Le visiteur a à sa disposition sur un écran une notice critique sur les produits, assez complète et hétérogène, une description du produit centrée sur la variété de ses usages : détails sur la production et les caractères de la chose, le type de produit si cela a un sens, un avis d'expert sur ses effets possibles, et le signalement d'autres façons de l'apprécier ou des exemples de la pluralité possible des usages ; se servant ou non de ces éléments, il classe les trois produits présentés.

3) Enfin, le visiteur est placé dans une situation fictive : « Vous offrez un cadeau à votre nouveau chef, que vous ne connaissez pas » ; l'idée est de lui faire reconstituer un autre mode d'évaluation anticipée du produit, à travers l'impression qu'il a sur ce qui conviendra et « fera bien » - donc un forçage d'une évaluation sociologiste du goût.

L'objectif est que le visiteur se rende compte lui-même des solutions qu'il aura adoptées en cours de route, confronté simplement à des contacts divers avec des choses diverses guidés par des indices divers – et qu'ainsi il sente, d'abord de façon peu exprimée et explicite comme on fait en situation, la façon dont il procède, dont des choix ou des avis se forment ou non en lui, changent ou non, de ce qu'il fait, des surprises, de ses adaptations ou des révisions de procédures qu'il opère pour réagir aux différences de produits et de modalités.

La répétition éventuelle du parcours, suggérée à ceux qui le voudront, aidera encore mieux à voir l'effet de l'expérimentation elle-même : j'ai changé d'avis de l'un à l'autre, ou je n'ai pas tenu compte des informations, ou je ne sais plus quoi penser alors que j'avais un avis net, etc. L'idée est aussi de donner aux visiteurs un retour tangible, qui leur montre ce que l'expérience leur a fait. Enfin, un entretien à chaud devant une caméra est proposé aux visiteurs qui veulent bien dire « comment ils ont fait », et ce que cela leur a fait, tandis que la bande vidéo de ces entretiens (chaque jour ceux de la veille) passe à la sortie des isolements.

Bien sûr, l'expérimentation sur le goût réalisée au passage est réelle, nous comptabiliserons les réponses et leur évolution, selon les produits et les modalités, pour montrer leur convergence ou non, la formation d'un goût stabilisé, ou collectif, ou sa dispersion - voire sa destruction - par l'expérimentation, et comparer les situations et les produits.

La question clé, c'est bien en définitive la présence problématique de l'objet dans le goût. Quelle est la place accordée ou non aux retours des objets, à leur « résonance » ? Pour être « socialement construit », l'objet n'en existe pas moins : il en est au contraire plus présent. On ne peut continuer à osciller indéfiniment entre les interprétations linéaires, naturelles (le goût vient des choses elles-mêmes), et les interprétations circulaires, culturelles (les objets sont ce que nous en faisons). Il faut abandonner ce jeu à somme nulle entre les objets et le social, pour montrer comment le goût vient aux choses grâce à leurs amateurs. En cela, nous rejoignons pleinement la pragmatique : c'est elle qui fait quitter un monde dual, avec d'un côté des choses autonomes mais inertes, et de l'autre de purs signes sociaux, pour entrer dans un monde de médiations et d'effets, dans lequel sont produits ensemble et l'un par l'autre le corps qui goûte et le goût de l'objet, le collectif qui aime et le répertoire des objets aimés¹¹. Les attachements, c'est ce qui relie tous ces éléments hétérogènes, à la fois déterminants et déterminés, qui portent des contraintes et font rebondir le cours des choses.

Tout compte, dans le goût, non pas comme des variables indépendantes à cumuler pour garantir un résultat, mais comme des médiations ouvertes, s'appuyant les unes sur les autres pour faire surgir des états et répondre des objets. On peut rêver : et si la sociologie du goût cessait de se battre indéfiniment avec l'empire imaginaire que les objets auraient sur nous ? Si au contraire, regardant faire les amateurs, elle reconnaissait enfin cet empire, pour mieux dire l'art d'un rapport plus intense et réflexif qu'à travers le goût, les humains savent installer peu à peu, aux objets, aux autres, à leur corps et à eux-mêmes ? Le goût serait bien l'enjeu central d'une politique des choses.

[Encadré 5]

Épilogue : prises et surprises

Quel est le but de l'escalade ? Assurément pas d'arriver en haut. Curieuse activité, en effet, qui va nous servir à conclure, sur l'étrange statut de l'objet de nos attachements.

À peine le grimpeur a-t-il réussi sa voie qu'il redescend. Le sommet, un objectif auquel les « conquérants de l'impossible » de l'alpinisme de Bon Papa accordaient encore une forte valeur, au moins mythique, a disparu : le haut de la voie n'est plus qu'un point d'assurance - quand elle ne débouche pas sur un parking ! Suit-on un plan ? Rien ne se passe comme on voudrait, le mouvement se définit avec le geste qui le réalise. On pourrait dire que l'objet de l'escalade est la réussite même de la voie. Mais même

¹¹ La sociologie du goût doit ici beaucoup aux travaux conduits sur les sciences et les techniques au CSI, et à ce qu'on a appelé l'Actor-Network Theory (ANT), e.g. Callon Michel, "Some Elements For A Sociology of Translation: Domestication of the Scallops and the Fishermen of St-Brieuc Bay", in: Law John (ed.), *Power, Action and Belief: a New Sociology of Knowledge?*, Routledge and Kegan Paul, London, 1986, pp. 196-229; Latour Bruno, *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*, La Découverte, Paris, 1991.

cela... les efforts qu'on fait échouent, et tout le plaisir est là. Une voie faite est une voie déjà oubliée, au profit de la suivante, plus dure, différente, qu'un autre grimpeur vient d'essayer en vain. Drôle d'action, en effet, dont l'échec intéresse plus que le succès.

Si l'objet de l'escalade se confond avec le fait même de grimper, si ce qui compte est entièrement dans ce qui se passe, du côté du sujet cet effacement de la distinction entre le but et la réalisation renvoie à une réduction analogue. Au pied de la voie, le grimpeur s'est empressé de gommer tous les attributs personnels qui font son identité ordinaire. Pour pratiquer ce genre de choses ensemble, on commence par déposer à l'entrée de l'activité ce qui ne la concerne pas. Un peu comme à l'armée, ne restent que le plaisir de faire ce qu'on fait, les caractères stéréotypés de chacun, les blagues, et bien sûr les interminables discussions sur tel ou tel passage, les prises, le mouvement à faire, la façon de se placer, les points de repos : devant leur falaise, des humains ensemble dont, pour un moment, seule importe la pratique commune. Comme tous les amateurs, les modélistes qui viennent comparer leurs avions de balsa le dimanche à Bagatelle ou les joueurs de boules sur les mails du Midi, c'est l'activité qui les définit, le temps d'une partie ou d'une sortie, non l'inverse.

Comment vais-je passer, que va-t-il se passer, que vais-je ressentir, comment mon corps va-t-il réagir ? Intense plaisir de cet effacement de soi au profit d'un geste juste, c'est la concentration, mot-clé des sportifs, qu'on lit trop vite comme s'il s'agissait de psychologie alors qu'il désigne cette réduction double, intensifiant la présence : de tout un corps à un geste précis, et d'une paroi à deux ou trois minuscules saillies du rocher. Le corps se révèle dans le geste, s'apparaît à lui-même, d'où le plaisir. Mais tout autant le rocher. Il ne s'agit pas de la masse géologique inerte dont nous parlions tout à l'heure. Lui aussi est un réservoir de différences, que l'escalade révèle, fait surgir.

C'est pour cela que, dans l'affaire, même les rochers ont une histoire : ils sont loin, les sommets enneigés et noirs qui faisaient peur autrefois, mais aussi les sommets peu à peu transformés en catalogues d'exploits par les grands alpinistes tout au long du XX^e siècle. Aujourd'hui centrée sur les voies difficiles, l'escalade a encore fait apparaître un nouveau rocher, fiché mètre par mètre par les topos, ces petits guides des falaises qui donnent la liste sans cesse renouvelée des voies, baptisées de noms farfelus, cotées et commentées selon des critères très précis, cotes qui servent symétriquement d'étalons à chaque grimpeur pour définir son niveau : je fais du 5 sup, du 6b, du 8a... Est-ce dire que même le rocher, l'objet le plus inerte qu'on croyait trouver, est une « construction sociale » ? On voit la pauvreté de cette opposition, qui suggère une équation à somme nulle, où tout ce qui peut être arraché à la nature est rendu à la culture et à l'action des hommes, et inversement. Ce que montre l'escalade, ce n'est pas que la roche géologique est un construit social, c'est qu'elle est un réservoir de différences qu'il faut faire advenir. L'escalade fait le rocher comme le rocher fait l'escalade. Il y a co-formation, avènement croisé : les différences surgissent, se multiplient, se font saillies. Elles sont bien dans le rocher, et non dans le « regard » porté sur eux. Mais, comme pour le goût, elles n'agissent que dans l'activité même de l'escalade, qui les fait arriver à la présence. L'« objet » rocher n'est pas la masse immobile à laquelle nos visées viennent se heurter : il est lui-même déploiement, réponse, réservoir infini de différences que sa saisie fait surgir. Autrement dit, *plus* l'objet est social, *plus* il est naturel - et non pas moins.

Mais qu'est d'autre le goût ?