



La force des choses : le goût comme engagement

Antoine Hennion

1. Comment saisir les objets : des signes aux *pragmata*

Ma contribution à ce volume ne vise pas à faire un point décisif sur la sémiologie du goût, ce n'est pas ma discipline. En revanche, pour deux bonnes raisons, je suis très heureux de participer à ce volume.

1.1. *La sociologie de la traduction, une fille de la sémiologie*

La première motivation, c'est mon appartenance au Centre de Sociologie de l'Innovation de l'École des Mines de Paris : ce centre de recherche est le lieu de création de la "sociologie de la traduction". Ses fondateurs français, Michel Callon et Bruno Latour, puis Madeleine Akrich¹, avaient appelé ainsi cette approche qui visait à réviser en profondeur la sociologie des sciences et des techniques. Ré-étiquetée "ANT", *Actor-Network Theory*² (en français, la théorie de l'acteur-réseau), suite à la fructueuse collaboration avec John Law, elle s'est répandue comme une traînée de poudre dans le monde anglo-américain à partir des années 80.

Or, quelle que soit l'appellation qu'on lui donne, cette théorie s'est dès ses débuts très directement appuyée sur des concepts empruntés à la sémiologie : emprunts tout à fait explicites faits à Greimas, avec ceux

d'*actant* ou de *débrayage/embrayage* (in Greimas-Courtès 1979); premier article de Latour écrit en collaboration avec le sémiologue Paolo Fabbri³ (publié alors dans la revue de Bourdieu, *Actes de la Recherche en Sciences sociales*); mais aussi, de façon plus large, rôle central donné par l'ANT au porte-parole, ainsi qu'à la notion de traduction elle-même; enfin, plus tardivement, rapprochement de certains chercheurs du centre, dont moi-même, avec le pragmatisme.

Sur ce dernier point, il s'est certes plus agi, à travers nos débats avec d'autres centres intéressés par la démarche pragmatique, comme le Centre d'études de mouvements sociaux (CEMS) et le Groupe de sociologie politique et morale (GSPM), de relire le Dewey du débat public et de la théorie de l'enquête⁴, et aussi, au moins dans notre cas, le James du pluralisme ontologique et de l'empirisme radical⁵. Mais la sémiologie de Peirce était bien présente, en arrière-plan, à travers son refus radical du dualisme entre les signes et les choses: l'idée que les choses elles-mêmes fassent signe pour un interprétant et que les rôles entre ces trois termes ne soient pas prédéterminés nous semblait taillée sur mesure pour notre projet.

Mais il y a deux façons de lire cette proximité initiale entre la sémiologie et l'ANT. La pierre d'achoppement, et c'est le problème autour duquel je centrerai cette intervention, c'est le statut donné aux choses. S'agit-il d'intégrer encore d'autres objets à la sémiologie, pour en placer toujours plus sous le drapeau du "tout est langage"? Ou à l'inverse, de sortir la sémiologie de l'univers des signes tout en récupérant les outils qu'elle a forgés, pour doter les objets eux-mêmes d'une capacité à proposer, à adresser, à appeler, bref pour leur donner voix au chapitre? L'ANT était-elle une sémiologie généralisée, ou un achèvement de la sémiologie, à tous les sens du mot achèvement?

Avec le recul, même si en bons Français combattant le structuralisme dans lequel nous avons baigné depuis l'enfance, nous simplifions et réinterprétons sans doute abondamment pour les besoins de la cause les thèses des pragmatistes, il me paraît toujours incontestable qu'il y a de nombreux points communs entre elles et les approches sémiologiques, notamment dans leur façon de traiter la relation sujet-objet en

opposition directe à celles des philosophies classiques ou critiques. Ceci dit, avec le recul, il sera également intéressant de relever aujourd'hui les divergences entre ces approches, sur lesquelles je reviendrai plus bas.

1.2. *D'une sociologie de la médiation à une pragmatique du goût*

La seconde raison de mon intérêt pour une confrontation avec la sémiotique porte plus directement sur mes propres recherches, puisque, après des travaux sur la musique et la médiation (autre mot à forte résonance sémiologique)⁶, puis sur les amateurs⁷, je me suis plus largement intéressé à élaborer ce que j'ai appelé une pragmatique du goût⁸. Il me semble en effet, peut-être à tort, que l'idée principale de cette démarche peut sans difficultés majeures être présentée à un public de sémiologues, ou en tout cas qu'elle rencontrera moins de farouches résistances que face à des sociologues: ceux-ci sont si obsédés par la nécessité de montrer que le goût est socialement déterminé, ce qu'au demeurant personne ne conteste, que le moindre effort pour prendre au sérieux à la fois les propriétés et réactions des objets goûtés, et les compétences et pratiques des goûteurs, les fait se raidir et sortir l'artillerie lourde.

Je vais donc procéder en deux temps, tous deux trop rapides pour répondre à l'ampleur des enjeux. Je vais d'abord reprendre les rapports entre sémiologie, sciences sociales et pragmatisme (toutes démarches qui peuvent être elles-mêmes mises au pluriel), depuis une perspective précise: la place qu'ils accordent aux objets. Cette approche du problème à partir des disciplines poussera plutôt à insister sur leurs contrastes. Puis dans l'autre sens, à partir de recherches empiriques sur le goût, je reprendrai la question de façon plus fine et ciblée en relevant sur un mode tâtonnant, moins affirmatif qu'attentif aux détails, les propositions et méthodes en sciences sociales qui selon moi peuvent redonner la parole aux objets. Pour le coup, cet usage instrumental et non dogmatique des disciplines autour de ce problème commun, dont la reprise est difficile, peut les rapprocher au lieu de les opposer – du moins est-ce le pari que je fais: les recherches sur le goût sont particulièrement bien placées pour faire avancer la question.

2. Les mots et les choses...

Dès que les théories s'instituent, elles se durcissent. Si l'on se penche dans un premier temps sur la sémiologie, la sociologie et les théories du goût en tant que disciplines, les écarts entre elles s'élargissent, alors que leurs enquêtes sur le terrain les forcent à composer. Je ne prétends pas ici en retracer l'histoire, mais seulement relever de façon sélective leur rapport à l'objet du goût (en désignant par là aussi bien les choses goûtées que le goût pour elles).

2.1. *Le Grand Partage*

La France en particulier a cédé avec délice à la séduction irrésistible du "tout est langage" à laquelle je faisais allusion. Fières héritières du principe fondateur du structuralisme, la sémiotique et la sémiologie y ont trôné sous diverses bannières en reines absolues des sciences sociales, pendant plus d'un demi-siècle. De Saussure à Durkheim, de Lévi-Strauss à Lacan, de Foucault à Bourdieu, jusqu'aux années 70 le signe et le symbolique règnent en maîtres sur l'université française. Les théories les plus opposées entre elles s'accordent sur le postulat de base, le Grand Partage entre nature et culture, objets physiques et réalités sociales⁹.

Le dualisme aboutit toujours à des querelles de doubles : réciproquement, du côté des sciences "naturelles", le refus de leurs collègues "humaines" d'accepter que les choses interviennent dans les analyses sociales ouvre tout grand la voie à une réduction dualiste inverse, allant non plus des choses vers le sens qu'on projette sur elles, mais de nos sens et du sens vers la matière. Je passe vite sur ce point, les participants à nos rencontres étant plus familiers que moi avec les travaux des sciences "dures" sur le goût¹⁰. Le réductionnisme sociologique laisse le champ libre à ces dernières pour étendre leur empire et bâtir une métrologie systématique du goût, que ce soit du côté de l'objet en mesurant les composants des produits goûtés ou du côté du sujet en cartographiant nos capteurs physiologiques et neurologiques. Ce n'était que la réponse du berger à la bergère : à l'arrogance du sociologisme, a fait écho la lente et méticuleuse extension du domaine du positivisme. C'est d'ailleurs en puisant dans d'autres disciplines,

elles-mêmes très influencées par la sémiologie, que j'ai alors trouvé des outils pour mieux penser les objets en continuité avec leur signification, par exemple chez Michel de Certeau sur l'écriture de l'histoire, ou chez Louis Marin sur les médiateurs dans l'art du *Quattrocento*¹¹. Mais l'histoire ne s'arrête pas là. Si, avec Bourdieu, on radicalise au contraire la grande odyssée dualiste en lui ajoutant la nécessité de la critique et l'idée que la domination sociale se joue essentiellement dans sa propre dénégation¹², le rapport aux choses se crispe encore un peu plus : de la "réification" des marxistes à la "naturalisation" des sociologues, il n'est alors pire crime que de prendre les choses pour des choses. En sociologie tout particulièrement, une formidable machine à aspirer tous les objets s'est mise en place. Aujourd'hui encore en France, l'apprenti-sociologue tremble à la seule idée qu'il puisse être soupçonné d'avoir "naturalisé" son objet, d'avoir pris nos "constructions sociales" pour la réalité des choses. Comment donc, à partir de telles prémisses, le jeune chercheur pourrait-il aiguïser sa sensibilité à percevoir ce que les choses proposent ? Pourquoi prêterait-il vraiment attention à ce que lui disent des amateurs, alors qu'au fond, il pense qu'ils prennent des vessies pour des lanternes, le jeu de la différenciation sociale pour la beauté des choses et le raffinement de leurs goûts?

2.2. *Et si les choses n'étaient pas si passives?*

C'est le point central que je voudrais établir ici. Si aveuglement il y a en matière de goût, il ne tient nullement au caractère social de la construction du goût et de ses objets, que tout amateur reconnaît dès qu'il décrit son parcours. Il est au contraire du côté des sciences sociales elles-mêmes et de la définition binaire dans laquelle elles se sont enfermées. Plus précisément, ce sont elles qui ont pris les choses pour des choses : c'est-à-dire à leurs yeux des objets inertes, sans capacité, bonnes à laisser aux microscopes des sciences "naturelles". Rien ne pouvait moins préparer les sciences sociales françaises à reconnaître les *pragmata*, ces "choses en tant qu'elles ne sont pas données", "dans leur pluralité" (James¹³). D'où, selon moi, leur effondrement en très peu d'années, lorsque de toute part, du climat à la biodiversité, du genre à la race, des

maladies ou de la procréation aux OGM ou aux nanotechnologies, les questions critiques se sont toutes posées autour d'objets incertains, tandis que la matérialité et le corps faisaient irruption en réaffirmant leur présence irréductible dans chaque lutte sociale.

Ce n'est pas un hasard si le pragmatisme, même sous ses atours très disparates, est devenu l'un des enjeux polémiques en France juste à ce moment, au tournant des années 80. D'abord cantonné à la critique de la position surplombante du *social scientist*, à la reconnaissance du pluralisme des valeurs et à la reprise des notions d'enquête et d'épreuve comme moyens par lesquels les choses se définissent, il a d'abord plus servi de méthode que de philosophie. La sociologie pragmatique de Boltanski et Thévenot¹⁴, notamment, a toujours soigneusement maintenu une frontière étanche entre humains et non humains. Au CSI, où nous avons beaucoup discuté avec ces chercheurs, la visée était tout à fait différente : elle consistait au contraire à réintégrer les objets dans la sociologie, celle-ci n'en faisant que des prétextes, s'il s'agissait d'objets culturels, ou des faits bruts, s'il s'agissait d'objets naturels. C'est au même moment que nous redécouvrons avec étonnement la radicalité du pluralisme ontologique de James, celui des choses elles-mêmes "*in process of making*", en train de se faire, dans un monde ouvert, indéterminé, sans extériorité, dont l'accomplissement dépend de l'engagement de tous : de façon anachronique, nous y lisions non seulement des hypothèses que l'ANT avait à sa façon défendues avant de connaître les auteurs en question, mais aussi à quel point les rejets et arguments indignés suscités à l'époque par ce pragmatisme radicalement anti-dualiste ressemblaient à ceux qui nous étaient opposés.

Résultat de toutes ces secousses et ces allers-retours entre structuralisme, critique et pragmatisme : en peu de temps en France, la figure centrale de la sémiologie au sens strict, comme discipline majeure, s'évanouissait, elle-même se refermant sur des modélisations impuissantes. Selon moi, mais je n'impose ce verdict à personne, les choses ne vont guère mieux du côté de la sociologie française : au pis, elle se referme sur le rappel insistant de ses postulats sociaux, au mieux elle contribue par ses enquêtes

à des débats qui, en prise avec l'actualité, se jouent dans des enceintes hétérogènes sur le mode des multiples *studies* à l'américaine (*cultural studies*, *gender studies*, *climate studies*, etc.), mêlant militants, acteurs concernés, artistes, philosophes et chercheurs autour des problèmes émergents.

En Italie, il me semble que les distributions entre disciplines ne se sont pas jouées de la même façon : au lieu de se raidir sur ses postulats, c'est la sémiologie qui s'est ouverte à des démarches moins dogmatiques ou formalistes, ce qui lui a permis d'accueillir en son sein des conceptions des objets plus en continuité avec leur "construction sociale".

3. Laisser s'exprimer les choses

Je vais à présent prendre le problème par l'autre bout de la lorgnette, et traiter la sémiologie sur un mode quasi instrumental, pour en faire une ressource, un peu comme aux débuts de l'ANT : peut-elle aider à faire glisser l'analyse du goût d'une théorie de l'action à une attention portée à l'émergence des choses ? Plus spécifiquement, l'idée est de partir des façons mêmes d'exprimer le goût, tant du côté des amateurs que des *social scientists*, et de mettre ainsi l'accent sur le rôle performatif du langage : moins le prendre comme un moyen de dire que comme un outil qui fait penser, qui fait "réaliser" les choses, comme le dit si bien le double sens de ce verbe.

3.1. Une pragmatique du goût

Il me faut d'abord résumer en quelques formules un peu cavalières les principales propositions de ce que j'ai appelé une pragmatique du goût. On n'aime pas les choses, on se les fait aimer¹⁵ ; elles-mêmes nous tendent des prises, qui n'en sont que si on les saisit ; autrement dit l'amateur et ce qu'il aime se font l'un l'autre, la question porte moins sur ce que nous faisons que sur ce qui se fait (et se fait faire) ; tout au long de ce processus sinueux, fait de révélations et de lassitudes, d'engouements imprévus et de passions tenaces, il ne s'agit pas de maîtrise, mais de répondre à l'appel des choses ; de tour à tour les provoquer, ces choses en train d'advenir, et de se laisser faire par elles – mais pas seulement : dans l'autre sens, il faut tout autant les relancer et se relancer, et pour

cela avoir su créer l'espace de partage commun et l'organisation matérielle où elles se déploient.

On le voit, ce "se laisser faire" n'a rien de passif⁶ : apprendre à laisser les choses "s'exprimer" via l'attention que nous leur portons requiert au contraire une minutieuse expérimentation collective, appuyée sur nos corps et sur les objets eux-mêmes, mobilisant des écrits et des dispositifs. Le goût réécrit sans cesse sa propre histoire, dans un lent processus d'augmentation croisée des compétences de chacun... non, ce serait encore mal dire les choses, la formulation est trop dualiste : car il s'agit moins de développer les goûts de l'amateur et les qualités de l'objet, comme deux réalités qui se répondraient, que d'entretenir la relation même qui produit les uns et les autres⁷.

3.2. *Un détour par le sport*

Une comparaison avec le sport peut aider à bien comprendre ce point. En effet, à l'inverse de ce vers quoi nous entraîne le mot goût, la dimension corporelle et la dimension collective y priment sur l'objet même de l'activité (que le ballon franchisse une ligne, qu'une barre soit franchie, qu'une balle soit renvoyée, ou un col gravi...). On voit mieux par ce détour à la fois que le football n'existe pas sans ses règles, ses équipements, son public, la passion qu'il déchaîne, mais aussi que l'art même de faire circuler un ballon entre deux équipes, ou de sauter à des hauteurs improbables au bout d'une perche, ou d'envoyer des boules dans les trous d'un billard, ce n'est ni l'invention arbitraire d'un jeu, ni l'exploitation méthodique de ressources disponibles, mais bel et bien un art de faire "exister plus"¹⁸ des compétences, des virtualités, des capacités tant humaines que non humaines, tant individuelles que collectives. Pour décrire cela, le mot "possibilité" ne me semble pas adéquat, il fait comme si ces propriétés étaient là, latentes, ne demandant qu'à être exploitées. Le corps du sportif n'existe pas avant le sport qu'il pratique, pas plus que le toucher d'une raquette sur une balle au calibre et aux propriétés réglementées, ou la faculté de profiter de prises improbables pour escalader des parois, les pieds serrés dans un chausson en gomme espagnole...

C'est l'accumulation des entraînements et des techniques, voire de l'expérience même de la chose, qui développe un rapport de mieux en mieux adapté entre des corps qui s'ignoraient. N'est-ce pas là aussi une excellente définition du goût ? Ne serait-il pas tout aussi inexact de croire que le vin était "déjà là" dans les vignes avant que l'homme ne le cultive, que de dire que l'homme l'a créé de ses mains ? Le vin est la longue histoire partagée de ce que les raisins ont pu faire, et de ce que l'homme a pu en faire¹⁹... mais attention, le verbe "pouvoir" est ambigu, il faut là encore surveiller la direction dans laquelle les mots nous entraînent malgré nous ("nous pouvons faire..." *versus* "il a pu arriver que...") : cette "possibilité" ne doit pas être comprise au sens d'une capacité initiale qui aurait jusque-là été laissée en friche, mais plutôt comme le tour imprévisible que prennent les choses, suite à des séries d'interactions surprenantes et de reprises imprévisibles. En somme, réélaborer sans cesse l'imprévu : qu'est d'autre la cuisine ?

3.3. *Vers une grammaire des choses en train de se faire*

Pour définir le goût, j'ai fait exprès plus haut d'enchaîner à satiété des tournures grammaticalement assez lourdes (se faire aimer, se laisser prendre, etc.) : c'est qu'elles cherchaient toutes à désigner quelque chose comme le fait de se mettre activement dans des états où l'objectif n'est pas la maîtrise des choses, mais au contraire une sorte de perte de contrôle délibérée, en vue de leur rendre la main, et en retour de pouvoir s'appuyer sur leurs réactions pour augmenter leurs vertus... Formules quelque peu laborieuses en effet (comme le sont les oxymores précédents, tels que le contrôle délibéré), mais elles sont précieuses pour parler du goût. L'avantage de parler ici à des sémiologues, c'est que je n'ai pas en m'en cacher : au contraire, elles sont là pour souligner à quel point cela demande un travail sur le langage lui-même, que de formuler "ce dont il s'agit", "ce qui se passe" dans l'émergence du goût (toutes expressions difficiles à traduire en anglais, par exemple, cette langue obsédée par le *matter of fact*, à laquelle il est toujours suggestif de confronter le français).

Or, le problème posé est précisément d'arriver à parler au-delà ou en deçà de l'efficacité assassine du partage dualiste entre sujet et objet, re-

doublé par l'opposition entre l'actif et le passif. Faisant écho à la forme du moyen en grec ancien (qui naît, quand il naît ? devenir, est-ce actif ou passif ? et que dire encore de penser, d'aimer, et bien sûr de goûter... ?), nous avons dû forger des expressions adéquates pour remplacer ce mode hélas disparu des langues modernes, en effet bien modernistes : non, le "moyen" n'a rien de moyen, il ne vient pas prendre place entre deux modes préexistants plus clairement définis que lui, il est premier au contraire. Il désigne "ce qui advient" avant toute distribution préconçue des rôles. Pour rendre compte de la formation du goût (tout le monde a relevé que ce mot est lui-même "moyen", désignant aussi bien le goût des choses que le goût pour les choses, celui que nous avons et celui qu'elles ont), nous avons donc explicitement exploité les ressources que le français offre – mais au point où nous en sommes, je dirais volontiers l'inverse : que rien n'apprend mieux à parler, à soupeser le sens des mots comme sur un trébuchet, que de parler du goût²⁰. Le français est à cet effet une langue très riche, il a plein de tours dans son sac pour contourner le piège dualiste : il est par exemple très friand du recours à la curieuse forme impersonnelle réfléchie que j'ai beaucoup utilisée ("il s'agit de... ", "ce qu'il se passe"), qui neutralise tout sujet et tout objet, voire toute action, tout en n'utilisant grammaticalement que ces fonctions ; dans beaucoup de tournures, il joue aussi de la finesse du double infinitif. Tous ces tours de langue nous ont été d'un grand secours (sans parler de leur combinaison : "se laisser faire", est-ce actif ou passif ?). Et comme je le signalais, ils sont très peu utilisés en anglais, par exemple, à tel point que l'expression "faire faire" qui résume si bien notre théorie de l'action – l'actant, c'est très exactement "ce qui fait faire", déjà chez Greimas – est le plus souvent reprise sans être traduite dans les textes anglais.

Conclusion. Le goût, un art du "faire faire"

Le contraste entre les deux langues n'est pas si anecdotique. Il aide à cerner ces questions de formulation. J'aime bien utiliser l'exemple du chef d'orchestre : en anglais, il "conduit" son orchestre ; en français, il le fait jouer : se décalant par rapport à la linéarité trop claire sujet-ver-

be-complément, ce double infinitif ouvre tout grand l'éventail des distributions possibles de l'action, ou plus justement de "ce qui se passe" : diriger ou donner une direction, indiquer ce qu'il faut faire ou mettre en condition d'aller où on veut, comme pour un cheval, voire se laisser porter par l'orchestre mais donner les petits signaux qui accentuent les trouvailles et gommement les banalités... Comme dans le cas de l'éducation (des mille moyens de « faire apprendre » sa leçon à un élève !), la formule ne tranche pas entre le chef dictateur, pour qui faire jouer c'est forcer tout le monde à faire ce qu'il veut, et le chef pédagogue ou, mieux, discret stimulateur de ce qui émerge de plus plaisant ou original dans le cours des choses, pour lui donner plus de consistance.

J'ai développé exprès cet exemple pris loin du goût, mais relisez le passage en pensant à l'art de cuisiner... D'ailleurs, là aussi, le français "fait cuire" un plat, quand l'anglais le cuit – on voit le résultat ! Je plaisante, mais ces longs détours par le sport, l'orchestre et, surtout, la langue ne me sont pas venus par hasard dans ce dialogue avec des sémiologues du goût : je me rends compte que mon texte n'est qu'un long plaidoyer pour une étude du goût. Quel objet offre-t-il un réservoir aussi rempli d'expériences et de pratiques, entièrement tournées vers la lente sculpture des objets auxquels nous sommes attachés ?

Pour ma part, j'adapterais volontiers, en conclusion, la belle phrase de René Char, si suggestive : "les choses qui vont surgir savent de nous des choses que nous ignorons d'elles"²¹. Aujourd'hui, peut-être s'agit-il moins d'inciter les sciences sociales à se pencher avec un intérêt renouvelé sur le goût que, inversement, de profiter de la riche expérience accumulée tout au long de l'histoire du goût pour les inviter à reformuler leur projet et leurs méthodes, dans tous les domaines, afin de les rendre enfin accueillantes à la force des choses.

Note

- 1 Textes fondateurs réédités in Akrich, Callon, Latour eds, 2006.
- 2 Callon-Law 1982 ; Law-Hassard eds, 1999.
- 3 Latour -Fabbri 1979.
- 4 Dewey 1927 et 1938.
- 5 James 1909 et 1912.
- 6 Hennion 1993.
- 7 Hennion 2009.
- 8 Hennion 2004 ; 2013.
- 9 Latour 1983 ; Descola 2005.
- 10 Voir le CSGA (Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation) à Dijon, et une critique plus interne du scientisme, émise depuis la sémiologie, par Boutaud 2005.
- 11 de Certeau 1975; Marin 1983.
- 12 Bourdieu 1979.
- 13 James 1909.
- 14 Boltanski-Thévenot 1991.
- 15 Teil-Hennion 2004.
- 16 Gomart-Hennion 1999.
- 17 Comme on peut le suivre sur le cas de Bach en France au XIXe siècle, v. Fauquet-Hennion 2000.
- 18 Souriau 1956.
- 19 Teil-Hennion *et al.* 2013.
- 20 Comme l'a montré Mol (2014) à propos de "lekker" en hollandais.
- 21 René Char, *Chant de la Balandrane, roman étranger*, 1977. Je rappelle l'original : "Les mots qui vont surgir savent de nous des choses que nous ignorons d'eux".

Bibliographie

- Akrich, M., M. Callon, B. Latour eds
2006 homogénéise: parfois une virgule, parfois pas!, *Sociologie de la traduction : textes fondateurs*, Paris, Presses des Mines.
- Boltanski, L., L. Thévenot
1991 *De la justification. Les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard.
- Bourdieu, P.
1979 *La Distinction. Critique sociale du jugement de goût*, Paris, Minuit.
- Boutaud, J.-J.
2005 *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher.
- Callon, M., J. Law
1982, "On Interests and their Transformation: Enrolment and Counter-Enrolment", in *Social Studies of Science*, 12: 615-625.
- Descola, Ph.
2005 *Par delà nature et culture*, Paris, Gallimard.
- Dewey, J.
1927 *Le Public et ses problèmes*, Paris, Gallimard, 2010.
- Dewey, J.
1938 *Logique : théorie de l'enquête*, Paris, PUF, 1993.
- Fauquet, J.-M., A. Hennion
2000 *La Grandeur de Bach. L'amour de la musique en France au XIXe siècle*, Paris, Fayard.
- Gomart, É, A. Hennion
1999, "A Sociology of Attachment: Music Amateurs, Drug Users", in Law, J., J. Hassard eds: 220-247.
- Greimas, A. J., J. Courtés
1979 *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette.
- Hennion, A.
1993 *La Passion musicale. Une sociologie de la médiation*, Paris, Éditions Métailié, 2017.
2004, "Pragmatics of taste", in Jacobs, M., N. Hanrahan eds, *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*, Malden MA, Blackwell: 131-144.



L'esorcibo

Marino Niola

*Risalgono ad alcuni dipinti religiosi del
XIV secolo le prime scene di dannazione
in cui gli obesi vagano per l'Inferno,
condannati allo yogurt e alle insalate.
Woody Allen, Così mangiò Zarathustra*

La dieta non è semplicemente un modo di mangiare ma, piuttosto, un'arte di vivere. O, come diremmo oggi, uno stile di vita. Lo dice l'etimologia stessa della parola greca *diaita* – da cui il nostro “dieta” – che deriva, secondo alcuni linguisti, da una radice *djao, che ha a che fare con il vivere. E secondo altri dal radicale *dha, che ha il senso di “porre” o quello di “fare”. E in ogni caso designa, in generale, una regola di condotta che non ha necessariamente a oggetto il cibo, ma serve a dare misura a molte forme di comportamento. Ed è particolarmente utile riflettere sui sinonimi di *diaita*, che ha tra i suoi significati quello di “tenore di vita”, inteso come l'oscillazione tra la sobrietà e l'opulenza. Tanto che un poeta come Pindaro usa un'espressione come *diaitan tes zoes*

2009 “Réflexivités. L'activité de l'amateur”, in *Réseaux* 153, p. 55-78.

2013 “D'une sociologie de la médiation à une pragmatique des attachements”, in *SociologieS*. <https://journals.openedition.org/sociologies/4353>

James, W.

1909 *La Signification de la vérité*, Lausanne, Antipodes, 1998.

1909 *Philosophie de l'expérience. Un univers pluraliste*, Paris, Les Empêcheurs de penser en rond/Le Seuil, 2007.

1912 *Essais d'empirisme radical*, Marseille, Agone, 2005.

Latour, B., P. Fabbri

1977 “La rhétorique de la science”, in *Actes de la recherche en sciences sociales* 13, février 1977: 81-95.

Latour, B.

1983 “Comment redistribuer le grand partage ?”, in *Revue de synthèse* 110: 203-236.

Law, J., J. Hassard eds.

1999, *Actor Network Theory and After*, Oxford & Keele, Blackwell / Sociological Review.

Marin, L.

1989 *Opacité de la peinture*, Paris, Éditions de l'EHESS, 2006.

Mol, A.

2014 “Language Trails: ‘Lekker’ and Its Pleasures”, in *Theory, Culture & Society* 31, 2-3: 93-119.

Souriau, É.

1956 “Du mode d'existence de l'œuvre à faire”, in *Les différents modes d'existence*, Stengers, I., B. Latour prés., Paris, PUF, 2009: 195-217.

Teil, G., A. Hennion

2014 “Discovering Quality or Performing Taste? A Sociology of the Amateur”, in *Qualities of Food: Alternative Theoretical and Empirical Approaches*, Warde, A. et al. eds, Manchester, Manchester University Press: 19-37.

Teil, G., A. Hennion et al.

2013 *Le vin et l'environnement. Faire compter la différence*, Paris, Presses des Mines.